

GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA

HOTĂRÂRE nr. _____

din _____ 2023

Chișinău

cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate și comercializare pentru materiile grase tartinabile, de origine vegetală și/sau animală, destinate consumului uman

În temeiul art. 7, 8 și 13 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2019, nr.59-65, art.120), cu modificările ulterioare, al art.7, 8 și 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), cu modificările ulterioare,

Guvernul HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă Cerințele de calitate și comercializare pentru materiile grase tartinabile de origine vegetală și/sau animală, destinate consumului uman (se anexează).

2. La data intrării în vigoare a prezentei hotărâri, se abrogă Hotărârea Guvernului nr. 16/2009 cu privire la aprobarea Reglementării tehnice „Produse pe bază de grăsimi vegetale” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2009 nr. 16-18, art. 51), cu modificările ulterioare.

3. Controlul asupra executării prezentei hotărâri se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.

4. Prezenta hotărâre intră în vigoare la expirarea a 6 luni de la data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

Prim-ministru

Dorin RECEAN

Contrasemnează:

Viceprim-ministru,
Ministru al agriculturii
și industriei alimentare

Vladimir BOLEA

Aprobat
prin Hotărârea Guvernului nr. _____/2023

**Cerințe de calitate și comercializare
pentru materiile grase tartinabile de origine vegetală
și/sau animală, destinate consumului uman**

Prezentele cerințe transpun Anexa VII, partea 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 abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1037/2001 și (CE) nr. 1234/2007 ale Consiliului, **CELEX: 02013R1308**, publicat în Jurnalul oficial al Uniunii Europene L 347 din 20 decembrie 2013, astfel cum a fost modificat ultima dată Regulamentul (UE) 2021/2117 al Parlamentului European și al Consiliului din 2 decembrie 2021 și Regulamentul (CE) nr. 445/2007 al Comisiei din 23 aprilie 2007 de stabilire a anumitor norme de aplicare a Regulamentului (CE) nr. 2991/94 al Consiliului de stabilire a standardelor pentru grăsimile tartinabile și a Regulamentului (CEE) nr. 1898/87 al Consiliului privind protecția denumirilor laptelui și produselor lactate folosite pentru comercializare (versiune codificată), **CELEX: 32007R0445**, publicat în Jurnalul oficial al Uniunii Europene L 106/24 din 25 aprilie 2007, Codex STAN 32-1911 Standard pentru margarină (actualizat 1989), Codex STAN 168-1989 Standard pentru maioneze și Codex Stan 256-2007 standard pentru spreaduri pe bază de grăsimi și amestecuri de spreaduri.

**Capitolul I
DISPOZIȚII GENERALE**

1. Cerințele de calitate și comercializare pentru materiile grase tartinabile de origine vegetală și/sau animală, destinate consumului uman (în continuare – Cerințe) stabilesc cerințele de calitate, ambalare, etichetare, transportare pentru margarină, maioneză, produsele pe bază de grăsimi de origine vegetală și/sau animală destinate consumului uman, precum și pentru utilizare în industria culinară, de cofetărie și de panificație (în continuare – produse), cu un conținut de 10% - 90% grăsimi provenite atât din producția autohtonă, cât și din import.

2. Prezentele Cerințe nu se aplică produselor fabricate în gospodării individuale pentru consum propriu și nici produselor care sunt în tranzit sau care sunt depozitate temporar ca bunuri ce tranzitează țara, dacă nu prezintă un pericol pentru sănătatea umană sau pentru mediu.

3. Sub incidența prezentelor Cerințe cad grupele de produse cu următoarele poziții tarifare, conform Nomenclurii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea

nr. 172/2014: 210390900 - Altele (maioneza) și 1517, cu excepția cu excepția supozițiilor 1517 10 10 , 1517 90 10 și 1517 90 93.

4. Produsele tartinabile pe bază de grăsimi de origine vegetală și/sau animală pot fi plasate pe piață sub următoarele denumiri comerciale:

1) amestec de grăsimi tartinabile – amestecuri de grăsimi vegetale și lactate în care conținutul de lapte reprezintă minimum 2% din conținutul total de grăsimi.

2) materii grase tartinabile – produse sub formă de emulsie solidă și maleabilă, în principal de tip apă-în-ulei, provenite din grăsimi solide și/sau lichide vegetale hidrogenate, grăsimi animale și/sau marine destinate consumului uman, cu un conținut de grăsime animală care nu depășește 2% din conținutul de grăsimi;

3) margarină – produs fabricat prin emulsionarea uleiurilor vegetale comestibile cu (sau fără) ouă sau praf de ouă, apă, cu adaos de emulsifianți, stabilizatori, acidifianți și alți aditivi alimentari, ingrediente de gust și substanțe aromatizante;

4) maioneză – produs obținut prin emulsionarea uleiurilor vegetale comestibile într-o fază apoasă formată din oțet, emulsia ulei în apă fiind produsă cu sau fără ouă sau praf de ouă. Maioneza poate conține ingrediente opționale, în conformitate cu pct. 25.

5) sos de maioneza - un produs sub formă de emulsie fin dispersat, cu un conținut de grăsimi de cel puțin 15%, obținut din uleiuri vegetale rafinate deodorizate, apă, cu sau fără adaos de produse lactate, aditivi alimentari și alte ingrediente alimentare.

6) grăsimi formate din produse vegetale și/sau animale - produsele sub formă de emulsie solidă și maleabilă, în principal de tipul apă-în-ulei, provenite din grăsimi solide și/sau lichide vegetale și/sau din grăsimi animale destinate consumului uman, cu un conținut de grăsime din lapte între 10 % și 80 % din conținutul de grăsime.

7) amestec - produsul obținut dintr-un amestec de grăsimi vegetale și/sau animale cu un conținut de grăsime cuprins între minimum 80 % și mai puțin de 90 %

8) amestec 3/4 grăsime - produsul obținut dintr-un amestec de grăsimi vegetale și/sau animale cu un conținut de grăsime cuprins între minimum 60 % și maximum 62 %

9) amestec 1/2 grăsime - produsul obținut dintr-un amestec de grăsimi vegetale și/sau animale cu un conținut de grăsime cuprins între minimum 39 % și maximum 41 %.

10) amestec tartinabil X % - produsul obținut dintr-un amestec de grăsimi vegetale și/sau animale cu următoarele conținuturi de grăsime: — mai puțin de 39 %; — peste 41 %, dar sub 60 %; — peste 62 %, dar sub 80 %.

Capitolul II

CERINȚE GENERALE

5. Introducerea pe piață a materiilor grase tartinabile, de origine vegetală și/sau animală, destinate consumului uman, atât de producție autohtonă, cât și de

import, se efectuează cu respectarea Legii nr.306/2018 privind siguranța alimentelor 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. Nivelurile maxime ale unor contaminanți din produse trebuie să corespundă cerințelor stipulate în anexa nr.1 la Hotărârea Guvernului nr. 520/2010 cu privire la aprobarea Regulamentului sanitar privind contaminării din produsele alimentare.

8. Aditivii alimentari utilizați la fabricarea produselor tartinabile pe bază de grăsimi de origine vegetală și/sau animală prevăzute în prezentele Cerințe trebuie să se regăsească în Lista națională a aditivilor alimentari autorizați pentru utilizare în produsele alimentare și să corespundă condițiilor de utilizare a acestora în conformitate cu Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013.

9. Apa potabilă utilizată în procesul de producere trebuie să corespundă parametrilor de calitate stipulați în Legea nr. 182/2019 privind calitatea apei potabile.

10. Adaosul de vitamine și minerale în produsele tartinabile pe bază de grăsimi de origine vegetală și/sau animală prevăzute în prezentele Cerințe se va realiza în conformitate cu prevederile capitolelor II, III și V¹ din Regulamentul sanitar privind adaosul de vitamine și minerale, precum și de anumite substanțe de alt tip în produsele alimentare aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 899/2017.

11. 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 Nr. 06.5.3.34 din 27.02 2001.

12. Reziduurile de produse de uz fitosanitar în produsele de origine vegetală și reziduurile de medicamente de uz veterinar în produsele de origine animală trebuie să corespundă cerințelor stipulate în Hotărârea 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.

Capitolul III **Cerințe esențiale**

13. Calitatea produselor trebuie obținută și monitorizată prin sisteme de management al siguranței alimentelor și prin metode care să asigure o tratare sistematică a pericolelor potențiale.

14. Conținutul de grăsimi trebuie să fie maximum 2/3 substanță uscată, cu excepția sării.

15. Conținutul de acizi grași trans, alții decât acizii grași trans prezenți în mod natural în grăsimea de origine animală, din produse nu va depăși 2 g la 100 g de grăsime.

16. Produsele care cad sub incidența prezentelor Cerințe se clasifică în:

- 1) margarină;
- 2) maioneză;
- 3) materii grase tartinabile formate din produse vegetale și/sau animale, destinate consumului uman.

17. În funcție de consistență, margarina se clasifică în următoarele tipuri:

- 1) margarină solidă – margarina cu o consistență de densitate plastică care își păstrează forma la o temperatură de $(20\pm 2^{\circ}\text{C})$;
- 2) margarină semilichidă – margarina cu o consistență plastică moale, ușor fuzibilă la temperatura de $(10\pm 2^{\circ}\text{C})$;
- 3) margarină lichidă – margarina cu o consistență lichidă care își păstrează proprietățile de emulsie omogenă la temperaturile de verificare specifice pentru fiecare tip de margarină lichidă.

18. După conținutul de grăsimi, margarina se clasifică în următoarele tipuri:

- 1) margarină cu conținutul de grăsimi cuprins între 80% - 90%;
- 2) margarină cu conținut redus de grăsimi, cuprins între 41% - 62%;
- 3) margarină cu conținut scăzut de grăsimi sau cu „conținut foarte mic de grăsimi”, pînă la 41%;
- 4) grăsimi tartinabile cu conținut de grăsimi cuprins între 62% - 80%, 41% - 60% sau sub 39%.

19. După conținutul de grăsimi, maioneza se clasifică în următoarele tipuri:

- 1) maioneză cu conținut ridicat de grăsimi – maioneză cu conținut de grăsimi de la 55 la 80%;
- 2) maioneză cu conținut redus de grăsimi – maioneză cu conținut de grăsimi cuprins între 40 - 55%;
- 3) maioneză cu „conținut scăzut de grăsimi” sau cu „conținut foarte mic de grăsimi” – maioneză cu conținut de grăsimi sub 40%.

20. În funcție de destinație, grăsimile se clasifică în următoarele tipuri:

- 1) grăsimi culinare – pentru prăjirea produselor alimentare;
- 2) grăsimi de cofetărie – pentru umpluturi de napolitane, produse din ciocolată, bomboane, concentrate alimentare, glazură, făinoase și alte produse de cofetărie;
- 3) grăsimi pentru panificație – pentru producerea pâinii și a produselor de panificație.

21. După conținutul de grăsimi, amestecul de grăsimi tartinabile se clasifică în următoarele tipuri:

- 1) amestec de grăsimi cu conținutul de grăsimi de 80-90%;
- 2) mestec de grăsimi cu conținutul de grăsimi de 10-79%.

22. Fabricarea margarinei se realizează prin procese de emulsionare, răcire, cristalizare, modelare și ambalare.

23. La fabricarea margarinei se admite utilizarea următoarelor materii prime: uleiuri și grăsimi vegetale rafinate sau animale care pot fi supuse sau nu unui proces de modificare: hidrogenare, inter esterificare sau fracționare; apă potabilă; lapte integral sau degresat și/sau produse lactate: lapte fermentat, lapte praf, smântână, unt și/sau subproduse lactate (zer); sare alimentară iodată, zahăr, amidon, vitamine A,D, E, aditivi alimentari.

24. La fabricarea maionezei se admite utilizarea următoarelor ingrediente: gălbenuș de ou (opțional), sare, zahăr, condimente, muștar, produse lactate, aditivi alimentari, ulei, oțet sau acid acetic diluat și apă, până la obținerea emulsiei și emulsionarea finală, care conferă textură și stabilitate produsului.

25. În cazul utilizării gălbenușului de ou, conținutul acestuia în produsul finit trebuie să fie de minimum 2,8%.

26. Prevederile cu privire la maioneză se aplică și pentru sosurile pe bază de ulei pentru salate, care reprezintă amestecuri de ulei comestibil, oțet, sare, acizi organici, cum sunt acidul citric, lactic sau tartric, și, eventual alte ingrediente, cum ar fi: zahăr, muștar, legume, condimente, mirodenii, amidon. Nivelul de aciditate maxim admis pentru sosurile pe bază de ulei pentru salate este de 1%, exprimat în acid acetic.

27. La fabricarea materiilor grase tartinabile se admite utilizarea următoarelor ingrediente: uleiuri vegetale care se folosesc pentru fabricarea produselor alimentare: ulei de floarea-soarelui, ulei de bumbac, ulei de rapiță, ulei de soia, stearină palmitică, grăsimi inter esterificate, ulei hidrogenat rafinat și nerafinat, grăsimi animale topite și alte ingrediente.

28. Denumirile comerciale ale produselor trebuie să fie cele menționate în Anexa nr. 1.

1) denumirile comerciale se aplică exclusiv produselor care rămân solide la o temperatură de 20°C și care se utilizează pentru tartinare %;

2) denumirile comerciale nu se aplică:

a) denumirii produselor a căror natură exactă reiese clar din utilizarea tradițională și/sau dacă denumirile sunt în mod clar utilizate pentru a descrie o calitate caracteristică a produsului;

b) produselor concentrate (unt, margarină, amestecuri tartinabile) cu un conținut de grăsime mai mare sau egal cu 90 %.

29. Produsele trebuie să posede caracteristici organoleptice specifice fiecărui sortiment, care sînt stabilite în anexa nr.2.

30. Indicii fizice-chimici ai produselor trebuie să corespundă valorilor stabilite în anexa nr. 3.

Capitolul IV

CERINȚE PRIVIND AMBALAREA, ETICHETAREA ȘI TRANSPORTAREA

31. Produsele trebuie să fie preambalate și ambalate astfel încât să se asigure siguranța și calitatea lor la depozitare, transport și distribuire.

32. Etichetarea produselor pe bază de grăsimi de origine vegetală și/sau animală trebuie să corespundă prevederilor Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare și a Regulamentului sanitar privind mențiunile nutriționale și de sănătate înscrise pe produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului 196/2011.

33. La etichetarea și prezentarea produselor este obligatorie și indicarea următoarelor informații:

1) denumirile comerciale ale produselor, așa cum sunt definite în Anexa nr. 1, care pot fi suplimentate printr-o referință la nivelul de calitate specific produsului respectiv;

2) conținutul în grăsimi exprimat în procente din greutatea la momentul fabricării;

3) conținutul în grăsimi vegetale, lactate sau alte grăsimi animale, în ordinea descrescătoare a greutății, exprimat în procente din greutatea totală la momentul fabricării, pentru grăsimile compuse prevăzute în Anexa nr. 1, lit. B;

4) condițiile de depozitare pentru o singură stare termică, numai pentru refrigerare sau numai pentru congelare.

34. Indicarea conținutului de grăsimi trebuie să respecte următoarele condiții:

1) conținutul mediu de grăsimi trebuie exprimat fără unități zecimale;

2) conținutul mediu în grăsimi poate să fie diferit de procentajul declarat cu cel mult o unitate procentuală. Eșantioanele individuale pot fi diferite de procentajul declarat cu cel mult două unități procentuale;

3) eșantioanele individuale trebuie să respecte limitele stabilite în anexa nr. 3;

4) prin derogare de la subpunctele 1) și 2) din prezentul punct, conținutul minim de grăsimi declarat al produselor menționate în anexa nr.1, poziția 1 lit. A și poziția 1 lit. B, trebuie să corespundă conținutului minim de grăsimi al produsului.

35. Denumirea comercială menționată în pct. 33, poate fi utilizată împreună cu unul sau mai mulți termeni pentru a defini speciile de plante și/sau animale de la care provin produsele sau scopul utilizării produselor, precum și cu alți termeni referitori la metodele de producție, în măsura în care aceștia corespund cerințelor legislației.

36. Denumirile comerciale „minarină” sau „halvarină” se pot utiliza pentru produsele menționate la poziția 3 lit. A din anexa nr. 1.

37. Termenul „vegetal” poate fi utilizat împreună cu denumirile comerciale, dacă produsul conține numai grăsimi de origine vegetală. Se admite o toleranță de 2% de grăsime animală din conținutul total de grăsimi. Această toleranță se aplică și în cazul grăsimii de origine vegetală.

38. Pentru produsele prevăzute în anexa nr. 1, se interzice utilizarea expresiilor care indică, implică sau sugerează alt conținut de grăsimi, decât cel prevăzut în această anexă.

39. Expresia „conținut redus de grăsimi” poate fi utilizată pentru produsele menționate în anexa nr. 1, care au un conținut de grăsimi de peste 41%, pînă la 62% inclusiv.

40. Expresia „conținut scăzut de grăsimi” sau „conținut foarte mic de grăsimi” poate fi utilizată pentru produsele menționate în anexa nr. 1, cu un conținut de grăsimi mai mic sau egal cu 41%.

41. Expresiile „conținut redus de grăsimi”, „conținut scăzut de grăsimi” sau „conținut foarte mic de grăsimi” pot înlocui expresiile „3/4 grăsimi” sau „1/2 grăsimi”, utilizate în anexa nr. 1.

42. Ca o alternativă la denumirea produselor menționate la punctul 4, sbp 1), 2) și 3), anexa nr. 4 stabilește o listă de produse cu denumiri și caracteristici speciale.

43. Margarina se depozitează în încăperi curate, uscate, întunecoase, dezinfectate, bine aerisite, fără miros străin, la o temperatură cuprinsă între 0°C și 10°C și o umiditate relativă a aerului de maximum 80%, sau conform parametrilor stabiliți de producător.

44. Nu se admite păstrarea produselor în același spațiu cu produse toxice sau cu miros specific.

45. Maioneza se depozitează în spații curate, uscate, întunecoase, dezinfectate, fără miros străin, la temperaturi cuprinse între 3°C și 10°C, cu umiditatea relativă a aerului de cel mult 75 %.

46. Nu se permite păstrarea și expunerea maionezei, margarinei și grăsimii tartinabile direct la lumina soarelui.

47. Transportarea produselor trebuie să asigure păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizice-chimice, precum și protecția împotriva prafului, a dăunătorilor și a altor factori de degradare și contaminare.

48. Nu se admite transportarea și depozitarea produselor împreună cu produse nealimentare sau cu produse cu miros specific.

49. Informațiile referitoare la valabilitatea produsului alimentar sunt stabilite de către producător, conform prevederilor Legii nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare și a art. 13 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor..

50. Materia primă utilizată, trebuie să corespundă normativelor sanitare și de calitate. Originea, calitatea și siguranța materiei prime utilizate la fabricarea produselor se confirmă prin certificatul de calitate și rapoartele de încercări de laborator.

51. Introducerea pe piață a produselor, atât de producție autohtonă, cât și de import se efectuează cu respectarea Legii nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor și a Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

52. La plasarea pe piață produsele trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate eliberat de producător, confirmat prin rapoarte de încercări de laborator. Verificarea indicilor de calitate, prelevarea probelor, determinarea formelor de prezentare, marcare și etichetare se efectuează de către producător pentru fiecare lot.

53. Verificarea conținutului de grăsimi declarat în materiile grase tartinabile se efectuează conform anexei nr. 5.

pentru materiile grase tartinabile de
origine vegetală și/sau animală,
destinate consumului uman

Tabelul nr. 1

Denumirile comerciale ale produselor

Grupa de grăsimi	Denumirea comercială a produsului	Categoriile de produse
		Descrierea suplimentară a categoriei cu o indicare procentuală a conținutului de grăsimi din greutate
Definiții		
A. Grăsimi Produse tartinabile sub formă de emulsie solidă de tipul apă-în-ulei, derivate din grăsimi solide și/sau lichide, vegetale ori din grăsimi animale, destinate consumului uman, cu un conținut de grăsime lactată care nu depășește 3% din conținutul de grăsimi	1. Margarină	Produs obținut din grăsimi vegetale și/sau animale, cu un conținut de grăsimi cuprins între 80% și 90%
	2. Margarină $\frac{3}{4}$ grăsime	Produs obținut din grăsimi vegetale și/sau animale, cu un conținut de grăsimi cuprins între 60% și 62%
	3. Margarină $\frac{1}{2}$ grăsime	Produs obținut din grăsimi vegetale și/sau animale, cu un conținut de grăsimi cuprins între 39% și 41%
	4. Grăsimi tartinabilă X %	Produs obținut din grăsimi vegetale și/sau animale, cu următoarele conținuturi de grăsimi: mai puțin de 39%; între 41% și 60%; între 62% și 80%
B. Grăsimi compuse din produse vegetale și/sau animale. Produse tartinabile sub formă de emulsie solidă și maleabilă în principal de tipul apă-în-ulei, provenite din grăsimi solide și/sau lichide vegetale și/sau din grăsimi animale destinate consumului uman, cu un conținut de grăsime din lapte între 10 % și 80 % din conținutul de grăsime	1. Amestec	Produs obținut dintr-un amestec de grăsimi vegetale și/sau animale, cu un conținut de grăsimi cuprins între 80% și 90%
	2. Amestec $\frac{3}{4}$ grăsime	Produs obținut dintr-un amestec de grăsimi vegetale și/sau animale, cu un conținut de grăsimi cuprins între 60% și 62%
	3. Amestec $\frac{1}{2}$ grăsime	Produs obținut dintr-un amestec de grăsimi vegetale sau animale, cu un conținut de grăsimi cuprins între 39% și 41%
	4. Amestec tartinabil X %	Produse obținute din amestecul de grăsimi vegetale și/sau animale, cu următoarele conținuturi de grăsimi: până la 39%; între 41% și 60%; între 62% și 80%
Componenta de grăsime lactată din produsele menționate în lista din anexă poate fi modificată numai prin procedee fizice.		

Anexa nr. 2

la Cerințele de calitate și comercializare
pentru materiile grase tartinabile de
origine vegetală și/sau animală,
destinate consumului uman

Caracteristici organoleptice ale produselor

Tabelul nr. 1.

Caracteristicile organoleptice ale margarinei

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Aspect exterior	Masă omogenă, lucioasă, fără picături de apă în secțiune.
Culoare	Albă pînă la gălbuie; se admite o ușoară închidere a culorii la suprafață, pe o adâncime de max. 1mm, în perioada 1 noiembrie – 31 martie, și de max. 2 mm – în perioada 1 aprilie – 31 octombrie (la descrierea culorii nu se ține cont de utilizarea coloranților).
Miros și gust	Plăcut, aromat, specific, fără miros sau gust străin (amar, rînced etc.).
Consistența	<p><i>Margarina solidă:</i> La temperature de 20±2°C Consistența este plastică, densă, omogenă; Suprafața tăiată este lucioasă sau ușor lucioasă;</p> <p><i>Margarina semilichidă</i> La o temperatură de 10±2°C Consistența este plastică, moale, fuzibilă, omogenă; Suprafața tăiată este lucioasă sau ușor lucioasă;</p> <p><i>Margarina lichidă</i> Consistența este omogenă, lichidă.</p>

Tabelul nr. 2.

Caracteristicile organoleptice ale maionezei

Caracteristici	Condiții de admisibilitate
Aspect exterior, consistență	Emulsie fină omogenă, bine legată. Nu se admite separarea uleiului. Pentru sosurile de maioneză este permisă o consistență mai lichidă cremoasă, ușor elastică și asemănătoare jeleului.
Culoarea	Galben-deschis, uniformă (la descrierea culorii nu se ține cont de utilizarea coloranților).
Miros și gust	Gustul este ușor picant, cu miros și gustul caracteristic tipului de maioneză. Nu se admite gustul acru.

Tabelul nr. 3.

Caracteristicile organoleptice ale grăsimilor alimentare pentru industria culinară, de cofetărie și de panificație

Denumirea indicilor	Caracteristica grăsimilor				
	Grăsimi culinare	Grăsimi de cofetărie		Grăsimi de panificație	
		pentru produsele din ciocolată, bomboane și concentrate alimentare	pentru napolitane și umpluturi răcoritoare	solide	lichide
1	2	3	4	5	6
Miros și gust	Gust caracteristic individual grăsimii, fără gust și miros străin. În cazul adăugării grăsimii animale sau a altor adaosuri – gust caracteristic grăsimii animale sau adaosurilor corespunzătoare.	Gust caracteristic individual grăsimii, fără gust și miros străin.			La adăugarea aromatizaților – o aromă pronunțată, corespunzătoare aromatizatorului adăugat.
Culoare	De la alb până la galben-deschis.	De la alb până la galben-deschis. Se permite o nuanță cenușie sau crem la folosirea uleiului hidrogenat, uleiului de bumbac sau de soia. Uniformă în toată masa.		Da la alb la crem.	Da la galben-deschis până la galben.
Consistența la 18°C	Omogenă, solidă, plastică sau fluidă.	Omogenă, solidă, plastică.	Omogenă, solidă. Se permite plastică.	Omogenă, solidă, plastică.	Omogenă, fluidă.
Transparența	Transparentă în stare fuzibilă				
<p>Grăsimile pentru cofetărie și panificație în stare răcită la indicii „Culoare” și „Consistență” trebuie să fie: „Culoare” – de la gălbui-deschis până la cafeniu-deschis; „Consistență” – omogenă, fluidă. Consistența grăsimii fluidă pentru panificație se determină la temperatura de 16°C.</p>					

Anexa nr. 3
 la Cerințele de calitate și comercializare
 pentru materiile grase tartinabile de
 origine vegetală și/sau animală,
 destinate consumului uman

Indicii fizico-chimici ai produselor

Tabelul nr. 1.

Indicii fizico-chimici pentru margarină

Caracteristici	Produsul			
	Margarină cu conținut ridicat de grăsimi	Margarină cu conținut mediu de grăsimi	Margarină cu conținut redus de grăsimi	Margarină cu conținut scăzut de grăsimi
Punct de topire prin alunecare, °C	31-35	31-35	31-35	31-35
Conținutul de grăsimi, %	80-90	63-79	41-62	Sub 41
Fracția masică de umiditate, %	max.16	23-28	33-38	54-59
Aciditatea titrabilă, °T (max.):	2,5	2,5	2,5	2,5
Indice de peroxid (miliechivalenți /kg grăsimi, max.)	10	10	10	10
Fracția de masă a acizilor grași trans în grăsimea izolată din produs, %, (max)	2	2	2	2
Amidon	prezent	prezent	prezent	prezent

Tabelul nr. 2.

Indicii fizico-chimici pentru maioneză și sosuri pe bază de maioneză

Caracteristici	Condiții de admisibilitate	
	maioneză	Sosuri pe bază de maioneză
Aciditatea, exprimată în acid acetic, %	1,0	
Aciditatea activă (pH)	3,5-5,0	
Fracția de masă a produselor din ou recalculată în gălbenuș uscat, %, (min.)	1,0	Nu se reglementează
Fracția masică de umiditate, % (min.)	17,5	17,5
Conținutul de grăsimi, % (min.)	50	15,0
Stabilitatea emulsiei, % (min.)	98	97
Vâscozitate efectivă la o temperatură de 20 °C, Pa s (la o viteză de forfecare de 3 s), (min.)	5,0	-

Tabelul nr. 3.

Indicii fizico-chimici pentru grăsimile culinare, de cofetărie și de panificație

Denumirea grăsimilor	Conținutul de grăsimi, %, minimum	Fracția masică de umiditate și substanțe volatile, %, maximum	indicii de aciditate, mg KOM/g, maximum	Temperatura de topire, °C	Temperatura de răcire, °C	Duritatea după Kaminski, g/cm, minimum
Grăsimi culinare	99,7	0,3	0,5	28,0 – 36,0	-	-
Grăsimi de cofetărie	99,7	0,3	0,5	26,0 – 36,5	Minimum 21	La 15°C 150
Grăsimi de cofetărie solide	99,7	0,3	0,4	34,0 – 36,0	Minimum 30	La 20°C 850
Grăsimi de panificație lichide	99,7	0,3	0,8	Pe bază de ulei hidrogenat – maximum 17; pe bază de grăsimi interesterificate – 17-27	Maximum 15	-

Denumiri speciale pentru anumite produse tartinabile

- 1) Termenul în limba spaniolă „Mantequilla de Soria” sau „Mantequilla de Soria dulce”, „Mantequilla de Soria azucarada”: pentru un produs lactat aromatizat îndulcit, cu un conținut minim de grăsime din lapte de 39 %
- 2) Termenul în limba germană:
 - „Butterkäse”: pentru brânza din lapte de vacă care are o consistență semifină și grasă și un conținut minim de grăsime din lapte în materia uscată de 45 %
 - „Kräuterbutter”: pentru un preparat pe bază de unt care conține verdeață și are un conținut minim de grăsime din lapte de 62 %
 - „Milchmargarine”: pentru margarina care conține cel puțin 5 % lapte integral, lapte degresat sau alte produse lactate corespunzătoare;
- 3) Termenul în limba engleză:
 - „Brandy butter”, „Sherry butter” sau „Rum butter”: pentru un produs lactat alcoolizat și îndulcit care are un conținut minim de grăsime din lapte de 20 %
 - „Buttercream”: pentru un produs îndulcit care are un conținut minim de grăsime din lapte de 22,5 %
- 4) Termenul în limba franceză „Beurre d’anchois, de crevettes, de langouste, de homard, de crabe, de langoustine, de saumon, de saumon fumé, de coquille Saint-Jacques, de sardine”: pentru produsele care conțin produse pescărești și un conținut minim de grăsime din lapte de 10 %
- 5) Termenul în limba finlandeză „Munavoi”: pentru produsele care conțin ouă și au un conținut minim de grăsime din lapte de 35 %
- 6) Termenul în limba suedeză:
 - „flytande margarin”: pentru un produs având consistență lichidă și care conține cel puțin 80 % grăsimi vegetale, cum ar fi margarina, dar a cărei compoziție face ca produsul să nu fie tartinabil;
 - „messmör”: pentru un produs lactat pe bază de zer, îndulcit sau nu și având un conținut minim de grăsime din lapte de 2 %
 - „vitlökssmör”, „persiljesmör” sau „pepparrotsmör”: pentru un produs care conține alimente cu efect aromatizant și care are un conținut minim de grăsime din lapte de 66 %.
- 7) Termenul în limba daneză:
 - „smør 60”: pentru produsele cu un conținut de grăsime lactată cuprins între minimum 60 % și maximum 62 %.
 - „smør 40”: pentru produsele cu un conținut de grăsime lactată cuprins între minimum 39 % și maximum 41 %.
 - „margarine 60”: pentru produsele obținute din grăsimi vegetale și/sau animale cu un conținut de grăsime cuprins între minimum 60 % și maximum 62 %.
 - „margarine 40”: pentru produsele obținute din grăsimi vegetale sau animale cu un conținut de grăsime cuprins între minimum 39 % și maximum 41 %.
 - „blandingsprodukt 60”: pentru produsele obținute dintr-un amestec de grăsimi vegetale și/sau animale cu un conținut de grăsime cuprins între minimum 60 % și maximum 62 %.
 - „blandingsprodukt 40”: pentru produsele obținute dintr-un amestec de grăsimi vegetale sau animale cu un conținut de grăsime cuprins între minimum 39 % și maximum 41 %.

Procedura de verificare a conținutului de grăsimi declarat

1. Se prelevă aleatoriu și se analizează cinci eșantioane din lotul supus controlului. Se aplica următoarele două proceduri:

1) Se compară media aritmetică a celor 5 rezultate obținute cu conținutul de grăsimi declarat. Conținutul de grăsimi declarat va fi considerat conform, în cazul în care, media aritmetică a valorilor conținutului de grăsimi diferă de conținutul de grăsimi declarat cu cel mult de o unitate procentuală.

2) Cele 5 rezultate individuale se compară cu indicele de toleranță (± 2) unități procentuale din conținutul de grăsimi declarat) prevăzut în pct. 33 sbp. 2) din Cerințe de calitate și comercializare pentru materiile grase tartinabile de origine vegetală și/sau animală, destinate consumului uman. În cazul în care diferența dintre valoarea minimă și valoarea maximă a celor 5 rezultate individuale este mai mică sau egală cu patru unități procentuale, se consideră că cerințele pct. 33 sbp. 2) din Cerințe de calitate și comercializare pentru materiile grase tartinabile de origine vegetală și/sau animală destinate consumului uman, sunt respectate.

2. În cazul în care se constată respectarea condițiilor stabilite la la pct. 1. sbp. 1) și sbp. 2), lotul supus controlului este considerat ca întrunind cerințele pct. 33 sbp. 1) și 4) din Cerințe de calitate și comercializare pentru materiile grase tartinabile de origine vegetală și/sau animală destinate consumului uman, chiar dacă la aplicarea procedurii de testare combinată una dintre cele 5 valori nu se încadrează în marja de toleranță de (± 2) unități procentuale.