



Republica Moldova

GUVERNUL

HOTĂRÂRE Nr. HG158/2019
din 07.03.2019

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

Publicat : 29.03.2019 în MONITORUL OFICIAL Nr. 111-118 art. 218 Data intrării în vigoare

În temeiul art. 15 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr. 7-17, art. 54), Guvernul HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă Cerințele de calitate pentru lapte și produsele lactate (se anexează).
2. La data intrării în vigoare a prezentei hotărîri, se abrogă Hotărîrea Guvernului nr. 611/2010 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Lapte și produse lactate” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2010 nr. 119-120, art. 692).
3. Controlul asupra executării prezentei hotărîri se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.
4. Prezenta hotărîre intră în vigoare la expirarea a 6 luni de la data publicării.

PRIM-MINISTRU Pavel FILIP

Contrasemnează:

Ministrul agriculturii,

dezvoltării regionale

și mediului Nicolae Ciubuc

Ministrul economiei

și infrastructurii Chiril Gaburici

Ministrul afacerilor externe

și integrării europene Tudor Ulianoschi

CERINȚE DE CALITATE

pentru lapte și produsele lactate

Prezentele Cerințe transpun parțial: Partea III, Partea IV și Apendicele II din Partea VII a Anexei VII din Regulamentul (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*, astfel cum a fost modificat ultima dată prin Regulamentul (UE) 2017/2393 al Parlamentului European și al Consiliului din 13 decembrie 2017, CODEX STAN GENERAL 206-1999 cu privire la utilizarea termenilor privind produsele lactate (actualizat 1999), Codex STAN 207-1999 cu privire la laptele praf și smântîna dulce praf (actualizat 2018), Codex STAN 208-1999 privind brînzeturile în saramură (actualizat 2018), CODEX STAN 221-2001 cu privire la brînză nematurată, inclusiv brînză proaspătă (actualizat 2018), Codex STAN 243-2003 cu privire la laptele fermentat (actualizat 2018), Codex STAN 279-1971 cu privire la unt (actualizat 2018), Codex STAN 281-1971 Standard pentru laptele concentrat (actualizat 2018), CODEX STAN 282-1971 cu privire la laptele concentrat cu zahăr (actualizat 2018); Codex STAN 283-1978 cu privire la brînzeturi (actualizat 2018), Codex STAN 284-1971 Standard pentru brînzeturi din zer (actualizat 2018), Codex STAN 289-1995 Standard pentru zerul praf (actualizat 2018).

Capitolul I

DISPOZIȚII GENERALE

1. Cerințele de calitate pentru lapte și produse lactate (în continuare – *Cerințe*) stabilesc cerințele de calitate, ambalare, etichetare, transportare pentru laptele de consum și produsele lactate provenite atît din producția autohtonă, cît și din import.

2. Prezentele Cerințe nu se aplică produselor fabricate din colostru și produselor fabricate în gospodării individuale pentru consum propriu.

3. Sub incidența prezentelor Cerințe cad grupele de produse cu următoarele poziții tarifare, conform Nomenclurii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea nr. 172/2014: 0401, 0402, 0403, 0404, 0405 și 0406.

4. Laptele și produsele lactate pot fi plasate pe piață sub următoarele denumiri legale și trăsături caracteristice:

1) *lapte* – produs de secreție mamară normală, obținut prin una sau mai multe

mulgeri, fără niciun fel de adăugare sau extracție;

2) *lapte crud* - lapte care nu a fost tratat termic la peste 40°C și nici nu a fost supus unui tratament cu un efect echivalent;

3) *ingredient* - orice substanță, inclusiv aromele, aditivii alimentari și enzimele alimentare, precum și orice constituent al unui ingredient compus, utilizată/utilizat în fabricarea sau prepararea unui produs alimentar și prezentă/prezent în produsul finit, eventual sub o formă modificată;

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

5) *conținut de grăsime* - raport de masă exprimat în părți de grăsime din lapte la o sută de părți de lapte analizat;

6) *lapte de consum* - lapte normalizat, supus unui tratament termic corespunzător, care are punctul de îngheț apropiat de punctul mediu de îngheț al laptelui crud, ambalat în recipiente de desfacere și destinat comercializării;

7) *lapte de consum integral* - lapte tratat termic, care, în privința conținutului de grăsimi, îndeplinește una dintre următoarele condiții;

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

b) *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%;

c) *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%;

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

8) *lapte de consum pasteurizat* - lapte obținut printr-un proces de tratare la temperatură înaltă în timp scurt (nu mai scăzută de 72°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;

9) *lapte de consum sterilizat* - lapte obținut printr-un proces de încălzire la temperatura de peste 100°C, cu sau fără menținerea laptelui la aceste temperaturi;

10) *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 și ambalat în condiții aseptice;

11) *lapte de consum vitaminizat* - lapte în care au fost adăugate vitamine sau elemente minerale, în scopul sporirii valorii nutritive a produsului respectiv, care sînt absente în starea inițială a produsului ori au fost pierdute în procesul obișnuit de producție;

12) *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;

13) *lapte de consum cu conținut redus de lactoză* - lapte în care lactoza este hidrolizată sau eliminată parțial;

14) *lapte de consum fără lactoză* - lapte în care lactoza este hidrolizată sau eliminată total;

15) *lapte fermentat* - produs obținut prin fermentarea laptelui, fără a fi îndepărtat zerul, cu sau fără modificarea compoziției în limitele condițiilor indicate în anexa nr. 4, prin acțiunea de microorganisme specifice care determină reducerea pH-ului cu sau fără coagulare;

16) *iaurt* - lapte fermentat, care se obține prin acțiunea culturii starter alcătuite din *Streptococcus thermophilus* și *Lactobacillus delbrueckii subsp.bulgaricus*;

17) *lapte acidofil* - lapte fermentat, care se obține prin acțiunea culturii starter alcătuite din *Lactobacillus acidophilus*;

18) *chefir* - lapte fermentat, care se obține prin acțiunea culturii starter preparată din granule de chefir, constituite din drojdii care fermentează lactoza (*Kluyveromyces marxianus*), drojdii care nu fermentează lactoza (*Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* și *Saccharomyces exiguus*) și *Lactobacillus kefir*, specii ale genului *Leuconostoc*, *Lactococcus* și *Acetobacter*, care se dezvoltă în strînsă simbioză specifică;

19) *cumîs* - lapte fermentat, care se obține prin acțiunea culturii starter, alcătuită din *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* și *Kluyveromyces marxianus*;

20) *lapte acru* - lapte fermentat, obținut prin acțiunea culturii starter de bacterii lactice mezofili sau termofili din genul *Lactococcus* (*L. lactis*, *L. cremoris*, *L. lactis*, subs. *diacetylactis*) și genul *Streptococcus* (*S. thermophilus*);

21) *lapte covăsit* - lapte fermentat, obținut din lapte înăbușit prin acțiunea culturilor starter de streptococi lactici termofili cu sau fără de *Lactobacillus delbrueckii subsp.bulgaricus*;

22) *airan* - lapte fermentat, obținut prin acțiunea culturii starter de bacterii (*Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus-delbrueckii-subsp. Bulgaricus*) și drojdii, cu sau fără adaos de apă, sare alimentară (max. 1,0%), mărar (max.0,25%), mentă (max. 0,22%), castraveți (max.1,0%) și alte produse alimentare;

23) *lapte fermentat cu bifidobacterii* - lapte fermentat, obținut prin acțiunea culturilor singulare de bifidobacterii sau în combinație cu culturile starter specifice;

24) *lapte fermentat aromatizat* - produs fermentat, care conține maximum 50% ingrediente nonlactate (cum ar fi îndulcitori nutritivi și nenuitritivi, 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 sau arome). Ingredientele nonlactate pot fi amestecate înainte sau după fermentare;

25) *lapte fermentat concentrat* - lapte fermentat a cărui proteină a fost crescută înainte sau după fermentație pînă la minimum 5,6%;

26) *băutură pe bază de lapte fermentat* - produs lactat obținut prin amestecarea laptelui fermentat cu apă potabilă, cu sau fără adăugarea altor ingrediente, cum ar fi zerul, alte ingrediente nonlactate și arome;

27) *lapte concentrat* - produs obținut prin eliminarea parțială a apei, exclusiv din laptele integral, semidegresat sau degresat. Aici se includ: laptele concentrat și laptele concentrat cu zahăr;

28) *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 dintre conținutul de apă și cel de substanță uscată;

29) *produs lactat recombinat* - produs care rezultă din combinarea grăsimilor din lapte și a laptelui degresat, cu sau fără adăugarea de apă, în scopul obținerii compoziției adecvate pentru produsele lactate;

30) *produs lactat compus* - produs în care laptele, produsele lactate sau constituenții laptelui reprezintă partea esențială din cantitatea produsului finit, cu condiția că ingredientele nonlactate utilizate nu sînt destinate înlocuirii parțiale sau totale a unui constituent din lapte;

31) *zer concentrat* - produs obținut prin eliminarea parțială a apei din zer;

32) *zară concentrată* - produs obținut prin eliminarea parțială a apei din zară;

33) *produse lactate sub formă de praf* - produse obținute prin eliminarea apei din smîntînă, laptele integral, laptele semidegresat, laptele degresat și laptele fermentat;

34) *lapte praf integral* - produse obținute prin eliminarea parțială a apei din lapte integral, cu conținut de grăsime lactată de minimum 26% și maximum 42%;

35) *lapte praf parțial degresat* - lapte praf cu conținut de grăsime lactată mai mult de 1,5% și mai puțin de 26%;

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

37) *smîntînă dulce praf* - produs obținut prin eliminarea parțială a apei din smîntîna dulce cu conținut de grăsime lactată de minimum 42%;

38) *zer praf* - produs obținut prin uscarea zerului dulce sau a zerului acid;

39) *zară praf* - produs obținut prin uscarea zarei;

40) *smântână* - produs obținut prin fermentarea smântînii dulci, smântînii 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 (sînt) 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 pînă la expirarea termenului de valabilitate a produsului;

41) *smântînă dulce* - produs obținut din lapte sub forma unei emulsii de tipul grăsime-în-lapte, cu conținutul minim de grăsime din lapte de 10%;

42) *smântînă dulce de consum* - smântînă dulce obținută printr-un proces de pasteurizare, destinată a fi livrată consumatorilor în aceeași stare;

43) *brînză* - produs proaspăt sau maturat, cu pastă moale, semitare, tare sau extra tare, care poate fi acoperită și în care raportul dintre proteine serice și cazeină nu depășește acest raport în lapte, obținută prin:

a) coagularea totală sau parțială a proteinelor din lapte, lapte degresat sau parțial degresat, smântînă dulce, smântînă din zer sau zară, separat sau în combinații, prin acțiunea enzimelor sau altor agenți de coagulare, și prin înlăturarea parțială a zerului, respectînd principiile de concentrație a proteinelor din lapte (în special cantitatea de cazeină) și, prin urmare, conținutul de proteină în brînzeturi va fi considerabil mai ridicat decît conținutul proteinei în materiile lactate prime din care a fost preparată brînză;

b) procedee de prelucrare care implică coagularea proteinelor din lapte și produsele obținute din lapte, din care rezultă un produs final cu caracteristici senzoriale, fizice și chimice similare produsului menționat la litera a);

44) *brînză maturată* - brînză care nu este gata pentru consum la scurt timp după fabricare, urmînd să fie păstrată un anumit timp la temperatură și condiții speciale care determină modificările biochimice și fizice caracteristice brînzei în cauză;

45) *brînză maturată cu mucegai* - brînză maturată, a cărei maturare se realizează, în primul rînd, de dezvoltarea mucegaiurilor caracteristice în interiorul și/sau la suprafața brînzei;

46) *brînză nematurată* - brînză care este gata pentru consum la scurt timp după fabricare;

47) *caș* - brînză nematurată, moale, obținută din lapte coagulat sub acțiunea enzimelor sau altor agenți de coagulare, prin prelucrarea coagulului, formare și presare;

48) *brînză proaspătă* - produs obținut prin fermentarea laptelui, a laptelui degresat, a laptelui parțial degresat, a smântînii, a zarei, separat sau în combinații, sub acțiunea culturilor starter de bacterii lactice, cu sau fără utilizarea clorurii de sodiu, cu sau fără utilizarea enzimelor alimentare din care s-a îndepărtat cea mai mare parte a zerului;

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

50) *brînză din zer* – produs tare, semitare sau moale, maturat sau nematurat, fabricat prin concentrarea zerului sau prin coagularea termică a proteinelor din zer ori amestecul de zer și lapte sau smîntînă dulce, cu sau fără adaos de acizi;

51) *desert/cremă de brînză* – produs moale, cremos, fabricat din brînză proaspătă, cu sau fără adaos de smîntînă dulce, zahăr sau alte ingrediente;

52) *masă de brînză* – produs sub formă de pastă, fabricat din brînză proaspătă cu sau fără adaos de smîntînă dulce, unt, cu adaos de sare, zahăr, condimente, plante sau alte alimente;

53) *brînzică* – produs modelat, fabricat din brînză proaspătă cu sau fără adaos de smîntînă dulce, unt, zahăr, alte ingrediente, acoperit sau nu cu glazură;

54) *brînză cu pastă moale* – brînză în care, în general, conținutul de apă raportat la substanța degresată (MFFB) după maturare este de cel puțin 67%;

55) *brînză cu pastă semimoale/semitare* – brînzeturi în care, în general, MFFB după maturare este de minimum 54% și de maximum 69%;

56) *brînză cu pastă tare* – brînză în care, în general, MFFB după maturare este de minimum 49% și de maximum 56%;

57) *brînză cu pastă extra tare* – brînză în care, în general, MFFB după maturare este de minimum 51%;

58) *brînză cu pastă opărită* – brînză fabricată prin opărire, care constă în încălzirea cașului cu o valoare corespunzătoare a pH-ului, frămîntarea și întinderea cașului. Încă fiind cald, cașul este tăiat, apoi se întărește prin răcire. Pot fi utilizate și alte tehnici de prelucrare, care dau produsului finit aceleași proprietăți fizice, chimice și senzoriale;

59) *cașcaval* – brînză cu pastă opărită, maturată, cu o structură fibroasă. Forma este în principal cilindrică sau în formă de cosiță, dar sînt posibile și alte forme. Brînză este fabricată și comercializată cu sau fără coajă, care poate fi acoperită;

60) *mozzarella* – brînză cu pastă opărită nematurată, fără coajă, elastică, netedă, cu o structură fibroasă. Pot fi formate în diverse forme;

61) *mozzarella cu un conținut ridicat de umiditate* – brînză cu pastă opărită, moale, se prezintă sub formă de sfere, figuri bidimensionale. Poate fi ambalată cu sau fără lichid;

62) *mozzarella cu un conținut scăzut de umiditate* – brînză cu pastă opărită, semitare, omogenă, fără ochiuri;

63) *brînză în saramură* - brînză de o consistență moale sau semitare, cu o textură compactă, fără coajă, maturată și conservată în saramură pînă cînd sînt livrate sau preambalate pentru consumator; poate conține ierburi și condimente;

64) *brînză topită* - produse obținute prin mărunțirea, amestecarea, topirea și emulsionarea, sub acțiunea căldurii și cu ajutorul agenților emulsificatori, a uneia sau a mai multe tipuri de brînzeturi, cu sau fără adăugarea de produse obținute din lapte și/sau alte produse alimentare;

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

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

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

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

69) *zer acid* - produs secundar ce rezultă de la fabricarea brînzei, obținut după coagularea laptelui, care se efectuează în general prin acidifiere sub acțiunea agenților chimici;

70) *zară* - produs secundar ce se obține în procesul de fabricare a untului prin batere;

71) *unt* - produs derivat exclusiv din lapte și produse din lapte 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 substanță uscată degresată de 2%. Se poate produce cu sau fără adaos de sare alimentară;

72) *unt țărănesc* - produs tradițional cu conținut de grăsime din lapte de 72,5%, cu un conținut maxim de apă de 25% și de substanță uscată degresată de 2,5%. Aici este inclus untul țărănesc din smîntînă dulce și untul țărănesc din smîntînă fermentată;

73) *unt cu conținut redus de grăsime* - produs cu conținut de grăsime din lapte cuprins între minimum 60% și maximum 62%;

74) *unt cu conținut foarte mic de grăsime* - produs cu conținut de grăsime din lapte cuprins între minimum 39% și maximum 41%;

75) *unt de ciocolată* – produs obținut din smântână dulce pasteurizată, conținutul de cacao constituie minimum 2,5%;

76) *unt topit* – produs cu conținut de grăsime din lapte care depășește 85%, fabricat prin tratamentul termic al untului, în urma căruia are loc eliminarea plasmei;

77) *produse lactate tartinabile* – produse cu un conținut de grăsime din lapte: mai puțin de 39%; peste 41%, dar sub 60%; peste 62%, dar sub 80%;

78) *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, care se utilizează pentru a inițializa și a desfășura, în condiții controlate, un proces fermentativ;

79) *microorganisme probiotice* – microorganisme vii, nepatogene, netoxice, care ajung în tractul digestiv uman în formă activă și într-un număr suficient pentru a exercita beneficii pentru sănătate (preponderent *Lactobacillus* spp., *Bifidobacterium* spp., alte bacterii acidolactice – *Propionibacterium* spp., *Lactococcus* spp., *Streptococcus thermophilus*, *Saccharomyces boulardii*);

80) *microorganisme marcate* – microorganismele vii, nepatogene, netoxice, altele decât cele menționate în pct. 4 subpct. 16)-22) pentru produsul în cauză, care au fost adăugate la cultura specifică;

81) *conținut proteic* – raportul de masă al părților proteice la o sută de părți de lapte din laptele analizat (obținut prin înmulțirea cu 6,38 a conținutului total de azot din lapte, exprimat în procentaj de masă);

82) *crustă* – strat de culoare semiînchisă, care se formează la suprafața brânzei în timpul maturării cașului de brânză la umeditatea aerului controlată, care poate fi din material artificial sau natural, compus din ingrediente naturale.

Capitolul II

CERINȚE GENERALE

5. Plasarea pe piață a produselor lactate, atât autohtone, cât și de import, se face în baza Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, a Legii nr. 221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară, și a Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

6. Echipamentul tehnologic și recipientele care vin în contact cu materiile prime și produsele finite trebuie să corespundă prevederilor capitolelor III și IV din Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013, și ale capitolului III din Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 308/2011.

7. Apa potabilă utilizată la fabricarea produselor lactate trebuie să corespundă

cerințelor stipulate în anexa nr. 2 la Hotărîrea Guvernului nr. 934/2007 cu privire la instituirea Sistemului informațional automatizat „Registrul de stat al apelor minerale naturale, potabile și băuturilor nealcoolice îmbuteliate”.

8. Caracteristicile senzoriale și indicii fizico-chimici ai produselor trebuie să corespundă caracteristicilor și indicilor prezenți în anexele nr. 1- nr. 8.

9. Analiza și evaluarea calitativă a laptelui și a produselor lactate se efectuează în conformitate cu metodele stabilite în anexele nr. 4-nr.7 la Hotărîrea Guvernului nr. 1459/2016 cu privire la aprobarea Metodologiei de analiză și evaluare calitativă a laptelui și a produselor lactate.

10. Prezența grăsimilor străine în lapte și în produsele lactate sînt interzise. De asemenea, denumirea produselor cu conținut de grăsimi străine nu poate conține termenii specificați în pct. 4.

11. Nivelurile maxime ale unor contaminanți din produse trebuie să corespundă cerințelor stipulate în anexa nr.1 la Hotărîrea Guvernului nr. 520/2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminanții din produsele alimentare.

12. Concentrațiile maxime admise igienic semnificative a radionuclizilor Cesium-137 și Stronțiu-90 în materia primă alimentară, produse alimentare și apa potabilă trebuie să corespundă cerințelor stipulate în anexa F la Normele fundamentale de radioprotecție, cerințe și reguli igienice (NFRP-2000) nr. 065334 din 27 februarie 2001 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2001, nr.40-41, art. 111).

13. Reziduurile substanțelor farmacologic active în produsele alimentare de origine animală, importate sau plasate pe piață, trebuie să corespundă cerințelor stipulate Regulamentului privind măsurile și procedurile de stabilire a limitelor maxime admise de reziduuri ale substanțelor farmacologic active în produsele alimentare de origine animală, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr. 195/2011.

14. Reziduurilor de medicamente de uz veterinar în produsele lactate trebuie să corespundă cerințelor stipulate în Hotărîrea Guvernului nr. 1191/2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind limitele maxime admise de reziduuri ale produselor de uz fitosanitar din sau de pe produse alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale.

15. Cerințele și restricțiile privind adaosul de vitamine, minerale și proteine sau alte substanțe nutritive și condițiile pentru adaosul de vitamine și minerale sînt indicate la capitolele II și III din Regulamentul sanitar privind adaosul de vitamine și minerale, precum și de anumite substanțe de alt tip în produse alimentare, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr. 899/2017.

Capitolul III

CERINȚE PRIVIND AMBALAREA, ETICHETAREA

ȘI TRANSPORTAREA

16. Etichetarea produselor lactate trebuie să se realizeze în temeiul Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

17. Produsele care conțin lapte sau produse lactate pot fi utilizate doar pentru a descrie materiile prime de bază și pentru a enumera ingredientele conform anexei nr.9. În ceea ce privește laptele, se precizează specia de animale de la care provine acesta, în cazul în care nu provine de la specii de bovine.

18. Denumirile comerciale folosite pentru produsele respective sînt cele prezentate la pct. 4, fără a aduce atingere folosirii lor în denumirile compuse.

19. Denumirile produselor lactate obținute prin reconstituire sau recombinație trebuie să includă și mențiunea „reconstituit” sau „recombinat”, înscrise în mod clar pe ambalaj (de exemplu: „smîntînă dulce recombinaată”, „lapte de consum pasteurizat reconstituit”).

20. Denumirea brînzeturilor trebuie să includă cuvîntul „brînză”, însoțit de termeni de descriere, după cum urmează.

Tabelul 1

Tipul de brînză în conformitate cu consistența și principiile de maturare

Consistența brînzei

Tipul de brînză	Conținutul de apă raportat la substanța degresată (MFFB), %	Principiile de maturare
Extra tare	< 51	Maturată
Tare	49-56	Maturată cu mușcăi
Semitare	54-69	Nematurată/proaspătă
Semimoale		-
Moale	> 67	În saramură

21. Conținutul de apă raportat la substanța degresată (MFFB) se determină în baza formulei:



22. Pe eticheta brînzeturilor este stabilită mențiunea „conținut de grăsime raportat la substanța uscată (exprimat ca procent)”. Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată (FDB) se determină în baza formulei:



23. Suplimentar pot fi folosiți următorii termeni, după cum urmează.

Tabelul 2

**Tipul de brînză în conformitate cu conținutul de grăsime,
raportat la substanța uscată**

Tipul de brânză	Conținutul de grăsime raportat la substanța uscată (FDB), %
Foarte grasă	≥60
Grasă	≥45 - <60
Semigrasă	≥25 - <45
Parțial degresată	≥10 - <25
Degresată	<10

24. Declarația nutrițională obligatorie trebuie să fie în conformitate cu art. 29 alin. (1) și (2) și prezentată conform anexei nr.14 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

Tabelul 3

Exprimarea și prezentarea declarației nutriționale

Valoarea energetică	kJ/kcal
Grăsimi	g
din care:	
- acizi grași saturați	g
- acizi grași mononesaturați	g
- acizi grași polinesaturați	g
Glucide	g
Din care:	
- zaharuri	g
- poliolii	g
- amidon	g
Proteine	g
Sare	g
Vitamine și minerale	

25. Modificarea conținutului de grăsime prin adăugarea sau îndepărtarea de smântână sau prin adăugarea de lapte integral, semidegresat sau degresat, în scopul asigurării conținutului de grăsime stabilit pentru lapte și produsele lactate, trebuie să fie indicată pe etichete.

26. Reducerea conținutului de lactoză prin schimbarea în glucoză și galactoză este permisă numai dacă acest lucru se indică pe ambalajul produsului, în mod vizibil, lizibil și fără a putea fi șters.

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

28. În cazul laptelui de consum și al smântânii dulci de consum, de asemenea, nu este obligatorie indicarea listei de ingrediente, cu condiția ca denumirea produsului lactat să fie identică cu numele ingredientului sau denumirea produsului lactat să permită identificarea clară a naturii ingredientului.

29. Laptele tratat termic care nu respectă cerințele privind conținutul de grăsime

stabilite la pct. 4 subpct. 6) este considerat lapte de consum cu condiția indicării pe ambalaj a conținutului de grăsime în mod clar, cu o zecimală, sub forma „...% grăsime”. Acest tip de lapte nu este descris ca lapte integral, lapte semidegresat sau lapte degresat.

30. Preambalarea produselor lactate se face în temeiul art. 7 alin. (8) din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare, iar produsele lactate nepreambalate – în temeiul art. 37 din legea menționată.

31. Numărul minim de microorganisme se păstrează pînă la data-limită de consum a produsului, în condițiile indicate pe etichetă. Această cerință nu se aplică produselor lactate fermentate tratate termic după fermentare.

32. Transportarea produselor trebuie efectuată în temeiul Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare și a Legii nr. 221/2007 privind activitatea sanitar-veterinară, numai în mijloacele de transport și containerele utilizate pentru transportul produselor alimentare curate, protejate împotriva contaminării și construite astfel încît să permită igienizarea și dezinfecția.

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

34. Mijlocul de transport sau, după caz, remorca utilizată pentru transportul produselor lactate trebuie să fie echipate cu aparate de măsurare și înregistrare a temperaturii corect calibrate și verificate, pentru menținerea produselor la temperaturi corespunzătoare.

35. Producătorii și importatorii de produse lactate, la livrarea cașcavalurilor, brînzeturilor și altor produse lactate, vor asigura procesul de stabilire a termenului de valabilitate pentru produsele menționate, cu indicarea acestuia în documentele ce atestă calitatea produselor, cu marcarea corespunzătoare a acestor produse.

Capitolul IV

CERINȚE DE CALITATE PENTRU

LAPTELE-MATERIE PRIMĂ

36. Laptele trebuie să provină de la animale care nu prezintă niciun simptom de boală infecțioasă transmisibilă la om prin lapte, enumerate de Organizația Mondială pentru Sănătatea Animală.

37. Laptele crud-materie primă recepționat la întreprinderile de procesare a laptelui trebuie să corespundă următoarelor caracteristici senzoriale, fizico-chimice și de igienă menționate în anexa nr. 1.

38. Laptele de vacă utilizat pentru prepararea produselor lactate trebuie să corespundă anexei nr.1, cu un conținut de germeni mai mic de 300.000 per ml la o temperatură de 30°C.

39. Laptele de vacă tratat termic, utilizat pentru prepararea produselor lactate, trebuie să conțină un număr de germeni mai mic de 100.000 per ml la o temperatură de 30°C.

40. Laptele crud provenit de la alte specii decât bovine, destinat pentru fabricarea produselor lactate, trebuie să corespundă anexei nr.1, conform cerințelor stipulate la pct.126 subpct.3) din Hotărîrea Guvernului nr. 435/2010 privind aprobarea Regulilor specifice de igienă a produselor alimentare de origine animală.

Capitolul V

CERINȚE DE CALITATE PENTRU INGREDIENTELE

UTILIZATE LA FABRICAREA PRODUSELOR LACTATE

41. Enzimele și preparatele enzimatice utilizate la fabricarea produselor lactate trebuie să corespundă condițiilor de la capitolul II și III din Regulamentul sanitar privind enzimele alimentare, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr. 1056 /2016.

42. Sarea alimentară utilizată la fabricarea produselor lactate trebuie să corespundă cerințelor din anexa la Hotărîrea Guvernului nr. 596/2011 cu privire la aprobarea unor măsuri de eradicare a tulburărilor prin deficit de iod.

43. Aditivii alimentari utilizați la fabricarea produselor lactate trebuie să corespundă condițiilor din Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr. 229/2013, și avizați sanitar de către Agenția Națională pentru Sănătate Publică.

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

45. Cantitatea culturilor starter utilizate pentru fabricarea produselor lactate se determină de producător în funcție de numărul de microorganisme viabile și de unitățile de activitate a culturii starter inițiale.

[anexa nr.1](#)

[anexa nr.2](#)

[anexa nr.3](#)

[anexa nr.4](#)

[anexa nr.5](#)

[anexa nr.6](#)

[anexa nr.7](#)

[anexa nr.8](#)

[anexa nr.9](#)