

HGM611/2010  
ID intern unic: 335244  
[Версия на русском](#)

[Fișa actului juridic](#)



**Republica Moldova**

**GUVERNUL**

**HOTĂRÎRE Nr. 611**  
din 05.07.2010

**cu privire la aprobarea Reglementării tehnice  
„Lapte și produse lactate”**

Publicat : 13.07.2010 în Monitorul Oficial Nr. 119-120 art Nr : 692 Data intrării în vigoare :  
13.10.2010

***MODIFICAT***

[HG513 din 02.07.14, MO174-177/04.07.14 art.541](#)

[HG296 din 26.04.11, MO74-77/06.05.11 art.343](#)

În conformitate cu Legea nr. 420-XVI din 22 decembrie 2006 privind activitatea de reglementare tehnică (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2007, nr.36-38, art. 141), cu modificările și completările ulterioare, Legea nr.78-XV din 18 martie 2004 privind produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2004, nr.83-87, art. 431), Legea nr.105-XV din 13 martie 2003 privind protecția consumatorilor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2003, nr. 126-131, art.507), cu modificările și completările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă Reglementarea tehnică „Lapte și produse lactate” (se anexează).
2. Prezenta hotărîre intră în vigoare la 3 luni din data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.
3. La momentul intrării în vigoare a prezentei hotărîri, din Nomenclatorul produselor din domeniul reglementat, supuse certificării obligatorii a conformității, aprobat prin Hotărîrea Guvernului nr.1469 din 30 decembrie 2004 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2005, nr.1-4, art.14), cu modificările și completările ulterioare, se exclud pozițiile tarifare cu numerele de ordine 1, 2, 3, 4 și 5.
4. Controlul asupra executării prezentei hotărîri se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor și Ministerului Sănătății.

[\[Pct.4 modificat prin HG513 din 02.07.14, MO174-177/04.07.14 art.541\]](#)

**PRIM-MINISTRU**

**Vladimir FILAT**

**Contrasemnează:**

**Viceprim-ministru,  
ministrul economiei  
Ministrul agriculturii**

**Valeriu Lazar**

**și industriei alimentare**  
**Ministrul sănătății**

**Valeriu Cosarciuc**  
**Vladimir Hotineanu**

**Nr. 611. Chișinău, 5 iulie 2010.**

Aprobată  
prin Hotărârea Guvernului nr. 611  
din 5 iulie 2010

**Reglementarea tehnică**  
**„LAPTE ȘI PRODUSE LACTATE”**

Reglementarea tehnică „Lapte și produse lactate” creează cadrul necesar aplicării următoarelor documente ale Comisiei Codex Alimentarius: CODEX STAN GENERAL 206-1999 cu privire la utilizarea termenilor privind produsele lactate, CODEX STAN 289-1995 cu privire la zerul praf (revizuit în 2003, amendat în 2006), CODEX STAN 207-1999 cu privire la laptele praf și smântîna dulce praf, CODEX STAN 282-1971 cu privire la laptele concentrat cu zahăr (revizuit în 1999), CODEX STAN 243-2003 cu privire la laptele fermentat (amendat în 2008), CODEX STAN 221-2001 cu privire la brînză nematurată, inclusiv brînză proaspătă (amendat în 2008), CODEX STAN GENERAL 283-1978 cu privire la brînzeturi (revizuit în 1999, amendat în 2008), CODEX STAN 279-1971 cu privire la unt (revizuit în 1999, amendat în 2006), CODEX STAN 288-1976 cu privire la smîntîna dulce și smîntîna (revizuit în 2003, amendat în 2008), Directivei 2001/114/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind anumite tipuri de lapte conservat, parțial sau integral deshidratat și destinat consumului uman, publicate în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene (JO L 15, 17.1.2002, p. 19).

*[Preambulul modificat prin HG296 din 26.04.11, MO74-77/06.05.11 art.343]*

**I. Domeniul de aplicare**

1. Reglementarea tehnică „Lapte și produse lactate” (în continuare – Reglementare tehnică) stabilește cerințele esențiale de calitate, ambalare, etichetare, transportare și depozitare pentru laptele de consum și produsele lactate (în continuare – produse), provenite atît din producția internă, cît și din import.
2. Cerințele prezentei Reglementări tehnice nu se aplică produselor fabricate în gospodării individuale pentru consum propriu și produselor care sînt în tranzit sau care sînt depozitate temporar ca bunuri ce tranzitează țara.
3. Sub incidența prezentei Reglementări tehnice cad grupele de produse, conform tabelului 1.

*tabelul 1*

<b>Poziția tarifară conform Nomenclatorului mărfurilor al Republicii Moldova</b>	<b>Denumirea produselor (grupe de produse)</b>
0401	Lapte și smîntîna, neconcentrate, fără adaos de zahăr sau alți îndulcitori (edulcoranți)
0402	Lapte și smîntîna din lapte, concentrate sau cu adaos de zahăr sau alți îndulcitori (edulcoranți)
0403	Lapte acru, lapte prins și smîntîna, iaurt, chefir și alte sorturi de lapte și smîntîna fermentate sau acidulate, chiar concentrate, chiar cu adaos de zahăr sau alți îndulcitori (edulcoranți), sau aromatizate, sau cu adaos de fructe, nuci sau cacao
0404	Zer, chiar concentrat sau cu adaos de zahăr ori de alți îndulcitori (edulcoranți); produse din compuși naturali ai laptelui, chiar cu adaos de zahăr sau alți îndulcitori (edulcoranți), nedenumite și necuprinse în altă parte

0405	Unt și alte substanțe grase provenite din lapte; paste lactate pentru tartine
0406	Brânzeturi și cașuri

## II. Terminologie

4. În sensul prezentei Reglementări tehnice, se definesc termenii de bază și definițiile produselor în scopul producerii și comercializării, după cum urmează:

**1) brânzeturi** – produse maturate sau nematurate, moi, semitari, tari sau extra tari, care pot fi acoperite și în care conținutul de proteină/cazeină nu depășește conținutul acestuia în lapte, obținute prin modurile următoare:

a) coagularea completă sau parțială a proteinelor din lapte, lapte smântînit sau parțial smântînit, smîntînă dulce, zer, zară sau orice combinație a acestora, cu acțiunea enzimelor sau altor agenți de coagulare, și înlăturarea parțială a zerului, respectînd principiile de concentrație a proteinelor lactice (în particular cantitatea de cazeină) și, prin urmare, conținutul de proteină în brânzeturi va fi considerabil mai ridicat decît conținutul proteinei în materiile lactate prime din care au fost preparate brânzeturile;

b) prelucrarea tehnică, care include coagularea proteinei laptelui și/sau produselor obținute din lapte, ce conferă produsului final caracteristicile organoleptice, fizice și chimice asemănătoare produsului reglementat în subpunctul a);

**2) brânzeturi maturate** – brânzeturile care, imediat după fabricare, nu sînt gata pentru consum, urmînd să fie păstrate un anumit timp la temperatură și condiții speciale pentru ca să se producă schimbările biochimice și fizice caracteristice pentru tipul respectiv de produs;

**3) brânzeturi cu mucegai maturate** – brînza maturată pentru care maturarea se termină odată cu dezvoltarea mucegaiurilor caracteristice în interiorul produsului și/sau la suprafața lui;

**4) brânzeturi nematurate** – brânzeturi care după fabricare sînt gata pentru consum;

**5) brînza proaspătă** – produs lactat cu un conținut înalt de proteine, obținut în urma fermentării laptelui în prezența culturilor de bacterii acidolactice, cu sau fără folosirea clorurii de calciu, fermentarea de cheag sau pepsină și cu separarea parțială a zerului;

**6) brânzeturi tari și semitari** – brânzeturi ce se caracterizează printr-o formă bine determinată, corespunzătoare fiecărui sortiment, cu pasta omogenă și elastică, cu ochiuri de fermentare de diferite dimensiuni, repartizate în funcție de sortiment, cu coaja tare și elastică;

**7) brânzeturi moi** – brânzeturi cu pasta bine legată, la unele sortimente cu goluri de fermentație, cu coaja moale sau fără coajă;

**8) brânzeturi în saramură** – brânzeturi cu cheag care se maturizează și se păstrează în saramură;

**9) brânzeturi topite** – brânzeturi la fabricarea cărora se folosesc toate tipurile de brânzeturi, care se prelucrează mecanic la temperaturi înalte, în prezența sărurilor de topire sau agenților de structurare, pentru obținerea unei mase omogene de brînză cu sau fără introducerea substanțelor gustative;

**10) componente funcționale** – componente nelactice (maiele bacteriene, agenți de coagulare, stabilizatori și alte componente nelactice autorizate) funcțional necesare pentru procesarea laptelui, fără de care nu este posibilă fabricarea produselor lactate;

**11) conserve de lapte** – produse fabricate din lapte integral, lapte degresat, zer, zară sau din aceste produse și ingrediente alimentare, care după prelucrare (concentrare, sterilizare, uscare) și ambalare își păstrează timp îndelungat proprietățile fără modificări;

**12) frișcă** – smîntîna dulce lichidă, smîntîna dulce reconstituită și/sau smîntîna dulce recombinate, în care a fost înglobat aer sau gaz inert, fără schimbarea emulsiei de tip grăsime în apă;

**13) lapte** – produs de secreție fiziologică normală a glandelor mamare, obținut din mulsul unuia sau mai multor animale, fără orice fel de adaosuri sau extracții din el, destinat consumului direct sau prelucrării ulterioare;

**14) lapte de consum** – lapte normalizat, supus unui tratament termic corespunzător, ambalat în recipiente de desfacere și destinat comercializării;

**a) lapte integral** – lapte tratat termic care, în privința conținutului de grăsimi, îndeplinește una dintre următoarele condiții:

**lapte integral standardizat** – lapte cu un conținut de grăsimi de cel puțin 3,50 % (m/m). Se poate prevedea o categorie suplimentară de lapte integral cu un conținut de grăsimi de minimum 4,00 % (m/m) sau mai mult;

**lapte integral nestandardizat** – lapte cu un conținut de grăsimi care nu a fost modificat de la stadiul de mulgere, prin adăugarea sau îndepărtarea de grăsimi, amestecarea cu lapte al cărui conținut de grăsimi naturale a fost modificat. Cu toate acestea, conținutul de grăsimi nu poate fi mai mic de 3,50 % (m/m);

**b) lapte semidegresat** – lapte tratat termic, al cărui conținut de grăsimi a fost redus la cel puțin 1,50 % (m/m) și la cel mult 1,80 % (m/m);

**c) lapte degresat** – lapte tratat termic, al cărui conținut de grăsimi a fost redus la cel mult 0,50 % (m/m);

**15) lapte fermentat** – produs lactat obținut la fermentarea laptelui, care poate fi obținut din produse din lapte cu sau fără modificarea compoziției în limitele condițiilor indicate în anexa nr. 3, prin acțiunea microorganismelor starter ce conduc la reducerea pH-ului, cu sau fără coagularea proteinei (precipitarea izoelectrică). Aceste microorganisme starter trebuie să fie viabile, active și în cantități abundente până la expirarea termenului de valabilitate a produsului. Dacă produsul a fost supus tratamentului termic după fermentare, condiția de viabilitate a microorganismelor nu se aplică.

Produsele lactate fermentate se caracterizează prin culturile starter specifice, aplicate la fermentarea laptelui, după cum urmează:

**a) iaurt** – produs lactat fabricat prin fermentarea laptelui cu culturi starter de *Streptococcus thermophilus* și *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* sau culturi de *Streptococcus thermophilus* și orice specie de *Lactobacillus*;

**b) lapte acidofil** – produs lactat fabricat prin fermentarea laptelui cu culturi starter de *Lactobacillus acidophilus*;

**c) chefir** – produs lactat fabricat prin fermentarea laptelui cu culturi starter din granule de chefir, constituite din levuri care fermentează lactoza (*Kluyveromyces marxianus*) și care nu fermentează lactoza (*Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* și *Saccharomyces exiguus*), și culturi de *Lactobacillus kefir*, specii din genul *Leuconostoc*, *Lactococcus* și *Acetobacter*, ce se află în relații simbiotice specifice;

**d) cumîs** – produs lactat acid cu proprietăți antibiotice, fabricat din lapte de iapă sau lapte de vacă degresat cu adaos de zahăr, prin fermentație mixtă (lactică și alcoolică) cu culturi starter de *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* și *Kluyveromyces marxianus*;

**e) lapte acru** – produs lactat fabricat prin fermentarea laptelui cu culturi starter de lactococi mezofili;

**f) lapte covășit** – produs lactat fabricat prin fermentarea laptelui înăbușit cu culturi starter de *Streptococcus thermophilus*, cu sau fără culturi de *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*;

**16) lapte înăbușit** – lapte normalizat sau degresat supus pasteurizării la temperaturi de 95°C – 99°C și menținut la această temperatură de la 3 până la 4 ore;

**16<sup>1</sup>) lapte concentrat fără zahăr** – produs lactat care se obține prin înlăturarea parțială a apei din lapte. Cantitatea de grăsime și proteine din lapte poate fi normalizată.

[Pct.16<sup>1</sup> introdus prin HG296 din 26.04.11, MO74-77/06.05.11 art.343]

**17) lapte concentrat cu zahăr** – produs lactat care poate fi obținut prin înlăturarea parțială a apei din lapte cu adăugarea zahărului sau prin orice alt proces care conduce la obținerea aceleiași compoziții și caracteristici a produsului. Cantitatea de grăsime și proteine din lapte poate fi normalizată;

**18) lapte fermentat concentrat** – lapte fermentat al cărui conținut de proteine a fost ridicat în timpul sau după fermentație cu cel puțin 5,6%;

**19) lapte fermentat cu ingrediente** – produs lactat combinat (conform subpunctului 27) care conține cel mult 45% (m/m) ingrediente nelactice (îndulcitori, fructe, legume și derivatele acestora (sucuri, pulpă etc.), cereale, miere, ciocolată, nuci, cafea, condimente și alte ingrediente alimentare naturale permise. Ingredientele nelactice pot fi introduse înainte sau după fermentare;

**20) lapte normalizat** – laptele adus la un conținut de grăsime stabilit prin adăugarea de lapte smântînit sau parțial smântînit;

**21) lapte smîntînit** – lapte din care s-a extras grăsimea prin separarea mecanică;

**22) lapte praf și smântână dulce praf** – produse lactate care se obțin prin înlăturarea parțială a apei din lapte sau din smântâna dulce. Cantitatea de grăsime și/sau proteine din lapte sau smântâna dulce poate fi normalizată, pentru a corespunde cerințelor compoziționale;

**23) m/m** – fracția masică a componentului raportată la masa produsului;

**24) maia bacteriană** – microorganisme și/sau asociații de microorganisme nepatogene, netoxigene, preponderent microorganisme lactice, selectate și utilizate la fabricarea produselor lactate;

**25) microorganisme probiotice** – microorganisme nepatogene, netoxigene, care nimeresc în intestinele omului cu hrana, având acțiune benefică asupra organismului uman ca rezultat al normalizării componenței și activității biologice a microflorei tractului digestiv (preponderent organisme din genurile *Bifidobacterium*, *Lactobacillus*, *Propionibacterium*, *Lactococcus*).

**26) produs lactat** – produs obținut prin orice mod de procesare a laptelui, fără adăugarea grăsimilor și proteinelor de altă origine, care poate conține aditivi alimentari și alte ingrediente funcțional necesare pentru procesare, cu condiția că aceste substanțe să nu fie utilizate pentru substituirea totală sau parțială a vreunui component al laptelui;

**27) produs lactat combinat** – produs în care laptele, produsele lactate sau părțile componente ale laptelui prezintă partea esențială din produsul finit, cu condiția că părțile componente nelactice nu au destinația să substituie total sau parțial părțile componente ale laptelui;

**28) produs lactat reconstituit** – produs obținut prin adăugarea de apă la forma uscată sau concentrată a produsului, în cantitatea necesară pentru obținerea consistenței corespunzătoare a produsului;

**29) produs lactat recombinat** – produs obținut prin combinarea grăsimii de lapte și lapte praf degresat și/sau lapte uscat integral în formă conservată cu sau fără adaos de apă pentru obținerea compoziției corespunzătoare a produsului lactat;

**30) pastă de unt** – produs lactat sau produs lactat combinat cu fracția masică de grăsime lactică de la 39 până la 49% inclusiv, care, în general, prezintă o dispersie „plasmă lactată în grăsime”, fabricat din lapte și/sau produse de prelucrare a laptelui cu/sau fără utilizarea stabilizatorilor de structură;

**31) produse lactate concentrate sterilizate** – produse fabricate din lapte integral, lapte degresat, zară, zer cu concentrate sau din smântână dulce fără concentrate, porționate în ambalaje și sterilizate;

**32) produse lactate concentrate cu zahăr** – produse obținute din lapte integral, lapte degresat, zară, zer sau lapte și adaos de smântână dulce, prin evaporarea din materia primă a unei părți de apă și conservarea produselor cu zahăr;

**33) produse lactate praf** – produse sub formă de praf obținute din lapte integral, lapte degresat, smântână dulce, zară, zer normalizate, pasteurizate, concentrate și uscate în instalații speciale;

**34) preparate pentru fermentare** – substanțe proteice necesare pentru realizarea proceselor biochimice care au loc la fabricarea produselor lactate;

**35) smântână dulce** – produs obținut din lapte sub forma unei emulsii de tip grăsime în apă, cu un conținut minim de grăsime lactată de 10 %;

**36) smântână dulce reconstituită** – smântână dulce obținută prin reconstituirea produsului lactat cu sau fără adăugarea apei potabile, cu aceleași caracteristici ale produsului finit, definit în subpunctul 35);

**37) smântână dulce recombinată** – smântână dulce obținută prin recombinarea produselor lactate cu sau fără adăugarea apei potabile și cu caracteristici ale produsului finit, definit în subpunctul 35);

**38) smântână dulce preparată** – produs lactat obținut prin normalizarea smântânii dulci, smântânii dulci reconstituite și/sau smântânii dulci recombinate prin prelucrări și procese adecvate pentru obținerea calităților caracteristice;

**39) smântână dulce lichidă preambalată** – produs lactat lichid obținut prin prepararea și ambalarea smântânii dulci, smântânii dulci reconstituite și/sau smântânii dulci recombinate pentru consum direct și/sau folosire directă;

**40) smântână fermentată** – produs lactat obținut prin fermentarea smântânii dulci, smântânii dulci reconstituite și/sau smântânii dulci recombinate cu acțiunea microorganismelor respective, care duc la scăderea pH-ului, cu sau fără coagulare. Conținutul microorganismelor specifice este indicat pe ambalaj în mod direct sau indirect ori în alt loc corespunzător cerințelor de vânzare; microorganismele trebuie să fie vii, active și abundente în produs până la data expirării termenului de valabilitate. În cazul în care produsul a fost supus

tratamentului termic după fermentare, cerințele despre viabilitatea microorganismelor nu se aplică;

**41) smântână dulce acidifiată** – produs lactat obținut prin acidifierea smântînii dulci, smântînii dulci reconstituite și/sau smântînii dulci recombinate, cu acțiunea acizilor și/sau reguletoarelor de aciditate pentru scăderea pH-ului, cu sau fără coagulare;

**42) unt** – produs gras obținut exclusiv din lapte și/sau produse obținute din lapte, în general, în formă de emulsie de tip apă în grăsime;

**43) unt topit** – produs fabricat prin tratamentul termic al untului, în urma căruia are loc eliminarea totală a plasmei, avînd proprietăți organoleptice specifice;

**44) unt din lapte de vaci** – unt produs în bază de lapte și/sau produse obținute din lapte provenit de la vaci;

**45) unt din smântână dulce** – unt din lapte de vaci, produs din smântînă dulce pasteurizată;

**46) unt din smântână fermentată** – unt din lapte de vaci, produs din smântînă fermentată;

**47) zer** – produs lactat secundar rezultat de la fabricarea brînzeturilor, obținut după coagularea laptelui, care se efectuează, în general, sub acțiunea enzimelor coagulante;

**48) zer acid** – produs lactat secundar rezultat de la fabricarea brînzeturilor, obținut după coagularea laptelui, care se efectuează în general prin acidifiere sub acțiunea agenților chimici;

**49) zer praf** – produs lactat obținut prin uscarea zerului sau zerului acid.

### III. Cerințe generale

5. La plasarea pe piață, produsele trebuie să respecte cerințele prezentei Reglementări tehnice, prevederile Legii nr. 78-XV din 18 martie 2004 privind produsele alimentare, Legii nr. 105-XV din 13 martie 2003 privind protecția consumatorilor, Legii nr. 186-XV din 24 aprilie 2003 cu privire la evaluarea conformității produselor și Legii nr. 221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară.

6. Producătorii trebuie să asigure menținerea înregistrărilor timp de 3 ani, care ar permite trasabilitatea pentru identificarea materiilor prime utilizate, metodelor și condițiilor de producție, loturilor și tipurilor de produse și, la cererea organelor de control – să ofere dovezi documentare despre respectarea cerințelor prescise de prezenta Reglementare tehnică.

7. Întreprinderile de fabricare a produselor trebuie să dispună de spații de depozitare separată a materiilor prime și produselor finite, care să comunice direct și în flux tehnologic continuu cu sălile de producție prin trasee scurte.

8. Echipamentul tehnologic și recipientele care vin în contact cu materiile prime și produsele finite trebuie să fie confecționate din materiale fără efecte toxice, conforme cerințelor stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății, în conformitate cu Regulile și normativele sanitaro-epidemiologice pentru materialele folosite în sectorul alimentar nr. 06.10.3.67 din 2004, aprobate de Ministerul Sănătății (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2005, nr. 168-171, art.583).

9. Materia primă (laptele natural, smântîna dulce naturală, untul, grăsimile) și semipreparatele folosite la fabricarea produselor lactate trebuie să fie păstrate la temperatura de cel mult +4°C.

10. Materia primă folosită la fabricarea produselor lactate trebuie să fie în conformitate cu Ordinul Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare nr.173 din 14 iulie 2006 cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare privind condițiile de sănătate pentru producerea și introducerea pe piață a laptelui crud și a laptelui tratat termic și a produselor pe bază de lapte (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2007, nr.54-56, art. nr.216).

11. Apa potabilă utilizată la fabricarea produselor lactate trebuie să corespundă cerințelor stipulate în Hotărîrea Guvernului nr. 934 din 15 august 2007 „Cu privire la instituirea Sistemului informațional automatizat „Registrul de stat al apelor minerale naturale, potabile și băuturilor nealcoolice îmbuteliate” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2007, nr. 131-135, art. 970).

12. Indicii organoleptici și fizico-chimici ai produsului, specifici fiecărui sortiment trebuie să corespundă indicilor prezentați în anexele nr.1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 și 8.

13. Indicii microbiologici ai produselor trebuie să fie în conformitate cu prevederile Hotărîrii Guvernului nr.221 din 16 martie 2009 „Cu privire la aprobarea Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2009, nr.59-61, art.272).

### IV. Cerințe de comercializare

14. Produsele se ambalează în ambalaje de desfăcere și de transport.

15. În timpul depozitării, transportării și comercializării, ambalajul de desfăcere, materialele de ambalaj și modul de ambalare trebuie să asigure menținerea calității și siguranța produselor lactate.

16. Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.

17. Etichetarea produselor trebuie să fie în conformitate cu prevederile Hotărârii Guvernului nr. 996 din 20 august 2003 „Despre aprobarea Normelor privind etichetarea produselor alimentare și Normelor privind etichetarea produselor chimice de menaj”, Legii nr. 78-XV din 18 martie 2004 privind produsele alimentare și Legii nr. 105-XV din 13 martie 2003 privind protecția consumatorilor.

18. Pe etichetă, pentru a evita inducerea în eroare a consumatorului, împreună sau lângă denumirea produsului lactat, se vor introduce cuvinte sau fraze suplimentare cu privire la natura adevărată a produsului (de exemplu: se indică dacă este produs lactat reconstituit sau recombinat etc., conform indicelui terminologic din capitolul II), tipul de tratament termic la care a fost supus, condițiile fizice și alte caracteristici specifice produsului respectiv.

19. În cazul folosirii laptelui praf, se interzice utilizarea termenului „lapte” pe ambalajele de desfăcere a laptelui și a produselor lactate.

20. Originea laptelui și a produselor lactate trebuie să fie precizată în cazul în care nu provine de la speciile de bovine.

21. Transportarea și depozitarea produselor trebuie efectuată în conformitate cu Legea nr. 221-XVI din 19 octombrie 2007 privind activitatea sanitar-veterinară, Ordinul Ministerului Agriculturii și Industriei Alimentare nr. 173 din 14 iulie 2006 „Cu privire la aprobarea Normei sanitar-veterinare privind condițiile de sănătate pentru producerea și introducerea pe piață a laptelui crud, a laptelui tratat termic și a produselor pe bază de lapte” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2007, nr.54-56, art.216), numai cu mijloace autorizate sanitar de către autoritatea sanitar-veterinară, care să asigure, pe toată perioada transportării, păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice, microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de alterare și contaminare.

22. Nu se admite transportarea și depozitarea produselor împreună cu produsele nealimentare sau produsele cu miros specific.

## V. Cerințe de calitate pentru laptele fermentat

23. Materia primă pentru producerea laptelui fermentat trebuie să constituie laptele și/sau produsele derivate ale laptelui și apa potabilă pentru reconstituire sau recombinare.

24. Ingredientele permise la producerea laptelui fermentat:

- 1) culturi starter de microorganisme inofensive;
- 2) sare alimentară iodată;
- 3) ingrediente de origine nelactată, menționate în punctul 4 subpunctul 15);
- 4) gelatină și amidon în:
  - a) lapte fermentat, prelucrat termic după fermentare;
  - b) lapte fermentat cu ingrediente;
  - c) lapte fermentat simplu.

25. Ingredientele trebuie adăugate în cantități funcțional necesare.

26. Zerul obținut după fermentare nu se admite pentru fabricarea laptelui fermentat, cu excepția laptelui fermentat concentrat.

27. La etichetarea laptelui fermentat, denumirea trebuie să fie:

1) „Lapte fermentat”, care poate fi înlocuită cu: „lapte acru”, „lapte covăsit”, „iaurt”, „lapte acidofil”, „chefir”, „cumîs”, cu condiția că produsul corespunde principiilor specifice menționate în punctul 4 subpunctul 15);

2) produsele obținute din lapte fermentat, tratate termic după fermentare, trebuie să fie denumite „Lapte fermentat” („lapte acru”, „lapte covăsit”, „iaurt”, „lapte acidofil”, „chefir”, „cumîs”) tratat termic”;

3) denumirea „Lapte fermentat cu ingrediente” trebuie să includă denumirea substanței aromatice de bază sau a produselor aromatice adăugate;

4) laptele fermentat, la care au fost adăugați îndulcitori carbohidrați, poate fi denumit „Lapte fermentat

dulce”. În cazul adăugării parțiale sau substituiri complete a zahărului cu un îndulcitor artificial, permis de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății, lângă denumirea produsului se va indica „îndulcit cu \_\_\_\_\_” sau „cu zahăr și îndulcit cu \_\_\_\_\_”.

28. Cantitatea de grăsime lactată trebuie să fie declarată consumatorului în procente de masă sau volum ori în grame la o porțiune, dacă cantitatea porțiunilor este stabilită.

#### VI. Cerințe de calitate pentru brânzeturi

29. Materia primă pentru producerea brânzeturilor trebuie să constituie laptele și/sau produsele derivate ale laptelui.

30. Ingredientele permise la producerea brânzeturilor:

1) culturi starter de microorganisme lactice și/sau producătoare de gust și aromă și alte culturi de microorganisme inofensive;

2) enzime inofensive potrivite;

3) sare alimentară iodată;

4) apă potabilă;

5) alți aditivi alimentari autorizați de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății.

31. La etichetarea brânzeturilor, în denumirea produsului trebuie să fie inclus cuvântul „brânză”, însoțit de termeni de descriere, după cum urmează:

Tabelul 2

În conformitate cu tăria		În conformitate cu principiile de maturare
Baza lactată degresată, %	Denumirea	
< 50	Extra tare	Maturată
49 – 56	Tare	Maturată cu mușegai
54 – 69	Tare/semitare	Nematurată/proaspătă
> 67	Moale	În saramură

32. Baza lactată degresată se egalează cu procentul umidității în baza degresată, conform următoarei formule:

$$\frac{\text{cantitatea umidității în brânză}}{\text{greutatea totală a brânzei} - \text{greutatea grăsimii în brânză}} \times 100$$

100

*greutatea totală a brânzei – greutatea grăsimii în brânză*

33. Cantitatea de grăsime lactată trebuie să fie declarată consumatorului final în procente de masă, procente de grăsime în substanța uscată sau în grame la o porțiune dacă cantitatea porțiunilor este stabilită.

34. În plus, pot fi folosiți următorii termeni, după cum urmează:

Tabelul 3

Foarte gras	(dacă cantitatea de grăsimi în substanța uscată este mai mare sau egală cu 60%)
Gras	(dacă cantitatea de grăsimi în substanța uscată este mai mare sau egală cu 45% și mai mică sau egală cu 60%)
Semigras	(dacă cantitatea de grăsimi în substanța uscată este mai mare sau egală cu 25% și mai mică de 45%)
Parțial smântînit	(dacă cantitatea de grăsimi în substanța uscată este mai mare sau egală cu 10% și mai mică de 25%)
Smântînit	(dacă cantitatea de grăsimi în substanța uscată este mai mică de 10%)

35. Pentru brânzeturile tari, pe fiecare ambalaj se indică data fabricării (ziua, luna) și numărul lotului.

#### VII. Cerințe de calitate pentru brânza nematurată, inclusiv brânza proaspătă

36. Materia primă pentru producerea brânzei nematurate, inclusiv a brânzei proaspete trebuie să constituie



laptele și/sau produsele derivate ale laptelui.

**37.** Ingredientele permise pentru brânza nematurată, inclusiv brânza proaspătă:

1) culturi starter de microorganisme lactice și/sau producătoare de gust și aromă și alte culturi de microorganisme inofensive;

2) enzime coagulante naturale sau alte enzime inofensive potrivite;

3) sare alimentară iodată;

4) apă potabilă;

5) gelatină și amidon: pot fi utilizate ca stabilizatoare, cu condiția să fie adăugate numai în cantități funcțional necesare;

6) oțet;

7) făină de orez, de cereale sau de cartofi: pot fi utilizate ca agenți antiaglomeranți numai pentru prelucrarea suprafeței bucăților feliate sau tăiate în bucăți mici, cu condiția că sînt adăugate numai în cantități funcțional necesare.

**38.** Denumirea produsului trebuie să fie „brînză nematurată” sau „brînză proaspătă”. Cuvintele „brînză nematurată” sau „brînză proaspătă” pot fi omise din denumirea diverselor brînzeturi din varietatea de sortimente autorizate în Republica Moldova sau în țările unde se vînd produsele, cu condiția că omiterea nu va provoca erori referitor la caracterul produsului.

**39.** Cantitatea de grăsime lactată trebuie să fie declarată consumatorului final în procente de masă, procente de grăsime în substanța uscată sau în grame la o porțiune dacă cantitatea porțiunilor este stabilită.

### **VIII. Cerințe de calitate pentru smîntîna dulce preparată și smîntîna fermentată**

**40.** Materia primă pentru producerea smîntîinii dulci preparate și smîntîinii fermentate trebuie să constituie:

1) laptele supus tratamentului mecanic sau fizic înainte de prelucrarea smîntîinii dulci;

2) untul, produsele din grăsime lactată, laptele praf, smîntîna dulce praf și apa potabilă – pentru smîntîna dulce fabricată prin proces de reconstituire sau recombinație;

3) zara concentrată sau uscată – pentru smîntîna fermentată.

**41.** Ingredientele permise:

1) produse obținute din lapte sau zer, care conțin nu mai puțin de 35% (m/m) de proteine lactice (inclusiv cazeina, produsele proteice din zer, concentratele și amestecurile lor) și din lapte praf – în calitate de agenți de îngroșare și stabilizatori, cu condiția că se adaugă numai în cantități funcțional necesare, care nu depășesc 20 g/kg, respectiv, ca orice stabilizatori și agenți de îngroșare autorizați;

2) gelatină și amidon – în calitate de stabilizatori, cu condiția că se adaugă numai în cantități funcțional necesare, respectiv, ca orice stabilizatori și agenți de îngroșare autorizați;

Pentru smîntîna fermentată:

3) culturi starter de microorganisme inofensive autorizate;

4) cheag și alte enzime coagulante inofensive autorizate, potrivite pentru îmbunătățirea texturii, fără realizarea coagulării enzimatic;

5) clorură de natriu.

**42.** Etichetarea se efectuează, după cum urmează:

1) pentru smîntîna dulce preparată, denumirea trebuie să fie: „smîntîna dulce preparată” sau „smîntîna dulce”;

2) pentru smîntîna fermentată, denumirea trebuie să fie: „smîntîna fermentată” sau „smîntîna”;

3) smîntîna dulce fabricată prin reconstituire sau recombinație a ingredientelor lactate va fi marcată ca „smîntîna dulce recombinație” sau „smîntîna dulce reconstituită”;

4) denumirea trebuie să fie unită în același câmp vizual cu indicația cantității de grăsime și însoțită de o descriere clară a tratamentului termic.

**43.** Cantitatea de grăsime lactată trebuie să fie declarată consumatorului final în procente de masă, procente de volum sau grame la o porțiune dacă cantitatea porțiunilor este stabilită.

### **IX. Cerințe de calitate pentru unt și pasta de unt**

**44.** Materia primă pentru producerea untului și a pastei de unt trebuie să constituie laptele și/sau produsele derivate ale laptelui.

**45.** Ingredientele permise la fabricarea untului:

- 1) sare alimentară iodată;
- 2) culturi starter de microorganisme acidolactice și/sau bacterii producătoare de gust și aromă;
- 3) apă potabilă.

**46.** La etichetare, denumirea produselor trebuie să corespundă indicelui terminologic și definițiilor cu privire la tipurile de unt.

**47.** Pe etichetă se indică dacă untul sau pasta de unt sînt sărate sau nesărate; pentru untul și pasta de unt sărate se indică conținutul de sare.

**48.** Cantitatea de grăsime lactată trebuie să fie declarată consumatorului în procente de masă sau în grame la o porțiune dacă cantitatea porțiunilor este stabilită.

#### **X. Cerințe de calitate pentru laptele concentrat și laptele concentrat cu zahăr**

**49.** Materia primă pentru producerea laptelui concentrat trebuie să constituie: laptele și laptele praf, smîntîna dulce, smîntîna dulce praf, produsele din grăsime lactată, inclusiv zahărul în cazul laptelui concentrat cu zahăr.

**50.** Pentru normalizarea proteinelor lactice sînt permise următoarele produse:

- 1) retentat lactat – produs obținut ca rezultat al concentrării proteinei lactate prin ultrafiltrarea laptelui, laptelui parțial smîntînit și laptelui smîntînit;
- 2) permeat lactat – produs obținut ca rezultat al extragerii proteinelor și grăsimii lactate prin ultrafiltrarea laptelui, laptelui parțial smîntînit și laptelui smîntînit;
- 3) lactoză.

**51.** Ingredientele permise la producerea laptelui concentrat:

- 1) apă potabilă;
- 2) sare alimentară iodată;
- 3) zahăr, în cazul laptelui concentrat cu zahăr.

**52.** Zahărul în laptele concentrat cu zahăr trebuie să fie considerat ca zaharoză, dar poate fi folosit și amestecul de zaharoză cu alte zaharuri.

**53.** Pentru toate produsele lactate concentrate cu zahăr, cantitatea zahărului este limitată la nivel minim, care protejează calitatea produsului, și la nivel maxim, cînd poate să apară cristalizarea zaharozei.

**54.** Pe etichetă denumirea produsului trebuie să fie indicată în funcție de materia primă utilizată:

- 1) lapte integral concentrat cu zahăr;
- 2) lapte degresat concentrat cu zahăr;
- 3) smîntîna dulce concentrată cu zahăr;
- 4) lapte concentrat cu zahăr și cacao;
- 5) lapte concentrat cu zahăr și cafea naturală;
- 6) smîntîna dulce concentrată cu zahăr și cacao;
- 7) smîntîna dulce concentrată cu zahăr și cafea naturală.
- 8) lapte concentrat fără zahăr;
- 9) lapte concentrat cu un conținut mare de grăsimi, fără zahăr;
- 10) lapte parțial degresat concentrat fără zahăr;
- 11) lapte degresat concentrat fără zahăr;
- 12) lapte parțial degresat concentrat cu zahăr,

*[Pct.54 subpct.8)-12) introduse prin HG296 din 26.04.11, MO74-77/06.05.11 art.343]*

**55.** Laptele parțial degresat concentrat cu zahăr poate fi numit „lapte semidegresat concentrat cu zahăr”, dacă cantitatea grăsimii lactate este de 4,0 – 4,5% și cantitatea minimă a laptelui praf este de 28% m/m.

**56.** Cantitatea de grăsime lactată și de proteine lactate, trebuie să fie declarată consumatorului final în procente de masă sau volum ori în grame la o porțiune, dacă cantitatea porțiunilor este stabilită.

#### **XI. Cerințe de calitate pentru laptele praf și smîntîna dulce praf**

**57.** Materia primă pentru laptele praf și smîntîna dulce praf trebuie să constituie laptele și smîntîna dulce.

**58.** Pentru normalizarea proteinelor lactice sînt permise următoarele produse:

- 1) retentat lactat – produs obținut ca rezultat al concentrării proteinei lactate prin ultrafiltrarea laptelui,

laptelui parțial smântînit și laptelui smântînit;

2) permeat lactat – produs obținut ca rezultat al extragerii proteinelor și grăsimii lactate prin ultrafiltrarea laptelui, laptelui parțial smântînit și laptelui smântînit;

3) lactoză.

**59.** Denumirea produselor trebuie să fie:

1) smîntînă dulce praf;

2) lapte integral praf;

3) lapte parțial degresat praf;

4) lapte degresat praf.

Laptele parțial degresat praf poate fi numit „lapte semidegresat praf”, dacă cantitatea grăsimii lactate nu depășește 16% m/m, dar nu este mai mică de 14% m/m.

**60.** Cantitatea de grăsime lactată și de proteine lactate trebuie să fie declarată consumatorului final în procente de masă sau în grame la o porțiune, dacă cantitatea porțiunilor este stabilită.

**60<sup>1</sup>.** La etichetarea produselor enumerate în pct. 59 se va indica că acestea nu sînt destinate sugariilor cu vîrsta sub 12 luni.

*[Pct.60<sup>1</sup> introdus prin HG296 din 26.04.11, MO74-77/06.05.11 art.343]*

## **XII. Cerințe de calitate pentru zerul praf**

**61.** Materia primă pentru producerea zerului praf trebuie să constituie zerul sau zerul acid.

**62.** Ingredientele permise pentru zerul praf este lactoza granulată pentru fabricarea zerului praf precristalizat.

**63.** Denumirea produsului trebuie să fie:

1) zer praf;

2) zer acid praf.

Denumirea zer praf poate fi însoțită de termenul „dulce”, cu condiția că zerul praf corespunde următoarelor caracteristici fizico-chimice:

Tabelul 4

Minimum lactoză	65%
Minimum proteină	11%
Maximum cenușă	8,5%
pH (în soluție de 10%)*	>6

\* sau aciditatea titrabilă – maximum 0,16% (recalculată în acid lactic).

## **XIII. Cerințe de calitate pentru componentele funcționale utilizate la fabricarea produselor lactate**

**64.** Microorganismele, inclusiv cele probiotice utilizate în monoculturi sau în componența maielelor pentru fabricarea produselor lactate, trebuie să fie identificate, nepatogene, netoxigene și să posede proprietăți necesare pentru fabricarea produselor lactate, conform cerințelor prezentei Reglementări tehnice.

**65.** Preparatele pentru fermentare utilizate la fabricarea produselor lactate trebuie să posede activitate și proprietăți specifice necesare procesului tehnologic concret și să corespundă cerințelor legislației în vigoare.

**66.** Indicii microbiologici și alți indici de inofensivitate (conținutul de elemente toxice, micotoxine, pesticide) ai maielelor și preparatelor pentru fermentare, mediilor nutritive pentru cultivarea microorganismelor trebuie să corespundă valorilor stabilite de organul central al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății.

## **XIV. Evaluarea conformității**

**67.** Conformitatea produselor se asigură de către producător sau importator prin emiterea declarației de conformitate.

**68.** Producătorul sau importatorul solicită unui laborator acreditat pentru activitate în domeniul respectiv efectuarea de încercări a parametrilor produselor, conform cerințelor prescise în prezenta Reglementare tehnică.

**69.** Pentru verificarea conformității produselor cu cerințele aplicabile din prezenta Reglementare tehnică, mostrele prelevate sînt supuse încercărilor conform prevederilor regulilor și metodelor prevăzute în standardele naționale aplicabile și incluse în lista standardelor conexe.

Lista standardelor conexe privind metodele de încercări și prelevare a probelor se aprobă de autoritatea de reglementare în domeniul produselor alimentare, cu avizul Organismului Național de Standardizare, și se publică în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

**70.** În cazul în care produsele nu sînt conforme cerințelor prescrise, laboratorul de încercări acreditat care a efectuat încercările respective trebuie să informeze, în modul stabilit, producătorul sau importatorul și organele de supraveghere a pieței despre neconformitatea constatată.

**71.** Producătorul sau importatorul, în scopul emiterii declarației de conformitate, elaborează și acumulează documentația tehnică prevăzută în punctul 74 din prezenta Reglementare tehnică.

Modul de întocmire și emiterie a declarației de conformitate este conform regulilor stabilite în cadrul Sistemului Național de Evaluare a Conformității.

**72.** Producătorul sau importatorul păstrează un exemplar al declarației de conformitate împreună cu documentația tehnică în baza căreia a fost eliberată declarația de conformitate o perioadă de minimum 3 ani de la data fabricării ultimului lot de produse și, la solicitare, o pune la dispoziția organelor de supraveghere și control.

**73.** Documentația tehnică trebuie să asigure posibilitatea evaluării conformității produselor cu cerințele prezentei Reglementări tehnice.

**74.** Documentația tehnică trebuie să conțină:

1) rapoartele de încercări pentru produse. Încercările se efectuează conform punctului 69 din prezenta Reglementare tehnică, pentru loturile de produse fabricate de același producător;

2) certificatul sanitar-veterinar;

3) certificatul de calitate;

4) alte documente, la decizia producătorului sau importatorului, relevante pentru atestarea conformității produsului, inclusiv cele care confirmă respectarea prevederilor articolului 21 din Legea nr. 78-XV din 18 martie 2004 privind produsele alimentare și articolului 37 (5) din Legea nr.10-XVI din 3 februarie 2009 privind supravegherea de stat a sănătății publice, referitor la Sistemul de analiză a pericolului și de control al circuitului alimentar în punctele critice de control.

**75.** Produsele se plasează pe piață însoțite de declarația de conformitate, care atestă respectarea cerințelor din prezenta Reglementare tehnică.

**76.** Modelul declarației de conformitate este prezentat în anexa nr. 8 la prezenta Reglementare tehnică.

[anexa nr.1](#)

[anexa nr.2](#)

[anexa nr.3](#)

[anexa nr.4](#)

[anexa nr.5](#)

[anexa nr.6](#)

*[Anexa nr.6 modificată prin HG296 din 26.04.11, MO74-77/06.05.11 art.343]*

[anexa nr.7](#)

[anexa nr.8](#)