

GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA

HOTĂRÂRE nr. _____
din _____ 2022
Chișinău

Cu privire la modificarea Hotărârii Guvernului nr. 158/2019 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate

În temeiul art. 8 alin (8) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2019, nr. 59-65, art. 120), cu modificările ulterioare și art. 3 alin. (1) și alin. (2) 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:

Hotărârea Guvernului nr. 158/2019 cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru lapte și produsele lactate (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2019, nr. 111-118 art. 218) se modifică după cum urmează:

1) La clauza de armonizare, după textul „Regulamentul (UE) 2017/2393 al Parlamentului European și al Consiliului din 13 decembrie 2017”, se completează cu textul „*Directiva 2001/114/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind anumite tipuri de lapte conservat, parțial sau integral deshidratat și destinat consumului uman, publicată în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L 015 din 17 ianuarie 2002, așa cum a fost modificat ultima oară prin Regulamentul (UE) nr. 1021/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 9 octombrie 2013*”

2) Pe tot parcursul textului, sintagma „plasarea pe piață” se substituie cu sintagma „introducerea pe piață”, la forma gramaticală corespunzătoare.

3) La punctul 4:

a) se completează cu subpunctul 27¹) cu următorul cuprins:

„27¹) *lapte parțial deshidratat – produs lichid, îndulcit sau nu, obținut direct prin înlăturarea parțială a apei din lapte, din lapte degresat în mod parțial sau integral sau dintr-un amestec al acestor produse, care poate prezenta un adaos de smântână sau de lapte deshidratat în mod integral, sau ambele, cantitatea de lapte deshidratat în mod integral adăugat nedepășind, în produsul finit, 25 % din totalul de substanță solidă din lapte, și care poate fi conservat prin tratarea termică pentru produsele fără zahăr (sterilizare, UHT etc.) sau prin adaos de zaharoză, în cazul produselor îndulcite;*”;

b) subpunctul 33) se modifică după cum urmează:

„33) *lapte complet deshidratat - produs solid, în care conținutul de apă nu depășește 5% din masa produsului finit, obținut direct prin îndepărtarea apei din lapte, din lapte parțial sau integral degresat, din smântână sau dintr-un amestec al acestor produse.*”;

c) se completează cu subpunctul 83), subpunctul 84) și subpunctul 85) cu următorul cuprins:

„83) brânză din lapte de oaie sau lapte de capră sau amestec de lapte de oaie / lapte de capră (50/50) – produs fabricat din lapte de oaie sau lapte de capră, sau amestecul laptelui de capră și laptelui de oaie integral pasteurizat, obținut prin coagularea proteinelor din lapte cu preparate de coagulare și sau fără culturi starter de microorganisme acidolactice, cu prelucrarea ulterioară a coagulului, maturat în saramură, gata pentru consum;

84) grăsimi străine – sunt toate grăsimile vegetale și animale, cu excepția grăsimii laptelui”;

85) lactoza - este o componentă naturală a laptelui, obținută în mod normal din zer, cu un conținut de lactoză anhidră de cel puțin 99,0 % m/m în substanța uscată. Lactoza poate fi anhidră, poate să conțină o moleculă de apă de cristalizare sau poate să fie un amestec al ambelor forme.

4) se completează cu punctul 4¹, cu următorul cuprins:

„ 4¹. Ca o alternativă la denumirea produselor menționate la punctul 4, anexa nr. 10 stabilește o listă de produse cu denumiri și caracteristici speciale.

5) Punctul 5, cuvintele „a produselor lactate” se substituie cu cuvintele „a laptelui și produselor lactate”.

6) Se completează cu punctele 16¹ și 16², cu următorul cuprins:

„16¹. Eticheta laptelui parțial deshidratat trebuie să precizeze conținutul în procente de grăsime în lapte, exprimat în funcție de greutatea produsului finit, cu excepția laptelui condensat degresat, laptelui condensat îndulcit, degresat și laptelui praf degresat, precum și conținutul în procente de extract de lapte degresat în cazul laptelui parțial deshidratat. Aceste elemente însoțesc denumirea comercială, cu excepția produselor a căror masă nu depășesc 20g pe unitate, elementele cărora vor fi precizate doar pe ambalajul exterior, cu excepția laptelui condensat cu conținut mare de grăsime;

16². Eticheta laptelui complet deshidratat, trebuie să cuprindă instrucțiunile cu privire la modul de diluare sau de reconstituire, incluzând detaliile privind conținutul de grăsime al produsului diluat sau reconstituit și să precizeze faptul că produsul „nu este destinat sugarilor cu vârsta sub 12 luni”.

7) Punctul 19, se completează după paranteza sintagmei „lapte de consum pasteurizat reconstituit”, cu următorul cuprins:

„în același câmp vizual, cu o dimensiune a fontului raportată la înălțimea literei x de cel puțin 75%, din cea a denumirii produsului, dar care să nu fie mai mică decât înălțimea minimă a fontului prevăzută la articolul 11 alineatul (2) din Legea nr.279/2017.”.

8) Punctul 38 se abrogă.

9) Punctul 40, se completează după expresia „produselor alimentare de origine animală”, cu următorul conținut: „cu excepția laptelui crud provenit de la caprine:

a) numărul de bacterii mezofile aerobe și facultativ anaerobe (ufc/ml), maxim $1,0 \times 10^6$ determinat ca media geometrică variabilă pe o perioadă de două luni, cu cel puțin două eșantioane pe lună;

b) numărul celulelor somatice per ml, maxim $1,0 \times 10^6$, determinat ca media geometrică variabilă pe o perioadă de două luni, cu cel puțin două eșantioane pe lună.”

10) în Anexa nr. 1:

a) tabelul nr.1:

în denumire, sintagma „fizico-chimii” se substituie cu sintagma ” fizico-chimici”;

va avea următorul cuprins:

	Condiții de admisibilitate		
	Superioară	I	II
Aspect și consistență	Lichid omogen, fără impurități vizibile în suspensie și de sediment. Consistență fluidă. Nu se admite consistență filantă, mucilaginoasă sau vâscoasă		
Culoare	Albă, cu o nuanță ușor gălbuie, uniformă		
Miros și gust	Plăcut, dulceag caracteristic laptelui crud, fără miros și gust străin.		
Temperatura, °C max.	10	10	10
Densitate, g/cm ³ , min.	1,028	1,027	1,027
Aciditatea, °T	min.16 max.18	min.16 max.18	min. 16 max.20
Gradul de impurificare mecanică	I	I	II
Numărul total de germeni per ml (N.T.G.) la 30°C, pentru laptele crud de vaci	$\leq 1 \times 10^5$		
Numărul celulelor somatice per ml (N.C.S) ²	$\leq 4 \times 10^5$		
Numărul total de germeni per ml provenit de la alte specii (N.T.G.) la 30°C	$\leq 1,5 \times 10^5$		
Numărul total de germeni (N.T.G.) la 30°C pentru laptele crud provenit de la alte specii decât bovine, destinat fabricării produselor obținute din lapte crud printr-un proces care nu implică nici un tratament termic	$< 5 \times 10^5$		
Numărul celulelor somatice per ml provenit de la alte specii (N.C.S) ²	$\leq 4 \times 10^5$		
Numărul celulelor somatice per ml provenit de la alte specii (N.C.S) ² , cu	$\geq 1 \times 10^6$		

<i>aplicarea tratamentului termic</i>	
Prezența substanțelor inhibitoare	Nu se admite

b) se completează cu tabelul nr. 2,
cu denumirea: „Caracteristicile senzoriale și indicii fizico-chimici ale laptelui crud-materie primă de oaie și capră”, cu următorul cuprins:

Caracteristici	Condiții de admisibilitate	
	lapte de capră	lapte de oaie
Aspect și consistență	Lichid omogen, fără sediment și flocule	
Culoare	Albă, cu o nuanță gălbuie	Albă
Miros și gust	Plăcut, dulce, miros specific laptelui de capră, fără miros și gust străin	Plăcut, puțin dulce, miros specific laptelui de oaie, fără miros și gust străin, se admite miros și gust slab de furaje
Gradul de impurificare mecanică, nu mai jos de:	I	II
Aciditatea, °T	15 - 19	17,5 - 25
Densitatea, kg/m ³ , min.	1,030	1,034
Fracția masică de grăsime, %, min.	4,0	6,2
Fracția masică de proteine, %, min.	3,5	5,1
Fracția masică de substanță uscată degresată, %, min.	9,0	10,4
Fracția masică de lactoză, %	4,0 - 4,6	4,2 - 6,6

11) Anexa nr. 2,
a) tabelul nr. 2, va avea următorul cuprins:

<i>Specia de animale</i>	Conținutul de grăsime, %	Conținutul de substanță uscată degresată, % min.	Conținutul proteic, % min.	Densitatea, g/cm ³ , min.	Aciditatea, °T	Fosfata za	Punctul de îngheț, °C
<i>Bovine</i>	min. 0,05 max. 6,00	8,20	2,90	1,028	min. 16 max. 20	abs.	max. -0,512
<i>caprine</i>	min. 3,5. max.4,2	9,0	3,5	1,030	min. 15 max. 19	abs.	max. -0,520

b) tabelul nr. 3, va avea următorul cuprins:

Nr crt.	Microorganisme	Limită admisibilă		Plan de prelevare a probelor		Etapa la care se aplică criteriul
		<i>m</i>	<i>M</i>	<i>n</i>	<i>c</i>	
1.	Listeria monocitogenes	100 ufc/ml		5	0	Introducerea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
		Nedetectat în 25g		5	0	Înainte ca produsul lactat să fi ieșit de sub controlul imediat al agentului economic din sectorul alimentar care l-a produs
2.	Enterobacteriaceae	10 ufc/ml		5	0	Sfârșitul procesului de fabricație
3.	Salmonella (lapte de capră)	Nedetectat în 25g		5	0	Sfârșitul procesului de fabricație

n – numărul de unități care constituie proba; *c* = numărul de unități de probă ce dau valori între *m* și *M*.
m și *M* – limite admisibile.
 Limitele în cauză se referă la fiecare unitate de probă testată.
 Rezultatele testelor demonstrează calitatea microbiologică a lotului testat.
 Interpretarea rezultatelor:
Listeria monocitogenes în produsele lactate gata pentru consum, ce permit dezvoltarea de *Listeria monocitogenes* înainte ca produsul lactat să fi ieșit de sub controlul imediat al agentului economic din sectorul alimentar care l-a produs, în cazul în care acesta poate să demonstreze că produsul nu va depăși limita de 100 ufc/g în timpul perioadei de conservare:
 satisfăcătoare – în cazul în care valorile indică absența bacteriei;
 nesatisfăcătoare – în cazul în care se constată prezența bacteriei peste limita admisibilă.
Listeria monocitogenes în alte produse lactate gata pentru consum;
 satisfăcătoare – în cazul în care toate valorile observate sunt $\leq$ limita;
 nesatisfăcătoare – în cazul în care oricare dintre valori este $>$ limita.
 Enterobacteriaceae:
 satisfăcătoare – în cazul în care toate valorile observate sunt $\leq m$;
 acceptabile – în cazul în care un maxim al valorilor *c/n* se situează între *m* și *M*, iar restul valorilor observate sunt $\leq m$;
 nesatisfăcătoare – în cazul în care una sau mai multe dintre valorile observate sunt $> M$ ori mai mult de *c/n* valori sunt între *m* și *M*.
 Salmonela:
 satisfăcătoare – în cazul în care toate valorile observate indică absența bacteriei;
 nesatisfăcătoare – în cazul în care se constată prezența bacteriei peste limita admisibilă.

12) În Anexa nr. 3, tabelul nr. 5 va avea următorul cuprins:

Nr crt.	Microorganisme	Limita admisibilă		Plan de prelevare a probelor		Etapa la care se aplică criteriul
		<i>n</i>	<i>M</i>	<i>n</i>	<i>c</i>	
1.	Listeria monocitogenes	100 ufc/g		5	0	Introducerea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
		Nedetectat în 25g		5	0	Înainte ca produsul lactat să fi ieșit de sub controlul imediat al agentului economic din sectorul alimentar care l-a produs

2.	<i>Salmonella</i>	Nedetectat în 25g	5	0	Introducerea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
3.	Enterobacteriaceae*	10 ufc/ml	5	0	Sfârșitul procesului de fabricație

*- doar pentru smântîna dulce de consum

n – numărul de unități care constituie proba; c = numărul de unități de probă ce dau valori între m și M.

m, M – limite admisibile

Limitele în cauză se referă la fiecare unitate de probă testată.

Rezultatele testelor demonstrează calitatea microbiologică a lotului testat.

Interpretarea rezultatelor:

Listeria monocitogenes în produsele lactate gata pentru consum, ce permit dezvoltarea de *Listeria monocitogenes* înainte ca produsul lactat să fi ieșit de sub controlul imediat al agentului economic din sectorul alimentar care l-a produs, în cazul în care acesta poate să demonstreze că produsul nu va depăși limita de 100 ufc/g în timpul perioadei de conservare:

satisfăcătoare – în cazul în care valorile indică absența bacteriei;

nesatisfăcătoare – în cazul în care se constată prezența bacteriei peste limita admisibilă.

Listeria monocitogenes în alte produse lactate gata pentru consum;

satisfăcătoare – în cazul în care toate valorile observate sunt $\leq$ limita;

nesatisfăcătoare – în cazul în care oricare dintre valori este $>$ limita.

Enterobacteriaceae:

satisfăcătoare – în cazul în care toate valorile observate sunt $\leq m$;

acceptabile – în cazul în care un maxim al valorilor c/n se situează între m și M, iar restul valorilor observate sunt $\leq m$;

nesatisfăcătoare – în cazul în care una sau mai multe dintre valorile observate sunt $> M$ ori mai mult de c/n valori sunt între m și M.

Salmonela:

satisfăcătoare – în cazul în care toate valorile observate indică absența bacteriei;

Nesatisfăcătoare – în cazul în care se constată prezența bacteriei peste limita admisibilă.

13) Anexa nr. 4,

a) tabelul nr. 2, compartimentul „Iaurt”, va avea următorul cuprins:

Tipul de lapte fermentat	Conținutul de grăsime, % max.	Conținutul de substanță uscată degresată, % min.	Conținutul proteic, % min.	Aciditatea titrabilă, °T	Fosfataza	Etanol, % vol. min.	Numărul de microorganisme din culturi starter, ufc/g min.	Numărul de microorganisme marcate, ufc/g min.	Numărul de drojdii, ufc/g min.
Iaurt din lapte de: bovine	15	9,5	3,2	min. 75 max. 140	abs.	-	10^7	10^6	-
caprine	4,1	10,55	3,2	min. 95 max.125	abs.	-	10^7	10^6	-

b) tabelul nr. 3, va avea următorul cuprins:

Nr crt.	Microorganisme	Limita admisibilă		Plan de prelevare a probelor		Etapa la care se aplică criteriul
		m	M	n	c	
1.	<i>Listeria monocitogenes</i>	100 ufc/g		5	0	Introducerea pe piață în timpul perioadei lor de

					conservare
		Nedetectat în 25g	5	0	Înainte ca produsul lactat să fi ieșit de sub controlul imediat al agentului economic din sectorul alimentar care l-a produs
2.	Enterobacteriaceae	10 ufc/ml	5	0	Sfârșitul procesului de fabricație

n – numărul de unități care constituie proba; c = numărul de unități de probă ce dau valori între m și M.
m, M – limite admisibile.

Limitele în cauză se referă la fiecare unitate de probă testată.

Rezultatele testelor demonstrează calitatea microbiologică a lotului testat.

Interpretarea rezultatelor:

Listeria monocitogenes în produsele lactate gata pentru consum, ce permit dezvoltarea de Listeria monocitogenes înainte ca produsul lactat să fi ieșit de sub controlul imediat al agentului economic din sectorul alimentar care l-a produs, în cazul în care acesta poate să demonstreze că produsul nu va depăși limita de 100 ufc/g în timpul perioadei de conservare:

satisfăcătoare – în cazul în care valorile indică absența bacteriei;

nesatisfăcătoare – în cazul în care se constată prezența bacteriei peste limita admisibilă.

Listeria monocitogenes în alte produse lactate gata pentru consum;

satisfăcătoare – în cazul în care toate valorile observate sunt $\leq$ limita;

nesatisfăcătoare – în cazul în care oricare dintre valori este $>$ limita.

Enterobacteriaceae:

satisfăcătoare – în cazul în care toate valorile observate sunt $\leq m$;

acceptabile – în cazul în care un maxim al valorilor c/n se situează între m și M, iar restul valorilor observate sunt $\leq m$;

nesatisfăcătoare – în cazul în care una sau mai multe dintre valorile observate sunt $> M$ ori mai mult de c/n valori sunt între m și M.

14) În anexa nr. 5:

a) tabelul nr. 1, compartimentul „Brânză în sărămură”, va avea următorul cuprins:

Brânză în saramură				
Specia animalelor	din lapte de vacă	din lapte de capră	din lapte de oaie	din amestec de lapte de capră și de oaie
Aspect exterior	Bucăți întregi cu suprafață curată, se admite urmă de sedilă, culoarea uniformă pe toată suprafața. Brânză în saramură proaspătă – se admit bucăți ușor deformate	Brânză fără coajă. Suprafața brânzei netedă, cu urme de sedilă sau perforare. Se admit crăpături neînsemnate		
Culoare	Albă cu nuanță gălbuie, uniformă în toată masa	De la albă până la albă cu nuanță gălbuie, uniformă în toată masa		
Aspect în secțiune	Pastă curată, uniformă. Se admit goluri de presare și rare ochiuri de fermentație lactică, fără crăpături. Brânză în saramură proaspătă – fără ochiuri	Pastă curată, uniformă, fără ochiuri sau prezența ochiurilor (rotunde, ovale sau de formă neregulată).		

	de fermentare	
Consistență	Masă compactă, potrivit de tare, uniformă, se rupe ușor, fără a se sfărâma. Brânză în saramură proaspătă – fină, moale, ușor elastică	Omogenă, densă, elastică. Se admite consistența puțin fragilă și puțin sfărâmicioasă
Miros	Plăcut, specific brânzei maturate în saramură, acrișor	Plăcut, caracteristic laptelui de capră, laptelui de oaie. Fără miros străin (rânced, mucegai)
Gust	Plăcut, specific brânzei maturate în saramură, acrișor, slab sărat. Brânza în saramură proaspătă – dulceag, acrișor, slab sărat	Plăcut, caracteristic laptelui de capră, laptelui de oaie, potrivit de sărat. Fără gust străin (amar, iute)

b) Tabelul nr. 2, colonița „Brânză în saramură: maturată” va avea următorul cuprins:

Brânză în saramură:				
- proaspătă; din lapte de vacă	min. 40	65	60	min. 2,0 max. 6,0
- maturată: din lapte de vacă	min. 40	61	48	min. 2,0 max. 6,0
din lapte de oaie; capră; amestec 50/50	min. 40	60	55	min. 2,5 max. 7,0

c) Tabelul nr. 4, la indicatorul „Conținutul de sare, %” pentru tipul de brânză „Cașcaval” valoarea se modificată din „de la 2,5” în „min. 2,5”.

d) Tabelul nr. 8, va avea următorul cuprins:

Nr crt	Microorganisme	Limită admisibilă		Plan de prelevare a probelor		Etapa la care se aplică criteriul
		<i>m</i>	<i>M</i>	<i>n</i>	<i>c</i>	
1.	Listeria monocitogenes	100 ufc/g		5	0	Introducerea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
		Nedetectat în 25g		5	0	Înainte ca produsul lactat să fi ieșit de sub controlul imediat al agentului economic din sectorul alimentar care l-a produs
2	Salmonela	Nedetectat în 25g		5	0	Introducerea pe piață în timpul perioadei lor de

						conservare
3.	<i>Escherichia coli</i>	100 ufc/ml	1000 ufc/g	5	2	În timpul procesului de fabricație
4.	Stafilococi coagulazopozitivi (pentru brânzeturi din lapte crud)	10^4 ufc/ml	10^5 ufc/g	5	2	Sfârșitul procesului de fabricație În cazul în care se detectează valori $> 10^6$ ufc/g, lotul de brânzeturi trebuie testat pentru enterotoxine stafilococice
5	Stafilococi coagulazopozitivi (pentru brânzeturi din lapte ce a fost supus unui tratament termic mai slab decât pasteurizarea și brânzeturi maturate din lapte sau zer care a fost supus pasteurizării ori unui tratament termic mai puternic decât pasteurizarea)	100 ufc/ml	1000 ufc/g	5	2	
6.	Stafilococi coagulazopozitivi (pentru brânzeturi nematurate sub formă de pastă moale (brânzeturi proaspete) din lapte sau zer care a fost supus pasteurizării ori unui tratament termic mai puternic decât pasteurizarea)	10 ufc/ml	100 ufc/g	5	2	
7.	Enterotoxine stafilococice (pentru brânzeturi maturate cu pastă semitare; brânzeturi maturate cu pastă moale; brânză în saramură)	Nedetectat în 25g		5	0	Introducerea pe piață în timpul perioadei de conservare
8.	Cantitatea de microorganisme acidolactice viabile, UFC în 1g produs, (brânza de oaie/capra)	min. 1×10^6		5	0	în timpul procesului de fabricație
9	Drojdii, UFC în 1g produs (brânza de oaie/capra)	max.50		2	0	în timpul procesului de fabricație

n – numărul de unități care constituie proba; c = numărul de unități de probă ce dau valori între m și M.
m, M – limite admisibile.

Limitele în cauză se referă la fiecare unitate de probă testată.

Rezultatele testelor demonstrează calitatea microbiologică a lotului testat.

Interpretarea rezultatelor:

Listeria monocitogenes în produsele lactate gata pentru consum, ce permit dezvoltarea de

Listeria monocitogenes înainte ca produsul lactat să fi ieșit de sub controlul imediat al agentului economic din sectorul alimentar care l-a produs, în cazul în care acesta poate să demonstreze că produsul nu va depăși limita de 100 ufc/g în timpul perioadei de conservare:
satisfăcătoare – în cazul în care valorile indică absența bacteriei;
nesatisfăcătoare – în cazul în care se constată prezența bacteriei peste limita admisibilă.
Listeria monocitogenes în alte produse lactate gata pentru consum;
satisfăcătoare – în cazul în care toate valorile observate sunt $\leq$ limita;
nesatisfăcătoare – în cazul în care oricare dintre valori este $>$ limita.
Escherichia coli, *Enterobacteriaceae* și *Stafilococi* coagulazo-pozitivi:
satisfăcătoare – în cazul în care toate valorile observate sunt $\leq m$;
acceptabile – în cazul în care un maxim al valorilor c/n se situează între m și M , iar restul valorilor observate sunt $\leq m$;
nesatisfăcătoare – în cazul în care una sau mai multe dintre valorile observate sunt $> M$ ori mai mult de c/n valori sunt între m și M .
Enterotoxine stafilococice în produsele lactate:
satisfăcătoare – în cazul în care enterotoxinele nu sunt detectate în niciuna dintre unitățile de probă;
nesatisfăcătoare – în cazul în care enterotoxinele sunt detectate în niciuna dintre unitățile de probă;
Salmonela:
satisfăcătoare – în cazul în care toate valorile observate indică absența bacteriei;
nesatisfăcătoare – în cazul în care se constată prezența bacteriei peste limita admisibilă.

15) În anexa nr. 6, tabelul nr. 4, va avea următorul cuprins:

Nr crt.	Microorganisme	Limita admisibilă		Plan de prelevare a probelor		Etapa la care se aplică criteriul
		<i>m</i>	<i>M</i>	<i>n</i>	<i>c</i>	
1.	<i>Listeria monocitogenes</i>	100 ufc/g		5	0	Introducerea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
		Nedetectat în 25g		5	0	Înainte ca produsul lactat să fi ieșit de sub controlul imediat al agentului economic din sectorul alimentar care l-a produs
2.	<i>Salmonela</i>	Nedetectat în 25g		5	0	Introducerea pe piață în timpul perioadei lor de conservare
3.	<i>Escherichia coli</i>	10 ufc/g	100 ufc/g	5	0	Sfârșitul procesului de fabricație

n – numărul de unități care constituie proba; *c* = numărul de unități de probă ce dau valori între m și M .
m, M – limite admisibile.

Limitele în cauză se referă la fiecare unitate de probă testată.

Rezultatele testelor demonstrează calitatea microbiologică a lotului testat.

Interpretarea rezultatelor:

Listeria monocitogenes în produsele lactate gata pentru consum, ce permit dezvoltarea de *Listeria monocitogenes* înainte ca produsul lactat să fi ieșit de sub controlul imediat al agentului economic din sectorul alimentar care l-a produs, în cazul în care acesta poate să demonstreze că produsul nu va depăși limita de 100 ufc/g în timpul perioadei de conservare:

satisfăcătoare – în cazul în care valorile indică absența bacteriei;

nesatisfăcătoare – în cazul în care se constată prezența bacteriei peste limita admisibilă.

Listeria monocitogenes în alte produse lactate gata pentru consum;

satisfăcătoare – în cazul în care toate valorile observate sunt $\leq$ limita;

nesatisfăcătoare – în cazul în care oricare dintre valori este $>$ limita.

Salmonela:

Satisfăcătoare – în cazul în care toate valorile observate indică absența bacteriei;

Nesatisfăcătoare – în cazul în care se constată prezența bacteriei peste limita admisibilă.

Escherichia coli:

satisfăcătoare – în cazul în care toate valorile observate sunt $\leq m$;

acceptabile – în cazul în care un maxim al valorilor c/n se situează între m și M , iar restul valorilor observate sunt $\leq m$;

nesatisfăcătoare – în cazul în care una sau mai multe dintre valorile observate sunt $> M$ ori mai mult de c/n valori sunt între m și M .

16) Anexa nr. 7,

a) tabelul nr. 1:

pe tot parcursul tabelului denumirea produsului „Lapte concentrat” se substituie cu „Lapte condensat”;

b) tabelul nr. 2:

în denumire, cuvântul „ai” se substituie cu cuvântul „ale”;

colonița nr.1 „Tipuri de produse lactate concentrate” va avea următorul cuprins:

Tipuri de produse lactate concentrate cu zahăr
<i>Lapte condensat degresat cu zahăr</i>
<i>Lapte condensat, parțial degresat cu zahăr</i>
<i>Lapte condensat cu zahăr</i>
<i>Lapte condensat cu conținut înalt de grăsime, cu zahăr</i>
<i>Smântână dulce concentrată cu zahăr</i>

valoarea indicelui „Lapte condensat, parțial degresat cu zahăr” „21” se substituie cu valoarea „24”.

c) Tabelul nr. 3:

în denumire, cuvântul „ai” se substituie cu cuvântul „ale”;

colonița nr.1 din tabel va avea următorul cuprins:

Tipuri de produse lactate concentrate fără zahăr
<i>Lapte condensat degresat fără zahăr</i>
<i>Lapte condensat parțial degresat fără zahăr</i>

satisfăcătoare – în cazul în care valorile indică absența bacteriei;
nesatisfăcătoare – în cazul în care se constată prezența bacteriei peste limita admisibilă.
Listeria monocitogenes în alte produse lactate gata pentru consum;
satisfăcătoare – în cazul în care toate valorile observate sunt $\leq$ limita;
nesatisfăcătoare – în cazul în care oricare dintre valori este $>$ limita.
Escherichia coli, Enterobacteriaceae și Stafilococi coagulazo-pozitivi:
satisfăcătoare – în cazul în care toate valorile observate sunt $\leq m$;
acceptabile – în cazul în care un maxim al valorilor c/n se situează între m și M , iar restul
valorilor observate sunt $\leq m$;
nesatisfăcătoare – în cazul în care una sau mai multe dintre valorile observate sunt $> M$ ori mai
mult de c/n valori sunt între m și M .
Enterotoxine stafilococice în produsele lactate:
satisfăcătoare – în cazul în care enterotoxinele nu sunt detectate în niciuna dintre unitățile de
probă;
nesatisfăcătoare – în cazul în care enterotoxinele sunt detectate în niciuna dintre unitățile de
probă.
*** în cazul în care se detectează valori $> 105 \text{ ufc/g}$, lotul de produs trebuie testat pentru*
enterotoxine stafilococice

18) Anexa nr. 9, „Lista materiei prime și a ingredientelor pentru brânzeturi în saramură” se completează cu următorul cuprins:

a) lista „Materie primă”, se completează cu: „- lapte de vacă; - lapte de oaie; - lapte de capră; - produse derivate din lapte;

b) lista „Ingrediente permise”, se completează cu „- praf de cheag; - pepsină alimentară de vită; - pepsină alimentară de porc; clorură de calciu (E 509) nu mai jos de calitatea I”;

c) lista materiei prime și a ingredientelor pentru laptele concentrat cu zahăr, după ingredientul „lactoză” se completează cu următorul cuprins „pentru producerea laptelui condensat îndulcit și laptelui condensat îndulcit, degresat se permite o cantitate suplimentară de lactoză de maximum 0,03 % din masa produsului finit.”

19) se completează cu Anexa nr.10, cu următorul cuprins:

*„Anexa nr.10
la Cerințele de calitate
pentru lapte și produsele lactate*

Denumiri speciale pentru anumite produse

Lapte condensat neîndulcit, parțial deshidratat cu conținut mare de grăsime

1) Termenul în limba daneză „kondenseret kaffefløde” și termenul în limba germană „kondensierte Keffeesahne”;

2) Termenul ceh „zahuštěná neslazená smetana”.

Lapte condensat neîndulcit, parțial deshidratat

1) Termenul în limba engleză „evaporated milk”, cu un conținut masic de minimum 9 % grăsime și de 31 % substanță uscată totală din lapte;

2) Termenul în limba olandeză „koffiemelk”;

3) Termenul maltez „Halib evaporat”;

4) Termenul ceh „zahuštěné neslazené plnotučné mléko”.

Lapte condensat neîndulcit degresat parțial

1) Termenii în limba franceză „lait demi-écrémé” și „lait demi-écrémé concentré non sucré”, termenul în limba spaniolă „leche evaporada semidesnatada”, termenii în limba olandeză „geëvaporeerde halfvolle melk” și „halfvolle koffiemelk”, precum și termenul în limba engleză „evaporated semi-skimmed milk”, cu un conținut masic între 4 % și 4,5 % grăsime și de minimum 24 % substanță solidă totală;

2) Termenul maltez „Ħalib evaporat b'kontenut baxx ta' xaħam”;

3) Termenul estonian „väherasvane kondenspiim”;

4) Termenul ceh „zahuštěné neslazené polotučné mléko” reprezintă produsul definit în anexa I alineatul (1) litera (c), cu un conținut masic de grăsimi între 4% și 4,5%.

Lapte condensat îndulcit parțial deshidratat

1) Termenul ceh „zahuštěné slazené plnotučné mléko”

Lapte condensat îndulcit, parțial degresat

1) Termenul în limba franceză „lait demi-écrémé concentré sucré”, termenul în limba spaniolă „leche condensada semidesnatada” și termenul în limba olandeză „gecondenseerde halfvolle melk met suiker”, cu un conținut masic între 4 % și 4,5 % grăsime și de minimum 28 % substanță solidă totală;

2) Termenul estonian „magustatud väherasvane kondenspiim”;

3) Termenul ceh „zahuštěné slazené polotučné mléko”, cu un conținut masic de grăsimi între 4% și 4,5%.

Lapte complet deshidratat

1) Termenul în limba daneză „flødepulver”, termenii în limba germană „Rahmpulver” și „Sahnepulver”, termenul în limba franceză „crème en poudre”, termenul în limba daneză „roompoeder”, termenul în limba suedeză „gräddpulver”, termenul în limba finlandeză „kermajauhe”;

2) Termenul estonian „koorepulber”;

3) Termenul ceh „sušená smetana”.

Lapte deshidratat integral sau lapte praf integral

1) Termenul estonian «piimapulber”.

Lapte deshidratat parțial degresat sau lapte praf parțial degresat

1) Termenul în limba franceză „lait demi-écrémé en poudre”, termenul în limba olandeză „halfvolle melkpoeder” și termenii în limba engleză „semi-skimmed milk powder” sau „dried semi-skimmed milk”, termenul ceh „sušené polotučné mléko”, cu un conținut de grăsime cuprins între 14 % și 16 %;

2) Termenul în limba portugheză „leite em pó meio gordo”, cu un conținut de grăsime cuprins între 13 % și 26 %;

3) Termenul în limba spaniolă „leche en polvo semidesnatada”, cu un conținut de grăsime cuprins între 10 % și 16 %;

4) Termenul estonian „väherasvane piimapulber”.

Lapte deshidratat degresat sau lapte praf degresat

1) Termenul în limba finlandeză „rasvaton maitojuahe”.”

Prim-ministru

Contrasemnează:

Ministrul agriculturii și
industriei alimentare

Natalia GAVRILIȚA

Vladimir Bolea