

377

**DECRET**  
din 29 septembrie 2025

**de modificare a Decretului nr. 397/2016 privind cerințele referitoare la lapte și produse lactate, înghețate și grăsimi și uleiuri comestibile, astfel cum a fost modificat prin Decretul nr. 274/2019.**

În temeiul articolului 18 alineatul (1) literele (a), (b), (g) și (h) din Legea nr. 110/1997 privind produsele alimentare și produsele din tutun și de modificare a unor acte conexe, astfel cum a fost modificată prin Legea nr. 306/2000, Legea nr. 316/2004, Legea nr. 139/2014 și Legea nr. 180/2016, Ministerul Agriculturii stabilește următoarele:

Articolul I

Decretul nr. 397/2016 privind cerințele pentru lapte și produse lactate, înghețate și grăsimi și uleiuri comestibile, astfel cum a fost modificat prin Decretul nr. 274/2019, se modifică după cum urmează:

1. La finalul notei de subsol 1, se adaugă următoarea teză pe un rând separat: „Directiva (UE) 2024/1438 a Parlamentului European și a Consiliului din 14 mai 2024 de modificare a Directivei 2001/110/CE a Consiliului privind mierea, a Directivei 2001/112/CE a Consiliului privind sucurile de fructe și anumite produse similare destinate consumului uman, a Directivei 2001/113/CE a Consiliului privind gemurile, jeleurile și marmeladele de fructe și piureul de castane îndulcit destinate alimentației umane și a Directivei 2001/114/CE a Consiliului privind anumite tipuri de lapte conservat, parțial sau integral deshidratat și destinat consumului uman.”.
2. La nota de subsol 2, cuvintele „, cu modificările ulterioare” se adaugă la sfârșitul primei și celei de-a doua teze.

3. La sfârșitul notei de subsol 2 și al notei de subsol 7, se adaugă cuvintele „cu modificările ulterioare”.
4. La articolul 2, textul existent devine alineatul (1) și se introduce alineatul (2) următor:

„(2) În sensul prezentului decret, se aplică, de asemenea, următoarele definiții:

- (a) „lapte bătut cu smântână” înseamnă un produs lactat obținut prin fermentarea laptelui, a smântânii, a zarei, a zerului sau amestecurilor acestora, utilizând culturile de microorganisme mezofile specificate în anexa 1 la prezentul decret, fără tratament termic după procesul de fermentare;
- (b) „lapte fermentat” înseamnă un produs lactat obținut prin fermentarea laptelui utilizând microorganismele menționate în anexa 1 la prezentul decret, netratat termic după procesul de fermentare;
- (c) „lapte bătut fermentat” înseamnă un produs lactat obținut prin fermentarea laptelui bătut sau a unui amestec cu lapte utilizând microorganismele prevăzute în anexa 1 la prezentul decret, netratat termic după procesul de fermentare;
- (d) „smântână acră” înseamnă produs lactat obținut prin fermentarea smântânii utilizând microorganismele menționate în anexa 1 la prezentul decret, netratată termic după procesul de fermentare;
- (e) „băutură din lapte acru” înseamnă un produs lactat lichid obținut prin fermentarea laptelui, a smântânii, a zarei, a zerului sau a amestecurilor acestora utilizând microorganismele prevăzute în anexa 1 la prezentul decret, netratat termic după procesul de fermentare;
- (f) „lapte acidificat” înseamnă un produs lactat obținut prin fermentarea laptelui utilizând microorganismele menționate în anexa 1 la prezentul decret, netratat termic după procesul de fermentare;
- (g) „lapte de tip iaurt” înseamnă un produs lactat lichid obținut prin fermentarea laptelui, a smântânii, a zarei sau a amestecurilor acestora utilizând microorganismele prevăzute în anexa 1 la prezentul decret, care nu este tratat termic după procesul de fermentare;
- (h) „chefir” înseamnă un produs lactat obținut prin fermentarea laptelui, a smântânii, a zarei sau a amestecurilor acestora utilizând microorganismele prevăzute în anexa 1 la prezentul decret, care este supus, de asemenea, fermentării alcoolice cu formarea dioxidului de carbon, netratat termic după procesul de fermentare;
- (i) „lapte de tip chefir” înseamnă un produs lactat lichid obținut prin fermentarea laptelui, a smântânii, a zarei, a zerului sau a amestecurilor acestora utilizând microorganismele prevăzute în anexa 1 la prezentul decret, netratat termic după procesul de fermentare.”.

5. La articolul 4 alineatul (2), cuvintele „în conformitate cu structura prevăzută în anexa 4 la prezentul decret” se elimină.

6. La articolul 4 alineatul (5), cuvintele „au fost produse din lapte integral nestandardizat, nu este necesar să se furnizeze indicația de calitate” se înlocuiesc cu cuvintele „sunt marcate pe ambalajul destinat consumatorului final cu informația că au fost produse din lapte integral nestandardizat, nu este necesar să se furnizeze indicația de calitate și indicarea conținutului de substanță uscată”.

7. Se adaugă articolul 8 alineatul (4) cu următoarea formulare:

„(4) În cazul laptelui concentrat și al laptelui praf, conținutul de lactoză poate fi redus prin conversia în glucoză și galactoză. Modificările compoziției laptelui ca urmare a acestei operațiuni de prelucrare sunt marcate pe ambalaj cu indicarea conținutului de lactoză.”

8. La articolul 12 alineatul (3) litera (a), cuvintele „și subgrupurile prevăzute în anexa 4 la prezentul decret” se elimină.

9. La articolul 15 alineatul (3) litera (a), cuvintele „în conformitate cu cerințele prevăzute în tabelul 8 din anexa 6 la prezentul decret” se elimină.

10. Articolul 15 alineatul (4) are formularea următoare:

„(4) Pentru brânză și caș este permis un conținut mai ridicat de substanță uscată și de grăsime decât cel indicat pe ambalaj. Conținutul de grăsime din substanța uscată nu trebuie să depășească valorile stabilite pentru categoria relevantă de brânzeturi și caș din tabelele 5 și 8 din anexa 6 la prezentul decret.”

11. Articolul 21 alineatul (1) literele (a) și (b) se elimină.

Literele (c) și (d) devin literele (a) și (b).

12. La articolul 26, după litera (k), se introduc următoarele litere (l) și (n):

„(l) «grăsimi pentru prăjit sau ulei pentru prăjit» înseamnă grăsimi comestibile sau uleiuri comestibile adecvate pentru prăjire, stabile la temperaturi ridicate, cu un indice de aciditate de maximum 0,6, un punct de fum de cel puțin + 205 °C și un indice de peroxid de maximum 2 micromoli (1/2 ROOH)/g grăsime;

(n) «ulei virgin» înseamnă ulei comestibil obținut fără modificarea naturii uleiului numai prin procedee mecanice, în special prin stoarcere sau presare, dacă este cazul prin utilizarea căldurii, pentru purificarea căruia se utilizează numai spălarea, decantarea, filtrarea și centrifugarea apei;”

Litera (l) devine litera (o).

13. La articolul 28 alineatul (2), după cuvintele „grupa și” se introduce cuvântul „eventual”.

14. La articolul 28 alineatul (2), a doua teză se elimină.

15. Nota de subsol 16 are următoarea formulare:

„<sup>16)</sup> Regulamentul (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului. Regulamentul delegat (UE) 2022/2104 al Comisiei din 29 iulie 2022 de completare a Regulamentului (UE) nr. 1308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului în ceea ce privește standardele de comercializare pentru uleiul de măsline și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 2568/91 al Comisiei și al Regulamentului de punere în aplicare (UE) nr. 29/2012 al Comisiei.”.

16. Se adaugă articolul 29 alineatul (5) cu următoarea formulare:

„(5) Grăsimile comestibile care conțin ulei vegetal sau grăsimi vegetale sunt comercializate către consumatorul final separat de grăsimile animale și de produsele lactate într-un mod care să nu inducă în eroare consumatorul final.”.

17. anexa 1 are următoarea formulare:

„Anexa 1

**Cerințele microbiologice pentru produsele lactate individuale și tipurile de microorganisme vii din acidul lactic în produsele lactate fermentate**

| <b>Produs</b>   | <b>Microorganismele utilizate</b>   | <b>Microflora acidului lactic în UFC/g</b> |
|---|---|--|
| Produse lactate fermentate sau acre care nu sunt enumerate mai jos, cum ar fi laptele fermentat, laptele bătut cu smântână, laptele bătut fermentat, smântâna acră, băuturile lactate fermentate. | culturi simple sau mixte de bacterii de acid lactic   | 10 <sup>6</sup>                            |
| Lapte acidofil  | Lactobacillus acidophilus și alte culturi mezofile sau termofile de bacterii de acid lactic | 10 <sup>6</sup> Lactobacillus acidophilus  |

|   |   |   |
|---|---|---|
| Iaurt și lapte de iaurt                           | un amestec simbiotic de <i>Streptococcus thermophilus</i> și <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i>  | 10 <sup>7</sup>   |
| Chefir  | un produs fermentat preparat din boabe de chefir sau dintr-o cultură de chefir, a cărei microfloră constă în drojzii fermentate și/sau nefermentante cu lactoză și bacterii lactice mezofile și termofile care cresc împreună | bacterii de acid lactic 10 <sup>7</sup><br>și drojzii 10 <sup>4</sup> |
| Lapte de chefir, nearomatizat                     | un produs fermentat constând în culturi de drojdie fermentată și/sau nefermentantă cu lactoză și culturi mezofile și termofile de bacterii lactice care cresc în simbioză unele cu altele                                     | bacterii de acid lactic 10 <sup>6</sup><br>și drojzii 10 <sup>2</sup> |
| Lapte de chefir aromatizat                        | un produs fermentat constând în culturi mezofile și termofile de bacterii lactice care cresc în simbioză cu drojdia în boabe de chefir, cu posibila prezență a drojdiilor care fermentează lactoza și/sau care nu fermentează | bacterii de acid lactic 10 <sup>6</sup><br>și drojzii 0 și mai mult   |
| Produs de lapte fermentat cu o cultură de bifidus | <i>Bifidobacterium</i> sp. în combinație cu culturi mezofile și termofile de bacterii de acid lactic  | 10 <sup>6</sup> Bifidobacterii  |

Observație: În cazul produselor din iaurt, pe lângă cultura de bază din iaurt, pot fi adăugate tulpini care produc acid lactic și care contribuie la evidențierea caracteristicilor specifice de gust sau de textură a produsului. Cu toate acestea, trebuie menținut raportul optim dintre cele două tulpini de bază ale culturii de iaurt.”.

18. În anexa 4, cuvântul „lactate” se elimină.
19. Anexa 5 are următoarea formulare:

„Anexa 5

#### Abateri de la greutatea și volumul negative admise pentru ambalarea laptelui și a produselor lactate

| Produs  | Greutatea sau volumul ambalajului | Abaterea admisă a greutății negative sau a volumului |
|---|-----------------------------------|--|
| Lapte lichid, smântână lichidă, produs lactat fermentate sau acrite, alte | până la 250 ml sau 250 g          | — 5,0 % pentru fiecare ambalaj                       |

|   |                              |  |
|---|------------------------------|--|
| produse lactate   |                              |  |
|   | până la 500 ml sau 500 g     | — 3,0 % pentru fiecare ambalaj   |
|   | până la 1 000 ml sau 1 000 g | — 2,0 % pentru fiecare ambalaj   |
|   | peste 1 000 ml sau 1 000 g   | — 1,5 % pentru fiecare ambalaj   |
| Produse din lapte condensat                             | până la 1 000 g              | — 3,0 % pentru ambalajele individuale<br>— 1,0 % pentru ambalajele din 20 bucăți |
|   | peste 1 000 g                | — 2,0% pentru ambalajele individuale<br>— 0,5% pentru ambalajele din 20 bucăți   |
| Produce din lapte deshidratat, produs din lapte proteic | până la 250 g                | — 3,0 % pentru ambalajele individuale<br>— 1,0 % pentru ambalajele din 20 bucăți |
|   | până la 1 000 g              | — 2,0% pentru ambalajele individuale<br>— 0,5% pentru ambalajele din 20 bucăți   |
|   | peste 1 000 g                | — 1,0 % pentru fiecare ambalaj   |
| Brânză și caș, inclusiv porționate și feliate           | până la 125 g                | — 10,0% pentru ambalajele individuale<br>— 2,0% pentru ambalajele din 20 bucăți  |
|   | până la 250 g                | — 5,0% pentru ambalajele individuale<br>— 1,0 % pentru ambalajele din            |

|  |               |  |
|--|---------------|--|
|  |               | 20 bucăți  |
|  | până la 500 g | — 3,0 % pentru ambalajele individuale<br>— 1,0 % pentru ambalajele din 20 bucăți |
|  | peste 500 g   | — 1,0 % pentru fiecare ambalaj   |
| Brânză în saramură după scurgerea acesteia                           | până la 125 g | — 15,0% pentru ambalajele individuale<br>— 2,0% pentru ambalajele din 20 bucăți  |
|  | până la 250 g | — 10,0% pentru ambalajele individuale<br>— 2,0% pentru ambalajele din 20 bucăți  |
|  | până la 500 g | — 5,0% pentru ambalajele individuale<br>— 1,0 % pentru ambalajele din 20 bucăți  |
|  | peste 500 g   | — 2,0% pentru ambalajele individuale<br>— 1,0 % pentru ambalajele din 20 bucăți  |
| Unt și concentrate de grăsime din lapte și produse lactate compozite | până la 20 g  | — 10,0% pentru ambalajele individuale<br>— 2,0% pentru ambalajele din 20 bucăți  |
|  | până la 250 g | — 1,5% pentru ambalajele individuale<br>— 1,0 % pentru ambalajele din 20 bucăți  |

|  |             |                                |
|--|-------------|--------------------------------|
|  | peste 250 g | — 1,0 % pentru fiecare ambalaj |
|--|-------------|--------------------------------|

”.

20. Tabelul 1 din anexa 11 are următoarea formulare:

**„Tabelul 1 – Clasificarea de bază a grăsimilor și a uleiurilor comestibile în tipuri, grupe și subgrupe**

| Tipul                           | Grupa   | Subgrupa                    |
|---------------------------------|---|-----------------------------|
| Grăsimi sau uleiuri comestibile | legume dintr-o singură varietate sau în funcție de originea specifică a plantei | perioada de prăjire virgină |
|                                 | legume din mai multe varietăți  |                             |
|                                 | untură<br>seu de vită selectat<br>seu de vită<br>în funcție de specia animală   |                             |
|                                 | complet hidrogenat<br>parțial hidrogenat  |                             |
|                                 | grăsimi de gătit  |                             |
|                                 | lichid emulsionat   |                             |

”.

Nota de subsol 17 se elimină.

21. În anexa 11, tabelul 2, se adaugă următorul rând:

|                           |   |
|---------------------------|---|
| Ulei din semințe de gătit | produs din semințe de cânepă ( <i>Cannabis sativa</i> ) |
|---------------------------|---|

”.

## Articolul II

### **Dispoziții tranzitorii**

1. Laptele, produsele lactate, înghețata, grăsimile și uleiurile comestibile pot fi produse, etichetate și introduse pe piață în conformitate cu Decretul nr. 397/2016, astfel cum a fost modificat înainte de 1 ianuarie 2026, până la 1 ianuarie 2027.
2. Laptele, produsele lactate, înghețata, grăsimile și uleiurile comestibile introduse pe piață sau etichetate, în conformitate cu cerințele Decretului nr. 397/2016, astfel cum a fost modificat înainte de 1 ianuarie 2026, pot fi vândute până la epuizarea stocurilor.

### Articolul III

#### **Reglementare tehnică**

Prezentul decret a fost notificat în conformitate cu 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.

### Articolul IV

#### **Data intrării în vigoare**

Prezentul decret intră în vigoare la 1 ianuarie 2026, cu excepția dispozițiilor articolului I punctul 7, care intră în vigoare la 14 iunie 2026.

Ministrul Agriculturii:  
Mgr. Výborný, semnat