

**MINISTERUL REGIONAL AL PREȘEDINȚIEI,
AFACERILOR INTERNE, DIALOGULUI SOCIAL
ȘI SIMPLIFICĂRII ADMINISTRATIVE**
Secretariatul Tehnic General

Anexele II și III

MINISTERUL REGIONAL, ENTITATEA, SOCIETATEA: MINISTERUL REGIONAL AL AGRICULTURII, PESCUITULUI, APELOR ȘI DEZVOLTĂRII RURALE	Pagina 1 din 13
CORPUL TEXTULUI DIRECȚIA GENERALĂ INDUSTRIE, INOVARE ȘI LANȚ ALIMENTAR	

A SE INTRODUCЕ

PRIMA PAGINĂ

SECȚIUNE, SUBSECȚIUNE ȘI TITLU (a se completa de către BOJA - Jurnalul Oficial al Guvernului Autonom al Andaluziei):	Nr. BOJA:
---	-----------

REZUMAT: Ordin de aprobare a condițiilor tehnice pentru fabricarea și comercializarea brânzeturilor artizanale și a ricottei artizanale (requesón) în Andaluzia.

PROIECT 2 5.11.2025

Text

Legea 2/2011 din 25 martie 2011 privind calitatea produselor agroalimentare și pescărești din Andaluzia, în a patra dispoziție suplimentară, stabilește că ministerul regional responsabil cu agricultura și pescuitul va stabili prin regulament măsurile necesare pentru recunoașterea și reglementarea producției alimentare artizanale, înțelegând ca o valoare adăugată care identifică produsele alimentare fabricate în mod artizanal și care este recunoscută de consumatori ca un factor de diferențiere.

Această evoluție în materie de reglementare a fost realizată prin aprobarea Decretului 352/2011 din 29 noiembrie 2011, care reglementează producția artizanală de produse alimentare în Andaluzia. Articolul 5 alineatul (1) din prezentul decret stabilește că condițiile tehnice specifice necesare pentru producția artizanală de produse alimentare menționate în Legea nr. 2/2011 din 25 martie 2011, precum și specialitățile acestor produse în funcție de procesul de producție utilizat, se stabilesc printr-un ordin al ministrului regional responsabil cu agricultura și pescuitul. Anexa I include, de asemenea, o listă de produse alimentare artizanale din Comunitatea Autonomă Andaluzia, care include, la punctul 1, producția de brânzeturi și ricotta, deserturi lactate și iaurturi.

Prin Ordinul din 29 mai 2013, au fost aprobate condițiile tehnice pentru producția de brânzeturi artizanale în Andaluzia, pe baza dispozițiilor articolului 5 din Decretul 352/2011 din 29 noiembrie 2011 privind reglementarea producției artizanale de produse alimentare în Andaluzia.

Având în vedere timpul scurs de la intrarea în vigoare a ordinului menționat anterior, a fost identificată necesitatea de a simplifica și de a actualiza cerințele și condițiile tehnice stabilite în acesta. În plus, sectorul brânzeturilor

**MINISTERUL REGIONAL AL PREȘEDINȚIEI,
AFACERILOR INTERNE, DIALOGULUI SOCIAL
ȘI SIMPLIFICĂRII ADMINISTRATIVE**
Secretariatul Tehnic General

Anexele II și III

MINISTERUL REGIONAL, ENTITATEA, SOCIETATEA: MINISTERUL REGIONAL AL AGRICULTURII, PESCUITULUI, APELOR ȘI DEZVOLTĂRII RURALE	Pagina 2 din 13
CORPUL TEXTULUI DIRECȚIA GENERALĂ INDUSTRIE, INOVARE ȘI LANȚ ALIMENTAR	

andaluze a înaintat Ministerului Regional al Agriculturii, Pescuitului, Apelor și Dezvoltării Rurale o propunere de modificare a ordinului menționat anterior.

Acest nou ordin răspunde necesității de a reglementa condițiile tehnice, cerințele și aspectele specifice pentru fabricarea și comercializarea brânzeturilor artisanale și a ricottei artisanale în Andaluzia, adaptându-le la reglementările actuale aplicabile într-un mod mai clar, mai simplu și mai specific. Astfel, se răspunde solicitărilor și propunerilor primite, ceea ce va conduce la creșterea cererii pentru această activitate și la eliminarea obstacolelor în calea dezvoltării unui sector de importanță deosebită, mai ales datorită varietății mari de brânzeturi, produse în zone foarte bine definite și cu caracteristici proprii, din procesul delicat de fabricație rezultând produse unice și distinctive. Acest lucru face ca patrimoniul brânzeturilor andaluze să fie foarte diversificat și necesită o diferențiere clară pe piață.

Anexele II și III

MINISTERUL REGIONAL, ENTITATEA, SOCIETATEA: MINISTERUL REGIONAL AL AGRICULTURII, PESCUITULUI, APELOR ȘI DEZVOLTĂRII RURALE	Pagina 3 din 13
CORPUL TEXTULUI DIRECȚIA GENERALĂ INDUSTRIE, INOVARE ȘI LANȚ ALIMENTAR	

Prezentul regulament contribuie la creșterea valorii adăugate a producției de lactate a exploatațiilor zootehnice, care, la rândul său, are o influență pozitivă asupra dezvoltării structurii economice și sociale a Andaluziei rurale. De asemenea, este important ca sectorul brânzeturilor andaluze să poată accesa această denumire artizanală, oferindu-le consumatorilor certitudinea că consumă un produs de calitate. Fără a aduce atingere dispozițiilor de mai sus, produsele alimentare artizanale fabricate în mod legal în alte comunități autonome spaniole sau în alte state care îndeplinesc condițiile prevăzute în prezentul ordin pot fi vândute în Comunitatea Autonomă Andaluzia sub denumirile „Queso Artesano” (brânză artizanală) sau „Queso Artesano de Granja” (brânză artizanală de fermă) și „Requesón Artesano” (ricotta artizanală) sau „Requesón Artesano de Granja” (ricotta artizanală de fermă).

Principalele modificări introduse în regulament în comparație cu legislația actuală afectează mai multe aspecte, cum ar fi: adaptarea procesului de producție pentru a evidenția influența caracteristicilor individuale ale artizanului; clarificarea cadrului de reglementare, adaptarea cerințelor privind materiile prime la dispozițiile legislației naționale; volumul maxim de lapte prelucrat se stabilește pe baza numărului de angajați, indiferent de tipul de lapte utilizat. Cerința privind proveniența laptelui este, de asemenea, modificată. În cele din urmă, dispozițiile privind dimensiunea întreprinderii sunt adăugate la articole în conformitate cu prima dispoziție suplimentară a Decretului privind meșteșugurile.

Trebuie remarcat faptul că prezenta dispoziție a făcut obiectul procedurii de furnizare de informații în domeniul reglementărilor tehnice și al normelor privind serviciile societății informaționale prevăzute în Directiva (UE) 2015/1535 a Parlamentului European și a Consiliului din 9 septembrie 2015 referitoare la procedura de furnizare de informații în domeniul reglementărilor tehnice și al normelor privind serviciile societății informaționale.

La elaborarea prezentului ordin au fost luate în considerare principiile necesității, eficacității, proporționalității, securității juridice, transparenței și eficienței, în conformitate cu dispozițiile articolului 129 din Legea nr. 39/2015 din 1 octombrie 2015 privind procedura administrativă comună a administrațiilor publice, precum și principiul egalității de gen ca principiu transversal, în conformitate cu Legea nr. 12/2007 din 26 noiembrie 2007 privind promovarea egalității de gen în Andaluzia.

În conformitate cu principiul transparenței, obligațiile de publicitate activă au fost îndeplinite în prelucrarea prezentului ordin în conformitate cu articolul 7

**MINISTERUL REGIONAL AL PREȘEDINȚIEI,
AFACERILOR INTERNE, DIALOGULUI SOCIAL
ȘI SIMPLIFICĂRII ADMINISTRATIVE**
Secretariatul Tehnic General

Anexele II și III

MINISTERUL REGIONAL, ENTITATEA, SOCIETATEA: MINISTERUL REGIONAL AL AGRICULTURII, PESCUITULUI, APELOR ȘI DEZVOLTĂRII RURALE	Pagina 4 din 13
CORPUL TEXTULUI DIRECȚIA GENERALĂ INDUSTRIE, INOVARE ȘI LANȚ ALIMENTAR	

din Legea nr. 19/2013 din 9 decembrie 2013 privind transparența, accesul la informațiile publice și buna guvernare și cu articolul 13 din Legea nr. 1/2014 din 24 iunie 2014 privind transparența publică în Andaluzia. De asemenea, potențialii destinatari și cetățenii au avut posibilitatea de a participa la procesul de elaborare a reglementărilor prin intermediul procedurilor de audiere publică și de informare, iar rapoartele obligatorii au fost colectate, în conformitate cu dispozițiile articolului 133 alineatul (2) din Legea nr. 39/2015 din 1 octombrie 2015 privind procedura administrativă comună a administrațiilor publice, coroborat cu articolul 45 alineatul (1) literele (c) și (d) din Legea nr. 6/2006 din 24 octombrie 2006, a Guvernului Comunității Autonome Andaluzia.

Această comunitate autonomă a preluat competențele în domeniul agriculturii în temeiul articolelor 48 și 83 din Statutul de autonomie pentru Andaluzia. Aceste competențe sunt exercitate în conformitate cu Decretul prezidențial 6/2024 din 29 iulie 2024 privind restructurarea ministerelor regionale și cu Decretul 157/2022 din 9 august 2022 de stabilire a structurii organice a Ministerului Regional al Agriculturii, Pescuitului, Apelor și Dezvoltării RURALE, modificat prin Decretul 165/2024 din 26 august 2024, al cărui articol 1 îi atribuie exercitarea competențelor conferite Comunității Autonome Andaluzia în materie de agricultură, zootehnie, pescuit și sectorul agroalimentar, apă și dezvoltare rurală, a competențelor legate de utilizarea, gestionarea și conservarea durabilă a resurselor marine, precum și a competențelor legate de protecția și deținerea animalelor de companie.

În consecință, la propunerea directorului general pentru industriile agroalimentare, inovare și lanțul agroalimentar și în conformitate cu competențele care mi-au fost conferite prin articolul 44 alineatul (2) din Legea nr. 6/2006 din 24 octombrie 2006 privind Guvernul Comunității Autonome Andaluzia și în conformitate cu competențele care mi-au fost conferite

PRIN PREZENTUL HOTĂRĂȘC:

Articolul 1. Aprobarea condițiilor tehnice specifice pentru fabricarea și comercializarea brânzeturilor artisanale și a ricottei artisanale (requesón) în Andaluzia.

În conformitate cu dispozițiile articolului 5 din Decretul 352/2011 din 29 noiembrie 2011 de reglementare a produselor alimentare artisanale în Andaluzia, se aprobă condițiile tehnice specifice de producție și

Anexele II și III

MINISTERUL REGIONAL, ENTITATEA, SOCIETATEA: MINISTERUL REGIONAL AL AGRICULTURII, PESCUITULUI, APELOR ȘI DEZVOLTĂRII RURALE	Pagina 5 din 13
CORPUL TEXTULUI DIRECȚIA GENERALĂ INDUSTRIE, INOVARE ȘI LANȚ ALIMENTAR	

comercializare în Andaluzia cu denumirile „Queso Artesano” sau „Queso Artesano de Granja” și „Requesón Artesano” sau „Requesón Artesano de Granja”, care figurează în anexa I la prezentul ordin.

Articolul 2. Scopul

Prezentul regulament urmărește:

a) să definească condițiile în care un produs poate fi produs și/sau comercializat cu denumirile „Queso Artesano” sau „Queso Artesano de Granja” și „Requesón Artesano” sau „Requesón Artesano de Granja”;

b) să definească practicile permise și interzise;

c) să definească ingredientele esențiale și opționale care pot fi utilizate.

Articolul 3. Domeniul de aplicare

Prezentul regulament reglementează condițiile tehnice specifice necesare pentru fabricarea și comercializarea brânzeturilor artizanale și a ricottei artizanale în Andaluzia. Fără a aduce atingere celor de mai sus, produsele alimentare artizanale fabricate legal în alte comunități autonome spaniole sau în alte state membre care îndeplinesc condițiile prevăzute în prezentul regulament pot fi vândute în Comunitatea Autonomă Andaluzia cu denumirile „Queso Artesano” sau „Queso Artesano de Granja” și „Requesón Artesano” sau „Requesón Artesano de Granja”, astfel cum se prevede în prezentul regulament.

**MINISTERUL REGIONAL AL PREȘEDINȚIEI,
AFACERILOR INTERNE, DIALOGULUI SOCIAL
ȘI SIMPLIFICĂRII ADMINISTRATIVE**
Secretariatul Tehnic General

Anexele II și III

MINISTERUL REGIONAL, ENTITATEA, SOCIETATEA: MINISTERUL REGIONAL AL AGRICULTURII, PESCUITULUI, APELOR ȘI DEZVOLTĂRII RURALE	Pagina 6 din 13
CORPUL TEXTULUI DIRECȚIA GENERALĂ INDUSTRIE, INOVARE ȘI LANȚ ALIMENTAR	

Articolul 4. Standarde de referință.

Produsele reglementate prin prezentul ordin fac obiectul Decretului regal 1086/2020 din 9 decembrie 2020 de reglementare și de relaxare a anumitor condiții de aplicare a dispozițiilor Uniunii Europene privind igiena în producția și comercializarea produselor alimentare și de reglementare a activităților excluse din domeniul său de aplicare, precum **și al standardelor europene și naționale de comercializare a produselor și de calitate în vigoare. În acest sens, „ghidurile de bune practici de igienă” sau „ghidurile de practici corespunzătoare de igienă”, elaborate de sector și validate în acest scop de autoritatea competentă, pot fi aplicate în conformitate cu dispozițiile capitolului III din Regulamentul (CE) nr. 852/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 privind igiena produselor alimentare.**

În plus, fără a aduce atingere altor norme aplicabile, trebuie respectate dispozițiile Decretului regal 1113/2006 din 29 septembrie 2006 de aprobare a standardelor de calitate pentru brânzeturi și brânzeturi prelucrate și ale Decretului regal 989/2022 din 29 noiembrie 2022 de stabilire a normelor de bază pentru înregistrarea agenților în sectorul produselor lactate, circulația laptelui și controlul în domeniul producției primare și până la prima descărcare.

Articolul 5. Dimensiunea întreprinderii artisanale producătoare de produse alimentare.

Pentru producția de „Queso Artesano” sau „Requesón Artesano”, întreprinderea trebuie să aibă statutul de microîntreprindere sau întreprindere mică, astfel cum este definit la articolul 2 din Regulamentul Comisiei (UE) nr. 651/2014 din 17 iunie 2014 de declarare a anumitor categorii de ajutoare compatibile cu piața internă în aplicarea articolelor 107 și 108 din tratat și în conformitate cu dispozițiile primei dispoziții suplimentare din Decretul 352/2011 din 29 noiembrie 2011. De asemenea, în acest scop, un departament al unei cooperative agricole a cărei activitate constă în producția alimentară artizanală poate fi considerat, de asemenea, o microîntreprindere sau o întreprindere mică, cu condiția ca departamentul respectiv să îndeplinească cerințele de a angaja mai puțin de 50 de persoane și de a avea o cifră de afaceri anuală sau un bilanț anual total care să nu depășească 10 milioane de euro.

Pentru producția de „Queso Artesano de Granja” sau „Requesón Artesano de Granja”, întreprinderea trebuie să aibă statutul de microîntreprindere, astfel cum este definit la articolul 2 din Regulamentul (UE) nr. 651/2014 al Comisiei din 17 iunie 2014.

Articolul 6. Sistemul de calitate și controlul oficial.

În conformitate cu dispozițiile articolului 6 din Legea 2/2011 din 25 martie 2011 privind calitatea produselor agroalimentare și pescărești din Andaluzia, fabricile de brânzeturi artisanale și agricole trebuie să implementeze un sistem de management al calității care să includă automonitorizarea respectării cerințelor stabilite pentru producția acestor produse.

Controlul oficial este efectuat de ministerul responsabil cu agricultura, astfel cum se prevede în capitolul IV din Decretul 352/2011 din 29 noiembrie 2011.

În conformitate cu articolul 12 din Decretul nr. 352/2011 din 29 noiembrie 2011, datele de producție care trebuie comunicate Direcției Generale pentru industria

**MINISTERUL REGIONAL AL PREȘEDINȚIEI,
AFACERILOR INTERNE, DIALOGULUI SOCIAL
ȘI SIMPLIFICĂRII ADMINISTRATIVE**
Secretariatul Tehnic General

Anexele II și III

MINISTERUL REGIONAL, ENTITATEA, SOCIETATEA: MINISTERUL REGIONAL AL AGRICULTURII, PESCUITULUI, APELOR ȘI DEZVOLTĂRII RURALE	Pagina 7 din 13
CORPUL TEXTULUI DIRECȚIA GENERALĂ INDUSTRIE, INOVARE ȘI LANȚ ALIMENTAR	

agroalimentară și calitate, precum și termenul aplicabil sunt cele prevăzute în anexa II.

Dispoziție de abrogare unică Abrogare normativă.

Orice dispoziție de rang egal sau inferior care contravine prezentului ordin și, în special, Ordinul din 29 mai 2013, care aprobă condițiile tehnice pentru producția de brânzeturi artisanale în Andaluzia și anexele sale, se abrogă.

Prima dispoziție finală. Dezvoltare și punere în aplicare.

Șeful Direcției Generale responsabile cu calitatea produselor agroalimentare este autorizat să efectueze, prin intermediul unei rezoluții, adaptările care implică o dezvoltare sau o actualizare în raport cu conținutul tehnic al standardului de produs prevăzut în anexa I.

A doua dispoziție finală. Intrare în vigoare.

Prezentul ordin va intra în vigoare în ziua următoare datei publicării în „Boletín Oficial de la Junta de Andalucía” (Jurnalul Oficial al Guvernului Autonom al Andaluziei).

Sevilla la 2025

RAMÓN FERNÁNDEZ-PACHECO MONTERREAL
Ministrul Regional al Agriculturii, Pescuitului, Apelor și Dezvoltării Rurale

Anexele II și III

MINISTERUL REGIONAL, ENTITATEA, SOCIETATEA: MINISTERUL REGIONAL AL AGRICULTURII, PESCUITULUI, APELOR ȘI DEZVOLTĂRII RURALE	Pagina 8 din 13
CORPUL TEXTULUI DIRECȚIA GENERALĂ INDUSTRIE, INOVARE ȘI LANȚ ALIMENTAR	

ANEXA I

CONDIȚII TEHNICE SPECIFICE PENTRU BRÂNZA ARTIZANALĂ ȘI RICOTTA ARTIZANALĂ DIN ANDALUZIA

În general, în măsura în care nu este specificat sau limitat în aceste condiții tehnice, se aplică Decretul regal 1113/2006 din 29 septembrie 2006 de aprobare a standardelor de calitate pentru brânzeturi și brânzeturi topite, fără a aduce atingere obligației de a respecta cerințele de calitate comercială și sanitară aplicabile în temeiul legislației în vigoare.

1.- DEFINIȚII:

Se aplică definițiile prevăzute la articolul 3 din Decretul nr. 352/2011 și, în special, pentru produsele reglementate de prezentul ordin, următoarele:

- a) „brânză artizanală” înseamnă brânză prelucrată de un producător artizanal, utilizând lapte de capră, de oaie sau de vacă crud sau pasteurizat sau amestecuri ale acestora, într-o unitate de prelucrare autorizată, în conformitate cu condițiile de prelucrare stabilite în prezentul regulament;
- b) „unitate de producție a brânzeturilor artizanale” înseamnă o unitate în care se prelucrează brânzeturile artizanale;
- c) „unitate de producție a brânzeturilor artizanale de fermă” înseamnă o unitate de producție aparținând titularului unei singure ferme ori soțului/soției sau persoanei asimilate în acest scop, respectiv unei rude de gradul I prin afinitate sau consangvinitate, în care se produc brânzeturi din lapte de capră, oaie sau vacă ori din amestecuri ale acestora, provenit exclusiv de la animalele fermei respective.
- d) „brânză artizanală de fermă” înseamnă brânză artizanală produsă într-o unitate de producție a brânzei artizanale produsă în fermă;
- e) „ricotta artizanală” înseamnă un produs obținut exclusiv din zerul rezultat în urma procesării brânzeturilor artizanale;
- f) „ricotta artizanală de fermă” înseamnă un produs prelucrat exclusiv din zerul generat în procesul de prelucrare a brânzeturilor artizanale produse la fermă.

**MINISTERUL REGIONAL AL PREȘEDINȚIEI,
AFACERILOR INTERNE, DIALOGULUI SOCIAL
ȘI SIMPLIFICĂRII ADMINISTRATIVE**
Secretariatul Tehnic General

Anexele II și III

MINISTERUL REGIONAL, ENTITATEA, SOCIETATEA: MINISTERUL REGIONAL AL AGRICULTURII, PESCUITULUI, APELOR ȘI DEZVOLTĂRII RURALE	Pagina 9 din 13
CORPUL TEXTULUI DIRECȚIA GENERALĂ INDUSTRIE, INOVARE ȘI LANȚ ALIMENTAR	

2.- DOMENIUL DE APLICARE.

Prezentul ordin se aplică brânzeturilor și ricottei produse de un producător artizan din lapte de capră, de vacă sau de oaie și/sau comercializate cu denumirea „Queso Artesano” sau „Queso Artesano de Granja”, „Requesón Artesano” sau „Requesón Artesano de Granja”.

Anexele II și III

MINISTERUL REGIONAL, ENTITATEA, SOCIETATEA: MINISTERUL REGIONAL AL AGRICULTURII, PESCUITULUI, APELOR ȘI DEZVOLTĂRII RURALE	Pagina 10 din 13
CORPUL TEXTULUI DIRECȚIA GENERALĂ INDUSTRIE, INOVARE ȘI LANȚ ALIMENTAR	

3.- CERINȚE GENERALE PENTRU UNITĂȚILE DE PRODUCȚIE A BRÂNZETURILOR ARTIZANALE ȘI PENTRU UNITĂȚILE DE PRODUCȚIE A BRÂNZETURILOR ARTIZANALE ÎN CADRUL EXPLOATAȚIEI.

Societățile sau unitățile de prelucrare care intenționează să producă și/sau să comercializeze brânză sau ricotta în Comunitatea Autonomă Andaluzia cu denumirea „Artesano” [artizan] sau „Artesano de Granja” [artizan de fermă] trebuie:

a) să respecte dispozițiile prezentului standard tehnic, fără a aduce atingere respectării reglementărilor privind calitatea comercială și calitatea diferențiată, precum și a reglementărilor în vigoare în materie de igienă și sănătate;

b) să nu depășească limita maximă a volumului anual de lapte care urmează să fie prelucrat, de 170 000 de litri per persoană angajată în unitatea de producție a brânzeturilor artizanale, indiferent de tipul de lapte sau de amestecul utilizat.

c) În instalațiile de producție a brânzeturilor artizanale produse la fermă, aceasta nu trebuie să depășească un volum de lapte care urmează să fie prelucrat de 75 000 de litri de lapte pe an sau producția de 20 de kilograme de brânză pe zi.

4.- CERINȚE PRIVIND MATERIALELE PRIME

4.1- În ceea ce privește materiile prime esențiale, se stabilesc următoarele limitări pentru producția de brânză artizanală:

a) Lapte:

Laptele nu trebuie să conțină inhibitori, colostru, conservanți sau reziduuri de medicamente de uz veterinar.

Pentru producția de brânzeturi artizanale, laptele trebuie să provină de la ferme de bovine situate într-o rază de maximum 100 km de unitatea de producție a brânzeturilor artizanale.

Pentru producția de brânzeturi artizanale produse la fermă, laptele trebuie să provină exclusiv din ferma titularului, a soțului/soției sau a unei

Anexele II și III

MINISTERUL REGIONAL, ENTITATEA, SOCIETATEA: MINISTERUL REGIONAL AL AGRICULTURII, PESCUITULUI, APELOR ȘI DEZVOLTĂRII RURALE	Pagina 11 din 13
CORPUL TEXTULUI DIRECȚIA GENERALĂ INDUSTRIE, INOVARE ȘI LANȚ ALIMENTAR	

rude de gradul I prin alianță sau consangvinitate a unității de producție a brânzeturilor artisanale produse la fermă. În orice caz, laptele trebuie să provină exclusiv dintr-o singură fermă.

b) Cheag:

Este permis numai cheagul de origine vegetală sau animală.

În cazul cheagului de origine animală, trebuie să se țină seama de următoarele aspecte:

- cheagul provenit de la bovine este permis numai în producția de brânză pură produsă din lapte de vacă sau amestecată cu lapte de capră și/sau de oaie;
- cheagul de miel sau de ied poate fi utilizat numai pentru fabricarea brânzeturilor pure din lapte de oaie sau de capră, a amestecurilor din ambele tipuri de lapte sau a amestecurilor din oricare dintre acestea cu lapte de vacă.

4.2- În ceea ce privește materiile prime opționale, este permisă utilizarea următoarelor:

- clorură de sodiu;
- săruri de calciu (clorură de calciu, carbonat de calciu) atât în laptele crud, cât și în laptele pasteurizat;
- ulei de măsline, condimente, ierburi aromatice, tărațe de grâu, untură de porc sau vin sau alte produse alimentare sau condimente naturale cu efect organoleptic apreciabil, atât pe coajă, cât și în interiorul pulpei, întotdeauna într-o proporție mai mică de 30 % din masa produsului finit.
- bacterii lactice;
- lizozimă;
- tehnicile tradiționale de afumare pot fi, de asemenea, utilizate prin intermediul fumului aplicat direct pe suprafață, de la arderea lemnului natural și fără tratament.

Anexele II și III

MINISTERUL REGIONAL, ENTITATEA, SOCIETATEA: MINISTERUL REGIONAL AL AGRICULTURII, PESCUITULUI, APELOR ȘI DEZVOLTĂRII RURALE	Pagina 12 din 13
CORPUL TEXTULUI DIRECȚIA GENERALĂ INDUSTRIE, INOVARE ȘI LANȚ ALIMENTAR	

5.- CERINȚE PRIVIND PROCESUL DE PRODUCȚIE.

5.1. Brânzeturile proaspete, moi, semimaturate și maturate pot fi fabricate fie din lapte pasteurizat, fie din lapte crud, cu condiția ca, în toate cazurile, să fie respectate cerințele obligatorii privind numărul de microorganisme din lapte și starea de sănătate a efectivelor de animale de origine.

5.2. Artizanul efectuează o observație pentru a verifica dacă calitățile organoleptice ale laptelui, în ceea ce privește aspectul, culoarea și mirosul, sunt corecte și dacă nu există corpuri străine.

5.3. În instalațiile de producție a brânzeturilor artisanale produse la fermă, laptele trebuie filtrat pentru a elimina toate tipurile de impurități care ar fi putut pătrunde în el în timpul mulsului.

5.4. Este interzisă omogenizarea laptelui, precum și standardizarea conținutului de grăsimi și proteine prin procese de degresare sau încorporarea de grăsimi, lapte praf, lapte concentrat, zer praf integral sau degresat, cazeinați și utilizarea tehnicilor de filtrare selectivă, cum ar fi ultrafiltrarea și microfiltrarea. Adăugarea în lapte de antibutirici, conservanți, catalază, enzime de maturare și amidon, precum și de orice alte materiale care nu sunt reflectate în prezentul standard tehnic este, de asemenea, interzisă, cu excepția materiilor prime opționale incluse la punctul 4.2 din anexa I.

5.5. Procesul de introducere a ricottei în forme poate fi efectuat manual sau utilizând sisteme de umplere discontinuă care necesită intervenția expresă a artizanului. Utilizarea sistemelor complet automatizate nu este autorizată.

5.6. Etapa de maturare trebuie să aibă loc în instalațiile proprii ale întreprinderii de prelucrare, astfel încât procesul să fie monitorizat de către artizan.

5.7. Îndepărtarea mușgaiului de suprafață, cu excepția cazului în care acest mușgai este o caracteristică dorită în produsul final, este permisă numai prin frecare cu apă caldă, apă sărată, ulei sau proceduri mecanice, cum ar fi periajul. Utilizarea produselor antifungice este strict interzisă, la fel ca și utilizarea vopselelor de plastic de uz alimentar pe crusta brânzei.

5.8. La producerea ricottei se poate utiliza numai zer din lapte de capră,

Anexele II și III

MINISTERUL REGIONAL, ENTITATEA, SOCIETATEA: MINISTERUL REGIONAL AL AGRICULTURII, PESCUITULUI, APELOR ȘI DEZVOLTĂRII RURALE	Pagina 13 din 13
CORPUL TEXTULUI DIRECȚIA GENERALĂ INDUSTRIE, INOVARE ȘI LANȚ ALIMENTAR	

de oaie sau de vacă, produs chiar de întreprinderea artizanală în producția de brânză. Nu este permisă producerea de brânză din zer provenit din alte unități.

6.- AMBALAREA ȘI ETICHETAREA

6.1. Toate produsele trebuie să părăsească unitatea de producție etichetate corespunzător, inclusiv cu marca Artesanía Alimentaria [Produse alimentare artizanale] și cu eticheta Producto Artesano [Produs artizanal].

6.2. Ambalarea în vid este permisă, atât pentru bucăți întregi, cât și pentru porțiuni din acestea.

7.- COMERCIALIZARE

Brânzeturile pot fi vândute în bucăți întregi sau sub alte forme (în seturi sau porții), cu condiția să fie identificate corect pentru a asigura trasabilitatea produsului.

ANEXA II

Comunicarea datelor de producție

Întreprinderile artizanale trebuie să comunice în mod oficial Direcției Generale responsabile pentru industriile agroalimentare și calitate, în primele trei luni ale anului, următoarele date de producție referitoare la anul calendaristic precedent:

- volumul în litri de lapte prelucrat, specificând specia animală de origine;
- declarația privind materiile prime/opționale utilizate;
- tipul și cantitatea de brânză și ricotta comercializate, per kilogram și per unitate de producție.