

**MINISTERUL  
AGRICULTURII,  
PĂDURILOR,  
APELOR  
ȘI MEDIULUI**

**Nr.76/26.01.2004**

**MINISTERUL  
SĂNĂȚĂȚII**

**Nr. 113/04.02.2004**

**AUTORITATEA  
NAȚIONALĂ  
PENTRU  
PROTECȚIA  
CONSUMATORILOR**

**Nr. 64/23.03.2004**

## **ORDIN**

***pentru aprobarea Normelor de aplicare a metodelor de analiză chimică, fizică, microbiologică și de evaluare senzorială a laptelui și produselor lactate și descrierea unora dintre metodele respective.***

Ministrul agriculturii, pădurilor, apelor și mediului, ministrul sănătății și președintele Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor,

văzând referatul de aprobare nr.103050/13.11.2003,  
având în vedere prevederile art. 38, alin (9), lit. b) din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 97/2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, aprobată cu modificări prin Legea nr.57/2002,

în temeiul Hotărârii Guvernului nr.739/2003 privind organizarea și funcționarea Ministerului Agriculturii, Pădurilor, Apelor și Mediului, al Hotărârii Guvernului nr.743/2003 privind organizarea și funcționarea Ministerului Sănătății și al Hotărârii Guvernului nr.755/2003 privind organizarea și funcționarea Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor,

emit următorul ordin:

Art.1. Se aprobă normele de aplicare a metodelor de analiză chimică, fizică, microbiologică și de evaluare senzorială a laptelui și produselor lactate și descrierea unora dintre metodele respective, prevăzute în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art.2. Metodele de analiză se aplică de către agenții economici care prelucrează, procesează și comercializează lapte și produse lactate și de către autoritățile competente pentru executarea controlului oficial al alimentelor, stabilite prin art.38 al Ordonanței de urgență a Guvernului nr.97/2001 pentru reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, aprobată cu modificări prin Legea nr. 57/2002.

Art.3. Agenții economici, care produc și/sau comercializează lapte și produse lactate, a căror denumire și compoziție, menționate pe etichetă sau în documente de conformitate, nu corespund cu rezultatele analizelor de laborator, se sancționează de către autoritățile menționate în art.2 din prezentul ordin, în conformitate cu prevederile art.41-43 din Ordonanță de urgență a Guvernului nr.97/2001 pentru reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, aprobată cu modificări prin Legea nr. 57/2002.

Art.4. Ministerul Agriculturii, Pădurilor, Apelor și Mediului, Ministerul Sănătății și Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor vor duce la îndeplinire prevederile prezentului ordin.

Art.5. Prezentul ordin se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I și intră în vigoare la 1 ianuarie 2006.

**MINISTRUL  
AGRICULTURII,  
PADURILOR,  
APELOR SI  
MEDIULUI**

**ILIE SÂRBU**

**MINISTRUL  
SANATATII**

**OVIDIU BRÂNZAN**

**PRESEDINTELE  
AUTORITATII  
NATIONALE  
PENTRU  
PROTECTIA  
CONSUMATORILOR**

**ROVANA PLUMB**

Secretar de Stat  
Petre DAEA

Secretar de Stat  
Valeriu STERIU

Subsecretar de Stat  
Liviu Harbuz

Secretar General  
Constantin Ilie APRODU

Agentia Nationala Sanitara Veterinara  
Director general  
Sorin Ion MITREA

Directia generala buget finante  
Director general  
Miron MOLDOVAN

Directia generala de implementare  
si reglementare  
Director General  
Vasile BACILA

Directia generala de strategii, integrare europeana  
si relatii internationale  
Director general  
Roxana ZARMA

Directia juridica  
Director  
Costel Alexandru GHEORGHE

Directia de productie animala  
si industrie alimentara  
Director  
Petre NICULAE

# **Norme de aplicare a metodelor de analiză chimică, fizică, microbiologică și de evaluare senzorială a laptelui și produselor lactate și descrierea unora dintre metodele respective**

## **CAPITOLUL I PREVEDERI GENERALE**

### *SECȚIUNEA 1* **Obiect și domeniu de aplicare**

Art.1. Prezentele norme stabilesc modul de aplicare a metodelor de analiză chimică, fizică, microbiologică și de evaluare senzorială a laptelui și produselor lactate care urmează să fie folosite în cadrul aranjamentelor prevăzute în organizarea comună a pieței laptelui și produselor lactate. De asemenea, se descriu unele dintre metodele respective.

### *SECȚIUNEA 2* **Lista metodelor**

Art.2. Anexa I la prezentele norme stabilește lista metodelor de referință aplicabile analizelor menționate în art. 1. Aceasta lista se actualizează ori de câte ori este necesar

### *SECȚIUNEA 3* **Metodele de rutină**

Art. 3.(1) Metodele de rutină pot fi folosite pentru analizele necesare conform normelor comunitare, cu condiția să fie ajustate în mod adecvat și verificate cu regularitate pe baza metodei de referință.

(2) Pentru verificarea rezultatelor obținute prin metodele de rutină care sunt aproape de limitele descrise în metodele de referință se poate aplica procedura descrisă în anexa II.

(3) În cazul unor contestații, rezultatele obținute prin metoda de referință sunt hotărâtoare.

### *SECȚIUNEA 4* **Validarea metodelor de referință**

Art. 4.(1) Metodele de referință sunt validate dacă îndeplinesc criteriile de precizie prestabilite privind limita de repetabilitate și reproductibilitate.

(2) Dacă o metodă de referință prevăzută în prezentele norme nu a fost validată, Laboratorul național de referință pentru analiza și testarea laptelui și a produselor pe baza de lapte, va stabili o limită orientativă de reproductibilitate.

(3) Limita menționată trebuie obținută conform procedurii descrise în anexa III (b). Cu toate acestea, pe parcursul primelor 18 luni de la intrarea în vigoare a prezentelor norme, se poate folosi o procedură echivalentă. Respectarea limitei este verificată cel puțin o dată pe an.

(4) Dacă rezultatele obținute în urma aplicării metodelor de referință validate sau a metodelor cu cifre orientative privind precizia arată că a fost depășită o limită, rezultatele analitice pot fi evaluate prin metoda descrisă în anexa IV pentru a se determina diferența critică față de limita în cauză.

## **SECȚIUNEA 5**

### **Admisibilitatea rezultatelor analizelor**

Art. 5. (1) Analizele se realizează în laboratoare în care există o procedură internă de control al calității conformă cu cea descrisă în anexa V lit. (a) sau o procedură cu standard echivalent. Descrierea detaliată a procedurii aplicate trebuie să fie disponibilă pentru consultare în laborator.

(2) Laboratoarele își stabilesc precizia proprie pentru toate metodele urmând:

(a) procedura descrisă în anexa V lit. (b), sau

(b) o procedură validată publicată cu repetabilitate stabilită.

(3) Conformarea la limita de reproductibilitate trebuie verificată cel puțin o dată pe an folosindu-se procedura descrisă în anexa III lit. (a).

(4) Alineatul (2) nu se aplică laboratoarelor care au participat la un program de testare a competenței pe parcursul anului.

(5) Rapoartele de laborator privind rezultatele analizelor trebuie să conțină suficiente informații pentru a se putea realiza o evaluare a rezultatelor conform anexei IV și anexei VIII.

(6) Rezultatele analizei se consideră admisibile dacă au fost obținute conform criteriilor de admisibilitate descrise în procedura de control intern al calității menționată în alin. (1) și cu precizia internă menționată în alin. (2).

## **SECȚIUNEA 6**

### **Evaluarea senzorială**

Art. 6. (1) Pentru unt se aplică procedurile descrise în anexa VI pentru verificarea performanței evaluatorilor și a preciziei rezultatelor. Procedura descrisă în anexa VII se aplică ca metodă de referință pentru evaluarea senzorială.

(2) Pentru lapte și produse lactate altele decât untul, metoda de referință care trebuie folosită de către laboratoare pentru evaluarea senzorială este fie standardul FIL 99C/1997, fie alte metode comparabile pe care acestea le notifică Laboratorului național de referință pentru analiza și testarea laptelui și a produselor pe baza de lapte.

(3) Procedurile descrise în anexa VI pot fi folosite pentru verificarea performanței evaluatorilor și a preciziei rezultatelor.

## **SECȚIUNEA 7**

### **Prelevarea de probe și contestarea rezultatelor analizelor**

Art. 7. (1) Pentru analizele obligatorii conform regulilor comunitare se prelevează probe martor.

(2) Procedura descrisă în anexa VIII se folosește în cazurile în care rezultatele unei analize nu sunt acceptate de către agentul economic.

## **CAPITOLUL II**

### **METODE DE ANALIZĂ**

## **SECȚIUNEA 8**

### **Conținutul de apă / substanță uscată neagră / grăsime al untului**

Art. 8. (1) Metoda de analiză descrisă în anexa IX se folosește ca metodă de referință pentru determinarea conținutului de apă al untului.

(2) Metoda de analiză descrisă în anexa X se folosește ca metodă de referință pentru determinarea conținutului de substanță uscată neagră al untului.

(3) Metoda de analiză descrisă în anexa XI se folosește ca metodă de referință pentru determinarea conținutului de grăsime al untului.

## *SECȚIUNEA 9*

### **Marcatori**

Art.9. (1) Metoda de analiză descrisă în anexa XII se folosește ca metodă de referință pentru determinarea vanilinei în untul concentrat, unt și smântână.

(2) Metoda de analiză descrisă în anexa XIII se folosește ca metodă de referință pentru determinarea conținutului de ester etilic al acidului beta-apo-8' carotenic în untul concentrat și în unt.

(3) Metoda de analiză descrisă în anexa XIV se folosește ca metodă de referință pentru determinarea conținutului de sitosterol și stigmasterol în unt și în untul concentrat.

(4) Untul concentrat, untul și smântâna au fost marcate în conformitate cu normele comunitare relevante, dacă rezultatele obținute sunt conforme cu specificațiile din alin. (8) din anexele menționate în alin. (1), (2) sau (3).

## *SECȚIUNEA 10*

### **Detectarea cazeinei din lapte de vaca**

Art.10. Metoda de analiză pentru detectarea cazeinei din lapte de vaca este descrisă în Ordinul comun MAAP, MSF nr. 555/1020/2002 și ANPC nr.1/2003 pentru aprobarea metodei de analiză de referință pentru detectarea laptelui de vaca și a cazeinilor din lapte de vaca în branzeturile fabricate din lapte de oaie, lapte de capră, lapte de bivoliță sau din amestecul acestora, publicată în Monitorul Oficial al României nr. 236 din 7 aprilie 2003.

## *SECȚIUNEA 11*

### **Detectarea bacteriilor coliforme**

Art.11. (1) Metoda de referință pentru analiză descrisă în anexa XV se folosește pentru detectarea prezenței bacteriilor coliforme în unt, lapte praf degresat, cazeină și cazeinați.

(2) Se pot folosi metodele de rutină pentru detectarea bacteriilor coliforme cu condiția ca rezultatele obținute să fie comparabile cu cele obținute prin metoda de referință descrisă în anexa mai sus menționată. Este foarte important ca metodele de referință să aibă o limită de detecție adecvată. Nu trebuie să apară rezultate fals negative. Dacă nu se poate elimina apariția rezultatelor fals pozitive, orice rezultat pozitiv trebuie confirmat prin metoda de referință.

## *SECȚIUNEA 12*

### **Conținutul de lactoză**

Art.12. Metoda de determinare a conținutului de lactoză, al produselor care intră sub incidența codului NC 2309 din nomenclatura combinată a sistemului armonizat de codificare și descriere a mărfurilor, este descrisă în anexa XVI.

## *SECȚIUNEA 13*

### **Detectarea zerului obținut de la închegarea cu cheag a branzeturilor**

Art. 13. (1) Metoda de detectare a zerului obținut de la închegarea cu cheag a branzeturilor în laptele praf degresat destinat depozitării publice este descrisă în anexa XVII.

(2) Metoda de detectare a zerului obținut de la închegarea cu cheag a laptelui, la fabricarea branzeturilor în laptele praf degresat și în amestecurile destinate utilizării ca furaje pentru animale este descrisă în anexa XVIII.

#### *SECȚIUNEA 14*

##### **Detectarea zarei**

Art.14. Metoda de detectare a zarei în laptele praf degresat este descrisă în anexa XIX.

#### *SECȚIUNEA 15*

##### **Reziduuri antimicrobiotice**

Art. 15. Metoda de detectare a reziduurilor de antibiotice și sulfamide/dapson în laptele praf degresat este descrisă în anexa XX.

#### *SECȚIUNEA 16*

##### **Conținutul de lapte praf degresat**

Art.16. Metoda de determinare a conținutului de lapte praf degresat din furajele combinate este descrisă în anexa XXI.

#### *SECȚIUNEA 17*

##### **Detectarea amidonului**

Art.17. Metoda de detectare a amidonului în laptele praf degresat, în laptele praf denaturat și în furajele combinate este descrisă în anexa XXII.

#### *SECȚIUNEA 18*

##### **Conținutul de umiditate al zarei praf acide**

Art.18. Metoda de determinare a conținutului de umiditate al zarei praf acide destinate utilizării în furaje este descrisă în anexa XXIII.

#### *SECȚIUNEA 19*

##### **Detectarea grăsimilor străine**

Art.19. Metoda de detectare a grăsimilor, altele decât cele provenite din lapte, în lapte și produse lactate este descrisă în anexa XXIV.

### CAPITOLUL III

#### **DISPOZIȚII FINALE**

Art. 20. Standardele internaționale și europene menționate în cuprinsul prezentelor norme se vor adopta ca standarde romane, până la data de 1 ianuarie 2006.

Art. 21. Prezentele norme intra în vigoare la 1 ianuarie 2005.