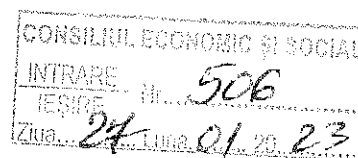


NOTA DE FUNDAMENTARE



Secțiunea 1 Titlul proiectului de act normativ

HOTĂRÂRE

privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Legii nr.307/2022 a laptelui și produselor lactate și a Ghidului de definiții și termeni folosiți în industria laptelui

Secțiunea a 2-a Motivul emiterii actului normativ

2.1. Sursa proiectului de act normativ: Legea laptelui și a produselor lactate nr. 307/2022

2.2. Descrierea situației actuale.

Înființarea Observatorului laptelui în România este oportună și urgent necesară pentru creșterea calității și implicit a utilității datelor statistice colectate din sectorul laptelui, având în vedere faptul că ele fundamentează previziunile, politicile, programele și strategiile agricole, măsurile de sprijin și deciziile curente în zootehnie.

De asemenea, prin această structură organizatorică, se oferă o orientare mai bună către piață, ce va acționa ca o plasă de siguranță pentru fermieri în contextul unor incertitudini, va propune opțiuni pentru gestionarea riscurilor, precum și o abordare flexibilă în cazul crizelor de pe piață și a unor dificultăți ale pieței. Se creează baza de fundamentare a viitoarelor politici de dezvoltare a filierei laptelui fiind un centru de informare a factorilor de decizie.

Observatorul laptelui va fi centrul de comunicare și canal de comunicare cu Observatorul pieței laptelui din cadrul Comisiei Europene, fiind și responsabil cu transmiterea de date către Observatorul pieței laptelui de la nivel European, prin postarea în ISAMM.

Mecanisme similare Observatorului laptelui, în statele membre UE, colaboratoare a Observatorului pieței laptelui din cadrul Comisiei Europene:

- ✓ Franța - Centrul Național Interprofesional de Economie a Produselor Lactate (CNIEL) Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière (CNIEL) ,
- ✓ Olanda - Site-ul producției de lapte - Productschap Zuivel (PZ),
- ✓ Germania - Raportarea pieței centrale a laptelui - Zentrale Milchmarkt Berichterstattung (ZMB),
- ✓ Italia – site de analiză al pieței lactatelor în timp real (CLAL.IT).

2.3. Schimbări preconizate

Observatorul laptelui în România, va monitoriza piața laptelui și a produselor lactate și are drept obiectiv creșterea transparenței și furnizarea celor mai precise date de piață, astfel încât actorii din lanțul de aprovizionare din sectorul laptelui să poată lua decizii de afaceri în cunoștință de cauză, iar MADR să poată lua decizii politice informate. Observatorul pieței laptelui va urmări și va analiza tendințele actuale și din trecut de pe piețele produselor lactate din Români, producția, echilibrul dintre cerere și ofertă, costurile de producție, perspectivele piețelor etc. Observatorul va asigura transparența datelor, completată de analize de piață, de rapoarte privind perspectivele pe termen scurt și de previziuni pe termen mediu.

De asemenea, potrivit prevederilor art.11 din Legea nr.307/2022 a laptelui și a produselor lactate, Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale trebuie să elaboreze normele metodologice și ghidul de definiții și termeni folosiți în industria laptelui, care se aprobă prin hotărâre a Guvernului.

2.4. Alte informații*)

Nu este cazul

Secțiunea a 3-a Impactul socioeconomic

3.1. Descrierea generală a beneficiilor și costurilor estimate ca urmare a intrării în vigoare a actului normativ

Observatorul laptelui din România, va monitoriza piața laptelui și a produselor lactate și are drept obiectiv centralizarea celor mai precise date de piață, astfel încât actorii din lanțul de aprovizionare din sectorul laptelui și MADR să poată lua decizii în concordanță cu realitatea pieții. Observatorul laptelui va urmări și va analiza tendințele actuale și viitoare din România, producția, echilibrul dintre cerere și ofertă, costurile de producție, perspectivele pieței, în scopul de a pregăti sectorul laptelui și a produselor lactate pentru un nou mod de funcționare, mai exact în ceea ce privește cooperarea dintre toți actorii din sectorul laptelui.

3.2. Impactul social

Nu este cazul

3.3. Impactul asupra drepturilor și libertăților fundamentale ale omului

Nu este cazul.

3.4. Impactul macroeconomic

Nu este cazul.

3.4.1. Impactul asupra economiei și asupra principalilor indicatori macroeconomici

Nu este cazul.

3.4.2. Impactul asupra mediului concurențial și domeniul ajutoarelor de stat

Nu este cazul.

3.5. Impactul asupra mediului de afaceri

Aplicarea prevederilor prezentului proiect de act normativ stabilește un sistem de siguranță și predictibilitate a diferitelor probleme apărute în sectorul laptelui.

3.6. Impactul asupra mediului înconjurător

Nu este cazul.

3.7. Evaluarea costurilor și beneficiilor din perspectiva inovării și digitalizării

Nu este cazul.

3.8. Evaluarea costurilor și beneficiilor din perspectiva dezvoltării durabile

Nu este cazul.

3.9. Alte informații

Nu este cazul.

Secțiunea a 4-a

Impactul financiar asupra bugetului general consolidat atât pe termen scurt, pentru anul curent, cât și pe termen lung (pe 5 ani), inclusiv informații cu privire la cheltuieli și venituri

- în mii lei (RON) -

Indicatori	Anul curent	Următorii patru ani				Media pe cinci ani
		3	4	5	6	
1	2	3	4	5	6	7
4.1. Modificări ale veniturilor bugetare, plus/minus, din care:	-	-	-	-	-	-
1. buget de stat, din acesta:	-	-	-	-	-	-
1. impozit pe profit	-	-	-	-	-	-
2. impozit pe venit	-	-	-	-	-	-
1. bugete locale:	-	-	-	-	-	-
1. impozit pe profit	-	-	-	-	-	-
1. bugetul asigurărilor sociale de stat:	-	-	-	-	-	-
1. contribuții de asigurări	-	-	-	-	-	-
d) alte tipuri de venituri (Se va menționa natura acestora.)	-	-	-	-	-	-
4.2. Modificări ale cheltuielilor bugetare, plus/minus, din care:	-	-	-	-	-	-
1. buget de stat, din acesta:	-	-	-	-	-	-
1. cheltuieli de personal	-	-	-	-	-	-
2. bunuri și servicii	-	-	-	-	-	-
1. bugete locale:	-	-	-	-	-	-
1. cheltuieli de personal	-	-	-	-	-	-
2. bunuri și servicii	-	-	-	-	-	-
1. bugetul asigurărilor sociale de stat:	-	-	-	-	-	-
1. cheltuieli de personal	-	-	-	-	-	-
2. bunuri și servicii	-	-	-	-	-	-
d) alte tipuri de cheltuieli (Se va menționa natura acestora.)	-	-	-	-	-	-
4.3. Impact financiar, plus/minus, din care:	-	-	-	-	-	-
a) buget de stat	-	-	-	-	-	-
b) bugete locale	-	-	-	-	-	-
4.4. Propuneri pentru acoperirea creșterii cheltuielilor bugetare	-	-	-	-	-	-
4.5. Propuneri pentru a compensa reducerea veniturilor bugetare	-	-	-	-	-	-
4.6. Calcule detaliate privind fundamentarea modificărilor veniturilor și/sau cheltuielilor bugetare	-	-	-	-	-	-
4.7. Prezentarea, în cazul proiectelor de acte normative a căror adoptare atrage majorarea cheltuielilor bugetare, a următoarelor documente:						
1. fișa financiară prevăzută la art. 15 din Legea nr. 500/2002 privind finanțele publice, cu modificările și completările ulterioare, însoțită de ipotezele și metodologia de calcul utilizată;						
2. declarație conform căreia majorarea de cheltuială respectivă este compatibilă cu obiectivele și						

prioritățile strategice specificate în strategia fiscal-bugetară, cu legea bugetară anuală și cu plafoanele de cheltuieli prezentate în strategia fiscal-bugetară.

4.8. Alte informații

Secțiunea a 5-a

Efectele proiectului de act normativ asupra legislației în vigoare

5.1. Măsuri normative necesare pentru aplicarea prevederilor proiectului de act normativ

Nu este cazul.

5.2. Impactul asupra legislației în domeniul achizițiilor publice

Nu este cazul.

5.3. Conformitatea proiectului de act normativ cu legislația UE (în cazul proiectelor ce transpun sau asigură aplicarea unor prevederi de drept UE)

5.3.1. Măsuri normative necesare transunerii directivelor UE

Nu este cazul.

5.3.2. Măsuri normative necesare aplicării actelor legislative UE

Nu este cazul.

5.4. Hotărâri ale Curții de Justiție a Uniunii Europene

Nu este cazul.

5.5. Alte acte normative și/sau documente internaționale din care decurg angajamente asumate

Nu este cazul.

5.6. Alte informații

Nu este cazul.

Secțiunea a 6-a

Consultările efectuate în vederea elaborării proiectului de act normativ

6.1. Informații privind neaplicarea procedurii de participare la elaborarea actelor normative

Nu este cazul.

6.2. Informații privind procesul de consultare cu organizații neguvernamentale, institute de cercetare și alte organisme implicate

Proiectul de act normativ se supune dezbaterii în Comisia pentru Dialog Social din Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale. Proiectul de act normativ se transmite pentru consultare structurilor asociative partenoriale din sectorul laptelui

6.3. Informații despre consultările organizate cu autoritățile administrației publice locale

Nu este cazul.

6.4. Informații privind puncte de vedere/opinii emise de organisme consultative constituite prin

acte normative

Nu este cazul

6.5. Informații privind avizarea de către:

- a) Consiliul Legislativ
- b) Consiliul Suprem de Apărare a Țării
- c) Consiliul Economic și Social
- d) Consiliul Concurenței
- e) Curtea de Conturi

Proiectul de act normativ se avizează de către Consiliul Legislativ și Consiliul Economic și Social.

6.6. Alte informații

Nu este cazul.

Secțiunea a 7-a

Activități de informare publică privind elaborarea și implementarea proiectului de act normativ

7.1. Informarea societății civile cu privire la elaborarea proiectului de act normativ

Sunt respectate prevederile Legii nr. 52/2003 privind transparența decizională în administrația publică, republicată.

Acțiunea de informare s-a realizat prin afișarea proiectului pe site-ul Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale, www.madr.ro, la data de 03.01.2023.

7.2. Informarea societății civile cu privire la eventualul impact asupra mediului în urma implementării proiectului de act normativ, precum și efectele asupra sănătății și securității cetățenilor sau diversității biologice

Nu este cazul.

Secțiunea a 8-a

Măsurile privind implementarea, monitorizarea și evaluarea proiectului de act normativ

8.1. Măsurile de punere în aplicare a proiectului de act normativ

Proiectul de act normativ se implementează de Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale.

8.2. Alte informații

Nu este cazul.

În acest sens a fost elaborat prezentul *proiect de Hotărâre de Guvern privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Legii nr.307/2022 a laptelui și produselor lactate și a Ghidului de definiții și termeni folosiți în industria laptelui.*

MINISTRUL AGRICULTURII ȘI DEZVOLTĂRII RURALE

PETRE DAEA

Avizăm :

**VICEPRIM - MINISTRU,
MINISTRUL TRANSPORTURILOR ȘI INFRASTRUCTURII**

SORIN MIHAI GRINDEANU

**PREȘEDINTELE
AUTORITĂȚII NAȚIONALE
PENTRU PROTECȚIA CONSUMATORILOR,**

HORIA MIRON CONȘTANTINESCU

**PREȘEDINTELE
AUTORITĂȚII NAȚIONALE
SANITARE VETERINARE ȘI PENTRU
SIGURANȚA ALIMENTELOR**

ALEXANDRU NICOLAE BOCIU

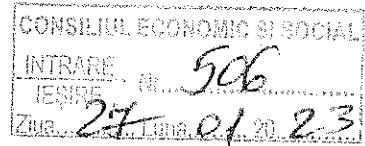
MINISTRUL JUSTIȚIEI,

MARIAN - CĂTĂLIN PREDOIU

MINISTRUL AFACERILOR EXTERNE,

BOGDAN AURESCU

GUVERNUL ROMÂNIEI



HOTĂRÂRE

privind aprobarea Normelor metodologice de aplicare a Legii nr.307/2022 a laptelui și produselor lactate și a Ghidului de definiții și termeni folosiți în industria laptelui

Având în vedere prevederile Regulamentului (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,

În temeiul art. 108 din **Constituția României**, republicată, și al art.11 din Legea nr. 307/2022 a laptelui și produselor lactate,

Guvernul României adoptă prezenta hotărâre.

Art. 1. Se aprobă Normele metodologice de aplicare a Legii a laptelui și a produselor lactate nr. 307/2022, prevăzute în anexa nr.1.

Art. 2. Se aprobă Ghidul de definiții și termeni folosiți în industria laptelui, prevăzut în anexa nr.2.

Art.3. Anexele nr.1 și 2 fac parte integrantă din prezenta hotărâre.

PRIM – MINISTRU

Nicolae – Ionel CIUCĂ

Norme metodologice de aplicare a Legii nr.307/2022 a laptelui și a produselor lactate.

Art. 1.(1) Observatorul laptelui și al produselor lactate, astfel cum este prevăzut la art.3 alin.(1) din Legea nr.307/2022 a laptelui și a produselor lactate, denumită în continuare *lege*, are ca obiectiv colectarea, prelucrarea și centralizarea datelor și informațiilor referitoare la piața laptelui și a produselor lactate, respectiv cele cu privire la exploatațiile de vaci de lapte, bivolițe, oi și capre, efectivele de animale, cantitățile de lapte, prețul laptelui crud materie primă, al laptelui comercializat și al produselor lactate, precum și al costurilor de producție.

(2) Furnizorii de date, prevăzuți la art.7 din *lege*, transmit informațiile și datele prevăzute la alin.(1) către Observatorul laptelui și al produselor lactate, astfel:

- a) Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor (ANSVSA), informații privind numărul și dimensiunea exploatațiilor de vaci de lapte, bivolițe, oi, capre înregistrate/autorizate sanitar veterinar, efectivul de vaci de lapte, bivolițe, oi, capre înregistrat în Baza Națională de Date (BND), mișcarea animalelor, producțiile exploatațiilor de vaci de lapte, bivolițe, oaie, capră de lapte crud, numărul și capacitatea de procesare a unităților de procesare lapte și produse lactate înregistrate/autorizate sanitar veterinar, cantitatea de lapte procesată și a produselor lactate procesată.
- b) Agenția Națională Pentru Zootehnie „Prof.Dr.G.K. Constantinescu”, informații privind societățile de ameliorare care conduc Registre Genealogice pe rase, efectivul de animale din rasele de vaci de lapte, bivolițe, ovine și caprine, exploatațiile și efectivul de animale aflate în Controlul Oficial al Producției de Lapte, prim-cumpărătorii de lapte crud și cantitatea de lapte colectată de aceștia.
- c) Agenția de Plăți și Intervenții în Agricultură, informații privind declarațiile prim-cumpărătorilor de lapte crud înregistrați în Registrul de prim-cumparator de lapte respectiv, denumire, adresă, cantitate de lapte crud colectată.
- d) Autoritatea Vamală Română, informații privind achizițiile de lapte crud, lapte consum, UHT, produse acidofile, smântâni, brânzeturi și cașcavaluri, lapte praf, provenite din schimburile intracomunitare, precum și informații privind situația importurilor/exporturilor în/ din țări terțe.

Art. 2.(1) Observatorul laptelui și al produselor lactate este organismul de legătură cu Observatorul pieței laptelui din Uniunea Europeană, constituit la nivelul Comisiei Europene, în vederea implementării mecanismelor organizațiilor comune de piață

(2) Urmare preluării, prelucrării, interpretării și centralizării datelor și informațiilor prevăzute la art.1 alin.(2) și (3), Observatorul laptelui și al produselor lactate constituie și gestionează baza de date a sectorului lapte și produse lactate, în vederea elaborării măsurilor de piață în acest sector.

(3) Observatorul laptelui și al produselor lactate întocmește lunar rapoarte punctuale și/sau generale sub semnătura Secretarului de Stat care coordonează acest domeniu din cadrul Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale, în vederea punerii acestora la dispoziția entităților implicate în sectorul laptelui și produselor lactate, pe suport electronic sau prin postare pe site.

(4) Observatorul laptelui și al produselor lactate asigură transparența sectorului prin înființarea și administrarea unui site propriu care să faciliteze difuzarea rapidă a datelor privind piața și a analizelor pe termen scurt.

(5) Prelucrările de date cu caracter personal efectuate de entitățile implicate în aplicarea prezentului act normativ se realizează cu respectarea prevederilor Regulamentului (UE) 2016/679 al Parlamentului European și al Consiliului din 27 aprilie 2016 privind protecția persoanelor fizice în ceea ce privește prelucrarea datelor cu caracter personal și privind libera circulație a acestor date și de abrogare a Directivei 95/46/CE (Regulamentul general privind protecția datelor - RGPD) și a legislației naționale de aplicare a acestuia.

Art. 3. Constatarea contravențiilor și aplicarea sancțiunilor, prevăzute la art. 8 din *lege*, se fac de reprezentanți ai autorităților cu atribuții în domeniu, după cum urmează:

- a) Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor;
- b) Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor;
- c) Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale prin Direcția Generală Control, Antifraudă și Inspecții și prin inspectorii abilitați din cadrul compartimentelor de inspecții ale direcțiilor pentru agricultură județene și a municipiului București.

Art. 4. În înțelesul prezentelor norme metodologice, expresiile și termenii de mai jos au următoarele semnificații:

- a) autorizația sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor – document emis de direcția sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, care atestă că activitățile din unitățile care produc, procesează, depozitează, transport și/sau distribuie produse de origine animal, prevăzute în anexa nr. 1 a Ordinului nr. 57/2010, îndeplinesc condițiile sanitare veterinare de funcționare stabilite de legislația veterinară a Uniunii Europene și cea de cea națională;
- b) înregistrarea sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor – înscrierea unităților în listele celor cu vânzare cu amănuntul de către direcția sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor județeană, respectiv a municipiului București, în baza unei solicitări scrise din partea beneficiarului;
- c) unitatea de procesare a laptelui materie primă – unitate cu spații, dotări și instalații adecvate în care se desfășoară activități pentru recepția laptelui crud provenit de la centre de colectare independente, centre de colectare aparținând unităților de procesare a laptelui crud sau direct din exploatații de producție a laptelui, depozitare, tratare și prelucrarea laptelui crud sub formă de produse lactate, depozitarea și livrarea acestora, inclusiv unitățile de producere înghețată;
- d) unitate de procesare a produselor lactate – unitate cu spații, dotări și instalații adecvate în care se desfășoară activități pentru recepția produselor lactate obținute în alte unități autorizate sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor, depozitare, tratare și procesarea acestora, depozitarea și livrarea produselor finite, incluzând unități de producere a înghețatei din produse de origine animală;
- e) prim-cumpărător - întreprindere sau grup de întreprinderi care cumpără lapte crud de la producători, pentru a-l supune uneia sau mai multor operațiuni de colectare, ambalare, depozitare, răcire sau transformare, inclusiv în temeiul unui contract ori pentru a-l ceda uneia sau mai multor întreprinderi care tratează sau prelucrează laptele ori alte produse lactate;
- f) exploatație în sectorul zootehnic - orice amenajare, orice construcție sau, în cazul creșterii în aer liber, orice mediu în care animalele sunt deținute, crescute ori manipulate de o manieră permanentă sau temporară, cu excepția cabinetelor ori clinicilor veterinare în conformitate cu legislația sanitară veterinară în domeniu, în vigoare;
- g) Baza Națională de Date (BND) - bază de date electronică în care sunt înregistrate animale terestre deținute, astfel cum se prevede la art. 109 alin. (1) din Regulamentul (UE) 2016/429, cu excepția ecvideelor, potrivit art. 1 pct. 5 din Norma sanitară veterinară pentru implementarea procesului de identificare și înregistrare a bovinelor, ovinelor, caprinelor, porcinelor, camelidelor, cervideelor și renilor aprobată prin Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor nr.208/2022.

Ghid de definiții și termeni folosiți în industria laptelui

1. Lapte: exclusiv produsul de secreție mamară normală obținut prin una sau mai multe mulgeri, fără niciun fel de adăugare sau extracție.

Cu toate acestea, denumirea de „lapte” poate fi utilizată:

- a) pentru laptele tratat fără modificarea compoziției sale sau pentru laptele al cărui conținut în grăsime a fost standardizat;
- b) în asociere cu unul sau mai mulți termeni pentru a desemna tipul, clasa de calitate, originea și/sau utilizarea prevăzută a laptelui, sau pentru a descrie tratarea fizică sau modificările pe care le-a suferit în compoziție, cu condiția ca aceste modificări să fie limitate la adăugarea și/sau la retragerea de constituenți naturali ai laptelui.

Lapte crud: este laptele produs de secreția glandei mamare care nu a fost încălzit la o temperatură mai mare de 40 °C sau supus unui tratament cu efect echivalent.

Lapte integral: laptele care nu a fost supus unui tratament termic sau unui tratament autorizat cu efect echivalent într-o unitate de prelucrare a laptelui și al cărui conținut în grăsimi este fie cel natural, de cel puțin 3,50 %, fie a fost adus la valoarea de cel puțin 3,50 %.

Laptele integral îndeplinește una dintre următoarele condiții, în privința conținutului în grăsimi:

- a) lapte integral standardizat: lapte cu un conținut în grăsimi de cel puțin 3,50 % (m/m). Totuși, statele membre pot prevedea o categorie suplimentară de lapte integral cu un conținut în grăsimi de minimum 4,00 % (m/m) sau mai mult;
- b) lapte integral nestandardizat: lapte cu un conținut în grăsimi care nu a fost modificat de la stadiul de mulgere, prin adăugarea sau îndepărtarea de grăsimi, prin amestecarea cu lapte al cărui conținut în grăsimi naturale a fost modificat. Cu toate acestea, conținutul în grăsimi nu poate fi mai mic de 3,50 % (m/m).

Lapte de consum: laptele obținut prin aplicarea unui tratament fizic și termic autorizat și al cărui conținut de lipide și/sau proteine a fost normalizat; normalizarea trebuie să fie efectuată numai prin adaos și/sau estimare a componentelor laptelui, cu excepția apei, fără a modifica raportul de 20:80 între proteinele zerului și caseinei.

Laptele de consum trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- a) să aibă un punct de îngheț apropiat de media punctelor de îngheț pentru laptele crud, înregistrată în zona de origine a colectării laptelui;
- b) să aibă densitatea egală sau mai mare de 1.028 grame/litru de lapte, cu 3,5% (masă/masă) grăsime la temperatura de 20°C sau densitatea echivalentă pentru laptele cu un conținut de grăsime diferit;
- c) transportul laptelui consum se face cu respectarea prevederilor Regulamentului(UE) nr. 2004/852 al Parlamentului European și al Consiliului privind igiena produselor alimentare.

Lapte semidegresat: lapte tratat termic al cărui conținut de grăsime a fost redus la cel puțin 1,5% (m/m) și cel mult 1,8% (m/m).

Lapte degresat: laptele al cărui conținut în grăsimi a fost redus la cel mult 0,50 % (m/m).

Sunt permise numai următoarele modificări:

- a) modificarea conținutului în grăsimi naturale prin îndepărtarea sau adăugarea smântânii sau adăugarea laptelui integral, semi-degresat sau degresat, în scopul de a asigura conținutul în grăsimi stabilit pentru laptele de consum;
- b) îmbogățirea laptelui cu proteine lactate, săruri minerale sau vitamine;
- c) reducerea conținutului de lactoză prin schimbarea în glucoză și galactoză.

Dacă se adăugă proteine, conținutul proteic al laptelui îmbogățit trebuie să fie de 3,8 % (m/m) sau peste această valoare.

Lapte parțial deshidratat (lapte concentrat): produsul lichid, îndulcit sau nu, obținut prin înlăturarea parțială a apei din lapte, din laptele integral sau parțial degresat sau dintr-un amestec al acestor produse, care poate prezenta un adaos de smântână sau de lapte integral deshidratat ori amândouă, cantitatea în procente de lapte integral deshidratat adăugat nedepășind, în produsul finit, 25% din totalul de substanță uscată din lapte.

Sortimente de lapte concentrat neîndulcit:

a) lapte concentrat cu conținut mare de grăsime: lapte parțial deshidratat cu un conținut masic de minimum 15% grăsime și de minimum 26,5% substanță uscată totală din lapte;

b) lapte concentrat: lapte parțial deshidratat cu un conținut masic de minimum 7,5% grăsime și de minimum 25% substanță uscată totală din lapte;

c) lapte concentrat parțial degresat: lapte parțial deshidratat cu un conținut masic de minimum 1% și maximum 7,5% grăsime și de minimum 20% substanță uscată totală din lapte;

d) lapte concentrat degresat: lapte parțial deshidratat cu un conținut masic de maximum 1% grăsime și de minimum 20% substanță uscată totală din lapte;

Sortimente de lapte concentrat îndulcit:

a) lapte concentrat îndulcit: lapte parțial deshidratat cu un adaos de zaharoză (zahăr semialb, zahăr alb sau extraalb) și cu un conținut masic de minimum 8% grăsime și de minimum 28% substanță uscată totală din lapte;

b) lapte concentrat îndulcit, parțial degresat: lapte parțial deshidratat cu un adaos de zaharoză (zahăr semialb, zahăr alb sau extraalb) și cu un conținut masic de minimum 1% și maximum 8% grăsime și de minimum 24% substanță uscată totală din lapte;

c) lapte concentrat îndulcit, degresat: lapte parțial deshidratat cu un adaos de zaharoză (zahăr semialb, zahăr alb sau extraalb) și cu un conținut masic de maximum 1% grăsime și de minimum 24% substanță uscată totală din lapte.

Lapte complet deshidratat (lapte praf): produsul solid, în care conținutul de apă nu depășește 5% din masa produsului finit, obținut prin îndepărtarea apei din lapte, din lapte integral sau parțial degresat, din smântână sau dintr-un amestec al acestor produse.

Sortimente de lapte total deshidratat

a) lapte deshidratat cu conținut ridicat de grăsimi sau lapte praf cu conținut mare de grăsimi: lapte deshidratat cu conținut masic de minimum 42% grăsime;

b) lapte deshidratat integral sau lapte praf integral: lapte deshidratat cu conținut masic de minimum 26% și maximum 42% grăsime;

c) lapte deshidratat parțial degresat sau lapte praf parțial degresat: lapte deshidratat cu conținut masic de minimum 1,5% și maximum 26% grăsime;

d) lapte deshidratat degresat sau lapte praf degresat: lapte deshidratat cu conținut masic de maximum 1,5% grăsime.

Lapte pasteurizat: lapte obținut printr-un proces de tratare la temperatură înaltă în timp scurt (cel puțin 71,7 °C timp de 15 secunde sau orice altă combinație echivalentă) sau printr-un proces de pasteurizare în cadrul căruia se utilizează diferite combinații de timp și temperatură.

Lapte sterilizat: lapte care a fost încălzit și sterilizat în ambalaje sau recipiente sigilate ermetic, al căror sigiliu trebuie să se mențină intact. În eventualitatea unei prelevări aleatorii de probe, să se fi conservat astfel încât să nu se observe nici o deteriorare după 15 zile de păstrare într-un recipient închis la o temperatură de + 30 °C sau după 7 zile de păstrare la temperatura de 55°C.

Lapte ultrapasteurizat (UHT): lapte obținut prin aplicarea unui flux continuu de căldură, la o temperatură înaltă de cel puțin 135°C, pe o perioadă scurtă de timp de cel puțin 1 secundă.

Lapte reconstituit: lapte rezultat prin reconstituirea (amestecarea) laptelui praf exclusiv cu apa, având proprietăți asemănătoare laptelui crud.

Lapte aromatizat: lapte cu arome naturale sau sintetice autorizate de legislația în vigoare, cu un conținut variabil de grăsime, cu adaos de zahăr sau alți îndulcitori și obținut prin tehnologii specifice.

Lapte demineralizat: lapte cu concentrație redusă de săruri minerale, obținut prin schimb ionic, electroodializă sau procese de membrană, utilizat ca atare sau în produse lactate, pentru reglarea echilibrului ionic al acestora.

Lapte hiperproteic: lapte cu un conținut mărit de proteine, obținut prin tehnologii specifice admise.

Lapte delactozat: lapte cu un conținut redus de lactoză, obținut prin fermentarea lactică sau hidroliza enzimatică a lactozei.

Lapte vitaminizat: lapte îmbogățit cu vitamine, conform unor tehnologii specifice admise.

Lapte iodat: lapte obținut de la animale cărora li s-au administrat furaje îmbogățite cu iod sau prin adaosul, în lapte, a unui compus iodat, care nu trebuie să-i modifice caracteristicile organoleptice.

Lapte ecologic: lapte care provine din producția ecologică, produs conform prevederilor Regulamentului (UE) nr. 2018/848 al Parlamentului European și al Consiliului privind producția ecologică și etichetarea produselor ecologice și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 834/2007 al Consiliului.

Băuturi pe bază de lapte: alte produse lichide care conțin produse lactate în proporție de cel puțin 50 %, inclusiv produsele pe bază de zer.

2. Produsele lactate reprezintă produsele derivate exclusiv din lapte, la care pot fi adăugate unele substanțe necesare fabricației lor, cu condiția ca aceste substanțe să nu fie utilizate în vederea înlocuirii, totale sau parțiale, a vreunui component al laptelui.

Produsele lactate proaspete acide sunt o clasă de produse la care laptele normalizat la un procent de grăsime specific fiecărui tip de produs, a fost supus unei fermentații cu culturi lactice selecționate specifice pentru fiecare tip /categorie de produs.

Iaurt: laptele fermentat pentru a cărui fermentare s-a folosit o cultură simbiotică de *Lactobacillus delbrueckii, subsp. Bulgaricus* și *Streptococcus thermophilus*, și în care aceste bacterii se regăsesc în mod abundent în stare viabilă, până la data limită de consum, fabricat din lapte de vacă, de bivoliță, de oaie sau capră, ca atare sau în amestec, degresat sau nu, lapte pasteurizat, concentrat sau nu, îmbunătățit cu proteină lactică sau nu.

Tipuri de iaurt:

După conținutul de grăsime se stabilesc următoarele tipuri de iaurt:

- a) integral;
- b) parțial degresat;
- c) degresat.

După ingredientele folosite se stabilesc următoarele tipuri de iaurt:

- a) iaurt simplu;
- b) iaurt cu adaosuri: zahăr, fructe, legume și produse derivate, cereale, ciocolată.

Chefir (kefir): rezultatul unei fermentații duble, lactice și alcoolice produsă de o cultură lactică specială, formată din bacterii lactice și/sau drojdii.

La fabricarea produsului se folosesc următoarele ingrediente:

- a) lapte proaspăt de vacă, bivoliță, capra, oaie;
- b) bacterii lactice mezofile.

Lapte bătut: specialitate de lapte fermentat, fără adaosuri străine de natura laptelui, cu excepția culturii de fermentare. Microorganismele utilizate la fermentare pot fi diverse.

La fabricarea produsului se folosesc următoarele ingrediente:

- a) lapte proaspăt de vacă, bivoliță, capra, oaie;
- b) bacterii lactice mezofile.

Sana: specialitate tradițională de lapte bătut fermentat, fără adaosuri străine de natura laptelui, cu excepția culturii de fermentare. Microorganismele utilizate la fermentare pot fi diverse.

La fabricarea produsului se folosesc următoarele ingrediente:

- a) lapte proaspăt de vacă, bivoliță, capra, oaie;
- b) bacterii lactice mezofile.

Smântână: strat de grăsime care se formează în mod natural la suprafața laptelui, prin aglomerarea lentă a globulelor de grăsime care se emulsionează. Dacă se îndepărtează de pe suprafața laptelui prin smântânire sau se extrage din lapte prin centrifugare într-un separator de smântână, aceasta se caracterizează prin conținutul ridicat de grăsimi (de min. 10 % din greutatea produsului).

Preparatele din smântână sunt produsele lactate obținute prin supunerea smântânii, smântânii reconstituite și/sau smântânii recombinate la tratamente și procese adecvate pentru a obține proprietățile caracteristice specificate mai jos:

a) **smântâna lichidă preambalată** este produsul lactat fluid obținut prin prepararea și ambalarea smântânii, smântânii reconstituite și/sau smântânii recombinate pentru consum direct și/sau pentru utilizare directă ca atare.

b) **frișca** este smântâna lichidă, smântâna reconstituită și/sau smântâna recombinate care este destinată procesului de batere.

c) **smântâna ambalată sub presiune** este smântâna lichidă, smântâna reconstituită și/sau smântâna recombinate care este ambalată cu un gaz propulsor într-un recipient cu propulsie sub presiune și care devine frișcă atunci când este scos din recipient.

d) **frișca bătută** este smântâna lichidă, smântâna reconstituită și/sau smântâna recombinate în care a fost încorporat aer sau gaz inert, fără a inversa emulsia de grăsime în laptele degresat.

e) **smântâna fermentată** este produsul lactat obținut prin fermentarea smântânii, smântânii reconstituite sau smântânii recombinate, prin acțiunea culturilor selecționate de bacterii adecvate, care are ca rezultat reducerea pH-ului cu sau fără coagulare.

f) **smântâna acidificată** este produsul lactat obținut din smântână reconstituită și/sau smântână recombinate prin acțiunea acizilor și/sau a regulatorilor de aciditate pentru a obține o reducere a pH-ului cu sau fără coagulare.

Unt: produs obținut exclusiv din componenți ai laptelui, fiind o emulsie de tip apă în grăsime, cu un conținut de grăsimi de min 80%. Acesta se obține prin procesarea smântânii pasteurizate, provenită din lapte, fabricată cu respectarea condițiilor tehnice de calitate.

Unt tradițional: unt obținut direct și exclusiv din smântână pasteurizată, cu conținut de grăsime din lapte cuprins între 80 % și 90 %, conținut maxim de apă de 16 % și conținut maxim de materie uscată degresată de 2 %.

Unt și alte produse lactate cu grăsime galbenă: unt, unt tradițional, unt recombinat, unt din zer, unt topit și ulei de unt și alte produse lactate cu grăsime galbenă, exprimate în echivalent unt cu grăsime din lapte cuprins între 65 % și 90 %, cu conținut maxim de apă de 16 % și conținut maxim de materie uscată degresată de 2 %.

Brânzeturi: produse proaspete sau maturate, solide sau semisolide, obținute prin coagularea laptelui crud, a laptelui degresat, a laptelui parțial degresat, a smântânii, a smântânii din zer sau a zarei, separat sau în combinații, prin acțiunea cheagului sau a altor agenți de coagulare adecvați și prin drenarea parțială a zerului rezultat în urma unei asemenea coagulări. Sunt incluse și brânzeturile folosite pentru fabricarea brânzei topite, toate categoriile de brânzeturi și caș produse din toate tipurile de lapte, precum și Ricotta.

Brânza poate fi produs moale, semi-tare, tare sau extra-tare, maturat sau proaspăt, care poate fi acoperită sau nu cu ceară, adaos de plante aromatice și pentru care, raportul proteic din zer/cazeină nu îl depășește pe cel al laptelui, obținută prin:

a) coagularea integrală sau parțială a proteinelor din lapte, lapte degresat, lapte parțial degresat, smântână, zer smântână sau zară, sau orice combinație a acestor materii lactate, prin acțiunea cheagului sau a altor agenți de coagulare adecvați și prin scurgerea parțială a zerului rezultat din coagulare. Conținutul de proteine al brânzei va fi net mai mare decât nivelul proteic al amestecului de materiale lactate de mai sus din care a fost făcută brânza; și/sau

b) tehnici de prelucrare care implică coagularea proteinei laptelui și/sau a produselor obținute din lapte care dau un produs final cu caracteristici fizice, chimice și organoleptice similare cu cele ale produsului proaspăt obținut. Care poate fi produs și din laptele neconform, lapte ce are un conținut de germeni mai mare de 100 000 pe ml, în conformitate cu prevederile Regulamentului nr. 853/2004 de stabilire a unor norme specifice de igienă care se aplică alimentelor de origine animală.

Brânza maturată: este brânza care pentru a fi dată în consum este supusă, la scurt timp după fabricare, unui proces de maturare la temperatură și umiditate controlate, condiții care au ca scop producerea de modificări biochimice și fizice care conferă specificitatea produsului.

Brânza cu mucegai: brânză maturată în care maturarea a fost realizată în primul rând de către dezvoltarea mucegaiului caracteristic în interiorul și/sau la suprafața brânzei.

Brânza nematurată, inclusiv brânza proaspătă: brânza care este gata de consum la scurt timp după fabricare.

Brânzeturi proaspete: produse obținute din lapte acru din care s-a îndepărtat cea mai mare parte a zerului (de exemplu printr-un proces de drenare sau presare). Aici este inclusă și brânza de vacă (alta decât cea sub formă de praf) care conține până la 30 % procent de masă, zahăr sau adaos de fructe.

Cașul se obține din lapte de vacă pasteurizat, și lapte de oaie pasteurizat, maturat 24-48 ore, măcinat la o granulație uniformă, fină și frământat cu sare (max 3%).

Cașcavalul face parte din categoria brânzeturilor cu pastă opărită (filată). Brânza cu pastă opărită, respectiv cașcavalul destinat alimentației, este obținut din lapte crud sau tratat termic, lapte integral sau normalizat, prin adăugarea de culturi selecționate de bacterii lactice, închegare cu cheag, presarea și maturarea cașului, opărirea cașului (în apa și/sau abur, cu sau fără sare) după maturarea acestuia, la un pH optim, urmată de, porționarea și formarea bucașilor.

Mozzarella face parte din categoria brânzeturilor cu pastă opărită (filată) și este obținută din lapte integral sau normalizat, lapte pasteurizat, prin adăugarea de culturi selecționate de bacterii lactice, închegare cu cheag, maturarea cașului, opărirea cașului după maturarea acestuia la un pH optim.

a) Mozzarella cu un conținut ridicat de umiditate este o brânză moale cu straturi suprapuse care pot forma buzunare conținând lichid cu aspect lăptos.

b) Mozzarella cu un conținut scăzut de umiditate este o brânză omogenă fermă/semi-tare, cu puține găuri și este potrivită pentru mărunțire sau la fabricarea altor preparate.

Telemea (Brânza în saramură): brânzeturi de la semi-tari până la moi, cu o culoare albă spre gălbui și o textură compactă, cu niciunul sau puține deschideri mecanice. Brânza telemea se prepară din lapte integral sau normalizat, pasteurizat, coagulat cu cheag sau alte produse, cu adăugare de culturi selecționate de bacterii lactice.

Brânzeturile frământate se pot obține din caș maturat, brânzeturi cu pastă semitare, brânzeturi cu pastă tare și/sau combinațiile lor. Brânzeturile se pot fabrica din orice tip de lapte și combinațiile lor.

Brânzeturile din zer sunt produse solide, semisolidă sau moi care sunt obținute în principal prin oricare dintre următoarele procese:

a) concentrația zerului și formarea produsului concentrat;

b) coagularea zerului prin căldură cu sau fără adaos de acid.

În fiecare caz, zerul poate fi pre-concentrat înainte de concentrarea ulterioară a zerului sau coagularea proteinele din zer. Procesul poate include, de asemenea, adăugarea de lapte, smântână sau alte materii prime de lapte, înainte sau după concentrare sau coagulare. Raportul dintre proteinele din zer și cazeina din produsul obținut prin coagularea zerului va fi net mai mare decât cea a laptelui. Produsul obținut prin coagularea zerului poate fi maturat sau nematurat.

Brânza din zer obținută prin concentrarea de zer, menționată la lit.a), este produsă prin evaporarea termică a zerului sau prin amestec de zer și lapte, smântână sau alte materii prime de origine lapte, până la o concentrație care să permită obținerea unui produs cu o formă stabilă. Datorită conținutului lor relativ ridicat de lactoză, aceste brânzeturi sunt de obicei de culoare gălbuie până la maro și au o aromă dulce, gătită sau caramelizată.

Brânza din zer obținută prin coagularea zerului, menționată la lit.b), este produsă prin precipitarea termică a zerului sau prin amestec de zer și lapte sau smântână, cu sau fără adaos de acid. Aceste brânzeturi din zer au un conținut relativ scăzut de lactoză și o culoare albă până la gălbuie.

Brânzeturi topite: produse obținute prin mărunțirea, amestecarea, topirea și emulsionarea sub acțiunea căldurii și cu ajutorul agenților emulsificatori sau sărurilor de topire a uneia sau a mai multor varietăți de brânzeturi, cu sau fără adăugarea de componente ale laptelui și/sau alte produse alimentare și ingrediente.

Cazeină: este principala materie proteică a laptelui. Se obține din laptele degresat, prin precipitare, în general cu acizi sau cheag.

Sortimente de cazeină:

a) cazeină acidă comestibilă înseamnă un produs lactat obținut prin separarea, spălarea și uscarea coagulului acid precipitat din lapte degresat și/sau din alte produse obținute din lapte;

b) cazeină cheag comestibilă înseamnă un produs lactat obținut prin separarea, spălarea și uscarea coagulului din lapte degresat și/sau din alte produse obținute din lapte; coagulul se obține prin reacția cheagului sau a altor enzime de coagulare;

c) cazeinați comestibili înseamnă un produs lactat obținut prin reacția cazeinei comestibile sau a coagulului de cazeină comestibilă granulată cu agenți de neutralizare, urmată de uscare.

Cazeinați: sunt săruri ale cazeinei și includ sărurile de sodiu și amoniu cunoscute sub numele de „cazeine solubile” și sunt în mod normal folosite la prepararea alimentelor concentrate sau a produselor farmaceutice, iar cazeinatul de calciu se utilizează la prepararea alimentelor, în funcție de caracteristicile sale.

Zer: produs secundar obținut în procesul de fabricare a brânzeturilor sau cazeinei. În stare lichidă, zerul conține constituenți naturali (în medie 4,8 % lactoză, 0,8 % proteine și 0,2 % grăsimi procent de masă), care rămân după ce cazeina și majoritatea grăsimilor au fost îndepărtate din lapte.

Zerul poate fi în stare lichidă, în formă concentrată, zer sub formă de praf sau bloc;

Derivate din zer: urda, lactoză, lactalbumină.