# *Proiect UE*

# **GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA**

**HOTĂRÂRE nr.\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**din \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023**

**Chișinău**

**cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate și comercializare pentru produse tartinabile pe bază de grăsimi de origine vegetală și/sau animală, destinate consumului uman**

„În temeiul art. 8 alin (1) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2019, nr. 59-65, art. 120), cu modificările ulterioare și art. 15 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr. 7-17, art. 54), cu modificările ulterioare,

Guvernul HOTĂRĂŞTE:

1. Se aprobă Cerințelor de calitate și comercializare pentru produse tartinabile pe bază de grăsimi 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 3 luni de la data publicării.

**Prim-ministru Dorin RECEAN**

## Contrasemnează:

Viceprim-ministru,

Ministru al agriculturii

și industriei alimentare Vladimir BOLEA

Ministrul afacerilor externe

și integrării europene Nicu POPESCU

Anexa la

Hotărârea Guvernului nr. \_\_\_\_\_/2023

**Cerințelor de calitate și comercializare**

**pentru produse tartinabile pe bază de grăsimi 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, 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), 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 pentru produsele pe bază de grăsimi de origine vegetală și/sau animală (în continuare – Cerințe) stabilesc cerințele de calitate, ambalare, etichetare, transportare pentru margarină, maioneză, produsele pe bază de grăsimi de origine vegetală și/sau animală pentru 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 Nomenclaturii combinate a mărfurilor, aprobate prin Legea nr. 172/2014: 1517 și 210390900 - maioneza al căror conținut de grăsime este cuprins între 10 % și 90%.
4. Produsele tartinabile pe bază de grăsimi de origine vegetală și/sau animală pot fi plasate pe piață sub următoarele denumiri:
5. amestec de grăsimi tartinabile – amestecuri de grăsimi vegetale şi lactate în care conținutul de lapte reprezintă minimum 2% din conținutul total de grăsimi.
6. grăsimi tartinabile – produse sub formă de emulsie solidă şi maleabilă, în principal de tip apă-în-ulei, provenite din grăsimi solide şi/sau lichide vegetale hidrogenate, grăsimi animale şi/sau marine destinate consumului uman, cu un conținut de grăsime animală care nu depășește 2% din conținutul de grăsimi;
7. margarină – produs sub formă de emulsie plastică sau fluidă, de tip apă-în-ulei, produs prin adăugare de apă şi/sau de lapte în grăsimi vegetale hidrogenate şi uleiuri comestibile vegetale şi, eventual, animale, altele decât cele conținute în lapte;
8. maioneză – produs fabricat prin emulsionarea uleiurilor vegetale comestibile cu sau fără ouă sau praf de ouă, cu adaos de emulgatori, stabilizatori, adaosuri de aromatizați, condimente şi alte ingrediente alimentare.

**Capitolul II**

**CERINȚE GENERALE**

1. Introducerea pe piață a produselor pe bază de grăsimi de origine vegetală și/sau animală, 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.
2. 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.
3. 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 contaminații din produsele alimentare.
4. Aditivii alimentari utilizați la fabricarea produselor lactate trebuie să corespundă condițiilor din Regulamentul sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013 și avizați sanitar de către Agenția Națională pentru Sănătate Publică.
5. Apa potabilă care trebuie să corespundă cerințelor stipulate în Hotărârea Guvernului nr. 934 /2007  cu privire la instituirea Sistemului informațional automatizat „Registrul de stat al apelor minerale naturale, potabile şi băuturilor nealcoolice îmbuteliate”.
6. Cerințele și restricțiile privind adaosul de vitamine, minerale și proteine sau alte substanțe nutritive și condițiile pentru adaosul de vitamine și minerale sînt indicate la capitolele II și III din Regulamentul sanitar privind adaosul de vitamine și minerale, precum și de anumite substanțe de alt tip în produse alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 899/2017.
7. Concentrațiile maxime admise igienic semnificative a radionuclizilor Cesiu-137 și Stronțiu-90 în materia primă alimentară, produse alimentare și apa potabilă trebuie să corespundă cerințelor stipulate în anexa F la Normele fundamentale de radioprotecție, cerințe și reguli igienice (NFRP-2000) nr. 065334 din 27 februarie 2001
8. 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 II**

**Cerințe esențiale**

1. Calitatea produselor trebuie obținută şi monitorizată prin sisteme de management al calității producției şi prin metode care să asigure o tratare sistematică a pericolelor potențiale.
2. Conținutul de grăsimi trebuie să fie maximum 2/3 substanță uscată, cu excepția sării.
3. Produsele care cad sub incidența prezentelor Cerințe se clasifică în:
4. margarină;
5. maioneză;
6. grăsimi tartinabile formate din produse vegetale și/sau animale, destinate consumului uman.
7. În funcţie de consistenţă, margarina se clasifică în următoarele tipuri:
8. margarină solidă – margarina cu o consistenţă de densitate plastică care îşi păstrează  forma la o temperatură de (20±2°С);
9. margarină semilichidă – margarina cu o consistenţă plastică moale, uşor fuzibilă la temperatura de (10±2°С);
10. margarină lichidă – margarina cu o consistenţă lichidă care îşi păstrează proprietăţile de emulsie omogenă la temperaturile de verificare specifice pentru fiecare tip de margarină lichidă.
11. După conţinutul de grăsimi, margarina se clasifică în următoarele tipuri:
    1. margarină cu conţinutul de grăsimi cuprins între 80% - 90%;
    2. margarină cu conţinut redus de grăsimi, cuprins între 41% - 62%;
    3. margarină cu conţinut scăzut de grăsimi sau cu „conţinut foarte mic de grăsimi”, pînă la 41%;
    4. grăsimi tartinabile cu conținut de grăsimi cuprins între 62% - 80%, 41% - 60% sau sub 39%.
12. După conținutul de grăsimi  vegetale, maioneza se clasifică în următoarele tipuri:
13. maioneză cu conţinut ridicat de grăsimi – maioneză cu conţinut de grăsimi vegetale de la 55 la 80%;
14. maioneză cu conţinut redus de grăsimi – maioneză cu conţinut de grăsimi vegetale cuprins între 40 - 55%;
15. maioneză cu „conţinut scăzut de grăsimi” sau cu „conţinut foarte mic de grăsimi” – maioneză cu conţinut de grăsimi vegetale sub 40%.
16. În funcţie de destinaţie, grăsimile vegetale se clasifică în următoarele tipuri:
17. grăsimi culinare –  pentru prăjirea produselor alimentare;
18. grăsimi de cofetărie – pentru umpluturi de napolitane, produse din ciocolată, bomboane, concentrate alimentare, glazură, făinoase şi alte produse de cofetărie;
19. grăsimi pentru panificaţie – pentru producerea pîinii şi a produselor de panificaţie.
20. După conţinutul de grăsimi, amestecul de grăsimi tartinabile se clasifică în următoarele tipuri:
21. amestec de grăsimi cu conținutul de grăsimi de 80-90%;
22. mestec de grăsimi cu conținutul de grăsimi de 10-79%.
23. Fabricarea margarinei se realizează prin procese de emulsionare, răcire, cristalizare, modelare şi ambalare.
24. La fabricarea margarinei se admite utilizarea următoarelor materii prime: uleiuri şi 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 şi/sau produse lactate: lapte fermentat, lapte praf, smântână, unt şi/sau subproduse lactate (zer); sare alimentară iodată, zahăr, amidon, vitamine A,D, E, aditivi alimentari.
25. La fabricarea maionezei se admite utilizarea următoarelor ingrediente: gălbenuș de ou (opțional), sare, zahăr, condimente, muștar, produse lactate, aditivi alimentari, ulei şi oţet pînă la obținerea emulsiei şi emulsionarea finală, care conferă textură şi stabilitate produsului.
26. În cazul utilizării gălbenușului de ou, conținutul acestuia în produsul finit trebuie să fie de minimum 2,8%.
27. Prevederile cu privire la maioneză se aplică şi 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, şi, 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.
28. La fabricarea grăsimilor tartinabile se admite utilizarea următoarelor ingrediente: uleiuri vegetale care se folosesc pentru fabricarea produselor alimentare: ulei de floarea-soarelui, ulei de bumbac, ulei de rapiţă, ulei de soia, stearină palmitică, grăsimi inter esterificate, ulei hidrogenat rafinat şi nerafinat, grăsimi animale topite şi alte ingrediente.
29. Denumirile comerciale ale produselor trebuie să fie cele menționate în Anexa nr. 1 la prezentele cerințe.
    1. denumirile comerciale se aplică exclusiv produselor care rămân solide la o temperatură de 20oC și care se utilizează pentru tartinare.%;
    2. denumirile comerciale nu se aplică:
       1. 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;
       2. produselor concentrate (unt, margarină, amestecuri tartinabile) cu un conținut de grăsime mai mare sau egal cu 90 %.
30. Produsele trebuie să posede proprietăți organoleptice specifice fiecărui sortiment, care sînt stabilite în anexa nr.2 la prezentele Cerințe.
31. Indicii fizice-chimici ai produselor trebuie să corespundă valorilor stabilite în anexa nr. 3 la prezentele Cerințe.

**Capitolul III**

**CERINȚE PRIVIND AMBALAREA, ETICHETAREA**

**ȘI TRANSPORTAREA**

1. Produsele trebuie să fie preambalate și ambalate astfel încât să se asigure menținerea calității și a inofensivității lor la depozitare, transport și distribuire.
2. 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.
3. La etichetarea şi prezentarea produselor este obligatorie şi indicarea următoarelor informații:
4. denumirile comerciale ale produselor, așa cum sunt definite în Anexa nr. 1 la prezentele Cerințe, care pot fi suplimentate printr-o referință la nivelul de calitate specific produsului respectiv;
5. conținutul în grăsimi exprimat în procente din greutatea la momentul fabricării;
6. 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. 3, lit. B;
7. conținutul procentual de sare indicat în mod lizibil în lista de ingrediente;
8. condițiile de depozitare pentru o singură stare termică, numai pentru refrigerare sau numai pentru congelare.
9. Indicarea conținutului de grăsimi trebuie să respecte următoarele condiții:
10. conținutul mediu de grăsimi trebuie exprimat fără unități zecimale;
11. 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;
12. eșantioanele individuale trebuie să respecte limitele stabilite în anexa nr. 3 la prezentele Cerințe;
13. prin derogare de la subpunctele 1) și 2) din prezentul punct, conținutul minim de grăsimi declarat al produselor menționate în anexa nr.1 la prezentele Cerințe, pct. 1 lit. A şi pct. 1 lit. B, trebuie să corespundă conținutului minim de grăsimi al produsului.
14. Denumirea comercială menționată în pct. 32 al prezentelor Cerințe poate fi utilizată împreună cu unul sau mai mulți termeni pentru a defini speciile de plante şi/sau animale de la care provin produsele sau scopul utilizării produselor, precum şi cu alţi termeni referitori la metodele de producție, în măsura în care aceștia corespund cerinţelor legislației în vigoare.
15. Denumirile comerciale „minarină” sau „halvarină” se pot utiliza pentru produsele menționate în pct. 3 lit. A din anexa nr. 1 la prezentele Cerințe.
16. Termenul „vegetal” poate fi utilizat împreună cu denumirile comerciale, dacă produsul conține numai grăsime de origine vegetală. Se admite o toleranță de 2% de grăsime animală din conținutul total de grăsimi. Această toleranță se aplică şi în cazul grăsimii de origine vegetală.
17. Pentru produsele prevăzute în anexa nr. 1 la prezentele Cerințe se interzice utilizarea expresiilor care indică, implică sau sugerează alt conţinut de grăsimi, decît cel prevăzut în această anexă.
18. Expresia „conţinut redus de grăsimi” poate fi utilizată pentru produsele menţionate în anexa nr. 1 la prezentele Cerințe, care au un conţinut de grăsimi de peste 41%, pînă la 62% inclusiv.
19. Expresia „conţinut scăzut de grăsimi” sau „conţinut foarte mic de grăsimi” poate fi utilizată pentru produsele menţionate în anexa nr. 1 la prezenta Reglementare tehnică, cu un conţinut de grăsimi mai mic sau egal cu 41%.
20. Expresiile „conţinut redus de grăsimi”, „conţinut scăzut de grăsimi” sau „conţinut foarte mic de grăsimi” pot înlocui expresiile „3/4 grăsimi” sau „1/2 grăsimi”, utilizate în anexa nr. 1 la prezentele Cerințe.
21. 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.
22. Margarina se depozitează în încăperi curate, uscate, întunecoase, dezinfectate, bine aerisite, fără miros străin, la o temperatură cuprinsă între 0°С şi 10°С şi o umiditate relativă a aerului de maximum 80%.
23. Nu se admite păstrarea margarinei în același spațiu cu produse toxice sau cu miros specific.
24. Maionezele se depozitează în spatii curate, uscate, întunecoase, dezinfectate, fără miros străin, la temperaturi cuprinse între 3°С şi 10°С, cu umiditatea relativă a aerului de cel mult 75 %.
25. Nu se permite păstrarea şi expunerea maionezei direct la lumina soarelui.
26. Transportarea produselor trebuie să asigure păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizice-chimice, precum și protecția împotriva prafului, a dăunătorilor şi a altor factori de degradare şi contaminare.
27. Nu se admite transportarea şi depozitarea produselor împreună cu produse nealimentare sau cu produse cu miros specific.
28. 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.
29. 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.
30. 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.
31. La plasarea pe piațăprodusele 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 şi etichetare se efectuează de către producător pentru fiecare lot.
32. Verificarea conținutului de grăsimi declarat în grăsimile tartinabile se efectuează conform anexei nr. 5 la prezentele Cerințe.

Anexa nr. 1

la Cerințele de calitate

pentru produse pe bază de grăsimi de

origine vegetală și/sau animală

**Tabelul 1**

**Denumirile  comerciale ale produselor**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Grupa de grăsimi** | **Denumirea comercială a produsului** | **Categorii de produse** |
| **Descrierea suplimentară a categoriei cu o indicare procentuală a conținutului de grăsimi din greutate** |
| **Definiţii** |
| A. Grăsimi Produse tartinabile sub formă de emulsie solidă de tipul apă-în-grăsime, derivate din grăsimi solide şi/sau lichide, vegetale ori din grăsimi animale, destinate consumului uman, cu un conţinut de grăsime lactată care nu depăşeşte 3% din conţinutul de grăsimi | 1. Margarină | Produs obţinut din grăsimi vegetale sau animale, cu un conţinut de grăsimi cuprins între 80% şi 90% |
| 2. Margarină ¾ grăsime | Produs obţinut din grăsimi vegetale şi/sau animale, cu un conţinut de grăsimi cuprins între 60% şi 62% |
| 3. Margarină ½ grăsime | Produs obţinut din grăsimi vegetale și/sau animale, cu un conţinut de grăsimi cuprins între 39% şi 41% |
| 4. Grăsime tartinabilă X % | Produs obţinut din grăsimi vegetale sau animale, cu următoarele conţinuturi de grăsimi: - mai puţin de 39%; - între 41% şi 60%; - între 62% şi 80% |
| B. Grăsimi compuse din produse vegetale şi/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 obţinut dintr-un amestec de grăsimi vegetale şi/sau animale, cu un conţinut de grăsimi cuprins între 80% şi 90% |
| 2. Amestec 3/4 grăsime | Produs obţinut dintr-un amestec de grăsimi vegetale şi/sau animale, cu un conţinut de grăsimi cuprins între 60% şi 62% |
| 3. Amestec 1/2 grăsime | Produs obţinut dintr-un amestec de grăsimi vegetale sau animale, cu un conţinut de grăsimi cuprins între 39% şi 41% |
| 4. Amestec tartinabil X % | Produse obţinute din amestecul de grăsimi vegetale şi/sau animale, cu următoarele conţinuturi de grăsimi: - pînă la 39%; - între 41% şi 60%; - între 62% şi 80% |

Anexa nr. 2

la Cerințele de calitate

pentru produse pe bază de grăsimi de

origine vegetală și/sau animală

**Caracteristici organoleptice ale produselor**

**Tabelul 2.1.**

Caracteristicile organoleptice ale margarinei

|  |  |
| --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiţii de admisibilitate** |
| **Aspect exterior** | Masă omogenă, lucioasă, fără picături de apă în secţiune. |
| **Culoare** | Albă pînă la gălbuie; se admite o uşoară închidere a culorii la suprafaţă, pe o adâncime de max. 1mm, în perioada 1 noiembrie – 31 martie, şi de max. 2 mm – în perioada 1 aprilie – 31 octombrie (la descrierea culorii nu se ţine cont de utilizarea coloranţilor). |
| **Miros şi gust** | Plăcut, aromat, specific, fără miros sau gust străin (amar, rânced etc.). |
| **Consistența** | *Margarina solidă*:  La temperature de 20±2°C   * Consistența este plastică, densă, omogenă; * Suprafața tăiată este lucioasă sau ușor lucioasă;   *Margarina semilichidă*  La o temperatură de 10±2°С   * Consistența este plastică, moale, fuzibilă, omogenă; * Suprafața tăiată este lucioasă sau ușor lucioasă;   *Margarina lichidă*   * Consistența este omogenă, lichidă. |

**Tabelul 2.2.**

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 consistenta mai lichidă cremoasă, ușor elastică și asemănătoare jeleului. |
| **Culoarea** | Galben-deschis, uniformă (la descrierea culorii nu se ține cont de utilizarea coloranților). |
| **Miros şi gust** | Gustul este ușor picant, cu miros și gustul caracteristic tipului de maioneză. Nu se admite gustul acru. |

**Tabelul 2.3.**

**Caracteristicile organoleptice ale grăsimilor pentru industria culinară, de cofetărie şi de panificație**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Denumirea indicilor** | **Caracteristica grăsimilor** | | | | |
| **Grăsimi culinare** | **Grăsimi de cofetărie** | | **Grăsimi de panificaţie** | |
| **pentru produsele din ciocolată, bomboane şi concentrate alimentare** | **pentru napolitane şi umpluturi răcoritoare** | **solide** | **lichide** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| Miros şi gust | Gust caracteristic individual grăsimii, fără gust şi miros străin. În cazul adăugării grăsimii animale sau a altor adaosuri – gust caracteristic grăsimii animale sau adaosurilor corespunzătoare. | Gust caracteristic individual grăsimii, fără gust şi 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°С | Omogenă, solidă, plastică sau fluidă. | Omogenă, solidă, plastică. | Omogenă, solidă. Se permite plastică. | Omogenă, solidă, plastică. | Omogenă, fluidă. |
| Transparenţa | Transparentă în stare fuzibilă | | | | |
| NOTĂ:  1. Grăsimile pentru cofetărie şi panificaţie în stare răcită la indicii „Culoare” şi „Consistență” trebuie să fie:  „Culoare” – de la gălbui-deschis pînă la cafeniu-deschis;  „Consistență” – omogenă, fluidă.  2. Consistența grăsimii lichide pentru panificație se determină la temperatura de 16°С. | | | | | |

Anexa nr. 3

la Cerințele de calitate

pentru produse pe bază de grăsimi de

origine vegetală și/sau animală

**Indicii fizico-chimici ai produselor**

Tabelul 3.1.

Indicii fizico-chimici pentru margarină

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Caracteristici** | **Produsul** | | |
| **Margarină cu conţinut ridicat de grăsimi** | **Margarină cu conţinut redus de grăsimi** | **Margarină cu conţinut scăzut de grăsimi** |
| Punct de topire prin alunecare, °С | 31-35 | 31-35 | 31-35 |
| Fracţia masică de grăsimi, % | 80-90 | 41-62 | Sub 41 |
| Fracţia masică de umiditate, % | max.16 | 33-38 | 54-59 |
| Aciditate, °K ( max.): | 2,5 | 2,5 | 2,5 |
| Indice de peroxid (miliechivalenţi /kg grăsimi, max.) | 10 | 10 | 10 |
| Fracția de masă a acizilor grași trans în grăsimea izolată din produs, %, (max) | 2 | 2 | 2 |
| Amidon | prezent | prezent | prezent |

Tabelul nr. 3.2.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Caracteristici** | **Condiţii de admisibilitate** | |
| maioneză | sosuri |
| 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 |
| Fracţia masică de umiditate, % (max.) | 17,5 | 17,5 |
| Fracţia masică 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. 3.3.

Indicii fizico-chimici pentru grăsimile culinare, de cofetărie şi de panificaţie

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Denumirea grăsimilor | Fracţia masică de grăsimi, %, minimum | Fracţia masică de umiditate şi substanţe volatile, %, maximum | Fracţia masică de nichel, mg/kg | Fracţia acidă, mg UFC/g, maximum | Temperatura de topire, °С | Temperatura de răcire, °С | Duritatea după Kaminski, g/cm, minimum |
| Grăsimi culinare | 99,7 | 0,3 | 0,7 | 0,5 | 28,0 – 36,0 | - | - |
| Grăsimi de cofetărie | 99,7 | 0,3 | 0,7 | 0,5 | 26,0 – 36,5 | Minimum 21 | La  15°С 150 |
| Grăsimi de cofetărie solide | 99,7 | 0,3 | 0,7 | 0,4 | 34,0 – 36,0 | Minimum 30 | La  20°С 850 |
| Grăsimi de panificaţie lichide | 99,7 | 0,3 | 0,7 | 0,8 | Pe bază de ulei hidrogenat – maximum 17;  pe bază de grăsimi interesterificate – 17-27 | Maximum 15 | - |
| NOTĂ:  1. Se admite duritatea grăsimilor de cofetărie destinate pentru concentrate alimentare de minimum 450 g/cm;  2. Se admite majorarea temperaturii de topire a grăsimilor culinare pînă la 38°С la pregătirea lor prin adăugarea grăsimilor animale în cantitate de 20% şi mai mult, precum şi prin adăugarea stearinei palmitice şi a uleiului hidrogenat cu utilizarea uleiului palmitic;  3. De comun acord cu consumatorii, se admite temperatura de topire a grăsimii de cofetărie pentru produsele de ciocolată de 35-37°С. | | | | | | | |

Anexa nr. 4

la Cerințele de calitate

pentru produse pe bază de grăsimi de

origine vegetală și/sau animală

**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;
  1. 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 %
  1. 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 %
  2. Termenul în limba finlandeză „Munavoi”: pentru produsele care conțin ouă și au un conținut minim de grăsime din lapte de 35 %
  3. 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 cărui 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 %.
  1. 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 obținut 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 %.
* „blandingsproduckt 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 %.
* „blandingsproduckt 40”: pentru produsele obținute
* dintr-un amestec de grăsimi vegetale sau animale cu un conținut de grăsime cuprins între minimum 39 % și maximum 41 %.

Anexa nr. 5

la Cerințele de calitate

pentru produse pe bază de grăsimi de

origine vegetală și/sau animală

**Procedura de verificare a conţinutului de grăsimi declarat**

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

A. 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 nu diferă de conținutul de grăsimi declarat cu cel mult de o unitate procentuală.

B. Cele 5 rezultate individuale se compară cu indicele de toleranță (±2 unități procentuale din conținutul de grăsimi declarat) prevăzut în pct. 32 sbp. 2) din Cerințe de calitate pentru produse pe bază de grăsimi de origine vegetală și/sau animală.

În cazul în care diferența dintre valoarea minimă şi valoarea maximă a celor 5 rezultate individuale este mai mică sau egală cu patru unități procentuale, se consideră că cerințele pct. 32 sbp. 2) Cerințe de calitate pentru produse pe bază de grăsimi de origine vegetală și/sau animală.

În cazul în care se constată respectarea condițiilor stabilite la lit. A şi B, lotul supus controlului este considerat ca întrunind cerințele pct. 32 sbp. 1) şi 4) din Cerințe de calitate pentru produse pe bază de grăsimi de origine vegetală și/sau animală, chiar dacă la aplicarea procedurii de testare combinată una dintre cele 5 valori nu se încadrează în marja de toleranță de (±2 unități procentuale.