*Proiect*

**GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA**

HOTĂRÎRE nr. \_\_\_

din\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018

Chişinău

**cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate**

În conformitate cu prevederile Legii nr. 279 din 15 decembrie 2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr. 7-17, art Nr : 54) și cu [Legea nr. 105-XV din 13 martie 2003](file:///C:\Users\user\AppData\Roaming\Microsoft\Word\TEXT=LPLP20030313105) privind protecţia consumatorilor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2003, nr. 126-131, art. Nr : 507).

**Guvernul HOTĂRĂŞTE**:

1. Se aprobă Cerinţele de calitate pentru lapte și produsele lactate (se anexează).
2. Prezenta hotărîre intră în vigoare după 6 luni de la data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.
3. La data intrării în vigoare a prezentei Hotărîri de Guvern, se abrogă Hotărîrea Guvernului nr. 611 din 05 iulie 2007 privind Reglementarea tehnică „Lapte și produse lactate” (Monitorul Oficial Nr. 119-120 art Nr : 692)
4. Controlul asupra executării prezentei hotărâri se pune în sarcina Agenţiei Naţionale pentru Siguranţa Alimentelor şi aAgenţiei Naţională pentru Sănătate Publică*.*

**Prim-ministru PAVEL FILIP**

Contrasemnează:

Ministrul agriculturii,

dezvoltării regionale

şi mediului Liviu Volconovici

Ministerul Sănătății,

Muncii și Protecției Sociale Svetlana Cebotari

Anexă

la Hotărîrea Guvernului

nr. din 2018

**Cerințe de calitate pentru lapte și produsele lactate**

Prezentele cerințe transpun partea XVI din Anexa I a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogarea Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului, *publicat în Jurnalul oficial al Uniunii Europene L 347 din 20 decembrie 2013*”, CODEX STAN GENERAL 206-1999 cu privire la utilizarea termenilor privind produsele lactate (actualizat 1999), Codex STAN 207-1999 cu privire la laptele praf şi smîntîna dulce praf (actualizat 2016), Codex STAN 208-1999 privind brânzeturile în saramură (actualizat 2010), CODEX STAN 221-2001 cu privire la brînza nematurată, inclusiv brînza proaspătă (actualizat 2013), Codex STAN 243-2003 cu privire la laptele fermentat (actualizat 2010), Codex STAN 279-1971 cu privire la unt (actualizat 2010), Codex STAN 281-1971 Standard pentru laptele praf (actualizat 2010), Codex STAN 283-1978 cu privire la brânzeturi (actualizat 2013), Codex STAN 282-1971 cu privire la laptele concentrat cu zahăr (actualizat 2010), Codex STAN 284-1971 Standard pentru brânzeturi din zer (actualizat 2010), Codex STAN 289-1995 Standard pentru pulberi din zer (actualizat 2010).

1. **Domeniul de aplicare**
2. Cerinţele de calitate pentru lapte și produse lactate (în continuare - Cerințe) stabilesc cerințe de calitate, ambalare, etichetare, transportare, depozitare şi comercializare pentru laptele de consum şi produsele lactate, provenite atât din producţia din lanţul alimentar scurt, cât şi din import.
3. Prezentele cerințe nu se aplică produselor fabricate în gospodării individuale pentru consum propriu.
4. Sub incidenţa prezentelor Cerinţe cad grupele de produse cu următoarele poziţii tarifare, conform Nomenclaturii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea nr. 172 din 25 iulie 2014, prezentate în modul următor: 0401, 0402, 0403, 0404, 0405 și 0406”.

**II.Terminologie**

4. În contextul prezentelor cerințe, noțiunile utilizate vor avea următoarele semnificații:

1) ***Lapte*** - produs de secreție mamară normală, obținut prin una sau mai multe mulgeri, fără niciun fel de adăugare sau extracție;

2) ***Produse lactate*** - produse derivate exclusiv din lapte, putând fi adăugate unele substanțe necesare fabricației lor, cu condiția ca aceste substanțe să nu fie utilizate în vederea înlocuirii, totale sau parțiale, a vreunui constituent al laptelui;

3) ***Lapte de consum*** - lapte normalizat, supus unui tratament termic corespunzător, ambalat în recipiente de desfacere şi destinat comercializării;

4) ***Lapte de consum integral*** - lapte tratat termic care, în privinţa conţinutului de grăsimi, îndeplineşte una dintre următoarele condiţii:

*-* ***Lapte de consum integral standardizat*** - lapte cu un conținut de grăsime de cel puțin 3,50%;

*-****Lapte de consum integral nestandardizat*** - lapte cu un conținut de grăsime care nu a fost modificat de la stadiul de mulgere prin adăugarea sau eliminarea de grăsimi din lapte sau prin amestecarea cu lapte al cărui conținut de grăsime naturală a fost modificat. Cu toate acestea, conținutul de grăsime nu poate fi mai mic de 3,50%;

-***Lapte de consum semidegresat*** - lapte tratat termic al cărui conținut de grăsime a fost redus la cel puțin 1,50% și la cel mult 1,80%;

-***Lapte de consum degresat*** - lapte tratat termic al cărui conținut de grăsime a fost redus la cel mult 0,50%.

5) ***Lapte de consum pasteurizat*** - laptele obținut printr-un proces de tratare la temperatură înaltă în timp scurt (cel puțin 71,7°C timp de 15 secunde sau orice altă combinație echivalentă) sau printr-un proces de pasteurizare în cadrul căruia se utilizează diferite combinații de timp și temperatură pentru a se obține un efect echivalent;

6) ***Lapte de consum sterilizat***- laptele obținut printr-un proces de încălzire la temperatura de peste 100°C cu sau fără menţinerea laptelui la aceste temperaturi;

7) ***Lapte de consum UHT*** - lapte obținut printr-un proces de tratare la temperatură înaltă, cel puțin de 135°C timp de 2-4 secunde, după care laptele este răcit rapid la 20-25°C şi ambalat în condiţii aseptice;

8) ***Lapte de consum vitaminizat*****–**lapte în care au fost adăugate vitaminele şi/sau elementele minerale, în scopul sporirii valorii nutritive a produsului respectiv, şi care sunt absente în starea iniţială a produsului ori au fost pierdute în procesul obişnuit de producţie;

9) ***Lapte de consum proteinizat*****–** lapte în care au fost adăugate proteine lactate, în scopul sporirii valorii nutritive a produsului respectiv. Conținutul proteic al laptelui îmbogățit trebuie să fie de 3,8% sau peste această valoare;

10) ***Lapte de consum cu conţinut redus de lactoză*** – lapte în care lactoza este hidrolizată sau eliminată parţial;

11) ***Lapte de consum fără lactoză*** – lapte în care lactoza este hidrolizată sau eliminată total;

12) ***Lapte fermentat*** - produs lactat obținut prin fermentarea laptelui cu sau fără modificarea compoziției în limitele condiţiilor indicate în anexa nr. 4, prin acțiunea de microorganisme specifice care determină reducerea pH-ului cu sau fără coagulare (precipitare izoelectrică);

13) ***Iaurt*** – culturi starter simbiotice alcătuite din *Streptococcus-thermophilus* şi *Lactobacillus-delbrueckiisubsp. Bulgaricus.* Culturile starter alternative pentru iaurt sunt alcătuite din *Streptococcus-thermophilus* şi alte specii de *Lactobacillus;*

14) ***Lapte acidofil***– culturi starter alcătuite din *Lactobacillu-sacidophilus;*

15) ***Chefir*** – cultură starter preparată din granule de chefir, constituite din drojdii care fermentează lactoza (*Kluyveromyces-marxianus*), drojdii care nu fermentează lactoza (*Saccharomyces-unisporus, Saccharomyces-cerevisiae* şi *Saccharomyces-exiguus*) şi *Lactobacillus-kefiri*, specii ale genului *Leuconostoc, Lactococcus* şi *Acetobacter* care se dezvoltă în strînsă simbioză specifică;

16) ***Cumîs*** - culturi starter alcătuite din *Lactobacillu-sdelbrueckii-subsp. Bulgaricus* şi *Kluyveromyces-marxianus.* Pot fi adăugate și alte microorganisme decît cele care constituie cultura (culturile) specificată în subpunctul 18) al pct. 4;

17) ***Lapte acru*** – culturi starter alcătuite din lactococi şi/sau streptococi lactici termofili;

18) ***Lapte covăsit* -** produs lactat obţinut prin fermentarea laptelui înăbuşit şi/sau lactate cu sau fără modificarea compoziției în limitele condițiilor indicate în anexa nr. 4, prin acțiunea culturilor starter de streptococi lactici termofili cu sau fără de *Lactobacillus delbrueckii-subsp. Bulgaricus;*

*19)* ***Airan* -** produs obţinut prin fermentarea mixtă (lactică şi alcoolică) prin acțiunea culturilor starter de bacterii (streptococi lactici termofili, *Lactobacillus-delbrueckii-subsp. Bulgaricus*) şi drojdii, cu sau fără adaos de apă, sare alimentară, mărar, mintă, castraveți şi alte produse alimentare;

20)***Lapte fermentat cu bifidobacterii*** – lapte fermentat obţinut prin acțiunea culturilor singulare de bifidobacterii sau în combinaţie cu culturile starter specifice menționate în subpunctul 18) al pct. 4;

21) ***Lapte fermentat*** *aromatizat*- produs lactat fermentat, care conține maximum 50% ingrediente non-lactate (cum ar fi îndulcitori nutritivi și ne-nutritivi, fructe și legume, precum și sucuri, piure, preparate și conserve derivate din acestea, cereale, miere, ciocolată, nuci, cafea, mirodenii și alte produse aromatizate naturale inofensive și / sau arome). Ingredientele non-lactate pot fi amestecate înainte sau după fermentare;

22) ***Lapte concentrat*** - produsul obținut prin eliminarea parțială a apei, exclusiv din laptele integral, semidegresat sau degresat. Aici se includ: lapte concentrat şi lapte concentrat cu zahăr;

23) ***Produs lactat reconstituit***- produs care rezultă din adăugarea de apă la produsele din lapte uscate sau concentrate în cantitatea necesară pentru a restabili raportul adecvat între conţinutul de apă și cel de substanţa uscată;

24*)* ***Produs lactat recombinat*** – produs care rezultă din combinarea grăsimilor din lapte și a laptelui degresat cu sau fără adăugarea de apă pentru a obține compoziția adecvată a produselor lactate;

25*)* ***Zer concentrat*** *–* produs lactat obţinut prin eliminarea parțială a apei din zer;

26*)* ***Zara concentrată***- produs lactat obţinut prin eliminarea parțială a apei din zară;

27*)* ***Produse lactate sub formă de praf*** - produse obținute prin eliminarea apei din smîntînă, laptele integral, laptele semidegresat, laptele degresat, laptele ferment, zer şi zară;

28) ***Lapte praf integral*** - lapte praf cu conținut de grăsime lactată de minimum 26% și maximum 42%;

29) ***Lapte praf parțial degresat*** - lapte praf cu conținut de grăsime lactată de minimum 1,5% și de maximum 26%;

30) ***Lapte praf degresat*** - lapte praf cu conținut maxim de grăsime lactată de 1,5%;

31) ***Smîntînă dulce praf–*** smântână dulce praf cu conținut de grăsime lactată de minimum 42%;

32) ***Zer praf*** - produs lactat obținut prin uscarea zerului dulce sau zerului acid;

33) ***Zara praf*** – produs lactat obținut prin uscarea zarei;

34)***Smîntînă*****-** produs lactat obținut prin fermentarea smântânii dulci, smântânii dulci reconstituite sau recombinate, prin acțiunea microorganismelor specifice, care determină reducerea pH-ului cu sau fără coagulare. În cazul în care conținutul microorganismului (lor) specific (e) este (sunt) indicat, direct sau indirect, pe etichetă sau indicat în alt mod prin revendicări legate de vânzare, acestea trebuie să fie prezente, viabile, active și în număr mare în produs până la expirarea termenului de valabilitate a produsului;

35) ***Smîntînă dulce***– produs obţinut din lapte sub forma unei emulsii de tipul grăsime-în-apă, cu conținutul minim de grăsime din lapte de 10%;

36) ***Smîntînă*** *dulce de consum* – smîntînă dulce obținută printr-un proces de pasteurizare, destinată a fi livrată consumatorilor în aceeași stare;

37) ***Brînză***– produs proaspăt sau maturat, cu pastă moale, semi tare, tare sau extra tare, care poate fi acoperită şi în care raportul dintre proteine serice şi cazeină nu depăşeşte acest raport în lapte, obţinută prin;

38*)* ***Brînza maturată***– brînza care, nu este gata pentru consum la scurt timp după fabricare, urmând să fie păstrată un anumit timp la temperatură şi condiţii speciale care determină modificările biochimice şi fizice caracteristice brânzei în cauză;

39)***Brânza maturată cu mucegai***– brînza maturată, maturarea fiind realizată în primul rând de dezvoltarea mucegaiurilor caracteristice varietăţii de brînză în interiorul şi/sau la suprafaţa brânzei;

40) ***Brînza nematurată*** brînza care este gata pentru consum la scurt după fabricare;

41)***Caș***– brânză nematurată, moale, obținută din lapte coagulat sub acţiunea enzimelor sau altor agenţi de coagulare, prin prelucrarea coagulului, formare şi presare;

42) ***Brînza proaspătă*** - produs obținut prin fermentarea laptelui, a laptelui degresat, a laptelui parțial degresat, a smântânii, a zarei, separat sau în combinații sub acţiunea culturilor starter de bacterii lactice, cu sau fără utilizarea clorurii de calciu, cu sau fără utilizarea enzimelor alimentare din care s-a îndepărtat cea mai mare parte a zerului (de exemplu printr-un proces de drenare sau presare);

43) ***Brînza proaspătă granulată*** – produs obținut prin fermentarea laptelui degresat sub acţiunea culturilor starter de bacterii lactice şi a enzimelor alimentare din care s-a îndepărtat cea mai mare parte a zerului, cu textură granulată, care constă din granule de brânză de dimensiuni relativ uniforme (3-12mm), cu sau fără adaos de smântână dulce pasteurizată și sare alimentară;

44) ***Brînza proaspătă din zer*** - produs fabricat prin concentrarea zerului sau amestecului de zer şi lapte sau smântână dulce sau alte produse obţinute din lapte şi formarea produsului concentrat sau prin coagularea termică a proteinelor din zer sau amestecul de zer şi lapte sau smântână dulce sau alte produse obţinute din lapte cu sau fără adaos de acizi;

45) ***Desert/crema de brînză*** *-* produs moale, cremos, fabricat din brânză proaspătă, cu sau fără adaos de smântână dulce, zahăr sau alte alimente;

46) ***Masa de brînză* -** produs sub formă de pastă, fabricat din brânză proaspătă cu sau fără adaos de smântână dulce, unt, cu adaos de sare sau zahăr sau condimente sau plante sau alte alimente;

47) ***Brînzică* -** produs modelat, fabricat din brînză proaspătă cu sau fără adaos de smântână dulce, unt,zahăr, alte ingrediente, acoperit sau nu cu glazură;

48) ***Brînză cu pastă moale*** - brînză în care, în general, MFFB după maturare este de cel puțin 68%;

49) ***Brînză cu pastă semimoale*** - brânzeturi în care, în general, MFFB după maturare este de minimum 62% și de maximum 68%;

50) ***Brînză cu pastă semi tare*** - brânză în care, în general, MFFB după maturare este de minimum 55% și de maximum 62%;

51) ***Brînză cu pastă tare*** - brînză în care, în general, MFFB după maturare este de minimum 47% și de maximum 55%;

52) ***Brînză cu pastă extra tare*** - brînză în care, în general, MFFB după maturare este de minimum 47%;

53) ***Brînză cu pastă opărită*** – brînză fabricată prin opărire, care constă în încălzirea caşului cu o valoare corespunzătoare a pH-ului, frământarea și întinderea caşului. Încă cald, caşul este tăiat apoi întărit prin răcire. Pot fi utilizate şi alte tehnici de prelucrare, care dau produsului finit aceleași proprietăţi fizice, chimice și senzoriale;

54)***Caşcaval*** - brînză cu pastă opărită, maturată, cu o structură fibroasă. Forma este în principal cilindrice sau în formă de cosiţă, dar sunt posibile și alte forme. Brânza este fabricată și comercializată cu sau fără coajă, care poate fi acoperită;

55)***Moţarela*** *-* brânză cu pastă opărită nematurată,fără coajă, elastică, netedă, cu o structură fibroasă. Pot fi formate în diverse forme;

56) ***Moţarela******cu un conținut ridicat de umiditate***, este o brânză moale, se prezintă sub formă de sfere, figuri bidimensionale. Poate fi ambalată cu sau fără lichid;

57) ***Moţarela******cu un conținut scăzut de umiditate*** este o brânză semi tare, omogenă, fără ochiuri;

58) ***Brînza în saramură*** – brânza semi tare, fără coajă, maturată și conservată în saramură până când sunt livrate sau preambalate pentru consumator. Anumite brânzeturi în saramură pot conține ierburi și condimente;

59) ***Brînza topită***–produse obținute prin mărunțirea, amestecarea, topirea și emulsionarea sub acțiunea căldurii și cu ajutorul agenților emulsificatori a uneia sau a mai multor tipuri de brânzeturi, cu sau fără adăugarea de produse obținute din lapte și/sau alte produse alimentare;

60) ***Brînza rasă*** - folosită de obicei drept condiment sau pentru alte scopuri în industria alimentară. Se obține de cele mai multe ori din brânză cu pastă tare. Această brînză poate fi parțial deshidratată pentru a fi asigurată o perioadă mai mare de conservare. De asemenea, se clasifică și brânza care, după ce a fost rasă, a fost aglomerată;

61) ***Brînza*** *sub formă de pudră* - în general utilizată în industria alimentară. Este obținută din orice tip de brânză care a fost fie lichefiată și ulterior pulverizată, fie redusă sub formă de pastă, uscată și apoi măcinată;

62) ***Zer*** - produs secundar obținut în procesul de fabricare a brânzeturilor sau cazeinei. În stare lichidă, zerul conține constituenți naturali (în medie 4,8% lactoză, 0,8% proteine și 0,2% grăsime) care rămân după ce cazeina și majoritatea grăsimilor au fost îndepărtate din lapte;

63) ***Zer dulce*** - produs secundar obținut în procesul de fabricare a brânzei, a cazeinei sau a produselor similare prin separarea de coagul după coagularea laptelui și/sau a produselor obținute din lapte. Coagularea se realizează, în principal sub acțiunea enzimelor coagulante;

64) ***Zer acid*** - produs secundar obținut în timpul fabricării brânzei, a cazeinei sau a produselor similare prin separarea de coagul după coagularea laptelui și/sau a produselor obținute din lapte. Coagularea se realizează, în principal, prin acidificare.

65) ***Zară*** – produs secundar obţinut în procesul de fabricare a untului prin batere;

66) ***Unt*** - produsul cu un conținut de grăsime din lapte cuprins între minimum 80% și mai puțin de 90%, cu un conținut maxim de apă de 16% și un conținut maxim de substanţă uscată degresată de 2%.Se poate produce cu sau fără adaos de sare alimentară;

67) ***Unt din smântână dulce, unt tradiţional*** - unt obţinut din smântână dulce pasteurizată;

68) ***Unt din smântână fermentată*** – unt obţinut din smântână dulce pasteurizată cu utilizarea culturilor starter de bacterii lactice;

69) ***Unt țărănesc*****–** produsul cu un conținut de grăsime din lapte de 72,5% cu un conținut maxim de apă de 25% și un conținut maxim de substanţă uscată degresată de 2,5%. Aici este inclus untul ţărănesc din smântână dulce şi untul ţărănesc din smântână fermentată;

70) ***Unt cu conținut redus de grăsime***- produsul cu un conținut de grăsime din lapte cuprins între minimum 60% și maximum 62%;

71) ***Unt cu conținut foarte mic de grăsime*** - produsul cu un conținut de grăsime din lapte cuprins între minimum 39% și maximum 41%;

72) ***Unt de ciocolată*** –produs obținut din smântână dulce pasteurizată,conţinutul de cacao constituie minimum 2,5%;

73) ***Unt topit*****-** produs cu un conținut de grăsime din lapte care depășește 85%,fabricat prin tratamentul termic al untului, în rezultatul căruia are loc eliminarea plasmei;

74) ***Produse lactate tartinabile*** - produs cu un conținut de grăsime din lapte: mai puțin de 39%; peste 41%, dar sub 60%; peste 62%, dar sub 80%;

75) ***Pastă din lapte pentru tartine*** - emulsia de tip „apă în grăsime” care poate fi întinsă pe tartine, care conține ca grăsimi numai grăsimi din lapte și al cărei conținut de grăsimi din lapte este egal sau mai mare de 39%, dar mai mic de 80%;

76) ***Cultură starter*** - cultura pură, în stare activă, alcătuită dintr-o singură specie sau tulpină (monocultură) sau din mai multe specii sau tulpini (cultură multiplă) de microorganisme, utilizată pentru a inițializa şi a desfășura, în condiţii controlate, un proces fermentative;

77)***Microorganisme probiotice*** – microorganisme vii, nepatogene, netoxice, care ajung în tactului digestiv uman în formă activă şi într-un număr suficient pentru a exercita beneficii pentru sănătate (preponderent Lactobacillus-acidophilus, Lactobacillus-casei ssp. rhamnosus, Lactobacillus-paracasei ssp. Paracasei şi specii de Bifidobacterium).

**III. Cerințe generale**

1. La plasarea pe piață a produselor lactate fabricate în Republica Moldova, inclusiv și cele de import, trebuie să respecte prevederile, Legii nr. 279 din 15 decembrie 2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare și a Legii nr. 221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară, Legii nr. 235 din 01 decembrie 2011 privind activitățile de acreditare și de evaluare a conformității. Produsele lactate se plasează pe piața internă în baza certificatului de conformitate eliberat de un organism de certificare acreditat, sau cu declarație de conformitate, în baza rapoartelor de încercări a laboratorului acreditat, pentru întreprinderile care dispun de un sistem de management HACCP. Cerințele esențiale pentru produsele lactate se asigură de producători/importatori/distribuitori, prin respectarea cerințelor de calitate din prezenta Hotărîre de Guvern.

6. Operatorii din domeniul trebuie să se asigure că toate etapele de producţie şi de comercializare a produselor lactate ce se află sub controlul acestora și corespund cerinţelor de igienă, în conformitate cu prevederile Legii nr. 296 din 21 decembrie 2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare și a Hotărîrii Guvernului nr. 412 din 25.05.2010 pentru aprobarea Regulilor generale de igienă a produselor alimentare.

7. Echipamentul tehnologic şi recipientele care vin în contact cu materiile prime şi produsele finite trebuie să fie confecţionate din materiale fără efecte toxice, în conformitate cu prevederile Hotărîrii Guvernului nr. 278 din 24 aprilie 2013 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind materialele şi obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare și a Hotărîrii Guvernului nr. 308 din 29 aprilie 2011 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind materialele şi obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare.

8. Materia primă folosită la fabricarea produselor lactate trebuie să fie în conformitate cu prevederile Hotărârii Guvernului nr. 435 din 28 mai 2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală.

9. Materia primă inclusiv de import folosită la fabricarea produselor lactate trebuie să fie în conformitate cu prevederile Hotărârii Guvernului nr. 711 din 28 august 2014 pentru aprobarea Normei sanitar–veterinare privind stabilirea condițiilor de sănătate animală și sănătate publică și de certificare sanitar-veterinară a importurilor de lapte crud, produselor lactate, a colostrului și a produselor pe bază de colostru destinate consumului uman.

10. Apa potabilă utilizată la fabricarea produselor lactate trebuie să corespundă cerințelor stipulate în [Hotărârea Guvernului nr. 934 din 15 august 2007](TEXT=HGHG20070815934) cu privire la instituirea Sistemului informaţional automatizat “Registrul de stat al apelor minerale naturale, potabile şi băuturilor nealcoolice îmbuteliate”.

11. Indicii senzoriali și fizico-chimici ai produselor trebuie să corespundă indicilor prezenţi în anexele 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 și 8.

12. Metodele de analiză şi evaluare calitativă a laptelui și a produselor lactate sunt stabilite în Hotărârea Guvernului nr. 1459 din 30 decembrie 2016 cu privire la aprobarea Metodologiei de analiză și evaluare calitativă a laptelui și a produselor lactate

13. Prezența grăsimilor străine în lapte și produsele lactate sunt interzise.

14. Indicii microbiologici ai produselor trebuie să fie în conformitate cu prevederile [Hotărârii Guvernului nr. 221 din 16 martie 2009](file:///d:\user\Desktop\HG%20611\popescu\TEXT=HGHG20090316221) cu privire la aprobarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare.

15. Nivelurile maxime ale unor contaminanţi din produse trebuie să corespundă cerinţelor stipulate în Hotărârea Guvernului nr. 520 din 22 iunie 2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare.

16. Concentraţiile maxime admise igienic semnificative a radionuclizilor Cesiu-137 şi Stronţiu-90 în produse trebuie să corespundă cerinţelor stipulate în Norma nr. 065334 din 27 februarie 2001 Norme fundamentale de radioprotecţie. Cerinţe şi reguli igienice (NFRP-2000).

17. Reziduurile substanţelor farmacologic active în produsele importate sau plasate pe piaţă trebuie să corespundă cerinţelor stipulate în Hotărârea Guvernului nr. 195 din 24 martie 2011 pentru aprobarea Regulamentului privind măsurile și procedurile de stabilire a limitelor maxime admise de reziduuri ale substanțelor farmacologic active în produsele alimentare de origine animală.

18. Reziduurilor de medicamente de uz veterinar în produse trebuie să corespundă cerinţelor stipulate în Hotărârea Guvernului nr. 298 din 27 aprilie 2011 pentru aprobarea Normei sanitar veterinare privind măsurile de supraveghere și control al unor substanţe și al reziduurilor acestora la animalele vii și la produsele lor,precum și al reziduurilor de medicamente de uz veterinar în produsele de origine animală şi în Hotărârea Guvernului nr. 1191 din 23 decembrie 2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind limitele maxime admise de reziduuri ale produselor de uz fitosanitar din sau de pe produse alimentare şi hrană de origine vegetală şi animală pentru animale.

19. Laptele de consum şi produse lactate în care au fost adăugate unul sau mai multe nutrimente, cum ar fi vitaminele, elementele minerale, proteinele ori alte substanţe nutritive, în scopul sporirii valorii nutritive a produsului respectiv, şi care sunt absente în starea iniţială a produsului ori au fost pierdute în procesul obişnuit de producţie şi produsele alimentare destinate unor utilizări nutriționale speciale și, în absența unor dispoziții speciale trebuie să corespundă cerințelor menționate în [Legea nr.78-XV din 18 martie 2004](file:///C:\Users\user\AppData\Roaming\Microsoft\Word\TEXT=LPLP2004031878) privind produsele alimentare şi în Hotărârea Guvernului nr. 899 din 03.11.2017 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind adaosul de vitamine și minerale,precum și de anumite substanțe de alt tip în produse alimentare.

**IV. Cerințe privind ambalarea, etichetarea și transportarea**

20. Etichetarea produselor lactate trebuie să fie în conformitate cu prevederile Legii nr. 279 din 15 decembrie 2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

21. Produsele care conțin lapte sau produse lactate denumirea de ”lapte„ sau denumirile menționate la noțiuni „Lapte și Produse Lactate” pot fi utilizate doar pentru a descrie materiile prime de bază și pentru a enumera ingredientele.

22. Denumirile comerciale folosite pentru produsele respective sunt cele prezentate la noțiuni „Lapte și Produse Lactate”,fără a aduce atingerii folosirii lor în denumirile compuse.

23. Denumirea produselor lactate obţinute prin reconstituire sau recombinare trebuie să includă şi menţiunea ,,reconstituit” sau ,,recombinat” (de exemplu: „smîntînă dulce recombinată”, „smîntînă dulce reconstituită”, ,,lapte de consum pasteurizat reconstituit”). În ceia ce privește laptele, se precizează specia de animale de la care provine acesta, în cazul când nu provine de la specii bovine.

24. Denumirea brînzeturilor trebuie să includă cuvântul „brînză”, însoţit de termeni de descriere, după cum urmează:

**Tabelul 1.**

**Tipul de brînză în conformitate cu consistenţa şi principiile de maturare**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Consistenţa brânzei** | | **Principiile de maturare** |
| **Tipul de brînză** | **Conţinutul de apă raportat la substanţa degresată (MFFB), %** |
| Extra tare | < 47 | Maturată |
| Tare | 47 – 55 | Maturată cu mucegai |
| Semitare  Semimoale | 55 – 62  62 - 68 | Nematurată/proaspătă |
| Moale | > 68 | În saramură |
| MFFB- *(moisture on a Fat-Free Basis)*; conţinutul de apă raportat la substanţa degresată, % | | |

25. Conţinutul de apă raportat la substanţa degresată (MFFB) se determină în baza formulei:

26. Pe eticheta brînzeturilor este stabilită menţiunea „conţinut de grăsime raportat la substanţa uscată (exprimat ca procent)”. Conţinutul de grăsime raportat la substanţa uscată (FDB) se determină în baza formulei:

27. Subplimentar pot fi folosiţi următorii termeni, după cum urmează:

**Tabelul 2.**

**Tipul de brînză în conformitate cu conţinutul de grăsime raportat la substanţa uscată**

|  |  |
| --- | --- |
| **Tipul de brînză** | **Conţinutul de grăsime raportat la substanţa uscată (FDB), %** |
| Foarte grasă | >60 |
| Grasă | 45 - 60 |
| Semigrasă | 25 - 45 |
| Parţial degresată | 10 - 25 |
| Degresată | <10 |
| FDB *- grăsimi pe bază uscată;*  conţinutul de grăsime raportat la substanţa uscată, % | |

28. Declaraţia nutriţională obligatorie trebuie să corespundă cu prevederile articolului 29 din Legea nr. 279 din 15 decembrie 2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

**Tabelul 3.**

**Exprimarea şi prezentarea declaraţiei nutriţionale**

|  |  |
| --- | --- |
| **Valoarea energetică** | **kJ/kcal** |
| **grăsimi** | g |
| Din care: | |
| – acizi graşi saturaţi | g |
| – acizi graşi mononesaturaţi | g |
| – acizi graşi polinesaturaţi | g |
| **glucide** | g |
| dincare: | |
| – zaharuri | g |
| – polioli | g |
| – amidon | g |
|  | |
| **proteine** | g |
| **sare** | g |
| **Vitamine şi minerale** |  |

29. Modificările de compoziție a laptelui de tip: modificarea conținutului de grăsime prin adăugarea sau îndepărtarea de smîntînă sau prin adăugarea de lapte integral, semidegresat sau degresat în scopul asigurării conținutul de grăsime stabilit pentru lapte şi produse lactate, îmbogățirea laptelui cu proteine lactate, săruri minerale sau vitamine se realizează în conformitate cu prevederile Hotărîrii Guvernului nr 538 din 02 septembrie 2009.

30. Reducerea conținutului de lactoză prin schimbarea în glucoză și galactoză sunt permise numai dacă sunt indicate pe ambalajul produsului astfel încât acestea să poată fi văzute și citite cu ușurință și fără să poată fi șterse. Aceste indicații nu înlocuiesc însă obligația cu privire la indicarea pe etichetă a valorii nutritive stabilite de Legea nr. 279 din 15 decembrie 2017.

31. În cazul brînzeturilor, untului, produselor lactate fermentate, la care nu au fost adăugate alte ingrediente decât produse lactate, enzime alimentară, culturi starter sau sarea necesară pentru fabricarea brînzeturilor altele decât cele proaspete nu este obligatorie furnizarea listei de ingrediente.

32. În cazul laptelui de consum şi smîntînii dulci de consum de asemenea nu este obligatorie furnizarea listei de ingrediente, cu condiţia ca denumirea produsului lactat să fie identică cu numele ingredientului sau denumirea produsului lactat să permită identificarea clară a naturii ingredientului.

33. Conținutul de grăsimi se indică în mod clar pe ambalaj sub denumirea produsului „conţinut de grăsime (exprimat în procent cu o zecimală)” pentru toate produsele prezentate „Lapte și Produse Lactate”.

34. Preambalarea produselor lactate trebuie să fie în conformitate cu prevederile alin. (2) al art.27 a Legii nr. 279 din 15.12.2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare. Produselor lactate nepreambalate trebuie să fie în conformitate cu prevederile art.37 a legii menționate.

35. Pe ambalaj se indică numărul Autorizației sanitar-veterinar eliberat de Agenţia Naţională pentru Siguranţa Alimentelor.

36. Transportarea produselor trebuie efectuată în conformitate cu prevederile Legii nr. 296 din 21decembrie 2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare și a Legii nr.221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară, numai în mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare curate, protejate împotriva contaminării și construite astfel încât să permită igienizarea și/sau dezinfecția.

37. Produsele lactate sub formă lichidă, sub formă de granule ori de pudră sau în vrac trebuie să fie transportate în recipiente și/sau containere/cisterne rezervate exclusiv transportului de produse lactate. Astfel de containere trebuie marcate, în mod obligatoriu și vizibil, cu litere ce nu pot fi șterse, în limba de stat şi în una dintre limbile internaționale, cu o mențiune privind utilizarea lor exclusivă în transportul produselor alimentare ori sunt marcate cu inscripția „Numai pentru produse alimentare”.

38. Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate pentru transportul produselor lactate trebuie să fie echipate cu aparate de măsurare şi înregistrare a temperaturii corect calibrate şi verificate, pentru menținerea produselor la temperaturi corespunzătoare.

**V. Cerințe de calitate pentru lapte–materie primă**

39. Laptele trebuie să provină de la animale, care nu prezintă nici un simptom de boală infecţioasă transmisibilă la om prin lapte care sunt enumerate în Codul de sănătate a animalelor acvatice ale Organizației Mondiale pentru Sănătate Animală.

40. Laptele-materie primă recepţionat la întreprinderile de procesare a laptelui trebuie să corespundă următoarelor cerinţe senzoriale, fizico-chimice și de igienă menționate în anexa nr. 1.

**VI. Cerințe de calitate pentru ingredientele utilizate la fabricarea produselor lactate**

41. Enzimele şi preparatele enzimatice utilizate la fabricarea produselor lactate trebuie să corespundă prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 1056 din 15 septembrie 2016 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind enzimele alimentare.

42. Sarea alimentară utilizată la fabricarea produselor lactate trebuie să corespundă prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 596 din 03 august 2011 pentru aprobarea unor măsuri de eradicare a tulburărilor prin deficit de iod.

43. Aditivii alimentari utilizaţi la fabricarea produselor lactate trebuie să corespundă prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 229 din 29 martie 2013 pentru aprobarea Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari.

44. Culturile starter de microorganisme lactice, inclusiv cele probiotice utilizate pentru fabricarea produselor lactate, trebuie să fie inofensive şi să îndeplinească obiectivele specifice necesare pentru fabricarea produselor lactate, conform prezentelor cerinţe.

45. Cantitatea culturilor starter utilizate pentru fabricarea produselor lactate se determină de producător în funcţie de numărul de microorganisme viabile şi unităţi de activitate a culturii starter iniţiale.

46. Conținutul de contaminanți în produsele lactate trebuie să corespundă conform anexei Hotărârii Guvernului nr. 520 din 22 iunie 2010.

*Anexa nr. 1*

*la Cerințele de calitate*

*pentru lapte și produsele lactate*

**Caracteristici senzoriale, fizico-chimici şi de igienă la laptele crud–materie primă**

**Tabelul 1**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiţii de admisibilitate** | | |
| **Superioară** | **I** | **II** |
| Aspect şi consistenţă | Lichid omogen fără impurităţi vizibile în suspensie şi de sediment. Consistenţă fluidă. Nu se admite consistenţă filantă, mucilaginoasă sau vâscoasă. | | |
| Culoare | Albă, cu o nuanţă uşor gălbuie, uniformă. | | |
| Miros şi gust | Plăcut, dulceag caracteristic laptelui crud, fără miros şi gust străin. | | |
| Temperatura, oC maximum | 10 | 10 | 10 |
| Densitate, g/, minimum | 1,028 | 1,027 | 1,027 |
| Aciditatea, °T | min.16  max.20 | min.16  max.18 | min.16  max.18 |
| Gradul de impurificare mecanică, grupa maximum | I | I | II |
| Numărul total de germeni per ml (N.T.G.) la 30°C1 | ≤ 1105 | | |
| Numărul celulelor somatice per ml (N.C.S)2 | ≤ 4105 | | |
| Prezența substanțelor inhibitoare | Nu se admite | | |
| 1 Media geometrică variabilă constatată pe o perioadă de două luni, cu cel puțin două prelevări pe lună.  2 Media geometrică variabilă constatată pe o perioadă de trei luni, cu cel puțin o prelevare pe lună, cu excepția cazului în care autoritatea competentă definește o altă metodologie pentru a lua în considerare variațiile sezoniere ale nivelurilor de producție. | | | |

Agenţii economici care fabrică produse lactate trebuie să pună în aplicare procedurile bazate pe principiile HACCP prin care să se asigure că, imediat după tratarea termică şi dacă se depăşeşte termenul acceptabil:

a) laptele de vacă, utilizat pentru prepararea produselor lactate are conţinutul de germeni mai mic de 300.000 per ml la o temperatură de 30°C;

b) laptele de vacă tratat termic, utilizat pentru prepararea produselor lactate are conţinutul de germeni mai mic de 100.000 per ml la o temperatură de 30°C.

*Anexa nr. 2*

*la Cerințele de calitate*

*pentru lapte și produsele lactate*

**Caracteristici senzoriale la laptele de consum**

**Tabelul 1**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiţii de admisibilitate** |
| Aspect şi consistenţă | Lichid omogen fără impurităţi vizibile şi de sediment. Consistenţă fluidă. Se admite un strat de grăsime care, prin agitare, dispare fără a forma flocoane. |
| Culoare | Albă, cu nuanţă uşor gălbuie, uniformă.  *Lapte de consum degresat*– albă cu nuanţă uşor albăstruie, uniformă. |
| Miros | Caracteristic laptelui de consum, fără nuanţe străine |
| Gust | Plăcut, uşor dulceag caracteristic laptelui de consum, fără nuanţe străine.  *Lapte de consum sterilizat* – cu gust uşor de fiert. |

**.Indici fizico-chimici la laptele de consum**

**Tabelul 2**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fracţia masică de grăsime, %** | **Fracţia masică de substanţa uscată degresată, % min.** | **Fracţia masică de proteină, % min.** | **Densitatea, g/cm3, min.** | **Aciditatea, °T** | **Fosfataza** |
| min. 0,05  max. 6,00 | 8,20 | 2,90 | 1,027 | min. 16  max.20 | absentă |

**Criterii de siguranţă la lapte de consum**

**Tabelul 3.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr crt** | **Microorganisme** | **Limită admisibilă** | **Plan de prelevare a probelor** | | **Etapa la care se aplică criteriul** |
| **n** | **c** |
| 1 | *Listeria monocitogenes* | max.100 ufc/g | 5 | 5 | plasarea pe piaţă în timpul perioadei lor de conservare |
| absenţă în 25g | 5 | 0 | înainte ca produsul alimentar să fi ieşit de sub controlul imediat al agentului economic din sectorul alimentar care l-a produs |
| 2 | *Enterobacteriaceae* | max.10 ufc/ml | 5 | 0 | sfârșitul procesului de fabricaţie |
| n -numărul de unităţi care constituie proba;  c - numărul de unităţi de probă ce dau valori între limita minimă şi limita maximă. | | | | | |

*Anexa nr. 3*

*la Cerințele de calitate*

*pentru lapte și produsele lactate*

**Caracteristici senzoriale la smîntîna dulce de consum**

**Tabelul 1**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiţii de admisibilitate** |
| Aspect şi consistenţă | Masă fluidă, omogenă, fără impurităţi, fără aglomerări de grăsime sau substanţe proteice. |
| Culoare | Albă-gălbuie, uniformă. |
| Miros | Plăcut, specific de smântână proaspătă, fără nuanţe străine. |
| Gust | Plăcut, dulceag, specific de smântână proaspătă, fără nuanţe străine. |

**Caracteristici senzoriale a smîntînii**

**Tabelul 2.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiţii de admisibilitate** |
| Aspect şi consistenţă | Masă vâscoasă, omogenă, fără impurităţi. Suprafaţă lucioasă. Pentru smîntîna fermentată cu conţinutul de grăsime de la 10 până la 20% se admite uşor fluidă, cu rare aglomerări de substanţe proteice. |
| Culoare | Albă până la albă-gălbuie, uniformă. |
| Miros şi gust | Plăcut, acrişor, aromat, specific de smântână fermentată, fără gust şi miros străin. |

**Indici fizico-chimici la smîntîna dulce de consum**

**Tabelul 3**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fracţia masică de grăsime, %** | **Fracţia masică de substanţa uscată degresată, % min.** | **Fracţia masică de proteină, % min.** | **Aciditatea, °T** | **Fosfataza** |
| min. 10  max.34 | 5,2 | 2,2 | min. 14  max. 18 | absentă |
| min. 35  max.58 | 3,6 | 1,2 | min. 13  max.17 | absentă |

**Indici fizico-chimici şi numărul minim de microorganisme specific smîntînii**

**Tabelul 4**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Fracţia masică de grăsime, % min.** | **Fracția masică de substanţă uscată degresată,% min.** | **Fracţia masică de proteine, % min.** | **Aciditatea, ºT** | **Fosfataza** | **Numărul de microorganisme starter specifice, ufc/g min.** | **Numărul de microorganisme marcate, ufc/g min.** |
| 10,0 | 3,6 | 1,2 | min. 50  max.100 | absentă |  |  |

**Criterii de siguranţă la smîntîna dulce de consum şi la smîntînă**

**Tabelul 5.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr crt** | **Microorganisme** | **Limita admisibilă** | **Plan de prelevare a probelor** | | **Etapa la care se aplică criteriul** |
| **n** | **c** |
| 1 | *Listeria monocitogenes* | max.100 ufc/g | 5 | 5 | plasarea pe piaţă în timpul perioadei lor de conservare |
| absenţă în 25g | 5 | 0 | înainte ca produsul alimentar să fi ieşit de sub controlul imediat al agentului economic din sectorul alimentar care l-a produs |
| 2 | *Enterobacteriaceae* | max.10 ufc/ml | 5 | 0 | sfârșitul procesului de fabricaţie |
| n -numărul de unităţi care constituie proba;  c - numărul de unităţi de probă ce dau valori între limita minimă şi limita maximă. | | | | | |

*Anexa nr. 4*

*la Cerințele de calitate*

*pentru lapte și produsele lactate*

**Caracteristici senzoriale la laptele fermentat**

**Tabelul 1**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiţii de admisibilitate** |
| Aspect şi consistenţă | *Lapte acru, iaurt, lapte covăsit* obţinute prin metoda termostat- coagul de consistenţă fermă, cu aspect de porţelan la rupere;prin metoda rezervor - coagul fin, omogen, cu consistenţă fluidă. Fără bule de gaz. Se admite slabă eliminare de zer, de maximum 2%.  *Iaurt cu adaos de stabilizatori* – coagul cremos sau gelificat.  *Chefir, cumâs* obţinute prin metoda termostat - coagul de consistenţă fermă, cu aspect de porţelan la rupere; prin metoda rezervor - coagul fin, omogen, cu consistenţă fluidă. Cu rare bule de gaz condiţionate de microflora specifică. Se admite slabă eliminare de zer, de maximum 2%.  *Airan* - coagul fin, omogen, cu consistenţă fluidă. Cu rare bule de gaz condiţionate de microflora specifică. Se admite slabă eliminare de zer, de maximum 2%.  *Lapte acidofil* – coagul omogen, cu aspect de porţelan sau fluid, moderat de vâscos. Se admite o consistenţă uşor filantă. |
| Culoare | Culoare albă sau alb-gălbuie sau specifică ingredientelor, uniformă.  În cazul *laptelui covăsit* culoare crem cu nuanţă de brunificare. |
| Miros și gust | *Iaurt* – specific de iaurt, cu caractere specifice fermentaţiei lactice, plăcut, acrişor.  *Lapte acidofil* – specific de lapte acidofil, plăcut, acrişor.  *Chefir, cumâs* – plăcut, acrişor, uşor înţepător şi răcoritor. Se admite o aromă uşoară de drojdii.  *Airan* – plăcut, acrişor, uşor înţepător, uşor sărat în cazul adaosului de sare, cu aromă de mărar, de castravete în cazul adaosului respectiv.  *Lapte covăsit* – plăcut, acrişor, cu nuanţă accentuată de pasteurizare.  Potrivit de dulce în cazul produselor lactate fermentate îndulcite, cu aroma ingredientelor folosite în cazul celor aromatizate sau cu adaos de fructe. Nu se admite miros sau gust străin. |

**Indici fizico-chimici şi numărul minim de microorganisme specifice la laptele fermentat**

**Tabelul 2.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tipul de lapte fermentat** | **Fracţia masică de grăsime, % max.** | **Fracţiamasică de substanţă uscată degresată, % min.** | **Fracţiamasică proteic, % min.** | **Aciditatea titrabilă, oT** | **Fosfataza** | **Etanol, % vol. min.** | **Numărul de microorganisme din culturile starter, ufc/g min.** | **Numărul de microorga-nisme marcate1,ufc/g min.** | **Numărul de drojdii,ufc/g min.** |
| Iaurt(1) | 10 | 9,5 | 3,2 | min.75max.140 | absentă | - | 107 | 106 | - |
| Iaurt aroma-  tizat sau cu  adaos de fru-  cte | 10 | 8,5 | 2,8 | min.75max.140 | absentă | - | 107 | 106 | - |
| Lapte acru | 10 | 7,8 | 2,6-produs cu conţinutul de grăsime peste 4%,  2,8-produs cu conţinutul de grăsime maximum4%. | min.75max.140 | absentă | - | 107 | 106 | - |
| Lapte acidofil | 10 | 7,8 | min.75max.130 | absentă | - | 107 | 106 | - |
| Lapte covăsit | 10 | 7,8 | min.70 max.110 | absentă | - | 107 | - | - |
| Chefir(2) | 10 | 7,8 | min.85max.130 | absentă | - | 107 | 106 | 104 |
| Cumâs | 10 | 7,8 | maximum 80 | absentă | 0,5 | 107 | - | 104 |
| Airan | 6 | - | 2,8-airan fără adaos de apă;  1,4-airan cu adaos de apă. | min.90 max.120 | absentă | - | 107 | 106 | 104 |
| (1);(*2) Se aplică în cazul iaurt sau chefir mențiuni pe etichetă de tip iaurt cu bifidobacterii, chefir cu bifidobacterii,a microorganismelor specifice, altele decât cele menționate în punctul 20. subpunctul a) pentru produsul în cauză, care au fost adăugate la cultura specifică inițială (de exemplu: în cazul chefirului ,iaurtului cu bifidobacterii, numărul minim de bifidobacterii trebuie să fie 106ufc/g) .*  *Numărul minim de microorganisme se păstrează până la data-limită de consum a produsului, în condiţiile indicate pe etichetă. Această cerinţă nu se aplică produselor lactate fermentate tratate termic după fermentare.*  *În laptele fermentat cu ingrediente, indicatorii menţionaţi în tabelul 2 se aplică numai pentru partea laptelui fermentat.*  *În cazul Airan-ului cu sare, cantitatea de sare trebuie să fie maximum 1,0%, în cazul Airan-ului cu mărar, cantitatea de mărar trebuie să fie maximum 0,25%, în cazul Airan-ului cu mintă –cantitatea de mintă trebuie să fie maximum 0,22%, în cazul Airan-ului cu castraveți murați, cantitatea de castraveţi trebuie să fie maximum* 1,0%. | | | | | | | | | |

**Criterii de siguranţă la laptele fermentat**

**Tabelul 4.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr crt** | **Microorganisme** | **Limita admisibilă** | **Plan de prelevare a probelor** | | **Etapa la care se aplică criteriul** |
| **n** | **c** |
| 1 | *Listeria monocitogenes* | max.100 ufc/g | 5 | 5 | plasarea pe piaţă în timpul perioadei lor de conservare |
| absenţă în 25g | 5 | 0 | înainte ca produsul alimentar să fi ieşit de sub controlul imediat al agentului economic din sectorul alimentar care l-a produs |
| 2 | *Enterobacteriaceae* | max.10 ufc/ml | 5 | 0 | sfârșitul procesului de fabricaţie |
| n - numărul de unităţi care constituie proba;  c - numărul de unităţi de probă ce dau valori între limita minimă şi limita maximă. | | | | | |

*Anexa nr. 5*

*la Cerințele de calitate*

*pentru lapte și produsele lactate*

**Caracteristici senzoriale la brînză**

**Tabelul 1**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiţii de admisibilitate** |
| **Brînza maturată cu pastă extra tare** | |
| Aspect exterior | Formă cilindrică regulată, dreaptă, cu coajă netedă, uniformă, rezistentă, elastică, aderentă de miez pe toată suprafaţa, fără pete de mucegai. |
| Culoare | Galbenă deschis până la galbenă închis. |
| Aspect în secţiune | În secţiune prezintă ochiuri de fermentare repartizate neuniform, de mărimi diferite, cu diametrul de 8-22 mm. |
| Consistenţa | Pastă compactă, omogenă, fragilă, de consistenţă granuloasă, se desface în solzi fini. |
| Miros | Plăcut, cu aromă specifică bine exprimată, fără nuanţe străine. |
| Gust | Plăcut, potrivit de picant în conformitate cu durata de maturare a brânzei. |
| **Brînza maturată cu pastă tare** | |
| Aspect exterior | Coaja netedă, uniformă, rezistentă, elastică, de culoare galben deschis până la galben închis, fără crăpături, nu se admit suprafeţe denivelate. Se admite cu un bombaj uniform al bazei şi al părţilor laterale. |
| Culoare | Galbenă-pai până la galbenă, uniformă, cu nuanţă mai închisă spre coajă. |
| Aspect în secţiune | În secţiune prezintă ochiuri de fermentare cu formă rotunde, de mărimi diferite, desen uniform repartizat, cu ochiuri netede şi lucioase în interior. Se admite prezenţa unei zonă mai compactă sub coajă. La unele sortimente se admite lipsa ochiurilor de fermentare. |
| Consistenţa | Pastă elastică, omogenă, nesfărâmicioasă. Puţin grasă la pipăit, se îndoaie, se rupe uşor şi se presează uşor între degete. |
| Miros | Plăcut, cu aromă specifică bine exprimată, fără nuanţe străine. |
| Gust | Plăcut, specific bine exprimată, fără gust străin. Se admite gust slab amărui. |
| **Brînza maturată cu pastă semi tare** | |
| Aspect exterior | Coaja netedă, subţire, uniformă, de culoare gălbuie, fără crăpături, fără cute sau goluri, fără urme de mucegai, poate fi acoperită de o peliculă protectoare sau un strat de parafină, fără defecte, uniformă, elastică. |
| Culoare | Gălbuie, uniformă în toată masa. |
| Aspect în secţiune | Ochiuri de fermentare repartizate neuniform, de formă rotundă sau ovală sau neregulată. La unele varietăţi de brânză se admite lipsa ochiurilor de fermentare. |
| Consistenţa | Semi tare, elastică, omogenă în toată masa. |
| Miros | Caracteristic sortimentului de brânză, plăcut, bine exprimat, fără nuanţe străine. |
| Gust | Caracteristic sortimentului de brânză, potrivit de sărat, fără gust străin Se admite gust slab amărui. |
| **Brînza maturată cu pastă moale** | |
| Aspect exterior | *Cu mucegai în interior* – bucăţi uniforme, cu suprafaţa netedă, umedă până la uscat, pe care se pot observa înţepături albastre-verzui.*Cu mucegai la suprafaţă* – bucăţi întregi, nedeformate, acoperite cu un strat uniform de mucegai alb (inclusiv pe urmele rămase de plasă). |
| Aspect interior | *Cu mucegai în interior* – pastă de culoare albă până la gălbuie, uniformă în toată masa, pe care se observă mucegai (*Penicillium roqueforti*) de culoare gri-albastră, albastră-verzuie, până la verde închis, pe o zonă marginală de până la 1,5cm mucegaiul (*Penicillium roqueforti*) poate fi în cantitate mai mică sau poate lipsi.  *Cu mucegai la suprafaţă* – pastă fără desen sau cu ochiuri de fermentare mici, culoarea alb-gălbuie, uniformă în toată masa. |
| Consistenţa | *Cu mucegai în interior* – pastă netedă, catifelată, aproape tartinabilă, nu se sfărâmă la tăiere.*Cu mucegai la suprafaţă* – pastă moale, elastică, onctuoasă. |
| Miros | *Cu mucegai în interior* – plăcut, specific, puţin picant, acrişor. *Cu mucegai la suprafaţă*– plăcut, specific de mucegai. |
| Gust | *Cu mucegai în interior* – plăcut, specific, sărat, puţin picant, acrişor. *Cu mucegai la suprafaţă*– plăcut, curat, specific de mucegai. |
| **Brînza în saramură** | |
| Aspect exterior | Bucăţi întregi cu suprafaţă curată, se admite urmă de sedilă, culoarea uniformă pe toată suprafaţa. *Brânza în saramură proaspătă* – se admit bucăţi uşor deformate. |
| Culoare | Albă cu nuanţă gălbuie, uniformă în toată masa. |
| Aspect în secţiune | Pastă curată, uniformă. Se admite goluri de presare şi rare ochiuri de fermentaţie lactică, fără crăpături. *Brânza în saramură proaspătă* – fără ochiuri de fermentare. |
| Consistenţă | Masă compactă, potrivit de tare, uniformă, se rupe uşor fără a se sfărâma. *Brânza în saramură proaspătă* – fină, moale, uşor elastică. |
| Miros | Plăcut, specific brânzei maturate în saramură, acrişor. |
| Gust | Plăcut, specific brânzei maturate în saramură, acrişor, slab sărat. *Brânza în saramură proaspătă* –dulceag, acrişor, slab sărat. |
| **Brînza cu pastă moale nematurată, caş** | |
| Aspect exterior | Bucăţi întregi, fără coajă, curată, de culoare albă până la albă-gălbuie, uniformă. Se admite slabă eliminare de zăr. |
| Aspect interior | Pastă curată, uniformă, fără impurităţi, fără picături vizibile de zer, de culoare albă până la albă-gălbuie, uniformă, se admite rare goluri de presare şi foarte rare goluri de fermentare. |
| Consistenţa | Fină, moale, elastică, se rupe uşor, fără a se sfărâma. |
| Miros | Plăcut, acrişor, specific de fermentaţie lactică, fără miros străin. |
| Gust | Plăcut, acrişor, specific de fermentaţie lactică, potrivit de sărat. |
| **Caşcaval** | |
| Aspect exterior | Coajă sau suprafaţă cu nuanţă uşor gălbuie, fără crăpături, fără mucegai sau alte defecte de coajă, curată, acoperită cu folie din material plastic netedă, bine aplicată sau cu un strat de parafină uniform. *La caşcaval afumat*–coajă cu nuanţă de la galben-brun la brun. |
| Aspect în secţiune | Pastă cu foarte rare ochiuri de fermentare, cu mici goluri de formare, de culoare albă cu nuanţă uşor gălbuie, uniformă în toată masa, fără impurităţi.*La caşcaval afumat*– culoarea de la alb-gălbuie, până la galben intens, uşor mai închisă sub coajă. |
| Consistenţă | Pastă compactă, uşor elastică, netedă, la rupere se desface în fâşii. |
| Miros | Plăcut, cu aromă specifică de caşcaval maturat, fără nuanţe străine. *La caşcaval afumat*–plăcut, caracteristic sortimentului, cu uşoară nuanţă de fum. |
| Gust | Plăcut, cu aromă specifică de caşcaval maturat, suficient de sărat, fără nuanţe străine. *La caşcaval afumat*–plăcut, caracteristic sortimentului, uşor de fum. |
| **Mozzarella (Moţarela)** | |
| Aspect exterior | Suprafaţa netedă, curată, fără coajă, fără pete sau crăpături.  Bucăţile brînzei *Mozzarella cu un conținut scăzut de umiditate* pot fi acoperite cu o pelicula protectoare uniforma. Se admit bucăţi cu uşoare denivelări.  *Mozzarella cu un conținut ridicat de umiditate* se prezintă sub formă sferică și cu o greutate cuprinsă între 35 și 300 grame. |
| Aspect în secţiune | Pastă curată, compactă, omogenă, fără urme de mucegai. |
| Consistenţa | Pastă elastică, fibroasă și maleabilă, la rupere se desface în fâşii. |
| Culoarea | De la alb la galben deschis, uniformă în toata masa. |
| Miros | Plăcut de lapte sau smîntînă dulce, uşor acid specific brânzeturilor cu pasta opărită, fără miros străin. |
| Gust | Plăcut de lapte sau smîntînă dulce, uşor acid specific brînzeturilor cu pasta opărită, fără gust străin. |
| **Brînza topită** | |
| Aspect exterior | Suprafaţa curată, netedă, lucioasă. De culoare alb-gălbuie uniformă, pe care se pot vedea ingredientele care îi conferă gustul.*Brînza topită sub formă de triunghiuri, felii,* bloc, batoane-fără deteriorări, fără crăpături. *Brînza topită afumată* - suprafaţă netedă, uscată, cu puţine urme de sfoară. |
| Aspect interior | Masă fină, netedă, curată, lucioasă, fără aglomerări sau goluri, cu o repartizare uniformă a ingredientelor care îi conferă gustul, culoare alb-gălbuie sau specifică ingredientelor, uniformă. *Brînza topită afumată* - galben-deschis, spre suprafaţa exterioară o nuanţă mai închisă spre brun. |
| Consistenţă | *Brînza topită sub formă de triunghiuri, felii,* bloc, batoane –uşor tare, elastică, îşi păstrează forma la tăiere.*Brînza topită tartinabilă*– moale, de cremă, onctuoasă. |
| Miros | Plăcut, aromă specifică sortimentului bine exprimată, se pot percepe ingredientele utilizate. Fără miros străin.*Brînza topită afumată* - miros uşor de afumat. |
| Gust | Plăcut, potrivit de sărat, aroma specifică sortimentului bine exprimată, se pot percepe ingredientele utilizate. Fără gust străin.*Brînza topită afumată* – gust uşor de afumat. |
| **Brînza proaspătă** | |
| Aspect | Moale sau cu o structură grunjoasă. Se admite slabă eliminare de zer, în cazul brînzei proaspete cu conţinutul de grăsime maximum 2%.*Brînza proaspătă granulată* - aspect granular care constă din granule de brînză de dimensiuni relativ uniforme, acoperite sau parţial acoperite cu în smîntînă în cazul brînzei proaspete granulate grase. *Brînza proaspătă din zer* - pastă omogenă, fără eliminare de zer, fără coajă. |
| Culoare | Albă până la uşor gălbuie, uniformă în toată masa. *Brînza proaspătă din zer* - culoarea alb-porțelan uniform în toată masa. |
| Consistenţă | Fină, nesfărâmicioasă, onctuoasă sau uşor grunjoasă. *Brînza proaspătă granulată*– consistenţa granulelor de brînză este moale.  *La brînza proaspătă din zer* - pastă moale, granulară, dar nu nisipoasă,cremoasă, se poate tăia în felii. |
| Miros | Plăcut, aromă caracteristică de fermentație lactică, fără nuanţe străine.*Brînza proaspătă granulată*– cu miros plăcut de smîntînă dulce. *Brînza proaspătă din zer*– caracteristic de lapte, fără miros străin. |
| Gust | Plăcut, aromă caracteristică de fermentație lactică, fără nuanţe străine.*Brînza proaspătă granulată*– cu gust plăcut de smîntînă dulce, uşor sărat. *Brînza proaspătă din zer* - caracteristic, proaspăt și ușor dulce, fără gust strain. |
| **Desert /Crema de brînză** | |
| Aspect exterior | Pastă moale, cremoasă, curată, fără eliminare de zer, culoare albă până la uşor gălbuie în cazul cremei fără adaos sau caracteristică ingredientelor introduse în cazul cremei cu adaos. |
| Consistenţă | Pastă fină, cremoasă. |
| Miros | Plăcut, aromă caracteristică de fermentației lactică în cazul cremei fără adaosuri şi miros specific ingredientelor utilizate în cazul cremei cu adaos, fără miros străin. |
| Gust | Plăcut, caracteristic de fermentaţie lactică, în cazul cremei fără adaos sau specific ingredientelor utilizate în cazul cremei cu adaos, fără miros străin |
| **Brînzica** | |
| Aspect exterior | *Masa de brânză –*pastă curată, de formă regulată, fără eliminare de zer.*Brînzica glazurată*– formă de cilindru, dreptunghi sau alte forme, suprafaţa acoperită uniform cu glazură, la baza produsului se admite urme ale plasei pentru glazură sau a transportorului cu bandă. Suprafaţa glazurii – netedă, lucioasă sau mai puţin lucioasă, nu se admite aderarea glazurii de ambalaj. Nu se admite prezenţa picăturilor de apă pe suprafaţa glazurii. |
| Culoare | *Masa de brînză* –albă până la albă-gălbuie sau specifică ingredientelor, uniformă. *Glazura*– specifică tipului glazurii utilizate. |
| Consistenţă | *Masa de brînză* – pastă fină, omogenă, potrivit de densă, cu o repartizare uniformă a ingredientelor care îi conferă gustul. La produsele cu conţinutul de grăsime maximum 10% se admite slab grunjoasă. *Glazura* – tare, uniformă, nesfărâmicioasă, fără particule perceptibile de zahăr pentru glazura de cacao. |
| Miros | *Masa de brînză* – plăcut, de fermentaţie lactică, specific ingredientelor utilizate. *Glazură*–cu miros specific ingredientelor utilizate, fără miros străin. |
| Gust | *Masa de brînză* – plăcut, de fermentaţie lactică, dulce, cu gust specific ingredientelor utilizate.*Glazura*–cu gust specific ingredientelor utilizate, fără gust străin. |

**Indici fizico-chimici la brînza maturată**

**Tabelul 2**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tipul de brînză** | **Condiţii de admisibilitate** | | | |
| **Fracţia masică de grăsime raportat la substanţa uscată, %** | **Fracția masică de apă raportată la substanţa degresată, % max.** | **Fracţia masică de apă, % max.** | **Fracţia masică de sare, %** |
| Brînza maturată extra tare | min. 32 | 42 | 36 | min. 1,0max. 3,0 |
| Brînza maturată cu tare | min. 22 | 55 | 51 | min. 0,5max. 2,5 |
| Brînza maturată semi tare | min. 30 | 62 | 52 | min. 0,2max. 4,0 |
| Brînza maturată cu pastă moale:   * cu mucegai în interior * cu mucegai la suprafaţă | min. 60  min. 30 | 75  70 | 55  62 | min. 2,5max. 3,0  min. 2,5max. 3,0 |
| Brînza în saramură:   * proaspătă * maturată | min. 40  min. 40 | 65  61 | 60  48 | min. 2,0 max. 6,0  min. 2,0max. 6,0 |

**.Indici fizico-chimici la brînza moale nematurată**

**Tabelul 3**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tipul de brânză** | **Condiţii de admisibilitate** | | | |
| **Fracţia masică de grăsime raportat la substanţa uscată, % min.** | **Fracţia masică de apă raportat la substanţa degresată, % max.** | **Fracţia masică de apă, % max.** | **Fracţia masică de sare, %** |
| Brânza moale nematurată | 30  40 | 71 | 60 | max. 2,0 |

**Indici fizico-chimici la brînza cu pastă opărită**

**Tabelul 4**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tipul de brînză** | **Condiţii de admisibilitate** | | | |
| **Fracţia masică de grăsime raportat la substanţa uscată, % min.** | **Fracţia masică de apă raportat la substanţa degresată, % max.** | **Fracţia masică de apă, % max.** | **Fracţia masică de sare, %** |
| Caşcaval | 30 | 68 | 60 | de la 2,5max. 3,5 |
| Mozzarella:  cu conținut ridicat de apă  cu conținut scăzut de apă | 20  18 | 80  70 | 76  66 | max.1,5  max. 1,5 |

**Indici fizico-chimici la brînza topită**

**Tabelul 5**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tipul de brânză** | **Condiţii de admisibilitate** | | | | |
| **Fracţia masică de grăsime raportat la substanţa uscată, % max.** | | **Fracţia masică de apă, % max.** | | **Fracţia masică de sare, %** |
| Brînza topită | 65 | | 47 | | min. 0,2max. 4,0 |
| Brînză topită tartinabilă | 65 | 55 | | min.0,2max. 4,0 | |

**Indici fizico-chimici la brînza proaspătă**

**Tabelul 6**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tipul de brînză** | **Condiţii de admisibilitate** | | | | | |
| **Fracţia masică de grăsime, %** | **Fracţia masică de proteine, % min.** | **Fracţia masică de apă, % max.** | **Fracţia masică de sare, % max.** | **Aciditatea titrabilă, oT** | **Fosfataza** |
| Brînza proaspătă | min.0,1max.18,0  min.18,0max.35,0 | 12,0  8,0 | 80,0  80,0 | -  - | min.160max.240  min.160max.220 | absentă |
| Brînză proaspătă granulată | max. 25,0 | 8,0 | 76,0 | 1,0 | max.160 | absentă |
| Brînză proaspătă din zer | min. 3,0 | 11,0 | 80,0 | 2,01 | max.95 | absentă |
| 1la brînza proaspătă din zer cu sare | | | | | | |

**Indici fizico-chimici la desert/cremă de brînză, masă de brînză şi brînzică**

**Tabelul 7**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tipul de brânză** | **Condiţii de admisibilitate** | | | | | | |
| **Fracţia**  **masică de grăsime, %** | **Fracţia**  **masică de apă, %** | **Fracţia masică de zahăr, %** | **Aciditatea titrabilă, oT** | **Fosfataza** | **Temperatura, oC** | |
| **produs refrigerat** | **produs congelat** |
| Desert /Crema de brînză | min. 0,1max.10,0 | min. 67,0max.75,0 | min. 11,0max.20,0 | min. 160max.220 | absentă | min. 2max.6 | - |
| Masa de brînză | min. 18,0 | max. 52,0 | max. 26,0 | min. 160max.220 | absentă | min. 2max.6 | - |
| Brînzica | min. 0,1max.26,0 | min. 33,0max.75,0 | min. 22,0max.30,0 | min. 160max.220 | absentă | min. 2max.6 | - |
| Brînzica glazurată | min. 5,0max.26,0 | min. 33,0max.55,0 | min.22,0max.30,0 | min. 160max.220 | absentă | min. 2max.6 | min.-18 |
| *Caracreristicele fizico-chimice ale cremei de brânză şi brânzicăi se determină la masa brânzei, după înlăturarea glazurei, produselor făinoase, ingredientelor sub formă de bucăţi, etc.* | | | | | | | |

**Criterii de siguranţă la brînză**

**Tabelul 8**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr crt** | **Microorganisme** | **Limită admisibilă** | **Plan de prelevare a probelor** | | **Etapa la care se aplică criteriul** |
| **n** | **c** |
| 1 | *Listeriamonocitogenes* | maximum 100 ufc/g | 5 | 5 | plasarea pe piaţă în timpul perioadei lor de conservare |
| absenţă în 25g | 5 | 0 | înainte ca produsul alimentar să fi ieşit de sub controlul imediat al agentului economic din sectorul alimentar care l-a produs |
| 2 | *E. coli* | maximum 1000 ufc/ml | 5 | 2 | în timpul procesului de fabricaţie |
| 3 | *Stafilococi coagulazo-pozitivi* (pentru brânzeturi nematurate) | maximum 100 ufc/ml | 5 | 2 | sfârşitul procesului de fabricaţie |
| 4 | *Enterotoxine stafilococice* (pentru brânzeturi menţionate în punctul 3 pentru *Stafilococi coagulazo-pozitivi*) | Nu se admite  în 25g | 5 | 0 | plasarea pe piaţă în timpul perioade de conservare |
| n -numărul de unități care constituie proba;  c - numărul de unităţi de probă ce dau valori între limita minimă şi limita maximă. | | | | | |

*Anexa nr. 6*

*la Cerințele de calitate*

*pentru lapte și produsele lactate*

**Caracteristici senzoriale la unt şi pastă din lapte pentru tartine**

**Tabelul 1**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiţii de admisibilitate** | | | |
| **Unt şi pasta din lapte pentru tartine din smântână dulce** | **Unt şi pasta din lapte pentru tartine din smântână fermentată** | **Unt topit** | **Unt de ciocolată** |
| Aspect (la suprafaţă şi în secţiune) | *Unt* - masă cu luciu caracteristic, culoarea de la alb-gălbuie până la galbenă, uniformă. În secțiune suprafață continuă, fără goluri de aer sau picături vizibile de apă, fără impurități.  *Pasta din lapte pentru tartine* - masă puţin lucioasă, culoare de la alb-gălbuie până la galbenă, uniformă, cu ușoare striuri, în secțiune suprafață cu picături mici de apă, cu goluri de aer mici rare. | | Culoarea omogenă, de la galben–  deschis până la galben închis. | Masă cu luciu caracteristic. Culoarea de ciocolată. |
| Consistența la (12±2)°C | *Unt* - compactă, plastică, omogenă. Pentru *untul din smântână dulce* se admite suficient de compactă şi plastică, puţin fragilă şi/sfărâmicioasă, cu picături foarte mici şi unitare de umiditate.  *Pasta din lapte pentru tartine* – tartinabilă. | | Compactă, omogenă sau granulată. În stare topită–  transparentă şi fără sediment. | Compactă, omogenă, plastică, fără picături de umiditate vizibile în secţiune. |
| Miros și gust | *Unt* - plăcut de smântână dulce, aromat, fără miros sau gust străin.  *Untul din smântână fermentată* – plăcut de smântână fermentată, se admite gust mai pronunţat din zer.  *Pasta din lapte pentru tartine*– plăcut de smântână dulce, aromă mai puţin exprimată.  *Unt şi pasta din lapte pentru tartine sărat* – gust potrivit de sărat. | | Caracteristic grăsimii lactate topite, fără miros sau gust străin. | Caracteristic untului, cu gustul şi aromă pronunţate de ciocolată şi vanilină.  Fără miros şi gust străin. |

**Indici fizico-chimici la unt şi pastă din lapte pentru tartine**

**Tabelul 2.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tipul de**  **unt** | **Condiţii de admisibilitate** | | | | | |
| **Fracţia masică de grăsime, %** | **Fracţia masică de apă, % max.** | **Fracţia masică de substanţă uscată degresată, % max.** | **Fracţia masică de sare, % max.** | **Aciditatea titrabilă a plasmei, oT** | |
| **din smîntînă dulce, max.** | **din smîntînă fermentată** |
| Unt:   * nesărat * sărat | min. 80,0 max. 90,0  min. 80,0 max. 90,0 | 16,0  15,0 | 2,0  3,0 | -  1,0 | 26  26 | min. 40 max. 65  - |
| Unt Țărănesc:   * nesărat * sărat | 72,5\*  72,5\* | 25,0  24,0 | 2,5  3,5 | -  1,0 | 30  30 | min. 40 max. 65  min. 40 max. 65 |
| Unt cu conţinut redus de grăsime:   * nesărat * sărat | min. 60,0 max. 62,0  min. 60,0 max. 62,0 | 35,0  34,0 | 3,5  4,5 | -  1,0 | 30  30 | min. 40 max. 65  min. 40 max. 65 |
| Pasta din lapte pentru tartine   * nesărat * sărat | min. 41,0 max. 60,0  min. 41,0 max. 60,0 | 54,0  53,0 | -  - | -  1,0 | 30  30 | min. 40 max. 65  min. 40 max. 65 |
| Pasta din lapte pentru tartine   * nesărat * sărat | max. 39,0  max. 39,0 | 56,0  55,0 | -  - | -  1,0 | 33  33 | min. 40 max. 65  min. 40 max. 65 |
| Unt topit | min. 98,0 | 1,0 | - | - | - | - |

**Notă-***Fracția masică de grăsime% pentru unt Țărănesc 72,5% in procesul tehnologic poate dévia ±0,2%.*

**Indici fizico-chimici la unt de ciocolată**

**Tabelul 3.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tipul de unt** | **Caracteristici fizico-chimice/condiţii de admisibilitate** | | | | |
| **Fracţia masică de grăsime, %** | **Fracţia masică de apă, % max.** | **Fracţia masică de substanţă uscată degresată, % max.** | **Fracţia masică de zaharoză, % min.** | **Fracţia masicăde cacao, % min.** |
| Unt de ciocolată | 61,5\* | 16,0 | 22,0 | 18,0 | 2,5 |

**\*Notă:** *Fracția masică de grăsime % pentru unt de Ciocolată 61,5% în procesul tehnologic poate dévia ±0,2%*

**Criterii de siguranţă la unt şi pastă din lapte pentru tartine**

**Tabelul 4**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr crt** | **Microorganisme** | **Limitaadmisibilă** | **Plan de prelevare de probe** | | **Etapa la care se aplică criteriul** |
| **n** | **c** |
| 1 | *Salmonella* | absenţa în 25 g | 5 | 0 | plasarea pe piață în timpul perioadei de conservare |
| 2 | *Listeriamonocitogenes* | max. 100 ufc/g | 5 | 5 | plasarea pe piaţă în timpul perioadei lor de conservare |
| absenţă în 25g | 5 | 0 | înainte ca produsul alimentar să fi ieşit de sub controlul imediat al agentului economic din sectorul alimentar care l-a produs |
| 2 | *E. coli* | min. 10 ufc/ml  max. 100 ufc/ml | 5 | 2 | sfârșitul procesului de fabricație |
| *n - numărul de unităţi care constituie proba;*  *c - numărul de unităţi de probă ce dau valori între limita minimă și limita maximă.* | | | | | |

*Anexa nr. 7*

*la Cerințele de calitate*

*pentru lapte și produsele lactate*

**Caracteristici senzoriale la produsul lactat concentrate**

**Tabelul 1**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiţii de admisibilitate** |
| Aspect şi consistenţă | *Lapte concentrat*–Masă fluidă, omogenă, fără impurităţi. Se admite sediment nesemnificativ pe fundul ambalajului.  *Lapte / smântână dulce, concentrată cu zahăr* - omogenă, vâscoasă, uniformă în toată masa, fără cristale de lactoză perceptibile. Se admite consistenţă uşor farinoasă şi sediment nesemnificativ de lactoză pe fundul ambalajului pe durata păstrării. |
| Culoare | Albă-gălbuie, până la gălbuie, uniformă în toată masa.  *Lapte degresat concentrat cu şi fără zahăr* – albă cu nuanţă uşor albăstruie, uniformă. |
| Miros | Plăcut, caracteristic produsului concentrat, fără nuanţe străine. |
| Gust | *Lapte concentrat -* plăcut, caracteristic laptelui înăbuşit, fără nuanţe străine.  Plăcut, dulce, caracteristic laptelui pasteurizat pentru *laptele concentrat cu zahăr* şi caracteristic smântânii dulci pentru *smântâna dulce concentrată* cu zahăr, fără nuanţe străine. |

**Indici fizico-chimici la produsele lactate concentrate**

**Tabelul 2**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Tipuri deproduse lactate concentrate** | **Caracteristici fizico-chimici/condiţii de admisibilitate** | | | | |
| **Fracţia masică de grăsime, %** | **Fracția masică de zaharoză, %, minim** | **Fracţia masică de substanţă uscată degresată degresată, % min.** | **Fracţia masică de proteină în substanță uscată degresată lactată, % min.** | **Aciditatea,**  **0T, maxim** |
| Lapte degresat concentrat cu zahăr | max. 1 | min. 44  max. 46 | 23 | 34 | 60 |
| Lapte semidegresat concentrat cu zahăr | min. 1  max. 8 | min. 43,5  max. 46,0 | 20 | 34 | 55 |
| Lapte concentrat cu zahăr | min. 8 | min. 43,5  max. 46,0 | 20 | 34 | 55 |
| Lapte integral concentrat cu zahăr | min. 16 | min. 43,5  max. 46,0 | 14 | 34 | 48 |
| Smântână dulce concentrată cu zahăr | min. 19 | min. 37,0  max. 39,0 | 36 | 34 | 40 |

*Anexa nr. 8*

*la Cerințele de calitate*

*pentru lapte și produsele lactate*

**Caracteristici senzoriale la produse lactate sub formă de praf**

**Tabelul 1**

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiţii de admisibilitate (proba sub formă de praf şi proba reconstituită)** |
| Aspect şi consistenţă | Pulbere fină, omogenă, fără aglomerări stabile, particule arse şi corpuri străine.  *Reconstituit:* lichid omogen, lipsit de impurităţi şi sediment, cu un strat de grăsime care, prin agitare, dispare fără a forma flocoane. |
| Culoare | Albă-gălbuie, până la gălbuie, uniformă în toată masa.  *Zer praf* – verzuie, uniformă în toată masa. |
| Miros | *Lapte praf* - caracteristic laptelui praf, uşor de fiert, fără nuanţe străine.  *Smântână dulce praf* - caracteristic smântânii dulci praf, uşor de fiert, fără nuanţe străine.  *Lapte fermentat praf* - caracteristic laptelui praf, fără nuanţe străine.  *Zer praf* – caracteristic zerului praf, fără nuanţe străine. |
| Gust | *Lapte praf* - caracteristic laptelui praf, plin, uşor dulceag, uşor de fiert, fără nuanţe străine.  *Smântână dulce praf* - caracteristic smântânii dulci praf, plin, uşor dulceag, uşor de fiert, fără nuanţe străine.  *Lapte fermentat praf* - caracteristic laptelui praf, plin, uşor acru, fără nuanţe străine.  *Zer praf* – caracteristic zerului praf, uşor acru în cazul zerului acru praf, fără nuanţe străine. |

**Indici fizico-chimici la produse lactate sub formă de praf**

**Tabelul 2.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tipul de produse lactate sub formă de praf** | **Condiţii de admisibilitate** | | |
| **Fracţia masică de grăsime, %** | **Fracţia masică de proteină în substanță uscată degresată lactată, % min.** | **Fracţia masică de apă, % max.** |
| Lapte degresat praf | max. 1,5 | 34 | 5 |
| Lapte semidegresat praf | min. 1,5  max.26 | 34 | 5 |
| Lapte integral praf | min. 26  max.42 | 34 | 5 |
| Smîntînă dulce praf | min. 42 | 34 | 5 |

**Indici fizico-chimici la zer praf**

**Tabelul 3**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Indici** | **Condiţii de admisibilitate** | |
| **Zer dulce praf** | **Zer acid praf** |
| Conținut de grăsime, % min. | 2,0 | 2,0 |
| Conținut de proteina, % min. | 10,0 | 7,0 |
| Conținutul de lactoză;% min. | 61,0 | 61,0 |
| Conținutul de apă,% max. | 5,0 | 4,5 |

**Criterii de siguranță la lapte praf .**

**Tabelul 4.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr crt.** | **Microorganisme** | **Limita admisibilă** | **Plan de prelevare a probelor** | | **Etapa la care se aplică criteriul** |
| **n** | **c** |
| 1 | *Listeriamonocitogenes* | max.100 ufc/g | 5 | 5 | plasarea pe piaţă în timpul perioadei lor de conservare |
| absenţă în 25g | 5 | 0 | înainte ca produsul alimentar să fi ieşit de sub controlul imediat al agentului economic din sectorul alimentar care l-a produs |
| 2 | *Salmonela* | absenţă în 25g | 5 | 0 | plasarea pe piaţă în timpul perioadei lor de conservare |
| 3 | *Enterobacteriaceae* | max.10 ufc/g | 5 | 0 | sfârşitul procesului de fabricaţie |
| 4 | *Stafilococicoagulazo-pozitivi* | min. 10 ufc/g  max. 100 ufc/g | 5 | 2 | sfârşitul procesului de fabricaţie |
| 5 | *Enterotoxine stafilococice* (pentru laptele praf menţionat în punctul 4 pentru *Stafilococicoagulazo-pozitivi*) | absenţă în 25g | 5 | 0 | plasarea pe piaţă în timpul perioade de conservare |
| *n - numărul de unități care constituie proba;*  *c - numărul de unităţi de probă ce dau valori între limita minimă și limita maximă.* | | | | | |