

ORDIN Nr. 975 din 16 decembrie 1998 privind aprobarea Normelor igienico - sanitare pentru alimente

Ministrul sanatatii,
tinand seama de referatul Directiei generale de sanatate publica nr. G.H8.244 din 27 noiembrie 1998, avand in vedere prevederile Legii nr. [100/1998](#) privind asistenta de sanatate publica,
in temeiul Hotararii Guvernului nr. [244/1997](#) privind organizarea si functionarea Ministerului Sanatatii, modificata si completata prin Hotararea Guvernului nr. [764/1998](#), emite urmatorul ordin:

Art. 1

Se aproba Normele igienico-sanitare pentru alimente, cuprinse in anexa care face parte integranta din prezentul ordin

Art. 2

Normele igienico-sanitare pentru alimente prevazute la art. 1 sunt obligatorii pentru toate unitatile din sistemul public si privat, precum si pentru intreaga populatie.

Art. 3

Nerespectarea Normelor igienico-sanitare pentru alimente atrage raspunderea civila, contraventionala si, dupa caz, penala a persoanelor vinovate.

Art. 4

Ordinul ministrului sanatatii nr. [611/1995](#), precum si orice alte dispozitii contrare se abroga.

Art. 5

Directia generala de sanatate publica, in colaborare cu Oficiul pentru Protectia Consumatorilor si cu Politia Sanitar-Veterinara, cu directiile de sanatate publica judetene si a municipiului Bucuresti, precum si cu ministerele cu retea sanitara proprie, vor aduce la indeplinire prevederile prezentului ordin, care va intra in vigoare la data publicarii in Monitorul Oficial al Romaniei, Partea I.

Ministrul
sanatatii,
Hajdú Gábor

ANEXA

NORME IGIENICO - SANITARE

pentru alimente

CAPITOLUL I:

Dispozitii generale

Art. 1

Obiectul prezentelor norme igienico-sanitare îl constituie garantarea sanatatii populatiei prin consum de alimente sigure din punct de vedere sanitar, sub raportul salubritatii, prospetirii si al valorii lor nutritive.

Art. 2

(1) Orice produs alimentar fabricat pentru consum uman sau dat in consum uman (din tara sau din import) trebuie sa respecte cerintele prezentelor norme.

(2) Produsele alimentare care se obtin sau sunt fabricate dupa retete noi, dupa tehnologii noi sau care contin materii prime, aditivi alimentari sau adjuvanti tehnologici noi, sub aspectul folosirii lor pentru prima data intr-un produs alimentar, vor fi supuse Ministerului Sanatatii spre avizare sanitara.

Art. 3

Este interzisa comercializarea sau utilizarea pentru consum uman a alimentelor care prezinta una dintre situatiile de mai jos:

- a) semne organoleptice de alterare - modificari ale aspectului, culorii, consistentei, gustului, mirosului;
- b) semne de infestare cu paraziti (oua, larve, forme adulte, vii sau moarte), precum si resturi sau semne ale activitatii acestora, cu exceptia unor produse pentru care sunt prevazute limite In prezentele norme igienico-sanitare;
- c) urme de contact cu rozatoare;
- d) miros si gust straine de natura produsului;
- e) miros, gust sau pete de mucegai, cu exceptia mucegaiurilor selectate, admise de procesul tehnologic;
- f) contin aditivi alimentari neavizati de Ministerul Sanatatii sau peste limitele admise de prezentele norme igienico-sanitare;
- g) contin contaminanti peste limitele admise de prezentele norme igienico-sanitare;
- h) contin corpi straini peste limitele admise in prezentele norme igienico-sanitare;
- i) sunt fabricate dupa tehnologii neavizate sanitar;
- j) sunt fabricate din materii prime neavizate sanitar;
- k) nu sunt conforme standardelor sau specificatiei tehnice de produs;
- l) sunt falsificate.

Se considera falsificare:

- adaosul oricarei substante naturale sau sintetice in produselor, in scopul mascarii unor defecte ale acestora, precum si in scopul modificarii sau conferirii de proprietati pe care produsele nu le justifica prin compozitia lor naturala sau prin retetele de fabricatie;
- schimbarea compozitiei fara a se schimba specificatiile de pe eticheta.

CAPITOLUL II: Norme de protectie sanitara

Art. 4

Indicatorii nespecificati in prezentele norme igienico-sanitare sunt inclusi in standardele sau in specificatiile de produs.

Art. 5

Laptele crud integral trebuie sa corespunda urmatoarelor caracteristici:

- temperatura - maximum 14° C;
- aciditate - maximum 21° T.

Art. 6

Laptele pasteurizat: reactia fosfataxei negativa.

Este inapt pentru consum uman:

- a) laptele cu aspect neomogen, cu impuritati si sediment, mucilaginos, cu alta culoare decat cea specifica tipului de lapte (integral, degresat), cu miros si gust straine;
- b) laptele provenit de la animale bolnave sau suspecte de boala ori provenit de la animale carora li s-au administrat medicamente care trec in lapte (antibiotice, saruri de arsen, de mercur etc.);
- c) laptele caruia i s-au adaugat conservanti, neutralizanti ori alte substante straine de compozitia lui (amidon, faina etc.).

Art. 7

Laptele praf trebuie sa corespunda urmatoarelor caracteristici:

- umiditate - maximum 5%;
- aciditate - maximum 21° T (la laptele reconstituit).

Este interzis pentru consum uman laptele praf cu gust sau cu miros strain, cu aglomerari stabile, cu corpuri straine, neomogen, cu particule arse.

Art. 8

Laptele concentrat trebuie sa corespunda urmatoarelor caracteristici: lichid vascos, omogen, cu gust si cu miros specifice de lapte. La reconstituire laptele trebuie sa fie un lichid omogen de culoare alba sau alb-galbuie, fara separare de grasimi sau fara sediment, cu caracteristicile de gust si miros corespunzatoare laptelui fiert.

In cazul laptelui concentrat cu adaosuri (zahar, cacao, siropuri de fructe etc.), caracteristicile organoleptice vor fi corespunzatoare acestor adaosuri.

Art. 9

Produsele lactate acide - lapte batut, iaurt, lapte acidofil, kefir, smantana - trebuie sa prezinte urmatoarele caracteristici:

- aspect omogen, culoare alb-galbuie, miros si gust caracteristice;
- iaurtul sa nu prezinte bule de gaz.

Frisca pentru consum trebuie sa provina din smantana pasteurizata, sa aiba aciditatea de maximum 22° T, reactia peroxidazei si reactia Kreis sa fie negative.

Produsele lactate cu adaosuri (fructe, arome alimentare, siropuri de fructe, coloranti alimentari, emulsionanti, zahar etc.) vor avea caracteristicile organoleptice corespunzatoare adaosurilor.

Iaurtul cu fructe:

- aciditate - 95 - 125⁰ T;
- cenusa insolubila in solutie de HCl 10% - maximum 0,07%.

Sunt inapte pentru consum uman produsele lactate acide la care s-au adaugat aditivi alimentari sau substante straine de natura laptelui, nepermise de Ministerul Sanatatii.

Art. 10

BrAnzeturile nu trebuie sa prezinte balonare sau zone de mucegai pe sectiune, cu exceptia celor fermentate cu mucegaiuri selectionate (tip Roquefort).

Branzeturile proaspete sau prelucrate care se prezinta in stare de putrefactie, rancede, amare sau cu alte modificari organoleptice improprii produsului nu se admit pentru consum uman.

Nu se admite adaugarea in branzeturi de substante grase de alta natura decat grasimile din lapte, de substante amidonoase, de conservanti sau coloranti, cu exceptia branzeturilor topite la care se admit saruri de topire.

Art. 11

Untul trebuie sa prezinte urmatoarele caracteristici:

- reactia peroxidazei negativa;
- reactia Kreis-Ryke negativa;
- masa onctuoasa, omogena, de culoare alb-galbuie, gust si miros specifice.

Untul trebuie sa provina numai din smantana pasteurizata.

Untul cu aspect neomogen si culoare neuniforma, cu gust si miros straine, precum si untul care contine impuritati sau aditivi alimentari este inapt pentru consum uman.

Nu se admite comercializarea sub denumirea de unt a untului amestecat cu alte tipuri de grasimi.

Art. 12

Carnea zvantata, carnea refrigerata sau carnea congelata care prezinta unul dintre urmatoarele defecte: suprafata lipicioasa, pete de mucegai, semne de infestare, consistenta scazuta (astfel incat la apasare urmele digitale sunt remanente), lichid sinovial tulbure, grasimea cu aspect mat si colorata in roz, miros neplacut, putrid, maduva oaselor de culoare cenusie, bulionul dupa fierbere si sedimentare tulbure si cu miros ranced sau fetid nu se admite pentru consum uman.

Azot usor hidrolizabil (mg NH₃/100 g) - maximum:

Carne de bovine, ovine si porcine, caprine:		
zvantata	refriger	congelata
	ata	
20	35	35

Art. 13

Carnea tocata trebuie sa fie preparata numai din carne zvantata sau refrigerata, fara adaos de apa, de substante amidonoase, preparate din carne, organe (plamani, inima, splina, rinichi) sau tesuturi conjunctive.

Azot usor hidrolizabil (mg NH₃/100 g) - maximum 35.

Este inapta pentru consum uman carnea tocata care prezinta semne de alterare sau care este lipicioasa, filanta, are miros de fermentatie, de putrefactie sau orice alt miros strain.

Art. 14

Carnea sarata sau afumata care prezinta pete de mucegai, mazga, consistenta scazuta, gust sau miros ranced, acru sau orice alt gust sau miros strain, a carei saramura este tulbure, cu spuma si pelicula la suprafata, nu se admite pentru consum uman.

Azot usor hidrolizabil (mg NH₃/100) - maximum 45.

Art. 15

Preparatele din carne trebuie sa aiba raportul collagenproteina de maximum 20%, cu exceptia carnatilor, a caltabosilor si a tobelor la care maximul admis este de 30%.

Azot usor hidrolizabil (mg NH₃/100 g) - maximum:

- pentru prospaturi - 30;
- pentru preparate semiafumate - 45.

In compozitia preparatelor din carne este interzisa adaugarea de:

- carne din conserve sau din semiconserve;
- coloranti alimentari sintetici;
- proteine vegetale din soia peste maximum 3%.

Art. 16

Carnea de pasare care pe sectiune are suprafata lipicioasa, cu miros modificat pana la putred, grasime cu miros ranced, tesutul muscular de culoare rosie inchisa sau cenusie, cu consistenta scazuta, nu se admite pentru consum uman.

Azot usor hidrolizabil (mg NH₃/100 g) - maximum:

Carne	de refrigerata
pasare	congelata
25	35

Art. 17

Concentratele alimentare (supe concentrate) din carne care prezinta miros modificat de ranced sau de mucegai nu se admit pentru consumul uman. Concentratele pe baza de carne trebuie sa aiba continutul de creatinina de minimum 14 mg/l (produs reconstituit) si reactia Kreis negativa.

Art. 18

Pestele proaspat, refrigerat sau congelat, care prezinta urmatoarele modificari:

- solzii partial decolorati si care se desprind usor (cu exceptia heringilor si a scrumbiilor), corpul acoperit cu mucus rau mirositor, ochii retractati in orbite, cu corneea opaca, branhiile de culoare cenusie sau bruna, cu mucus abundent, miros usor putred;

- tesutul muscular flasc, cu miros neplacut, amprenta digitala revine incet si partial, musculatura se desprinde usor de pe oase, peretele abdominal moale sau rupt, cavitatea generala cu lichid sanguinolent, viscerele inmuiate si cu miros neplacut;
- bulionul dupa fierbere si sedimentare, tulbure, cu miros neplacut nu se admite pentru consum uman.

Azot usor hidrolizabil (mg NH₃/100 g) - maximum:

Peste proaspat

- salau, stiuca, somn - 25;
- crap, platica, babusca etc30;
- cod, stavrid, macrou - 35.

Art. 19

Pestele sarat sau afumat care prezinta una din modificarile de mai jos este inapt pentru consum uman:

- solzi usor detasabili (cu exceptia heringilor si a scrumbiilor), branhiile cu miros strain si cu mucus abundent, consistenta scazuta, musculatura ce se desprinde usor de pe oase, tesutul paravertebral cu urme de sange, cu miros sau gust acru, ranced, de mucegai, putred sau orice alt gust sau miros strain;
- atins de "fuxina" sau infestat cu larve de Piophyla casei sau cu alti paraziti.

Azot usor hidrolizabil (mg NH₃/100 g) - maximum 65.

Pentru valori mai mari se va face coroborarea cu caracteristicile organoleptice.

Art. 20

Pasta de peste cu aspect neomogen, care contine resturi de oase, de solzi sau impuritati, care are alta culoare decat cea specifica, uniforma in toata masa ori gust iute, de acru, de mucegai, miros ranced sau putred, nu se admite pentru consum uman.

Azot usor hidrolizabil (mg NH₃/100 g) - maximum 130.

Art. 21

Icrele sarate trebuie sa aiba boabele intregi, elastice, fara cheaguri de sange sau tesut conjunctiv, cu miros si gust specifice, nemodificate.

Sunt inapte pentru consum uman icrele de mreana si mihalt sau cele parazitare cu paraziti de la pesti.

Azot usor hidrolizabil (mg NH₃/100 g) - maximum:

- icre de crap si de stiuca - 35;
- icre tarama maturate - 80;
- icre de Manciuuria - 65;
- icre tarama de apa dulce - 65.

Art. 22

Semiconservetele din peste, in care pestele prezinta consistenta scazuta, gust si miros neplacute sau modificate, nu se admite pentru consum uman.

Art. 23

Ouale pentru consum trebuie sa corespunda urmatoarelor caracteristici:

- coaja intreaga, curata, fara fisuri;
- sa nu pluteasca intr-o solutie de clorura de sodiu 6%;
- la ovoscopie sa apara albusul transparent alb-roz, cu o umbra bine conturata, asezata la mijloc si putin mobila;
- la spargerea oului albusul trebuie sa fie de consistenta densa, transparent, iar galbenusul semiglobulos, usor aplatizat si bine delimitat de albus.

Art. 24

Vopsirea oualor se va face numai cu coloranti alimentari cuprinsi in prezentele norme igienico-sanitare.

Art. 25

Produsele congelate din oua trebuie sa corespunda urmatoarelor caracteristici:

- la deschiderea ambalajului continutul sa prezinte suprafata neteda, cu ridicatura la centru;
- dupa decongelare lichidul sa fie omogen, fara miros strain, sa aiba culoarea galbena pentru galbenus si alb-verzui pentru albus;

PH: Melanj	Galbenus
6,5-7,0	maximum
	5,9

Art. 26

Praful de oua integral trebuie sa aiba culoare galbena, omogena in toata masa si sa nu prezinte aglomerari stabile. Este inapt pentru consum uman praful de oua cu adaos de conservanti, coloranti sau de alte substante straine.

Art. 27

Produsele congelate din oua si praful de oua:

- se prepara numai din oua proaspete de gaina, provenite din ferme si gospodarii indemne de maladii transmisibile omului;
- se comercializeaza numai din ambalaje originale, nedesfacute si se utilizeaza numai pentru preparatele care sufera o prelucrare termica;
- nu se admite adaosul de coloranti sintetici.

Art. 28

Maioneza trebuie sa corespunda urmatoarelor caracteristici fizico-chimice;

- pH: 3,7 - 4,2;
- aciditate (% acid acetic): 0,2-0,4.

Nu se admite adaosul de coloranti artificiali in maioneza sau in sosurile pe baza de maioneza.

Art. 29

Grasimile alimentare animale trebuie sa aiba reactia Kreis negativa, in stare topita sa fie transparente pana la slab opalescente si fara impuritati vizibile.

Nu se admit pentru consum uman grasimile alimentare animale cu urmatoarele defecte:

- contin substante straine (substante neutralizante, uleiuri minerale etc.);
- au miros ranced, de putred, de mucegai, amar ori gust pronuntat de ars sau alt gust strain.

Art. 30

Slanina de porc trebuie sa prezinte reactia Kreis negativa. Slanina cu pete de sange, cu zone de traumatizare pe sectiune, cu miros si gust rancede sau de mucegai ori cu alt miros si gust particulare nu se admite pentru consum uman.

Art. 31

Grasimile alimentare vegetale trebuie sa corespunda urmatoarelor caracteristici:

	Ulei rafinat	Ulei nerafinat	Margarina
- aciditate libera (%) - maximum - (acid oleic)	1,5	0,4	-
- indice de peroxid (meq/kg) - maximum	12	10	-

- Uleiul folosit la prajit (gogosi, carnati, cartofi etc.) nu mai poate fi refolosit atunci cand prezinta modificari accentuate de culoare si suspensii sau sediment la 60°C, aciditate (acid oleic 0% - maximum 1,5% si indice de peroxid peste 15 meq/kg).

Art. 32

Legumele si fructele proaspete pentru consum alimentar trebuie sa fie sanatoase, sa fi ajuns la maturitate comestibila si sa aiba proprietati organoleptice specifice fiecarui sortiment.

Continutul in solanina al cartofilor in coaja va fi de maximum 200 mg/kg.

Art. 33

Legumele si fructele congelate se comercializeaza numai in stare congelata; la decongelare trebuie sa prezinte gustul si mirosul nemodificate, caracteristice sortului respectiv, cenusă insolubila in solutie de HCl 10% - maximum 0,1%.

Art. 34

Legumele si fructele deshidratate trebuie sa aiba maximum 12% apa pentru legume si maximum 25% apa pentru fructe. Legumele si fructele deshidratate, puse in consum ca atare sau sub forma de fulgi, fainuri, supe, nu trebuie sa prezinte gust sau miros strain, pete negre, semne de mucegai, semne de infestare cu larve sau cu forme adulte vii de insecte si nici conservanti peste limitele prevazute in prezentele norme igienico-sanitare.

Art. 35

Produsele deshidratate cu sau fara carne

- supe, ciorbe, sosuri, baze de mancaruri, produse pentru asezonare
- trebuie sa prezinte proprietatile organoleptice nemodificate fata de specificatiile de produs, sa nu aiba semne de infestare cu paraziti (in orice stadiu de dezvoltare) si:

- cenusa insolubila in solutie de HCl 10% - maximum 0,3%;
- umiditatea - maximum 12%.

Nu se permite folosirea colorantilor de sinteza la prepa-rarea acestor produse.

Art. 36

Legumele si fructele murate in saramura sau marinate in otet trebuie sa fie consistente, cu gust si miros caracteristice;lichidul de conservare sa fie limpede pana la opalescent, fara floare sau impuritati.

Art. 37

Ciupercile comestibile, proaspete sau uscate, se pot pune in consum numai cu certificat fitosanitar.

Art. 38

Sucul de rosii trebuie sa indeplineasca urmatoarele cerinte:

- aciditate volatila, in acid acetic - maximum 0,8;
- cenusa insolubila in solutie de HCl 10% - maximum 0,05%.

Art. 39

Bulionul si pasta de rosii trebuie sa corespunda urmatoarelor cerinte:

- aciditate volatila, in acid acetic - maximum 0,5%;
- cenusa insolubila in solutie de HCl 10% - maximum 0,15%.

Nu se admite folosirea colorantilor de sinteza si a substantelor de ingrosare (amidon, gume etc.).

Art. 40

Compoturile de fructe trebuie sa indeplineasca urmatoarele cerinte:

- sa fie limpezi pana la opalescent (se admit in lichid particule fine de pulpa de fructe in suspensie si sediment);
- cenusa insolubila in solutie de HCl 10% - maximum 0,05%;
- fructele nu trebuie sa aiba semne de atac de daunatori.

Art. 41

Gemurile, dulceturile si fructele confiate vor avea continutul maxim de SO₂ de 50 mg%.

Art. 42

Conservele si semiconservele in recipiente inchise ermetic trebuie sa corespunda urmatoarelor cerinte:

- sa nu fie bombate, sa nu prezinte fisuri sau scurgeri de continut;
- sa nu prezinte pete de rugina la exteriorul sau in interiorul recipientelor ori pelicula de lac desprinsa de pe interiorul cutiei;
- in cazul conservelor cu continut mare de proteine se admite prezenta efectului de marmorare datorate formarii sulfurii de staniu in recipiente de tabla;
- se admite formarea de puncte rare de sulfura de fier in zonele in care tabla a fost solicitata mecanic in procesul de fabricatie, precum si pe lungimea lipiturii laterale.

Art. 43

Produsele alimentare de origine vegetala, cum sunt:cafeaua, cacao, ceai (inclusiv cel din plante medicinale), arahide, alune, migdale, masline, citrice, curmale, banane, stafide, smochine, ananas, kiwi, avocado, cocos, mango, rodii etc., trebuie sa corespunda urmatoarelor cerinte:

- sa prezinte caracteristici organoleptice de aspect, consistenta, gust, miros, culoare, specifice produsului respectiv si modului de prezentare;
- sa nu prezinte semne de contact cu rozatoare;
- sa nu prezinte pete de mucegai pe boabele de cafeaua, de cacao, pe arahide, alune, masline, nuci, curmale, smochine etc.;
- pentru boabele de cafeaua si de cacao se admite un grad de infestare cu insecte de maximum 0,5%;
- pentru masline se admite un grad de infestare cu parazitul *Dacus oleae* de maximum 10%;
- la cafeaua, cacao, arahide, alune, nuci, masline in ulei reactia Kreis trebuie sa fie negativa, iar pentru cafeaua boabe prajita umiditatea maxima sa fie de 4,5%;
- pentru ceaiurile din plante medicinale se admite cenusa insolubila in solutie de HCl 10% de maximum 2%;
- cafeaua solubila sa nu prezinte aglomerari; umiditatea maxima admisa este de 5%, iar cenusa insolubila in solutie de HCl 10% de maximum 0,1%.
- pentru pudra de cacao se admite umiditatea de maximum 7,5% si celuloza bruta raportata la substanta uscata de maximum 10%.

Art. 44

Condimentele vegetale - parti din plante, cum ar fi: frunze, radacini, coji, flori, fructe, bulbi, muguri, recunoscute ca netoxice, cu gust si arome caracteristice, si care se folosesc in mod curent la aromatizarea produselor alimentare - , cum sunt:boiaua de ardei, foile de dafin, cimbrul, chimionul, cuisoarele, scortisoara, ienibaharul, piperul, nucsoara, mustarul, vanilia, busuiocul, curcuma, ghimbirul, caperele, anasonul, trebuie sa isi pastreze caracteristicile proprii pe parcursul termenului de valabilitate.

Condimentele simple sau combinate nu trebuie sa contina substante straine sau parti de plante necomestibile, daca acestea nu au insusirile condimentului respectiv.

Se considera falsificate condimentele la care s-au adaugat amidon, fainuri, tarate, rumegus de lemn, turte oleaginoase, oxizi de plumb, coloranti sau aromatizanti.

Amestecurile de condimente cu aditivi alimentari pentru industria alimentara vor contine numai aditivii cuprinsi in prezentele norme igienico-sanitare.

Continutul in cenusa insolubila in solutie de HCl 10% trebuie sa fie de maximum 1%.

Art. 45

Sarea iodata - continutul de iod se stabileste prin reglementari guvernamentale.

Art. 46

Otetul alimentar sau esenta de otet va fi produsa numai din acid acetic de fermentatie. Daca continutul de alcool metilic este de peste 0,5% sau sunt prezenti acizi minerali, otetul nu se admite in consum uman.

Aciditate admisa: minimum 6^oT pentru otetul din vin si minimum 5^oT pentru alte tipuri de otet.

Art. 47

Cerealele atinse de boli parazitare si criptogamice, incinse, fermentate, tratate cu substante chimice in vederea insamantarii si cele care contin reziduuri de substante utilizate la combaterea daunatorilor peste limitele admise sunt inapte pentru consum uman.

La semintele de grau se admite maximum 1% seminte atacate de Fusarium.

La boabele de orez se admite maximum 0,1% insecte moarte.

Art. 48

Fainurile alimentare trebuie sa corespunda urmatoarelor cerinte:

- sa nu contina aschii de fier, pulbere de fier peste 3 mg/kg sau alte corpuri straine;
- cenusa insolubila in solutie de HCl 10% - maximum 0,2%;
- sa nu prezinte insecte sau acarieni in nici un stadiu de dezvoltare;
- concentratele si izolatele de soia vor avea activitatea ureazica de maximum 0,5% mg N/g minut la 30^o C.

Se admit fainuri de panificatie tratate cu substante oxidante inalbitoare numai cu avizul Ministerului Sanatatii pentru substantele respective.

Art. 49

Painea si produsele de panificatie care:

- sunt fabricate din fainuri necernute;
- sunt necoapte, mucegaite, acrite, fermentate, amare, atinse de boli parazitare sau de boala intinderii, care la masticatie prezinta scrasnituri din cauza impuritatilor minerale;
- sunt insuficient crescute, cu miez faramicios sau umed, deformat, cu suprafata arsa;
- au cenusa insolubila in solutie de HCl 10% peste 0,2% sunt inapte pentru consum uman.

In paine si produsele de panificatie pot fi utilizate faina de cartofi, alte fainuri, amelioratori, cu avizul Ministerului Sanatatii.

Nu se admite folosirea colorantilor sintetici in paine si in produse de paine, de panificatie, inclusiv in biscuiti, napolitane, vafe.

Art. 50

Pastele fainoase umede, mucegaite, acrite, rancede, infestate cu insecte sau atacate de rozatoare nu se admit pentru consum uman.

Nu se admite folosirea colorantilor sintetici in pastele fainoase.

Art. 51

Pastele fainoase cu umplutura (carne, branza) trebuie sa corespunda urmatoarelor cerinte:

	Carne	Branza
azot usor hidrolizabil (mg NH ₃ %)- maximum	25	20
cenusa insolubila in	0,2	0,2

solutie de HCl 10%-
maximum (%)

Art. 52

Fulgii de legume sau de cereale si cerealele expandate nu trebuie sa prezinte semne de infestare cu paraziti in orice stadiu de dezvoltare, vii sau morti.

Art. 53

Drojdia de panificatie de consistenta scazuta, lipicioasa, filanta, cu gust amar, ranced, cu miros de mucegai sau de putrefactie nu se admite pentru consum.

Art. 54

Prafurile de copt care contin saruri de amoniu (exceptie facand carbonatul de amoniu), saruri de aluminiu, sulfati si bisulfati, acid oxalic, acid salicilic, substante inerte sau metale grele toxice nu se admit pentru consum.

Art. 55

Prafurile pentru budinci sau creme - amestecuri de fainuri din cereale sau amidon, cu cantitati variabile de cacao, zahar, agenti de ingrosare, coloranti, aromatizanti etc nu trebuie sa prezinte semne de infestare cu paraziti, semne de alterare (fermentare, mucegaire, rancezire), impurificare cu corpuri straine.

Art. 56

Zaharul umed, cu gust sau miros strain, cu impuritati, nu se admite pentru consum uman.

Art. 57

Glucoza solida sau lichida mucegaita, fermentata, acrita, cu gust sau miros strain, impurificata, cu adaos de amidon sau de alte substante straine neadmise de prezentele norme igienico-sanitare nu se admite pentru consum uman. Continutul maxim de SO₂ admis este de 40 mg/kg.

Art. 58

Mierea din flori trebuie sa contina zaharoza maximum 5%.

Mierea de mana trebuie sa contina zaharoza maximum 10%.

Se considera falsificata mierea cu apa, cu glicerina, cu zahar, cu zaharoza, cu glucoza, cu dextrina, cu melasa, cu amidon, cu arome, cu coloranti, cu indulcitori sintetici, cu conservanti.

Mierea care contine substante toxice, mierea fermentata, acrita, mucegaita, cu gust sau miros nespecific, nu se admite pentru consum uman.

Art. 59

Produsele zaharoase rancede, mucegaite, fermentate, lipicioase, cu gust sau cu miros neplacut, cu impuritati nu se admit pentru consum uman.

Bomboanele si drajeurile nu vor contine acid cianhidric in umplutura peste 2 mg/kg si vor prezenta maximum 0,1% cenusa insolubila in solutie de HCl 10%.

Se admite folosirea talcului farmaceutic pentru evitarea lipirii masei zaharoase in timpul fabricatiei, in cantitate maxima de 0,25% din greutatea produsului finit.

Art. 60

Halvaua si ciocolata trebuie sa corespunda urmatoarelor cerinte:

	Halva	Ciocolata
Cenusa insolubila in solutie de HCl 10% - maximum (%)	0,1	0,2

Halvaua, ciocolata, alte produse, cum ar fi: nuga, halvita, rahat, fermentate, mucegaite, rancede, infestate, nu se admit pentru consum uman.

Art. 61

Inghetata: la inghetata pe baza de lapte reactia peroxidazei trebuie sa fie negativa.

Inghetata cu aspect neomogen, granulat, neuniform colorata, dezghetata, reinghetata, cu pete de mucegai, cu miros sau cu gust ranced sau de mucegai, amara, nu se admite pentru consum uman.

Prafurile pentru inghetata (arome alimentare, lapte praf, zahar, acid citric etc.) vor avea urmatoarele caracteristici:

- cenusa insolubila in solutie de HCl 10% - maximum 0,2%;
- reactia Kreis - negativa.

Art. 62

Apa mineralizata: continutul in substante minerale nu trebuie sa-l depaseasca pe cel din apa potabila.

Art. 63

Bauturile racoritoare tip "tonic" trebuie sa aiba continutul de chinina de maximum 85 mg/l.

Bauturile racoritoare declarate ca imbogatite cu vitamina C trebuie sa aiba un continut de minimum 150 mg vitamina C/l.

Bauturile racoritoare hipocalorice trebuie sa aiba substanta uscata de maximum 3 grade refractometrice (cele fara adaos de suc de fructe) si de maximum 5 grade refractometrice (cele cu adaos de suc de fructe).

Art. 64

Vinurile: nu se admite punerea in consum sub denumirea de vin a bauturilor alcoolice naturale nedistilate, obtinute prin fermentarea alcoolica a altor fructe decat strugurii.

Vinurile cu proprietati organoleptice modificate: tulburi, cu depozit, filante, atinse de otetire si amareala, cu miros de hidrogen sulfurat, de mucegai, de doaga, manitate sau cu mirosuri straine de buchetul natural ori cu modificarea culorii la contact cu aerul nu se admit pentru consum uman. Vinurile casate sau cuprice pot fi date in consum dupa corectare prin tratamente avizate de Ministerul Sanatatii.

Concentratie alcoolica - minimum 8,5% vol.

Aciditate totala (g acid tartric/l)

- minimum 4,5.

Aciditate volatilă (m.ech/l):

- maximum 18 pentru vin alb;
- maximum 20 pentru vin roșu.

Sunt, de asemenea, necorespunzătoare pentru consum vinurile și mustul cu adaos de acizi minerali și/sau de săruri ale acestora, cu adaos de glicerina.

Se admite folosirea ferocianurii de potasiu pentru tratamentul vinurilor numai la acelea care au un conținut de fier de peste 6 mg/l. După tratare vinurile trebuie să corespundă următoarelor cerințe:

- să nu conțină urme de ferocianura ferică;
- să nu conțină ioni ferocianogeni;
- să nu conțină urme de acid cianhidric liber sau legat.

Imbutelierea și punerea în consum a vinurilor tratate se face după 15 zile de la efectuarea tratamentului și numai cu buletin de analiză care să ateste condițiile sanitare de mai sus.

Art. 65

Berea: berea nepasteurizată se imbuteliază numai de către producător.

Berea pasteurizată se poate imbutelia și la secții separate, cu condiția ca transportul ei în vrac să se facă în cisterne frigorifice izoterme și să fie repasteurizată înainte de ambalare.

Berea tulbură, cu suspensii și sediment (cu excepția berii caramel), cu impurități, cu miros de fermentație acetică, de mușgai, de acru nu se admite pentru consum uman.

Art. 66

Bioxidul de carbon alimentar se admite cu condiția absenței substanțelor reducătoare.

Art. 67

Braga trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- substanța uscată (în grade refractometrice la 20°C) - minimum 7;
- aciditate (în acid lactic) - maximum 0,65.

Braga la care se folosesc materii prime alterate, substanțe îndulcitoare sintetice, emulsionanți sau conservanți nu se admite pentru consum uman.

Art. 68

Bauturile alcoolice naturale și industriale distilate trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

	Bauturi obținute prin distilarea materiilor prime vegetale supuse unui proces de fermentație	Bauturi ce folosesc drept materie primă alcoolul rafinat
- Alcool metilic (g/100 ml alcool etilic anhidru)	maximum 1,4	0,05

- Alcoolii superiori (g alcool izoamilic/100 ml alcool etilic anhidru)	maximum 0,5	0,04
- Furfurol (g/100 ml alcool etilic anhidru)	maximum 0,002	absent*)
- Esteri (g acetat de etil/100 ml alcool etilic anhidru)	maximum 0,5	0,165**)
- Aldehyde (g aldehida acetica/100 ml alcool etilic anhidru)	maximum 0,06	0,02
- Acid cianhidric (g/100 ml)	maximum 0,0005	absent

*) Cu exceptia celor colorate cu caramel la care maxima este de 0,003 g/100 ml alcool etilic anhidru.

***) Cu exceptia romului la care maxima este de 0,5 g/100 ml alcool etilic anhidru.

Bauturile alcoolice naturale sau industriale cu suspensii sau cu sediment, cu gust si miros de acru, de fum, de mucegai sau cu alt gust si cu miros straine, cu adaos de substante straine produsului, cu prezenta de metale sau arsen peste limitele permise nu se admit pentru consum uman.

Nu se admite folosirea indulcitorilor de sinteza in bauturile alcoolice distilate.

Se admite colorarea numai cu caramel a bauturilor alcoolice naturale distilate.

Art. 69

Alcoolul etilic rafinat trebuie sa corespunda urmatoarelor caracteristici organoleptice si fizico-chimice:

- aspect limpede, incolor, miros caracteristic, gustarator;	
- concentratie alcoolica la 20% vol	minimum 95,5
- aciditate totala (g acid acetic/1 hl alcool etilic anhidru)	maximum 3
- aldehide (aldehida acetica/1 hl alcool etilic anhidru)	maximum 2
- esterii (g acetat de etil/1 hl alcool etilic anhidru)	maximum 3
- alcoolii superiori (g alcool izoamilic/1 hl alcooletilic anhidru),	maximum 2,5
- furfurol (g/1 hl alcool etilic	Absent

anhidru)	
- alcool metilic (g/1 hl alcool etilic anhidru)	maximum 50.

CAPITOLUL III: Norme microbiologice

Art. 70

Alimentele si materiile prime folosite la fabricarea acestora trebuie sa corespunda urmatoarelor conditii microbiologice:

Conditii microbiologice

A. Alimente (cu exceptia conservelor in recipiente inchise ermetic si a zaharului)

Nr. crt.	Denumirea alimentului	Numarul total de germeni aerobi mezofili ¹⁾)	Bacterii coliforme ¹⁾)	Escherichia coli ¹⁾)	Salmonella 25 g	Stafilococ coagulozopozitiv ¹⁾)	Bacillus cereus ¹⁾)	Vibrioparahaemolyticus ¹⁾)	Bacterii sulfitoreducatoare ¹⁾)	Drojdii si mucegaiuri ¹⁾)
1	Lapte crud, materie prima pentru: lapte praf, lapte condensat si lapte praf pentru copii	500.000	100	10	-2)	-	-	-	-	-
2	Lapte crud	1.000.000	1.000	100	absent	absent	10	-	-	-
3	Lapte pentru consum	300.000	10	1	-	-	-	-	-	-
4	Lapte UHT (Tigris, Parmalat etc.)	3)	-	-	-	-	-	-	-	-
5	Lapte praf	100.000	10	1	absent	1	10	-	100	-
6	Produse lactate praf pentru copii:									

	- sub 4 luni	10.000	1	absent	absent	absent	absent	-	absent	10
	- peste 4 luni	50.000	10	1	absent	absent	absent	-	10	10
7	Produse lactate acide (iaurt, smantana fermentata pentru consum, lapte batut, kefir, sana)	-	100	10	absent	1	-	-	-	-
8	Iaurt cu fructe	-	100	10	absent	1	-	-	-	100
9	Smantana dulce pentru frisca si frisca batuta	100.000	10	1	absent	1	-	-	-	-
10	BrAnzeturi proaspete din lapte pasteurizat (branza proaspata de vaca)	-	100	10	absent	10	-	-	-	-
11	BrAnzeturi proaspete din lapte nepasteurizat (branza proaspata de vaca)	-	1.000	100	absent	10	-	-	-	
12	Branzeturi proaspete (cas, telemea proaspata) din lapte pasteurizat	-	10	1	absent	10	-	-	-	100
13	Branzeturi	-	100	10	absent	100	-	-	-	300

	proaspete (cas, telemea proaspata) din lapte nepasteurizat									
14	Branza proaspata din zer (urda)	-	1.000	100	absent	10	-	-	-	-
15	Branzeturi maturate in saramura(telemea, cas) din lapte pasteurizat	-	10	absent	absent	10	-	-	-	1.000
16	BrAnzeturi maturate In saramura(telemea, cas) din lapte nepasteurizat	-	100	10	absent	100	-	-	-	2.000
17	Branzeturi fermentate cu pasta tare (Sweitzer), semitare (Moeciu), moale (Camembert, Taga, Nasal)	-	10	absent	absent	10	-	-	-	2.000 ¹ ₃₎
18	Branzeturi cu pasta filata (cascavaluri), afumate si neafumate	-	10	absent	absent	10	-	-	-	1.000
19	Branzeturi framantate	-	100	10	absent	10	-	-	-	200
20	BrAnzeturi topite	-	-	-	absent	10	-	-	-	-

21	Unt	-	10	1	absent	1	-	-	-	100
22	Margarina de consum	-	100	10	absent	absent	-	-	-	100
23	Margarina cu lapte	-	100	10	absent	absent	-	-	-	100
24	Inghetata, torturi de inghetata	-	10	absent	absent	absent	absent	-	-	-
25	Praf de inghetata	-	1	absent	absent	absent	absent	-	-	-
26	Lapte concentrat cu zahar	50.000	absent	-	absent	absent	-	-	-	-
27	Creme vegetale (inlocuitori de frisca)	-	10	absent	absent	absent	absent	-	-	-
28	Carne zvantata, refrigerata, congelata si organe de pasare	20 ³⁾ absent ⁶⁾			absent ⁶⁾	-	-	-	1 ⁶⁾	-
29	Organe de vita, de porc, de oaie	-	-	-	absent	-	-	-	10	-
30	Carne tocata si semipreparate din carne tocata (hamburger, pasta de mititei, carnati proaspeti etc.)	-	1.000	100	absent	10	10	-	100	-
31	Preparate din carne, sarate	-	100	10	absent	10	10	-	100	-

	si/sau afumate									
32	Salamuri crude uscate (tip Sibiu)	-	-	-	absent	10	-	-	-	-
33	Mezeluri (prospaturi, salamuri semiafumate)	-	10	1	absent	10	absent	-	10	-
34	Mancaruri gatite congelate si mancaruri gatite, servite calde	10.000	10	absent	absent	1	1	-	1	-
35	Preparate din carne, mixte sau simple, gata pregatite, care se consuma reci, fara alta prelucrare termica (piftii, pateuri din carne si organe, biftec etc.)	10.000	10	absent	absent	absent	-	-	absent	-
36	Produse crude (snitel, cascaval pane)	-	100	10	absent	10	-	-	10	100
37	Peste proaspat, decapitat si eviscerat	-	10	absent	absent	10	-	-	10	-
38	Peste refrigerat sau congelat	-	-	-	-	-	-	-	10 ⁶)	-
39	Produse									

	semiconservate:									
	- marinate reci	-	100	10	absent	10	-	-	-	10
	- marinate calde nepasteurizate	-	absent	-	absent	absent	-	-	10	absent
	- marinate calde pasteurizate	-	absent	-	absent	absent	-	-	10	absent
	- pasta de peste, icre, lapți	-	-	-	absent	10	-	Absent	10	-
	- produse din icre și din lapți	-	10	absent	absent	10	-	-	10	-
40	Icre sarate	-	10	1	absent	1	-	-	10	-
41	Salata de icre cu adaos de ulei	-	10	absent	absent	absent	-	-	10	-
42	Peste sarat	-	10	absent	absent	10	-	Absent	-	100
43	Peste sarat cu ceapa	-	100	10	absent	10	-	Absent	100	500
44	Peste afumat:									
	- la cald	-	10	absent	absent	10	-	-	100	-
	- la rece	-	10	absent	absent	10	-	-	100	100
45	Preparate culinare din peste	-	10	absent	absent	absent	-	-	10	-
46	Semipreparate culinare din peste	-	100	10	absent	10	-	-	10	-
47	Oua umplute, salate cu maioneza	-	10	1	absent	1	-	-	-	-

48	Gelatina alimentara	-	10	absent	absent	10	10	-	10	-
49	Prajituri cu crema	100.000	10	1	absent	1	1	-	-	-
50	Torturi cu diferite creme, frisca, fructe	-	100	10	absent	absent	-	-	-	-
51	Maioneza	10.000	10	absent	absent	10	-	-	-	100
52	Pulberi de maioneza (inlocuitori de maioneza)	-	1	absent	absent	absent	-	-	-	500
53	Vegetale congelate	-	10	absent	absent	-	absent	-	-	100
54	Vegetale deshidratate	-	10	absent	absent	absent	10	-	-	100
55	Prafuri de budinci si creme deshidratate, inlocuitori de frisca	100.000	10	absent	absent	absent	absent	-	-	100
56	Paste fainoase (macaroane, fidea etc.)	-	10	absent	absent	1	10	-	-	100
57	Paste fainoase cu umplutura:									
	- ciuperci	-	10	absent	-	absent	-	-	-	-
	- carne	-	10	absent	-	absent	10	-	10	-
	- branza	-	10	10	-	absent	-	-	-	-
58	Condimente si amestecuri de condimente	-	100	10	absent	10	10	-	1.000 ¹⁾	1.000
59.	Sosuri de	10.000	-	-	absent	absent	10	-	-	1.000

	condimentare nepasteurizate									
60	Bauturi racoritoare si sucuri de fructe cu termen de valabilitate mai mic de 14 zile	300	10	absent	-	-	-	-	-	10
61	Bauturi racoritoare si sucuri de fructe cu termen de valabilitate mai mare de 14 zile	30	absent	-	-	-	-	-	-	absent
62	Pulberi pentru sucuri	10.000	10	absent	-	-	-	-	-	10
63	Ape minerale si carbogazoase, gheata artificiala ⁷⁾	-	absent / 100 cm ³	absent / 100 cm ³	-	-	-	-	absent / 50 cm ³	-
64	Bere nepasteurizata :									
	- filtrata	-	1	absent	-	-	-	-	-	1.000
	- nefiltrata	-	1	absent	-	-	-	-	-	3.000
65	Bere pasteurizata	-	absent	-	-	-	-	-	-	10
66	Fainuri alimentare, altele decat faina pentru	100.000	100	10	-	-	absent	-	-	1.000

	panificatie (faina de orez, orezin, fosfarin)									
67	Faina pentru panificatie si fainuri gata pregatite ⁸⁾)	-	-	-	-	-	100	-	-	1.000
68	PAine, chifle, cornuri simple ⁸⁾)	-	-	-	-	-	-	-	-	100
69	Produse de panificatie cu umpluturi	-	10	absent	absent	1	1	-	-	100
70	Orez ⁹⁾)	-	-	-	-	-	100	-	-	-
71	Derivate din cereale tratate termic(fulgi de grAu, porumb, de orez, Produse expandate)	-	10	absent	absent	Absent	absent	-	10	100
72	Biscuiti uscati si biscuiti glazurati	-	10	absent	absent	Absent	absent	-	-	absent
73	Biscuiti, paleuri (fursecuri), napolitane cu diferite creme, nuga	-	100	10	absent	Absent	absent	-	-	100
74	Cacao pudra, ciocolata tablete(masiva , cu vanilie, amaruie, cu lapte), ciocolata cu	-	absent	-	absent	Absent	absent	-	-	100

	adaos (nuca, cafea, alune, stafide); bomboane fine si extrafine de ciocolata, invelis pentru bomboane fine si extrafine)									
75	Cicolata umpluta cu creme grase sau creme tip fondant	-	absent	-	-	Absent	absent	-	-	100
76	Specialitati din ciocolata (cu umplutura grasa sau pe baza de fondant)	100.00 0	10	-	-	-	-	-	-	100
77	Bomboane, altele decat de ciocolata ¹⁰⁾	-	absent	-	-	-	-	-	-	-
78	Jeleuri, rahat, gemuri, marmelade, serbeturi, dulceturi, fructe confiate ¹⁰⁾	-	absent	-	-	-	-	-	-	100
79	Siropuri din suc de fructe, cu zahar ¹⁰⁾	100	-	-	-	-	-	-	-	100
80	Siropuri din zahar cu arome si cu	-	-	-	-	-	-	-	-	10

	coloranti sintetici ¹⁰⁾									
81	Arome alimentare									
	- naturale	-	10	1	-	-	absent	-	-	10
	- sintetice	-	10	1	-	-	absent	-	-	10
82	Emulsie pentru bauturi racoritoare	-	1	absent	absent	-	-	-	-	10
83	Concentrate alimentare (supe, cuburi din carne, legume)	50.000	10	absent	absent	-	-	-	100	10
84	Alune	-	-	-	-	-	-	-	-	100
85	Mustar alimentar	1.000	-	-	-	-	-	-	-	100
86	Otet alimentar	-	1	-	-	-	-	-	-	10
87	Vin	-	-	-	-	-	-	-	-	100
88	Ceai (planta)	10.000	10	absent	-	-	-	-	-	100
89	Ulei nerafinat	-	-	-	-	-	-	-	-	100
90	Bors	-	100	absent	-	-	-	-	-	-
91	- Cafea cruda,	100	10	-	-	-	-	-	1.000	
	- Prajita si instant	10	1	-	-	-	-	-	100	
92	Melanj din oua praf	10.000	10	-	absent	1	-	-	-	100
93	Glucosa solida si aromatizata ¹⁰⁾	-	-	-	-	-	-	-	-	100
94	Produse din grAu germinat	10.000	100	absent	-	-	-	-	-	100
95	Amidon ⁹⁾	-	-	-	-	-	100	-	-	-
96	Malai, gris	-	-	-	-	-	100	-	-	1.000

97	Masline in saramura	-	-	-	-	10	-	-	-	100
98	Miere	-	-	-	-	-	-	-	-	100
99	Polen	50.000	-	-	-	-	-	-	-	200
100	Fructe de mare refrigerate, congelate	100.000	100	1	Absent	10	-	absent	10	-
101	Nuci (miez.)	-	-	-	-	-	-	-	-	10
102	Pepsina (pulbere in amestec cu sare.)	-	10	absent	Absent	10	-	-	-	300
103	Culturi de fermenti lactici (pulberi) ^{12.)}	-	-	-	-	-	-	-	-	-
104	Ketchup	1.000	-	-	-	-	-	-	-	10
105	Sandvisuri, mancaruri tip fast-food	10.000	10	absent	Absent	absent	-	-	-	-

NOTA:

¹⁾ Valorile inscrise reprezinta numarul maxim admis/g sau ml, dupa caz.

²⁾ Semnul "-" arata ca nu este normat criteriul respectiv.

³⁾ Pentru acest gen de produs se face numai determinarea numarului total de germeni aerobi mezofili.

Aceasta determinare se realizeaza astfel: se incubeaza recipientele timp de 15 zile la 30⁰C, si apoi se efectueaza examen organoleptic.

Se considera ca produsul este bun daca:

a) numarul total de germeni aerobi mezofili este mai mic sau egal cu 10 germeni pe 0,1 cm;

b) examenul organoleptic este normal.

⁴⁾ La branzeturi cu pasta moale nu se normeaza.

⁵⁾ Se refera la numarul maxim de germeni pe camp microscopic pentru recoltarile de pe suprafata.

⁶⁾ Se refera la probe recoltate in profunzime.

⁷⁾ In afara celor doua criterii inscrise in tabel se mai fac determinari de:

- numar de streptococi fecali:

absent/100 cm³;

- Pseudomonas aeruginosa:

absent/100 cm³.

⁸⁾ In afara criteriilor Inscrise In tabel se mai fac determinari de spori de Bacillus subtilis (Bmesentericus):

- pentru faina - 100/g;

- pentru pAine - 10/g.

⁹⁾ Se fac numai determinari ale numarului maxim de spori de Bacillus cereus.

¹⁰⁾ In afara celor doua criterii inscrise in tabel se mai fac determinari de:

- Leuconostoc absent/15 g produs.

¹¹⁾ Se fac determinari de spori de bacterii anaerobe.

¹²⁾ La examenul microbiologic prin culturi trebuie sa fie pure si necontaminate cu germeni patogeni

¹³⁾ Branza Camembert, Taga si Nasal nu se normeaza.

Art. 71

(1) Conservele in recipiente inchise ermetic trebuie sa corespunda urmatoarelor conditii microbiologice:

Dupa termostatare sa nu prezinte:

- modificari exterioare ale recipientului, bombaj si/sau scurgeri de continut;

- modificari ale continutului, de miros si/sau alte modificari determinate de o activitate microbiana.

(2) La examenul microscopic sa nu se observe:

- la conservele pentru copii, in medie mai mult de 10 microorganisme/camp microscopic si/sau mai mult de 20 de campuri microscopice pozitive la determinarea continutului in filamente de mucegai;

- la conservele la care se urmareste prezenta bacteriilor termofile (cauzatoare de acrire fara bombaj), in medie mai mult de 30 de microorganisme/camp microscopic si cresterea aciditatii, pusa in evidenta prin testul cu purpura de bromcrezol sau prin reducerea valorii de pH.

(3) La examenul prin culturi sa nu se puna in evidenta:

- pentru cele cu pH mai mic de 4,5;

a) bacterii anaerobe sau, facultativ, anaerobe;

b) bacterii termofile de acrire fara bombaj;

c) bacterii aerobe mezofile;

d) drojdii si mucegaiuri;

- pentru cele cu pH mai mare de 4,5:

a) bacterii aerobe mezofile;

b) bacterii anaerobe mezofile;

c) bacterii termofile de acrire fara bombaj.

Art. 72

(1) Zaharul cristal pentru consum uman trebuie sa corespunda urmatoarelor conditii microbiologice:

- numarul total de germeni aerobi mezofili - 1.000/10 g;
- drojdii - 100/10 g;
- mucegaiuri - 100/10 g.

(2) Zaharul (cristal) materie prima pentru industria alimentara trebuie sa corespunda urmatoarelor conditii microbiologice:

- bacterii sporulate termofile/bacterii sporulate de acire fara bombaj la 10 g maximum.....150/75;
- bacterii sporulate anaerobe termofile, producatoare de gaz, cu exceptia hidrogenului sulfurat la 4g (numarul de tuburi pozitive/numarul de tuburi insamantate) maximum.....4/5;
- bacterii sporulate anaerobe termofile, producatoare de hidrogen sulfurat la 4g (numarul de tuburi pozitive/numarul de tuburi insamantate) maximum.....4/5;
- leuconostoc la 15 g.....absent.

(3) Zaharul pudra pentru sucuri trebuie sa indeplineasca urmatoarele conditii microbiologice:

- numarul total de germeni aerobi mezofili - 200/10 g;
- drojdii - 10/10 g;
- mucegaiuri - 10/10 g;
- leuconostoc - absent/15 g.

(4) Zaharul pudra pentru patiserie trebuie sa indeplineasca urmatoarele conditii microbiologice:

- numarul total de germeni aerobi mezofili - 300/10 g;
- drojdii - 100/10 g;
- mucegaiuri - 100/10 g.

(5) Zaharul candel pentru bauturi alcoolice trebuie sa indeplineasca urmatoarele conditii microbiologice:

- drojdii - absent/10 g;
- mucegaiuri - absent/10 g.

CAPITOLUL IV: Aditivi alimentari

Art. 73

Aditivii alimentari sunt substante care se folosesc la prepararea unor produse alimentare in scopul ameliorarii calitatii acestora sau pentru a permite aplicarea unor tehnologii avansate de prelucrare.

Prezenta reglementare nu se aplica:

- aditivilor tehnologici;
- substantelor folosite la protectia plantelor;
- substantelor adaugate pentru sporirea valorii nutritive (vitamine, minerale);

- concentratelor naturale (uscate sau sub alta forma) incorporate in aliment in timpul procesului tehnologic, datorita aromei specifice, proprietatilor nutritive sau puterii lor de colorare;
- colorantilor utilizati la colorarea partilor necomestibile a unui aliment.

Nu se considera aditivi alimentari:

- substantele de tratare a apei;
- pectina continuta in mod natural de aliment;
- baza chewing;
- dextrina, amidonul modificat prin diverse tratamente;
- plasma sanguina, gelatina, proteinele hidrolizate, proteina din lapte, glutenul;
- aminoacizii, altii decat acidul glutamic, glicina, cisteina.

Art. 74

Adaosul de aditivi trebuie in scris vizibil pe eticheta fiecarui ambalaj de desfacere (sticla, borcan, cutie, pachet etc.), mentionandu-se, dupa caz: "conservat chimic", "aromatizat sau Indulcit sintetic", "colorat artificial" etc.

Comercializarea aditivilor alimentari admisi se face numai in ambalaje originale, pe care se mentioneaza compozitia si denumirea chimica a produsului, precum si modul de intrebuintare.

Art. 75

Este interzis adaosul de aditivi alimentari in scopul mascarii unor alterari sau degradari ale produselor alimentare.

Este interzis adaosul de conservanti la conservele sterilizate.

Art. 76

Puritatea aditivilor trebuie sa corespunda urmatoarelor cerinte generale:

- arsen (mg/kg) - maximum 3;
- plumb (mg/kg) - maximum 10;
- cupru (mg/kg) - maximum 50;
- zinc (mg/kg) - maximum 25;
- cadmiu (mg/kg) - maximum 5;
- mercur (mg/kg) - maximum 1.

GRUPELE PRINCIPALE DE ALIMENTE

1. Paine si produse de panificatie
2. Lapte si produse lactate
3. Carne si produse din carne
4. Peste si produse din peste
5. Uleiuri si grasimi
6. Oua si produse pe baza de ou
7. Zahar si produse zaharoase
8. Fructe, legume si produse prelucrate

9. Bauturi alcoolice
10. Bauturi nealcoolice
11. Produse de cofetarie si de patiserie
12. Cereale si produse din cereale
13. Condimente, supe, sosuri, salate
14. Inghetate
15. Alimente cu destinatie speciala
16. Alte alimente.

Art. 77

Aditivii alimentari vor fi structurati in urmatoarele grupe:

- conservanti - substante care prelungesc perioada de pastrare a alimentelor prin protejarea lor impotriva alterarii produse de microorganismele (tabelul nr. 1);
- antioxidanti - substante care prelungesc perioada de pastrare a alimentelor prin protejare impotriva oxidarii (de exemplu: rAncezirea, schimbarea culorii) (tabelul nr. 2);
- acidifianti - substante care cresc aciditatea alimentelor, imprimandu-le un gust acru (tabelul nr. 3);
- substante-tampon - folosesc la reglarea si la mentinerea pH-ului specific alimentului (tabelul nr. 4);
- antispumanti - se folosesc pentru reducerea si prevenirea spumei (tabelul nr. 5);
- emulsificatori - substante care fac posibila formarea si mentinerea unui amestec omogen intre doua sau mai multe faze nemiscibile (tabelul nr. 6);
- agenti de gelificare - substante care permit si care ajuta la formarea gelurilor (tabelul nr. 7);
- sequestranti - substante care formeaza complexe cu ionii metalici (tabelul nr. 7);
- stabilizatori - substante care fac posibila mentinerea proprietatilor fizico-chimice ale alimentelor, mentinand omogenizarea dispersiilor, culoarea etc(tabelul nr. 7);
- substante de ingrosare - substante care au capacitatea de a mari vascozitatea produselor alimentare (tabelul nr. 7);
- indulcitori - substante (altele decat zaharul) care se utilizeaza pentru a da gust dulce alimentelor (tabelul nr. 8);
- coloranti naturali (tabelul nr. 9) si coloranti de sinteza (tabelul nr. 10);
- agenti de afanare - substante care contribuie la cresterea volumului alimentelor fara a modifica valoarea energetica (tabelul nr. 11);
- antiaglomeranti (tabelul nr. 11);
- potentiatori de aroma - mentin si amplifica aroma specifica alimentului (tabelul nr. 12);
- substante-suport - faciliteaza transportul si utilizarea aditivilor fara a modifica proprietatile pe care se bazeaza utilizarea lor (tabelul nr. 13);
- enzime - folosite in industria alimentara (tabelul nr. 14);
- aromatizanti - se impart in trei categorii:

* substante aromatizate naturale - se obtin prin procese fizice enzimaticice sau microbiologice din materii prime de origine vegetala sau animala;

* substante identice naturale - sunt identice din punct de vedere al compozitiei cu aromele naturale, componentele fiind obtinute prin sinteza;

* substante artificiale - se obtin prin sinteza, avand structura si compozitia diferite de cele naturale (tabelul nr. 15).

Doza de utilizare a aromatizantilor va fi cea recomandata de firma producatoare, avizata de Ministerul Sanatatii.

Nu se admite folosirea aromatizantilor la produse neprelucrate, faina, amidon, zahar, conserve sterilizate din fructe si legume, fructe deshidratate, cafea, ceai, vin.

Aromele utilizate nu trebuie sa depaseasca doza maxima admisa pentru urmatoarele componente:

Substanta	Aliment e si bauturi (mg/kg)	Exceptii si/sau restrictii speciale
Acid agaric	20	100 mg/kg in bauturile alcoolice si in alimentele cu ciuperci
Aloin	0,1	50 mg/kg in bauturi alcoolice
Beta asarone	0,1	1 mg/kg in bauturi alcoolice si In condimentele utilizate pentru snacksuri
Berberina	0,1	10 mg/kg in bauturi alcoolice
Cumarina	2	10 mg/kg in produse de cofetarie cu caramel
		50 mg/kg in guma de mestecat
		10 mg/kg in bauturi alcoolice
Acid hidrocinaamic	1	50 mg/kg in nuga, martipan sau In produse similare
		1 mg% volalcool in bauturi alcoolice
		5 mg/kg In fructe conservate
Hypericine	0,1	10 mg/kg in bauturi alcoolice
		1 mg/kg in produse de cofetarie
Pulegone	25	250 mg/kg in bauturi cu aroma de menta
	(100 in bauturi)	350 mg/kg in produsele de cofetarie cu aroma de menta
	5	10 mg/kg In produse dulci, pastilate

Safrol si isosafrol	1	2 mg/kg in bauturi alcoolice cu concentratia alcoolica mai mica de 25% vol.
		5 mg/kg in bauturi alcoolice cu concentratia alcoolica mai mare de 25% vol.
		15 mg/kg in produse cu nucsoara
Santonina	0,1	1 mg/kg in bauturi alcoolice cu concentratia alcoolica mai mare de 25% vol.
Thuiona (alfa si beta)	0,5	5 mg/kg in bauturi alcoolice cu concentratia alcoolica mai mica de 25% vol.
		10 mg/kg in bauturi alcoolice cu concentratia alcoolica mai mare de 25% vol.
		25 mg/kg in produse care contin salvie
		35 mg/kg In bitter.

Aditivii tehnologici pot fi folositi numai cu avizul Ministerului Sanatatii, conform prevederilor art. 78-80.

Toti aditivii folositi trebuie sa fie de calitate alimentara.

Art. 78

Pentru aditivii alimentari neprevazuti in prezentele norme igienico-sanitare, precum si pentru utilizarea oricarui aditiv in produsele alimentare dietetice si in preparatele pentru copii se va cere avizul Ministerului Sanatatii.

Art. 79

(1) Productia, importul, vanzarea sau folosirea aditivilor alimentari care nu sunt cuprinsi in prezentul ordin este interzisa. In cazul amestecurilor de aditivi importati, care au diferite denumiri comerciale, acestea se vor aviza sanitar pentru a verifica daca atat compozitia, cat si doza de utilizare recomandata sunt corespunzatoare.

(2) Avizul sanitar pentru aditivii alimentari folositi in Romania este valabil timp de 3 ani de la data emiterii. In cadrul perioadei de 3 ani el poate fi retras, daca se constata ca este folosit necorespunzator sau daca aditivul avizat are efecte asupra sanatatii sau mediului, necunoscute la data emiterii avizului.

Art. 80

Aditivii care sunt folositi in hrana animalelor trebuie sa fie avizati de Ministerul Sanatatii.

PRODUSELE ALIMENTARE IN CARE

NU SUNT ADMISI COLORANTII

1. Alimente netransformate
2. Apa imbuteliata
3. Lapte semiecremat sau ecremat, pasteurizat sau sterilizat
4. Lapte cu cacao sau cu ciocolata
5. Lapte fermentat nearomatizat
6. Lapte concentrat (nearomatizat)
7. Lapte babeurre
8. Cremele in pudra (nearomatizate)
9. Uleiuri si materii grase de origine animala sau vegetala
10. Oua si produse pe baza de oua
11. Faina si alte produse de morarit, amidon si fecule
12. PAine
13. Paste fainoase
14. Zahar, mono- si dizaharide
15. Piure si conserve de tomate
16. Sucuri si nectar naturale din fructe si legume
17. Fructe, legume si ciuperci in conserve sau deshidratate, fructe, legume si ciuperci transformate
18. Dulceturi extra, inghetata extra, creme de castane, creme de prune
19. Peste, moluste si crustacee, carne de animale, pasare si vanat, precum si preparate
20. Produse de cacao si componente in care produsul de baza este ciocolata
21. Cafea prajita, ceai, cicoare, extract de ceai si cicoare, preparate din ceai, din plante, din fructe si cereale pentru infuzie, amestecuri si preparate instant din aceste produse
22. Sare si produse de substitutie a sarii, condimente si amestecuri de condimente
23. Vinuri si alte produse din vin
24. Bauturi spirtoase din fructe, tuica, uzo, gin si alte bauturi similare
25. Distilate de vin (cu exceptia caramelului)
26. Alimente pentru sugari si copii
27. Miere de albine
28. Malt si produse din malt
29. BrAnzeturi maturate si nematurate (nearomatizate)
30. Unt.

DEFINITII

- Aditivi tehnologici - substante care nu intra in compozitia alimentului, dar care se utilizeaza intentionat in procesarea materialului proaspat, pentru imbunatatirea procesului

tehnologic Aceste substante se regasesc in aliment numai sub forma de reziduuri ce nu prezinta pericol asupra sanatatii consumatorului.

- Doza limita - se refera la doza regasita in alimentul gata preparat.

- Quantum satis - aditivul poate fi folosit in functie de nevoile si dorinta fabricantului si a consumatorului.

- Alimente netransformate - alimente carora nu li s-a aplicat nici un tratament ce are ca rezultat o schimbare substantiala a naturii lor.

Nu se ia in considerare procesarea prin depelare, divizare, taiere, macinare, congelare, spalare, impachetare.

Tabelul nr. 1

Conservanti

Denumirea	Alimentele admise	Doza limita
Acid benzoic si sarurile lui E 210 - E 213	grupele 6, 8, 13	1 g/kg
	grupa 10	200 mg/l
Esteri ai acidului parahidrobenzoic	grupa 3	
E 214 - E 219	(pateuri si aspicuri), grupa 12	1 g/kg
Acid sorbic si sarurile lui E 200 - E 203	grupele 2, 5, 6, 10	1.000 mg/kg 300 mg/l (bauturi racoritoare)
	grupele 9, 11	200 mg/l (sampanie)
SO ₂ , sulfiti, bisulfiti si metabisulfiti E 220 - E 228	grupa 8	maximum 50 (dulceturi, gemuri, siropuri)
		maximum 250 (concentrat de fructe)

			maximum 400 (fulgi de legume)
			maximum 50 mg/kg - legume congelate (radacinoase albe si cartofi)
	grupa 9		maximum 350 mg/kg
	grupa 11		maximum 50 mg/kg (biscuiti)
Difenil E 230	tratament suprafata citricelor	de al	maximum 70 mg/kg
Ortofenil fenol E 231	tratament suprafata citricelor	de al	maximum 12 mg/kg
Thiabendazol E 233	tratament suprafata citricelor si bananelor	de al si	maximum 6 mg/kg
			maximum 3 mg/kg
Nizina E 234	grupa (brAnzeturi topite)	2	maximum 12,5 mg/kg
Acid formic si saruri E 236	grupa 4 (icre)		maximum 1 g/kg
Nitrit de potasiu sau de sodiu E 249 - E 250	grupa 3		maximum 70 mg/kg
Nitrat de sodiu sau de potasiu E 251 - E 252	grupa 2		maximum 50

	grupa 3	maximum 250 mg/kg
Acid acetic si saruri E 260 - E 261	grupa 1	maximum 4 g/kg
Acid propionic si sarurile lui E 281 - E 283	grupa 1	maximum 2.000 mg/kg
	grupa 2 (branzeturi topite)	maximum 1.000 mg/kg

Tabelul nr. 2

Antioxidanti

Denumirea	Alimentele admise	Doza limita
Acid ascorbic si sarurile lui E 300 - E 303	grupele 3, 4, 8, 10, 13, 15	q.s.
Acid izoascorbic si sarurile lui E 315 - E 318	grupele 3, 4, 15(baby food)	q.s.
Palmitat si stearat de ascorbil E 304 - E 305		300 mg/kg
		500 mg/kg
Alfa, gama, delta-tocoferol E 306 - E 309	grupele 5, 6, 14, 15	10 mg/100 produs de consum
Galat de propil, octil, dodecil, etil E 310 - E 313	grupele 4, 5	100 mg/kg
	grupele 12, 13	200 mg/kg
	grupele 15, 16 (guma de mestecat)	400 mg/kg
BHA si BHT E 320 - E 321	grupa 5	300 mg/kg
	grupa 6	300 mg/kg
	grupa 8	300 mg/kg

	grupa 12	30 mg/kg
	grupa 13	300 mg/kg (referitor la continutul in grasimi)
	grupa 16 (guma de mestecat)	300 mg/kg
Acid erythorbic si saruri E 315	grupa 3	500 mg/kg
	grupa 4	1.500 mg/kg

Tabelul nr. 3

Acidifianti

Denumirea	Alimentele admise	Doza limita
Acid citric E 330	grupele 4, 5*), 6,	q.s.
	7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16	
Acid tartric E 334	Grupele 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16	q.s.
Acid fosforic E 338	grupa 10	q.s.
Acid lactic E 270	Grupele 8, 10	q.s.
Acid acetic E 260	grupa 1	4.000 mg/kg
	Grupele 4, 8, 13	q.s.
Acid malic E 296	grupele 8, 10, 15	q.s.

*) Numai pentru margarina.

Tabelul nr. 4**Substante tampon**

Denumirea	Alimentele admise	Doza limita
Saruri ale acidului citric E 331 - E 333	grupele 2, 3, 7, 8,	q.s.
	10, 11, 12, 13, 14,	
	15, 16	
Saruri ale acidului tartric E 335 - E 337	grupele 7, 16 (guma de mestecat), 4, 8, 14	q.s.
Saruri ale acidului malic E 349 - E 352	grupele 2, 7, 16 (guma de mestecat), 4, 8, 14	q.s.
Glucono delta lactona E 575	grupa 3	maximum 10 g/kg
	grupa 13	q.s.

Tabelul nr. 5**Antispumanti**

Denumirea	Alimentele admise	Doza limita
Metil-etil-celuloza E 465	grupele 9, 10	maximum 2.500 mg/l
Poli-dimetil-xiloxan E 900 A	grupele 9, 10	maximum 10 mg/l
Metil-fenil-poli-xiloxan E 900 B	grupele 9, 10	maximum 10 mg/l
Ulei din nuca de cocos	-	q.s.

Tabelul nr. 6**Emulsificatori**

Denumirea	Alimentele admise	Doza limita
Lecitina E 322	grupele 1, 2, 5, 6, 7, 10, 11	maximum 5.000 mg/l
	grupa 14	maximum 3.000 mg/l
	grupele 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 16	maximum 5.000 mg/l
Mono- si digliceride si esteri cu acizi grasi E 471 - E 472	grupele 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 16	maximum 5.000 mg/l
Saruri ale acizilor grasi E 470	grupa 2	1,5%
Sucrogliceride E 474	grupele 1, 5, 6	3%
	grupa 14	maximum 5.000 mg/kg
	grupa 16 (guma de mestecat)	maximum 1.000 mg/kg
	grupa 15	maximum 5.000 mg/kg
	grupa 10	maximum 3.000 mg/kg
Sucroesteri E 473	grupele 1, 5, 6	3%
	grupa 14	maximum 5.000 mg/kg
	grupa 15	maximum 5.000 mg/kg
	grupa 16	maximum 1.000 mg/kg
Esteri poligliceridici ai acizilor grasi E 475	grupele 5, 7 (mustar)	maximum 2.000 mg/kg

	grupa 8	maximum 5.000 mg/kg
	grupa 9	maximum 5.000 mg/kg
	grupa 15	maximum 5.000 mg/kg
	grupa 16 (guma de mestecat)	maximum 5.000 mg/kg
Esteri ai propilenglicolului cu acizii grasi E 477	grupa 7	maximum 2.000 mg/kg
	grupa 8	maximum 8.000 mg/kg
	grupa 15	maximum 5.000 mg/kg
Stearoil lactilat de Na E 481	grupa 8	maximum 2.000 mg/kg
Stearoil lactilat de Ca E 482	grupa 8 (mustar)	Maximum 2.000 mg/kg
Tartrat de stearoil E 483	grupa 8	Maximum 2.000 mg/kg

Tabelul nr. 7

Agenti de gelificare, sequestranti, stabilizatori, substante de ingrosare

Denumirea	Alimentele admise	Doza limita
Pectina E 440	grupele 7, 8, 1113, 14, 15,	q.s.
Acid alginic si sarurile lui E 400 - E 404	grupa 2	Maximum 4.000 mg/kg
	grupa 6	Maximum 1.000 mg/kg

	grupele 9, 10	Maximum mg/kg	3.000
	grupele 14, 15	Maximum mg/kg	2.000
Alginat de propilenglicol E 405	grupa 2	Maximum mg/kg	5.000
	grupa 5	Maximum mg/kg	3.000
	grupa 8	Maximum mg/kg	5.000
	grupa 12	Maximum mg/kg	3.000
	grupa 13	Maximum mg/kg	8.000
	grupa 15	Maximum mg/kg	12.000
	(produse dietetice) grupa 16 (guma de mestecat)	Maximum mg/kg	5.000
Agar-agar E 406	grupele 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15	Maximum mg/kg	5.000
Caragenan*) E 407	grupele 2, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15	Maximum mg/kg	5.000
Faina de seminte de carruba E 410	grupele 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15	Maximum mg/kg	5.000
Faina de seminte de tamarin E 411	grupele 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15	Maximum mg/kg	5.000
Faina de seminte de guar E 412	grupele 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15	q.s.	
Guma adragante E 413	grupele 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11,	q.s.	

	13, 14, 15	
Guma arabica E 414	grupele 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15	q.s.
Guma xantan E 415	grupele 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15	q.s.
Glicerol E 422	grupele 4, 7, 8, 9, 11, 13, 15, 16(guma de mestecat)	q.s.
Fosfati de K, Na, Ca, NH ₄ , Mg E 339 - E 343	grupa 2	Maximum 2.000 mg/kg
	grupele 3, 5, 11, 15	Maximum 5.000 mg/kg
Di-, tri- si polifosfati de Na, K, Ca, Mg, NH ₄ E 450 - E452	grupa 1	Maximum 2.500 mg/kg
	grupa 2	Maximum 3.000 mg/kg
	grupa 3	Maximum 5.000 mg/kg
	grupele 7, 8	Maximum 5.000 mg/kg
	grupa 10	Maximum 3.000 mg/kg
	grupa 11	Maximum 700 mg/l
	grupa 15	Maximum 10.000 mg/kg
*) Caragenan - In preparate de carne - admis q.s.		
Celuloza E 461	grupele 5, 7, 9, 10, 11, 13, 14	Maximum 2.000 mg/kg
Metil celuloza E 461	grupele 5, 7, 9, 10, 11, 13, 14	maximum 2.500 mg/kg
Etil celuloza E 462	grupele 5, 7, 9, 10, 11, 13, 14	maximum 2.000 mg/kg

Hidroxiopropil celuloza E 463	Grupele 5, 7, 9, 10, 11, 13, 14	q.s.
Hidroxiopropilmetil celuloza E 464	Grupele 5, 7, 9, 10, 11, 13, 14	q.s.
Carboximetil celuloza E 466	grupele 5, 7, 9, 10, 11, 13, 14	q.s.
Etil-hidroxietil celuloza E 467	grupele 5, 7, 9, 10, 11, 13, 14	q.s.
Etilen-diamino-tetraacetat E 385	grupa 6	75 mg/kg
	grupa 8	250 mg/kg

Tabelul nr. 8

Indulcitori

Denumirea	Alimentele admise	Doza limita
Sorbitol E 420	grupele 4, 7, 8, 11, 13, 15, 16 (guma de mestecat)	q.s.
Manitol E 421	grupele 4, 7, 8, 9, 11, 13, 15, 16 (guma de mestecat)	q.s.
Isomalt E 953	grupele 4, 7, 8, 9, 11, 13, 15, 16 (guma de mestecat)	q.s.
Maltitol E 965	grupele 4, 7, 8, 9, 11, 13, 15, 16 (guma de mestecat)	q.s.
Lactitol E 966	grupele 4, 7, 8, 9, 11, 13, 15, 16 (guma de mestecat)	q.s.
Xilitol E 967	grupele 4, 7, 8, 9, 11, 13, 15,	q.s.

	16 (guma de mestecat)	
Acesulfam K E 950	grupa 2	maximum 350 mg/kg
	grupa 8	maximum 1.000 mg/kg
	grupa 10	maximum 350 mg/kg
	grupa 11	maximum 1.000 mg/kg
	grupa 14	maximum 800 mg/kg
	grupa 15	maximum 2.000 mg/kg
	grupa 16 (guma de mestecat)	maximum 2.000 mg/kg
Aspartam E 951	grupa 10	maximum 600 mg/kg
	grupa 11	maximum 1.000 mg/kg
	grupa 8	maximum 1.000 mg/kg
	grupa 14	maximum 800 mg/kg
	grupa 16 (guma de mestecat)	maximum 5.500 mg/kg
Zaharina si sarurile de Na, K, Ca E 954	grupa 8	maximum 200 mg/kg
	grupa 10	maximum 50 mg/kg
	grupa 11	maximum 200 mg/kg
	grupa 14	maximum 100 mg/kg

	grupa 15	maximum 1.200 mg/kg
	grupa 16	maximum 1.200 mg/kg
Taumatina E 957	grupele 8, 11	50 mg/kg
	grupa 15	maximum 400 mg/kg
Neohesperidina DC E 959	grupa 8	maximum 30 mg/kg
	grupele 10, 11	Maximum 50 mg/kg
	grupa 15	Maximum 100 mg/kg
Ciclamat de Na E 952	grupa 8	Maximum 1.000 mg/kg
	grupa 10	Maximum 400 mg/kg
	grupa 11	Maximum 550 mg/kg
	grupa 16 (guma de mestecat)	Maximum 1.500 mg/kg
Sucraloza	grupele 8, 10, 11, 15, 16	q.s.

Tabelul nr. 9

Coloranti naturali

Denumirea	Alimentele admise	Doza limita
Antociani E 163	Pentru toate grupele de produse	q.s.
Betaina E 162	Pentru toate grupele de produse	q.s.
Caroteni E 160, a, b, c, d,	Pentru toate	q.s.

e, f (alfa, beta, gama caroten, anato, capsantina, licopen, beta-apocaroten, ester etilic al acidului beta-apocarotenic)	grupele de produse	
Xantofile E 161 a, b, c, d, e, f, g (flavoxantina, luteina, criptoxantina, rubixantina violoxantina, rodoxantina, cantoxantina)	Pentru toate grupele de produse	q.s.
Curcumina E 100	Pentru toate grupele de produse	q.s.
Riboflavina E 101	Pentru toate grupele de produse	q.s.
Clorofila E 140	Pentru toate grupele de produse	q.s.
Complecsi de cupruclorofila E 141	Pentru toate grupele de produse	q.s.
Caramel E 150 a, b, c, d	Pentru toate grupele de produse	q.s.
Cosenila sau acid carminic E 120	Pentru toate grupele de produse	q.s.
Carbune vegetal E 153	Pentru toate grupele de produse	q.s.
Orez fermentat	grupa 3	q.s.

Tabelul nr. 10**Coloranti de sinteza**

Denumirea	Alimentele admise	Doza limita
Tartrazina E 102	grupele 7*), 8, 11, 12	maximum 70 mg/kg
	grupele 9, 13, 14	maximum 40 mg/kg
	grupa 10	maximum 10 mg/kg
Sunset yellow E 110	grupele 7, 8, 9, 11	maximum 40 mg/kg
	grupele 9, 13, 14	maximum 40 mg/kg
	grupa 10	maximum 40 mg/kg
Galben de quinoleina E 104	grupele 7, 8, 11, 12	maximum 100 mg/kg
	grupele 9, 13, 14	maximum 100 mg/kg
	grupa 10	maximum 100 mg/kg
Azorubina E 122	grupele 7, 8, 11, 12	maximum 100 mg/kg
	grupele 9, 12, 13 grupa 10	maximum 70 mg/kg
Eritrozina E 127	grupele 7, 8, 9	maximum 10 mg/kg
	grupele 10, 11, 12	maximum 20 mg/kg
	grupele 13, 14	maximum 30 mg/kg
Alura red E 129	grupele 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 16	maximum 100 mg/kg
Ponceau 4 R E 124	grupa 9	maximum 20 mg/kg

	grupa 10	maximum mg/kg	10
	grupele 7, 8, 11, 12, 13, 14	max30 mg/kg	
Indigotina E 132	grupele 8, 9, 11, 12, 13, 14	maximum mg/kg	50
	grupa 10	maximum mg/kg	10
	grupa 7	maximum mg/kg	20
Albastru patent E 131	grupele 8, 9, 11, 12, 13, 14	maximum mg/kg	50
	grupa 10	maximum mg/kg	10
	grupa 7	maximum mg/kg	20
Albastru brilliant E 133	grupele 8, 9, 11, 12, 13, 14	maximum mg/kg	50
	grupa 10	maximum mg/kg	10
	grupa 7	maximum mg/kg	20
Verde brilliant E 142	grupele 7, 8, 10	maximum mg/kg	20
	grupele 11, 12, 13, 14	maximum mg/kg	10
Brun HT E 155	grupele 7, 9, 11	maximum mg/kg	150
Negru brilliant E 151	grupa 7	maximum mg/kg	30
Bioxid de titan E 171	grupele 7, 9, 11, 14, 16 (guma de mestecat)	q.s.	
Aluminiu E 173	colorant de suprafata	q.s.	
Aur - E 175	colorant de suprafata	q.s.	
Argint - E 174	colorant de suprafata	q.s.	
Carbonat de	colorant de suprafata	q.s.	

calciu E 170		
--------------	--	--

*) Cu exceptia colorantilor folositi la fabricarea rahatului - maximum 30 mg/kg.

Tabelul nr. 11

Agenti de afanare si antiaglomeranti

Denumirea	Alimentele admise	Doza limita
Carbonat de sodiu E 500	grupele 1, 7, 11	q.s.
Carbonat de amoniu E 503	grupele 1, 7, 11	q.s.
Carbonat de magneziu E 504	grupele 1, 7, 11	q.s.
Bioxid de siliciu amorf E 551	grupa 7 (tablete), 13 (supe deshidratate), 15 (vitamine tabletate)	q.s.
Oxid de magneziu E 530	grupa 7 (tablete), 13 (supe deshidratate), 15 (vitamine tabletate)	q.s.
Silicat de Na, Ca, Mg, Zn, Al, K E 550, E 552, E 553, E 557, E 559, E 560	grupa 7 (tablete), 13 (supe deshidratate), 15 (vitamine tabletate)	q.s.
Alumino-silicat de Na, K, Ca E 554, E 556	grupa 7 (tablete), 13 (supe deshidratate), 15 (vitamine tabletate)	q.s.

Tabelul nr. 12

Potentiatori de gust

Denumirea	Alimentele admise	Doza limita

Acid glutamic si glutamati E 620 - E 625	grupele 3, 4, 8, 13, 16 (aromatizanti si emulsii aromate)	maximum10 g/kg
Acid guanilic si saruri E 626 E 629	grupele 3, 4, 8, 13, 16 (aromatizanti si emulsii aromate)	maximum500 mg/kg
Acid inozinic si inozinati E 630 - E 633	grupele 3, 4, 8, 13, 16 (aromatizanti si emulsii aromate)	Maximum500 mg/kg
Ribonucleotide de Ca si Na E 634 - E635	grupele 3, 4, 8, 13, 16(aromatizanti si emulsii aromate)	Maximum500 mg/kg
Maltol si etilmaltol E 636 - E 637	grupele 3, 4, 8, 13, 16 (aromatizanti si emulsii aromate)	q.s.

Tabelul nr. 13
Substante suport

Denumirea	Alimentele admise	Doza limita
Amidon acetilat E 1420	grupele 7, 16 (arome si emulsii aromate)	q.s.
Amidon oxidat E 1404	grupele 7, 16 (arome si emulsii aromate)	q.s.
Amidon	grupele 7, 16	q.s.

succinat de sodiu E 1450	(arome si emulsii aromate)	
Hidroxiopropil amidon E 1440	grupele 7, 16 (arome si emulsii aromate)	q.s.
Polidextroza E 1200	grupele 7, 16 (arome si emulsii aromate)	q.s.
Polivinilpirolidona E 1201	grupele 7, 16 (arome si emulsii aromate)	q.s.
Propilenglicol E 1202	grupele 7, 16 (arome si emulsii aromate)	q.s.
Talc E 553	grupele 7, 16 (arome si emulsii aromate)	q.s.
Triacetat de gliceril E 1518	grupele 7, 16 (arome si emulsii aromate)	q.s.
Trietil citrat E 1505	grupele 7, 16 (arome si emulsii aromate)	q.s.
Xilitol E 967	grupele 7, 16 (arome si emulsii aromate)	q.s.

Tabelul nr. 14

Enzimele folosite in industria alimentara

Alfa-amilaza din *Aspergillus oryzae*
Alfa-amilaza din *Bacillus licheniformis*
Alfa-amilaza din *Bacillus megaterium*
Alfa-amilaza din *Bacillus stearothermophilus*
Alfa-amilaza din *Bacillus subtilis*
Alfa-amilaza si glucoamilaza din *Aspergillus oryzae*
Amestec de carbohidraza si Proteaza din *Bacillus subtilis*
Amiloglucosidaza din *Aspergillus niger* var.
Avian pepsin
Carbohidraze din *Aspergillus niger*
Carbohidraze din *Aspergillus niger* var. awamori
Carbohidraze din *Bacillus licheniformis*
Carbohidraze din *Rhizopus oryzae*
Carbohidraze din *Saccharomyces species*
Carbohidraze din ficat de bovine
Catalaza din *Micrococcus lysodeicticus*
Celulaza din *Penicillium funiculosum*
Celulaza din *Trichoderma reesi* Chimosin A din *Ecoli K - 12*
Chimosin B din *Aspergillus niger* var awamori
Chimosin B din *Kluyveromyces lactis*
Glucoso-isomeraza din *Actinoplanes missouriensis*
Glucoso-isomeraza din *Bacillus coagulans*
Glucoso-isomeraza din *Streptomyces olivaceus*
Glucoso-isomeraza din *Streptomyces rubiginosus*
Glucoso-isomeraza din *Streptomyces violaceniger*
Glucoso-oxidaza si catalaza din *Aspergillus niger*
Hemicelulaza din *Aspergillus niger*
Lipaza din *Aspergillus niger*
Malt carbohidraza Pectinaza din *Aspergillus niger* Tripsina.

Tabelul nr. 15

Aromatizanti

Denumirea	Alimentele admise	Doza limita
Diacetil	grupa 5 pentru	q.s.

		toate grupele de produse	
Acetat de etil			q.s.
Acetat de butil			q.s.
Aldehida benzoica			q.s.
Vanilina			7 mg/kg
Etilvanilina			7 mg/kg
Metilvanilina			7 mg/kg
Aldehida cinamica			q.s.
Alfa- si beta-ionona		pentru toate grupele de produse	q.s.
Esteri etilici:			
etil formiat, etil acetat, etil propionat, etil butirat, etil pentanoat, etil hexanoat, etil heptanoat, etil octanoat, etil nonanoat, etil decanoat, etil undecanoat, etil dodecanoat, etil tetradecanoat, etil hexadecanoat, etil octadecanoat		pentru toate grupele de produse	q.s.
Izoamil alcool, izoamil formiat, izoamil acetat, izoamil propionat, izoamil butirat, izoamil hexanoat, izoamil octanoat, izoamil nonanoat, izoamil izobutirat,		pentru toate grupele de produse	q.s.

izoamil izovalerianat, izoamil 2-metil- butirat		
Propionat de alil, butirat de alil, hexanoat de alil, izovalerianat de alil, octanoat de alil, nonanoat de alil, sorbat de alil, 10-undecanoat de alil, 2-etil butirat de alil, ciclohexan acetat de alil, fenil acetat de alil, fenoxiacetat de alil, cinamat de alil, antranilat de alil, 2-fluorat de alil, ciclohexan butirat de alil, ciclohexan valeriat de alil, ciclohexanoat de alil, hexanoat de alil	pentru toate grupele de produse	q.s.
Trans anetol, carvona, acetat de benzil, izobutirat de octat sucroza, benzoat de benzil	pentru toate grupele de produse	q.s.
Alfa metilcinam aldehida, izopropilmiristat, cital, citronelol, D-carvona, L- carvona, 6-metil	pentru toate grupele de produse	q.s.

cumarina		
----------	--	--

Lista aditivilor admisi la utilizare in industria alimentara

E 100	- Curcumina
E 101	- Riboflavina
E 102	- Tartrazina
E 104	- Galben de qinoleina
E 110	- Sunset yellow
E 120	- Cosenila sau acid carminic
E 122	- Azorubina
E 126	- Ponceau 6R
E 127	- Eritrozina
E 129	- Alura red
E 131	- Albastru patent
E 132	- Indigotina
E 133	- Clorofila
E 140	- Complecsi de cupruclorofila
E 141	- Verde brilliant
E 150	- a) Caramel
E 150	- b) procedeul cu sulfit caustic (sodiu, potasiu)
E 150	- c) procedeul cu amoniac
E 150	- d) procedeul cu sulfit amoniacal
E 151	- Negru brilliant
E 153	- Carbune vegetal
E 155	- Brun HT
E 162	- Betaina
E 163	- Antiociani
E 170	- Carbonat de calciu
E 173	- Aluminiu
E 174	- Argint
E 175	- Aur

E 200	- Acid ascorbic
E 201	- Sorbat de sodiu
E 202	- Sorbat de potasiu
E 203	- Sorbat de calciu
E 210	- Acid benzoic
E 211	- Benzoat de sodiu
E 212	- Benzoat de potasiu
E 213	- Benzoat de calciu
E 214	- p-hidroxi benzoat de etil
E 215	- Sarea de sodiu a parahidroxi benzoatului de etil
E 216	- p-hidroxi benzoat de propil
E 217	- Sarea de sodiu a p-hidroxi benzoatului de propil
E 218	- p-hidroxi benzoatul de metil
E 219	- Sarea de sodiu a p-hidroxi benzoatului de metil
E 220	- Sulfat anhidru
E 221	- Sulfit de sodiu
E 222	- Sulfit acid de sodiu
E 223	- Metabisulfit de sodiu
E 224	- Metabisulfit de potasiu
E 225	- Sulfit de potasiu
E 226	- Sulfit de calciu
E 227	- Sulfit acid de calciu
E 228	- Bisulfit de potasiu
E 230	- Difenil
E 231	- Ortofenil fenol
E 233	- Thiabendazol
E 234	- Nizina
E 236	- Acid formic si saruri

E 239	- Hexametilen tetra amina
E 250	- Nitrit de sodiu
E 251	- Nitrat de sodiu
E 252	- Nitrat de potasiu
E 260	- Acid acetic
E 261	- Acetat de potasiu, diacetat de potasiu
E 270	- Acid lactic
E 281	- Acid propionic
E 282	- Propionat de calciu
E 283	- Propionat de potasiu
E 296	- Acid malic
E 300	- Acid ascorbic
E 301	- Ascorbat de sodiu
E 302	- Ascorbat de calciu
E 305	- Palmitat de ascorbil
E 305	- Stearat de ascorbil
E 307	- Alfa tocoferol
E 308	- Gamma tocoferol
E 309	- Delta tocoferol
E 310	- Galat de propil
E 311	- Galat de octil
E 312	- Galat de dodecil
E 313	- Galat de etil
E 315	- Acid izoascorbic
E 316	- Izoascorbat de sodiu
E 317	- Izoascorbat de potasiu
E 318	- Izoascorbat de calciu
E 320	- Butil hidroxianisol BHA
E 321	- Butil hidroxitoluen BHT
E 322	- Lecitina
E 330	- Acid citric
E 331	- Citrat de sodiu:
	(i) citrat biacid de sodiu

	(ii) citrat monoacid de sodiu
	(iii) citrat trisodic
E 332	- Citrat de potasiu:
	(i) citrat biacid de potasiu
	(ii) citrat tripotasic
E 333	- Citrat de calciu
E 334	- Acid tartric
E 335	- Tartrat de sodiu
	(i) tartrat monosodic
	(ii) tartrat disodic
E 336	- Tartrat de potasiu
	(i) tartrat monopotasic
	(ii) tartrat dipotasic
E 337	- Tartrat de potasiu-sodiu
E 338	- Acid fosforic
E 339	- Fosfat de sodiu:
	(i) mono
	(ii) di
	(iii) tri
E 340	- Fosfat de potasiu:
	(i) mono
	(ii) di
	(iii) tri
E 341	- Fosfat de calciu:
	(i) mono
	(ii) di
	(iii) tri
E 342	- Fosfat de amoniu:
	(i) mono
	(ii) di
E 343	- Fosfat de magneziu:
	(i) mono
	(ii) di

	(iii) tri
E 349	- Malat de amoniu
E 350	- Malat de sodiu:
	(i) - malat acid de sodiu
	(ii) - malat de sodiu
E 351	- Malat de potasiu:
	(i) malat acid de potasiu
	(ii) malat de potasiu
E	352 - Malat de calciu:
	(i) malat acid de calciu
	(ii) malat de calciu
E 400	- Acid alginic
E 401	- Alginat de sodiu
E 402	- Alginat de potasiu
E 403	- Alginat de amoniu
E 404	- Alginat de calciu
E 405	- Alginat de propilenglicol
E 406	- Agar-agar
E 407	- Caragenan
E 410	- Guma de carruba
E 411	- Guma de tamarin
E 412	- Guma de guar
E 413	- Guma adragante
E 414	- Guma arabica
E 415	- Guma xantan
E 420	- Sorbitol
E 421	- Manitol
E 422	- Glicerol
E 440	- Pectina
E 450	- Difosfati:
	a) disodic
	b) trisodic
	c) tetrasodic
	d) dipotasic

	e) tetrapotasic
	f) dicalcic
	g) biacid de calciu
	h) dimagnezic
E 451	- Trifosfati:
	- penta sodic
	- penta potasic
E 452	- Polifosfati de:
	- sodiu
	- potasiu
	- sodiu-calciu
	- calciu
	- amoniu
E 460	- Celuloza
E 461	- Metil celuloza
E 462	- Etil celuloza
E 463	- Hidropropil celuloza
E 464	- Hidropropilmetil celuloza
E 465	- Metil etil celuloza
E 466	- Carboximetil celuloza
E 467	- Etil hidroxietil celuloza
E 471	- Mono- si digliceridele acizilor grasi
E 472a	- Esterii glicerici ai acidului acetic cu acizi grasi
E 472b	- Esterii glicerici ai acidului lactic cu acizi grasi
E 472c	- Esterii glicerici ai acidului citric cu acizi grasi
E 472d	- Esterii tartrici de mono- si digliceride cu acizi grasi
E 472e	- Esterii glicerici ai acidului diacetiltartric cu

	acizi grasi
E 472f	- Amestecul esterilor glicerici ai acidului tartric, acidului acetic si acizi grasi
E 472g	- Monogliceride
E 473	- Sucroesteri
E 474	- Sucrogliceride
E 475	- Esteri poligliceridici ai acizilor grasi
E 477	- Esteri ai propilenglicolului cu acizi grasi
E 481	- Stearoil 2 lactilat de Na
E 482	- Stearoil lactilat de Ca
E 483	- Tartrat de stearoil
E 500	- Carbonat de sodiu
E 503	- Carbonat de amoniu
E 504	- Carbonat de magneziu
E 530	- Oxid de magneziu
E 550	- Silicati de sodiu:
	(i) - metasilicat de sodiu
	(ii) - silicat de sodiu
E 551	- Bioxid de siliciu amorf
E 553	- Silicati de magneziu:
	(i) - silicat de magneziu
	(ii) - trisilicat de magneziu
	(iii) - talc
E 554	- Alumina silicat de sodiu
E 555	- Alumina silicat de potasiu
E 556	- Alumina silicat de calciu
E 557	- Silicat de zinc
E 559	- Silicat de aluminiu
E 575	- Glucono-delta-lactona
E 560	- Silicat de potasiu

E 620	- Acid glutamic
E 621	- Glutamat monosodic
E 622	- Glutamat monopotasic
E 623	- Glutamat de calciu
E 624	- Glutamat monoamonic
E 625	- Glutamat de magneziu
E 625	- Acid guanilic
E 627	- 5' guanilat disodic
E 628	- 5' guanilat dipotasic
E 629	- 5' guanilat de calciu
E 630	- Acid inozinic
E 631	- 5' inosinat disodic
E 632	- Inosinat de potasiu
E 633	- 5' inosinat de calciu
E 634	- Ribonucleotide de Ca
E 635	- Ribonucleotide de Na
E 636	- Maltol
E 637	- Etil maltol
E 900A	- Polidimetilxilosan
E 900B	- Metilfenilpolixilosan
E 950	- Acesulfam K
E 951	- Aspartam
E 952	- Ciclamat de Na
E 953	- Isomaltol
E 954	- Zaharina si sarurile de Na, K, Ca
E 957	- Taumatina
E 959	- Neohesperidina DC
E 965	- Maltitol
E 966	- Lactitol
E 967	- Xilitol
E 1200	- Polidextroza

E 1201	- Polivinilpirolidona
E 1202	- Propilen glicol
E 1404	- Amidon oxidat
E 1440	- Hidroxipropil de amidon
E 1450	- Amidon succinat de sodiu
E 1505	- Trietil citrat
E 1518	- Triacetat de gliceril.

CAPITOLUL V: Ambalaje si utilaje

Art. 81

(1) Ambalajele, utilajele, recipientele si ustensilele folosite in sectorul alimentar trebuie sa fie avizate sanitar.

(2) Materialele de orice natura, folosite la confectionarea ambalajelor si a recipientelor de depozitare si transport, precum si a utilajelor, ustensilelor si a acoperirilor de protectie anticoroziva, destinate sectorului alimentar, trebuie sa corespunda urmatoarelor conditii:

a) sa aiba un grad ridicat de stabilitate fizico-chimica, care sa nu permita cedarea in mediile de extractie, care reproduc conditiile de exploatare, a substantelor straine peste limitele admise prin avize ale Ministerului Sanatatii;

b) sa nu influenteze caracteristicile organoleptice, fizico-chimice sau valoarea nutritiva a produsului alimentar cu care vine in contact in timpul prelucrarii, manipularii, transportului sau pastrarii acestuia;

c) sa nu confere toxicitate produsului alimentar cu care vine in contact;

d) sa asigure produsului alimentar o protectie eficienta fata de alte impurificari accidentale, pe toata perioada prelucrarii, pastrarii si transportului produsului respectiv.

Art. 82

(1) Cernelurile si colorantii folositi la imprimarea si colorarea materialelor de ambalaj care vin in contact cu produsul alimentar trebuie sa indeplineasca conditiile generale stabilite in articolul precedent si sa fie avizate de Ministerul Sanatatii.

(2) Este oprit contactul direct al alimentelor cu partea colorata sau imprimata a ambalajului.

Art. 83

(1) Ambalajele, recipientele, ustensilele si utilajele destinate sectorului alimentar se folosesc in perfecta stare, curate, dezinfectate sau dezinsectizate, dupa caz, operatiuni ce trebuie asigurate prin mijloace, procedee si substante avizate de organele sanitare.

(2) Ambalajele, recipientele, ustensilele si utilajele folosite in sectorul alimentar nu pot avea alta utilizare decat aceea pentru care au fost avizate.

(3) Hartia de ambalaj simpla sau complexa trebuie sa fie avizata sanitar conform Metodologiei emise de Ministerul Sanatatii si Institutul de Sanatate Publica Bucuresti nr. 173/1984.

Pentru ambalarea produselor alimentare perisabile se admite folosirea:

- hartiilor pergaminate,
- hartei metalizate;
- hartiei cromo si cretate;
- hartei parafinate;
- hartiei innobilate cu polietilena;
- hartiei pergament innobilate cu polietilena;
- celofanului.

(4) Pentru ambalarea produselor alimentare se poate folosi carton ce trebuie avizat sanitar conform metodologiei.

Tipuri de carton ce se pot utiliza la ambalarea produselor alimentare:

- mucava;
- carton duplex, triplex;
- carton cromo;
- carton ondulat;
- carton tip Tetrapak cu sau fara folie de aluminiu.

(5) Nu se admite folosirea la ambalarea alimentelor a hartiei provenite din deseuri.

Art. 84

Capsulele metalice si capacele metalice, folosite la inchiderea sticlelor si a borcanelor, trebuie sa fie curate si neruginite, prevazute in interior cu un disc de pluta sau din material plastic (conform art. 87 si 88), care sa asigure etanseitatea.

Art. 85

(1) Cositorul, lacurile sau alte materiale avizate de Ministerul Sanatatii, folosite la cositorirea sau la acoperirea ambalajelor si utilajelor din industria alimentara, trebuie sa fie aplicate in strat continuu, aderent la suprafetele tratate, sa nu influenteze calitatile organoleptice si fizico-chimice ale produsului si sa nu cedeze substante chimice peste limitele admise de Ministerul Sanatatii.

(2) La fabricarea obiectelor de uz gospodaresc (farfurii, tacamuri, cani, pahare, bidoane, canistre etc.) nu se admit pigmentii ce au in compozitie sulfuri de Cd, oxizi de Hg, Pb, Cr si negru de fum.

Art. 86

(1) Recipientele, utilajele si ustensilele emailate, utilizate in sectorul alimentar, fierte timp de 2 ore intr-o solutie de acid acetic 4% si apoi pastrate timp de 22 de ore, in aceeasi solutie, la temperatura camerei (conform metodologiei emise de Ministerul Sanatatii si de Inspectoratul de sanatate publica a Municipiului Bucuresti nr. 173/1984) nu trebuie sa cedeze plumb, cupru, zinc, cobalt, cadmiu si crom peste urmatoarele limite:

- plumb, mg/litru extractant maximum 1,5;
- cupru mg/litru extractant maximum 2,0;
- zinc mg/litru extractant maximum 10,0;
- cobalt mg/litru extractant maximum 1,5;
- cadmiu mg/litru extractant maximum 0,15;
- crom mg/litru extractant maximum 1,5.

(2) Articolele de ceramica emailate, glazurate sau decorate si articolele din sticla utilizate in sectorul alimentar, testate cu solutie de acid acetic 4% la temperatura de $22^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ timp de $24 + 0,5$ ore, nu trebuie sa cedeze plumb si cadmiu peste urmatoarele limite:

Plumb	Cadmiu
- articole plate	0,8mg/d 0,07m
	m g/dm
- articole adanci, cu capacitati 4,0mg/l	1,5mg/l 0,1mg
0,3mg/l mai mici de 3 l	/l
- articole adanci, cu capacitati mai mari de 3 l	

(3) Articolele de olarit vor fi testate ca si cele din ceramica. Valorile metalelor plumb si cadmiu in lichidul de extractie vor avea aceleasi limite ca si cele prevazute la alin(2).

Art. 87

Este interzisa pastrarea in vase metalice zincate a alimentelor lichide si semilichide, cu exceptia apei, a alcoolului rectificat si a grasimilor alimentare.

Art. 88

Se admite racirea bauturilor carbogazoase si a berii prin serpentine confectionate din cupru, cositorite la interior cu cositor care contine maximum 1% plumb.

Art. 89

Se admite pentru acoperirea branzeturilor ceara naturala si cea sintetica.

1. Ceara naturala este ceara de albine cu sau fara parafina (nu trebuie sa contina hidrocarburi aromatice policiclice).

2. Ceara sintetica este pe baza de acetat de vinil, ca aditivi admisi putandu-se utiliza coloranti alimentari si substante antifungice.

Art. 90

(1) Se admit ca ambalaje, recipiente, ustensile sau utilaje in sectorul alimentar urmatoarele materiale plastice avizate de Ministerul Sanatatii:

- polietilena
- de inalta presiune si joasa densitate;
- de joasa presiune si inalta densitate;
- policlorura de vinil
- dura sau plastifianta;
- polipropilena;
- polistiren
- de uz general, antisoc, antisoc grefat, antistatizat;
- poliamida;
- copolimeri:
- copolimer stiren-acrilonitril (SAN);
- copolimer acrilonitril-butadien-stiren (ABS);
- copolimer de clorura de vinil cu acetat de vinil;
- copolimer de clorura de vinil cu clorura de viniliden;
- copolimer etilen vinil acetat;
- copolimer etilena-alcool vinilic.

Materiale complexe:

- polietilena-poliaramida (PE/PA);
- polietilena-polieterentereftalat (PE/PET);
- polietilena-polipropilena (PE/PP);
- poliaramida-copolimer vinil-acetat (PA/EVA);
- polietilena de joasa densitate/copolimer etilena alcool vinilic/polietilena de joasa densitate + copolimer etilen vinil acetat;
- poliaramida/copolimer etilen-alcool vinilic/copolimer etilen vinil acetat.

Materiale pentru protectie anticoroziva:

- sistem epoxidic;
- sistem epoxiester;
- email perclorvinilic;
- lacuri acidorezistente, sulfurezistente;
- email clorcauciuc.

Poliesteri si rasini poliesterice:

- poliester armat cu fibra de sticla;
- polieterentereftalat.

(2) Pentru alte tipuri de mase plastice, care nu sunt Inscrise In lista de mai sus se va cere avizul sanitar Ministerului Sanatatii.

Art. 91

(1) Pentru toate tipurile de materiale plastice, materiale complexe, materiale pentru protecție anticorozivă, poliesteri și rășini poliesterice se pot utiliza monomerii autorizați și alte substanțe de pornire înscrise în anexa nr. 1. Monomerii și substanțele de pornire care mai pot fi încă utilizate sunt prezente în anexa nr. 2.

(2) Pentru toate tipurile de materiale prezentate la art.90, la un an de la intrarea în vigoare a prezentei reglementări se vor aduce noi modificări la anexele nr. 1 și 2, conform anexelor nr. 3, 4, 5 și 6.

(3) Anexa nr. 3 cuprinde lista monomerilor și a altor substanțe de plecare care se vor adăuga la anexa nr. 1.

(4) Anexa nr. 4 cuprinde lista monomerilor și a altor substanțe de plecare care se vor adăuga la anexa nr. 2.

(5) Anexa nr. 5 cuprinde lista monomerilor și a altor substanțe de plecare care vor fi interzise.

(6) Anexa nr. 6 cuprinde lista monomerilor și a altor substanțe de plecare care se vor transfera din anexa nr. 2 în anexa nr. 1.

Art. 92

Masele plastice folosite în sectorul alimentar, testate conform Metodologiei emise de Ministerul Sănătății și de Institutul de Sănătate Publică București nr. 173/1984, trebuie să îndeplinească următoarele cerințe la indicatorii urmăriți:

Concentrații maxime admise pentru indicatorii de control (în lichidele de extracție):

Indicatori generali:

- examen organoleptic:

nu se admit modificări organoleptice ale probelor analizate și ale lichidelor de extracție;

- migrare globală de componente: 50 ppm sau 10 mg/dm³;

- substanțe oxidabile cu permanganat de potasiu: 10 ppm;

- metale toxice:

- plumb - 0,1 ppm;

- cadmiu - absent;

- fluorescență în ultraviolet: - absent.

Indicatori specifici:

(în funcție de receptura materialului)

- Metale toxice:

Bismut - absent

Bariu - absent

Cobalt - 0,1 ppm

Arsen - 0,1 ppm

Zinc - 10 ppm

Coloranti - absent

Ftalati - absent

Formaldehida - $1\text{mg}/\text{dm}^3$ sau 6 ppm

Bisfenol - 1 ppm Epiclorhidrina - absent

Stiren - 0,05 ppm Clorura de vinil - 1 ppm in produsul finit

Acetaldehida - 3 ppm in produsul finit.

Art. 93

Se pot folosi in sectorul alimentar urmatoarele tipuri de cauciucuri:

- cauciuc alimentar - PT 8 A;
- cauciuc siliconic;
- cauciuc metilbutadienstirenic cu 20 % acrilonitril;
- cauciuc sintetic indigen tip butadien - acrilonitrilcar-boxilat;
- cauciuc poliizoprenic - CAROM IR-2200.

Art. 94

(1) Cauciucurile folosite in sectorul alimentar trebuie sa indeplineasca urmatoarele cerinte de igiena:

Concentratii maxime admise pentru indicatorii de control (In cauciuc sau In extract):

- Plumb - lipsa
- Bariu - lipsa
- Arsen - lipsa
- Zinc ($\text{mg}/100\text{cm}^3$ - extract 50
- Zinc (%) - maximum 1
- Cupru(ppm) - maximum 3

Reziduul uscat al extractului In:

- alcool etilic 10% vol($\text{mg}/100\text{cm}^3$) maximum 10
- apa distilata ($\text{mg}/100\text{cm}^3$) maximum 3
- acid acetic (solutie 3% $\text{mg}/100\text{cm}^3$) maximum 30
- acid azotic (solutie 2% $\text{mg}/100\text{cm}^3$) maximum 50.

(2) Cauciucurile in compozitia carora sunt cuprinse si mase plastice vor trebui sa indeplineasca si cerintele de igiena prevazute la art. 92.

(3) Se interzice colorarea cauciucului de uz general cu negru de fum sau cu alti coloranti, cu exceptia bioxidului de titan.

Art. 95

Avizele sanitare pentru mase plastice si pentru obiectele confectionate din acestea au valabilitate 2 ani.

Art. 96

Avizele sanitare eliberate pentru materialele de orice natura, folosite la confectionarea ambalajelor, recipientelor, utilajelor, ustensilelor si a acoperirilor de protectie anticorrosiva,

destinate sectorului alimentar, isi mentin valabilitatea atata timp cat compozitia, tehnologia de fabricatie si domeniul de utilizare a acestora raman neschimbate.

CAPITOLUL VI: Limite maxime de arsen si metale grele in alimente

(exprimate In miligrame/1 kg de produs)

Art. 97

Limitele maxime de arsen si metale grele - cadmiu, plumb, zinc, cupru, staniu, mercur in alimente, precum si in materiile prime folosite la prepararea si fabricarea acestora sunt urmatoarele:

Alimentele	As	Cd	Pb	Zn	Cu	Sn	Hg
Lapte	0,1	0,01	0,1	5	0,5	-	0,01
Lapte praf	0,25	0,05	1,0	25	3,0	-	0,05
BrAnzeturi	0,15	0,05	0,5	25	2,5	-	0,05
BrAnzeturi topite	0,3	0,05	0,4	40	3,0	-	0,05
Carne	0,1	0,1	0,5	50	3,0	-	0,05
Ficat de porc, vita, pui	0,1	0,5	1,0	50	3,0	-	0,05
Rinichi de porc, vita	0,1	2,0	1,0	50	3,0	-	0,1
Peste	3,0	0,1	0,5	50	5,0	-	1,0
							(pesti rapitori) 0,5 (alte specii)
Mezeluri, conserve si semiconserve de carne	0,15	0,1	1,0	50	5,0	150	-
Conserve de peste in ulei	3,0	0,1	1,0	50	6,0	100	0,5
Conserve si	3,0	0,1	1,0	5	6,0	1	0,5

semiconserve in sos tomat sau otet				0		0	0
Peste sarat, afumat	0,8	0,05	1,0	50	1,5	-	0,5
Oua	0,1	0,05	0,25	20	3,0	-	0,03
Unt	0,1	0,05	0,5	5	0,5	-	0,05
Margarina, ulei	0,1	0,05	0,5	5	0,5	-	0,05
Paine si produse de panificatie	0,2	0,1	0,5	15	3,0	-	0,05
Grau, faina, orez, porumb, ovaz	0,2	0,2	1,0	15	5,0	-	0,05
Conserve de legume in apa	0,5	0,1	0,5	15	5,0	1	-
Conserve de legume in otet, ulei, bulion	0,5	0,1	0,5	20	7,0	1	-
Suc de rosii	0,1	0,02	0,5	10	3,0	1	-
Bulion de rosii, sosuri picante	0,15	0,03	1,0	20	10,0	1	-
Pasta de rosii (substanta uscata	0,2	0,03	1,5	30	15,0	1	-
28 - 30%)							
Conserve de fasole boabe	0,15	0,03	1,0	40	10,0	1	-
Conserve mixte de legume si carne	0,1	0,04	1,0	30	5,0	1	-
Compoturi, nectar, suc pasteurizat de fructe	0,5	0,05	0,5	-	5,0	1	0,05

Marmelada, dulceturi, gemuri, sirop	0,5	0,05	1,0	5,0	10,0	150	0,05
Suc concentrat de fructe, paste si concentrat de fructe	3,0	0,3	0,3	30,0	30,0	50	0,3
Must de struguri	0,1	0,01	0,5	10	10	-	-
Must de struguri concentrat	0,2	0,01	1,0	20	25	-	-
Boia de ardei	0,2	0,03	1,0	50	10	-	-
Legume si fructe deshidratate	0,5	0,5	3,0	50	50	-	0,5
Supe concentrate	0,2	0,02	1,0	30	10	100	-
Produse de caramelaj, dropsuri, bomboane	0,2	0,01	1,0	15	10	25	-
Drajeuri simple, jeleuri, serbeturi, bomboane fondante, rahat	0,2	0,01	1,0	15	5,0	25	-
Ciocolata, produse de ciocolaterie	0,2	0,01	1,0	25	15	35	-
Produse de cofetarie (prajituri)	0,1	0,01	0,5	10	10	15	-
Halva	0,2	0,01	1,0	60	20	25	-
Cacao (pudra)	0,2	0,01	2,0	70	50	25	-
Cartofi	0,3	0,1	0,3	10	3,0	-	0,05
Legume proaspete	0,5	0,1	0,5	1	5,0	-	0,05

sau congelate cu exceptia legumelor frunze				5			
Legume frunze	-	0,2	0,5	-	-	-	0,03
Fructe proaspete sau congelate	0,5	0,05	0,5	5,0	5,0	-	0,05
Concentrat si izolat de soia	0,2	-	0,8	-	30	-	0,05
Zahar si produse	1,0	0,05	1,0	5,0	2,0	-	0,05
Sare	1,0	0,1	1,0	5,0	5,0	-	0,1
Otet	0,3	0,1	1,0	2,5	2,5	-	0,05
Esenta de otet	1,2	0,4	4,0	10	10	-	0,20
Produse pentru copii (sucuri)	0,1	0,02	0,1	5,0	5,0	5,0	0,01
Produse pentru copii, din legume si fructe	0,3	0,1	0,5	5,0	15,0	5,0	0,02
Produse pentru copii, din lapte (praf)	0,2	0,05	0,5	2,5	2,0	5,0	0,05
Bauturi racoritoare	0,1	0,03	0,1	5,0	1,0	5,0	0,01
Bauturi alcoolice naturale (vin, bere etc.)	0,1	0,05	0,3	5	1	5,0	0,05
Bauturi alcoolice distilate, naturale	0,05	0,01	0,3	5	5	5,0	0,05
Bauturi alcoolice industriale	0,05	0,01	0,1	5	1	5,0	0,01
Condimente	0,2	0,03	2,0	5,0	10	-	-
Cafea	0,2	0,01	1,0	3,0	10	-	-

Ceai	0,5	0,5	5,0	5 0	50	-	-
------	-----	-----	-----	--------	----	---	---

CAPITOLUL VII: Limite maxime de azotati si micotoxine in alimente

Art. 98

Limitele maxime de azotati in unele legume si fructe sunt urmatoarele:

Produsul	Cultivat In:	
	Camp (teren descoperit)	Sera
Ardei (ardei gras, gogosar, Kapia)	150	400
Cartofi	300	-
Castraveti	200	400
Ceapa uscata	80	-
Conopida	400	-
Dovlecei	500	-
Morcovi	400	-
Salata verde	2000	3000
Sfecla rosie	2000	-
Spanac	2000	-
Tomate	150	-
Varza	900	-
Vinete	300	-
Mere	60	-
Pere	60	-
Pepene rosu	100	-
Struguri	60	-

Continutul in nitrati in preparatele de legume si fructe, destinate alimentatiei copiilor pana la 3 ani, nu va depasi limita de 100 mg NO₃/kg produs.

Art. 99

Limita maxima admisa pentru dietil si dimetilnitrozamina si nitrozopirolidina in preparatele de carne si in bere este de 1 microgram/kg produs.

Art. 100

Limita maxima admisa pentru toxicumarine (aflatoxine B₁, B₂, G₁, G₂, M₁) in seminte si fainuri de cereale, leguminoase uscate, seminte oleaginoase, arahide, alune, miez de nuca, cafea, concentrate si izolate proteice de vegetale este de 10 micrograme/kg produs.

In alimentele pentru copiii pana la 3 ani limita maxima admisa este de 5 micrograme/kg produs.

Art. 101

(1) Pentru ohratoxine limita maxima admisa in seminte si fainuri de cereale, carne de porc si organe este de 20 micrograme/kg produs. Exceptie fac preparatele pentru copiii sub 3 ani, la care limita maxima admisa este de 5 micrograme/kg produs.

(2) In sucurile naturale de fructe limita maxima admisa pentru patulina este de 50 micrograme/kg produs.

(3) Limita maxima admisa pentru zearalenona, toxina T₂ trichotecene, in seminte si fainuri de cereale, este de 20 micrograme/kg produs.

ANEXA Nr. 1

LISTA

cuprinzand monomerii autorizati si alte substante de pornire

Nr. crt.	Denumire
1	Acid abietic
2	Acetaldehida
3	Acid acetic
4	Acetat de vinil
5	Anhidrida acetica
6	Acetilena
7	Acid acrilic
8	Acrilat de n-butil
9	Acrilat de sec-butil
10	Acrilat de tert-butil
11	Acrilat de etil
12	Acrilat de hidroxietil
13	Acrilat de izobutil
14	Acrilat de izopropil
15	Acrilat de metil
16	Acrilat de etilenglicol (monoester)
17	Acrilat de propil

18	Acrilonitril
19	Acid adipic
20	Albumina
21	Albumina coagulata de formaldehida
22	Alcooli alifatici primari, saturati, liniari (C ₄ -C ₂₂)
23	Acid azelaic
24	1,3-benzen dimetanamina
25	Acid benzoic
26	Alcool benzilic
27	2-hidroxieter
28	2,2-hidroxiometil 1-butanol
29	1,4 bis-hidroxiometil ciclohexan
30	2,2 di (4 hidroxiifenil)-propan
31	2,2 di (4 hidroxiifenil)-propan di (2,3-epoxipropil eter)
32.	Dihidroxiopropil eter
33	di 4 (izocianato-ciclohexil)-metan
34	3,3-di (3-metil 4-hidroxiifenil) 2-indolina
35	Bisfenol A
36	Bisfenol A di (2,3-epoxipropil) eter
37	Butadiena
38	1,3-butandiol
39	Butanol-1 401-butena
41	2-butena
42	Butiraldehida
43.	Acid butiric
44	Anhidrida butirica
45	Caprolactama
46	Sare de sodiu a caprolactamei
47	Acid caprilic
48	Monoxid de carbon
49	Clorura de carbonil

50	ulei de ricin
51	Celuloza
52	Acid clorhidric
53	1-cloro 2,3-epoxipropan
54	Acid citric
55	m-crezol
56	p-crezol
57	o-crezol
58	1,4-dimetanol ciclohexan
59	Ciclohexil izocianat
60	1-decanol
61	1,2-diaminoetan
62	1,6-diaminohexan
63	4,4'-diizocianat dicitlohexilmetan
64	Dietilenglicol
65	1,2-dihidroxibenzen
66	1,3-dihidroxibenzen
67	1,4-dihidroxibenzen
68	4,4'-dihidroxibenzenfenona
69	4,4'-dihidroxidifenil
70	Dimetilaminoetanol
71	3,3'-dimetil 4,4'-diizocianatodifenil
72	Dipentaeritritol
73	Difenil 4,4'-diizocianat eter
74	Difenil metan 2,4'-diizocianat
75	Dipropilenglicol
76	Epiclorhidrina
77	Etanol
78	Etilena
79	Etilediamina
80	Etilenglicol
81	Etilenimina
82	Oxid de etilena
83	Acizi grasi din cocos

84	Acizi grasi proveniti din soia
85	Acizi grasi proveniti din tall
86	Formaldehida
87	Acid fumaric
88	Fenol
89	1,3-fenilen diamina
90	Fosgen
91	Acid fosforic
92	Acid ftalic
93	Anhidrida ftalica
94	Glucoza
95	Acid glutaric
96	Glicerol
97	Hexadecanol
98	Hexametilen diamina
99	Hexametilen diizocianat
100	Hexametilen tetraamina
101	Hidrochinona
102	Acid p-hidroxibenzoic
103	Izobutena
104	Lignoceluloza
105	Acid maleic
106	Anhidrida maleica
107	Melamina
108	Acid metacrilic
109	Metacrilat de butil
110	Metacrilat de sec-butil
111	Metacrilat de tert-butil
112	Metacrilat de etil
113	Metacrilat de izobutil
114	Metacrilat de izopropil
115	Metacrilat de metil
116	Metacrilat de propil
117	Anhidrida metacrilica

118	Metacrilonitril
119	Metanol
120	4-metil 1-pentena
121	1,5-naftalen diizocinat
122	Nitroceluloza
123	Nonanol
124	Octodecil izocianat
125	1-octanol
126	1-octena
127	Acid palmitic
128	Pentaeritritol
129	1-pentanol
130	alfa pinen
131	Beta pinen
132	Polietilenglicol
133	Polipropilenglicol
134	1,2-propandiol
135	1-propanol
136	2-propanol
137	Aldehida propionica
138	Acid propionic
139	Anhidrida propionica
140	Propilena
141	Oxid de propilena
142	Pirocatecol
143	Acid rezinic
144	Rezorcinol
145	Colofoniu
146	Guma de colofoniu
147	Colofoniu provenit din tall
148	Rasina din lemn
149	Cauciuc natural
150	Acid sebacic
151	Sorbitol

152	ulei din boabe de soia
153	Acid stearic
154	Stiren
155	Acid succinic
156	Zaharoza
157	Acid tereftalic
158	eter al acidului tereftalic cu dimetil
159	Tetraetilenglicol
160	Tetrahidrofuran
161	N, N, N', N'-tetra (2-hidroxi-propil) etilendiamina
162	2,4-toluen diizocianat
163	2,6-toluen diizocianat
164	Toluen diizocianat dimer
165	2,3-epoxipropil trialchil (C5-CV15) acid acetic – ester
166	2,4,6-triamino 1,3,5-triazina
167	Trietilenglicol
168	1,1,1-trimetilpropan
169	Uree
170	Clorura de vinil
171	Clorura de viniliden

ANEXA Nr. 2

LISTA

cuprinzand monomeri si alte substante de pornire care pot fi inca introduse in anexa nr. 1

Nr. crt.	Denumire
1	Acetoguanamina
2	Acid p-acetilaminobenzoic
3	Acizi alifatici dicarboxilici, esterificati cu alcooli alifatici monohidroxicilici
4	Acizi alifatici dicarboxilici (C ₃ -C ₁₂), esterificati

	cu alcool nesaturati (C ₃ -C ₁₈)
5	Acizi alifatici dicarboxilici saturati (C ₄ -C ₁₈)
6	Acizi alifatici dicarboxilici nesaturati (C ₄ -C ₁₂)
7	acizi alifatici dicarboxilici nesaturati, esterificati cu polietilenglicol
8	acizi alifatici dicarboxilici nesaturati, esterificati cu polipropilenglicol
9	acizi alifatici mono- si dicarboxilici (C ₂ -C ₂₀), esterificati cu vinil
10	acizi alifatici monocarboxilici (C ₃ -C ₁₂), esterificati cu alcooli nesaturati (C ₃ -C ₁₈)
11.	acizi alifatici monocarboxilici saturati (C ₄ -C ₂₄)
12	acizi alifatici monocarboxilici nesaturati (C ₃ -C ₂₄)
13	acizi alifatici monocarboxilici nesaturati (C ₃ -C ₈), esterificati cu alcooli monohidroxilici saturati (C ₂ -C ₁₂)
14	acizi alifatici monocarboxilici nesaturati, esterificati cu propilenglicol
15.	acizi liniari cu un numar par de atomi de carbon (C ₈ -C ₂₂), esterificati cu dimerii, trimerii acizilor lor nesaturati
16	Acrilamida
17	acrilamida acidului metilpropansulfonic
18	acrilat de alil
19	acrilat de benzil
20	acrilat de 2-cloroetil
21	acrilat de ciclohexilaminoetil
22	acrilat de ciclohexil
23	acrilat de ciclopentil
24	acrilat de decil
25	acrilat de 1,3-butandiol (diester)
26	acrilat de 1,4-butandiol (diester)
27	acrilat de dietilenglicol (diester)
28	acrilat de etilenglicol (diester)

29	acrilat de 1,6-hexandiol (diester)
30	acrilat de polietilenglicol (diester)
31	acrilat de 2 (dietilamino)-etil
32	acrilat de 2 (dimetilamino)-etil
33	acrilat de 2,3-epoxipropil
34	acid acrilic esterificat cu alcooli alifatici monohidroxicilici saturati (C ₁ -C ₂₁)
35	acid acrilic esterificat cu alcooli alifatici monohidroxicilici nesaturati (C ₄ -C ₁₈)
36	acid acrilic esterificat cu alcooli alifatici polihidroxicilici
37	acrilat de eteralcool
38	acrilat de glicoleter obtinut din mono- sau diglicoli cu alcooli alifatici monohidroxicilici (C ₁ -C ₁₈)
39	acrilat de clorura de trimetiletanolamina
40	acrilat de 2-etilhexil
41	acrilat de 2-hidroxiopropil
42	acrilat de izobornil
43	acrilat de izodecil
44	acrilat de izooctil
45	acrilat de 1,3-butandiol (monoester)
46	acrilat de 1,4-butandiol (monoester)
47	acrilat de dietilenglicol (monoester)
48	acrilat de propilenglicol (monoester)
49	acrilat de n-octil
50	acrilat de fenilaminoetil
51	acrilat de fenil
52	acrilat de 2-sulfoetil
53	acrilat de sulfopropil
54	acrilat de vinil
55	adipat de dialil
56	adipat de dialil
57	adipat de didecil
58	adipat de diizodecil

59	adipat de dioetil
60	Anhidrida adipica
61	alcooli alifatici monohidroxicilici saturati, liniari, secundari sau terciari (C ₄ -C ₂₂)
62	alcooli alifatici monohidroxicilici nesaturati (pana la C ₁₈)
63	alcooli alifatici polihidroxicilici (pana la C ₁₈)
64	alcooli cicloalifatici mono- sau polihidroxicilici substituiti, derivati (pana la C ₁₈)
65	aldehyde (C ₄)
66	Alcadiene
67	n-alchene (pana la C ₁₆)
68	p-alchil (C ₄ -C ₉) fenol
69	alcool alilic
70	alil 2,3-epoxipropil eter
71	1-amino 3-aminometil 3,5,5-trimetil ciclohexan
72	acid p-aminobenzoic 73acid 6-aminocaproic
74	acizi omega aminocarboxilici alifatici liniari (C ₆ -C ₁₂)
75	p-tert aminofenol
76	azeilat de di (2 hidroxietyl)
77	Diclorura de azeilat
78	azeilat de dimetil
79	azeilat de difenil
80	Anhidrida acidului azeilaic
81	1,4-benzendimetanamina
82	acid 1,2,4-benzen tricarbocilic
83	triclorura acidului 1,3,5-benzen tricarbocilic
84	Benzoguanoamina
85	benzoat de vinil
86	diciclo (2,2,1) 2-heptena
87	di (4-aminociclohexil) metan
88	2,2 di (4-aminociclohexil) propan
89	1,4 di (4',4''-dihidroxitrifetil) benzen
90	di (2-hidroxietyl) hidrochinona eter (este un

	produs al condensarii cu oxidul de propilena)
91	2,6-di (2-hidroxi 5-metilbenzil)-4-metilfenol
92	1,1-di (4-hidroxifenil) ciclohexan
93	3,3-di (4-hidroxifenil) 2-indolinona
94	1,3-di (metoximetil) uree
95	bisfenol-5
96	1,2-butandiol
97	1,4-butandiol
98	2,3-butandiol
99	1,4-butandiol di (2,3-epoxipropil) eter
100	2-butena 1-alcool
101	N (butoximetil)-acrilamida
102	N (butoximetil)-metacrilamida
103	4-tert-butil fenol
104	butilvinil eter
105	tert-butilvinil eter
106	caprolactona
107	coprolactona substituita
108	ulei de ricin deshidratat
109	ulei de ricin hidrogenat
110	acid clorendic
111	2-cloro 1,3-butadiena
112	Clorohidrochinona diacetat 1
113	acid crotonic
114.	acid crotonic esterificat cu alcooli mono- si polihidroxilici
115	Cicloalchene
116	2 (ciclohexilamino)-etanol
117	N-ciclohexil maleimida
118	p-ciclohexil fenol
119	1,3-ciclopentadiena
120	1,9-decadiena
121	1-decena
122	Decilvinil eter

123	Diamine liniare alifatice (C2-C12)
124	1,4-diaminobutan
125	2,4-diamino 6-metil 1,3,5-triazina
126	2,4-diamino 6-fenil 1,3,5-triazina
127	1,3-diaminopropan
128	1,6-diamino 2,2,4-trimetilhexan
129	1,6-diamino 2,4,4-trimetilhexan
130	4,4'-dicarboxidifenoxibutan
131	4,4'-dicarboxidifenoxietan
132	4,4'-dicarboxidifenil eter
133	4,4'-dicarboxidifenilsulfida
134	4,4'-dicarboxidifenilsulfona
135	2,3-dicloro 1,3-butadiena
136	4,4'-diclorodifenilsulfona
137	cis 1,2-dicloroetilena
138	Trans 1,2-dicloroetilena
139	Diciclopentadiena
140	Dietilentriamina
141	4,4'-dihidroxidifenil eter
142	4,4'-dihidroxidifenil sulfida
143	4,4'-dihidroxidifenil sulfona
144	Diizopropanolamina
145	N (dimetilaminopropil)-metacrilamida
146	3,3'-dimetil 4,4'-diaminodiciclohexilmetan
147	2,3-dimetilfenol
148	2,4-dimetilfenol
149	2,5-dimetilfenol
150	2,6-dimetilfenol
151	2,2-dimetil 1,3-propandiol
152	dioxan
153	1,3-dioxolan
154	Dipentena
155	difenil carbonat
156	Divinilbenzen

157	Anhidrida endometilentetrahidroftalica
158	eter alcool
159	eteri ai N-metilolacrilamida
160	N-metilolmetacrilamida-eter
161	N (etoximetil)-acrilamida
162	clorura de etil
163	2-etil 1-hexanol
164	2-etil hexilvinil eter
165	5-dicicloetilidena (2,2,1) 2-heptena
166	etilvinil eter
167	alcooli fenolici mono- si dihidroxidati, alcoxilati sau hidropenati
168	alfa fenil o-crezol
169	Fenilhidrochinona
170	4-fenilfenol
171	acid ftalic
172	acid o-ftalic
173	esterul acidului ftalic cu dietil
174	Diclorura acidului oftalic
175	derivati halogenati ai acidului ftalic
176	acid ftalic hidrogenat
177	derivati hidrogenati, halogenati ai acidului ftalic
178	Anhidrida ftalica hidrogenata
179	Fumariat de dialil
180	Fumariat de dibutil
181	Fumariat de dietil
182	acid fumaric esterificat cu alcooli alifatici monohidroxilici saturati (C ₁ -C ₁₈)
183	acid fumaric esterificat cu alcooli alifatici monohidroxilici nesaturati (C ₃ -C ₁₈)
184	acid fumaric esterificat cu alcooli polihidroxilici
185	Furfural
186	Glucozide obtinute din glucoza si 1,3-butandiol
187	Glucozide obtinute din glucoza si 1,4-butandiol

188	Glucozide obtinute din glucoza si dietilenglicol
189	Glucozide obtinute din glucoza si 2,2-dimetil 1,3-propandiol
190	Glucozide obtinute din glucoza si etilenglicol
191	Glucozide obtinute din glucoza si glicerol
192	Glucozide obtinute din glucoza si 1,6-hexandiol
193	Glucozide obtinute din glucoza si 1,2,6-hexantriol
194	Glucozide obtinute din glucoza si pentaeritritol
195	Glucozide obtinute din glucoza si polietilenglicol (cu masa moleculara mai mare de 200)
196	Glucozide obtinute din glucoza si polipropilenglicol (cu masa moleculara mai mare de 400)
197	Glucozide obtinute din glucoza si propandiol
198	Glucozide obtinute din glucoza si sorbitol
199	Glucozide obtinute din glucoza si zaharoza
200	Glucozide obtinute din glucoza si 1,1,1-trimetilpropan
201	acid glutaric esterificat cu diizodecil
202	Anhidrida acidului glutaric
203	acid 1,1-heptadecandicarboxilic
204	Heptena
205	1-heptena
206	acid N-heptilaminodecanoic
207	acid hexacloroendometiltetrahidroftalic
208	Anhidrida hexacloroendometiltetrahidroftalic acidului
209	Hexadecilvinil eter
210	1,4-hexadiena
211	1,5-hexadiena
212	Hexafluoropropilena
213	Hexametilen diamino adipat
214	Hexametilen diamino azeilat
215	Hexametilen diamino dodecandicarboxilat

216	Hexametilen diamino heptadecanodicarboxilat
217	Hexametilen diamino sebacal
218	1,6-hexandio
219	2,5-hexandiol
220	1,2,6-hexantriol
221	Hexena
222	1-hexena
223	Hexilenglicol
224	Imidazol
225	Indina
226	Izobutanol
227	N (izobutoximetil)-acrilamida
228	Izobutilvinil eter
229	izobutir aldehida
230	Izodecanol
231	Izooctanol
232	acid izoftalic
233	Diclorura a acidului izoftalic
234	acid izoftalic esterificat cu dimetil
235	acid izoftalic esterificat cu difenil
236	Izopren
237	acid itaonic
238	esterul acidului itaonic cu dibutil
239	diesterul acidului itaonic cu 2,3-epoxipropil
240	monoesterul acidului itaonic cu 2,3-epoxipropil
241	esterii acidului itaonic cu alcooli alifatici monohidroxicilici saturati (C ₁ -C ₁₈)
242	esterii acidului itaonic cu alcooli polihidroxicilici
243	lactame ale acizilor omega aminocarboxilici liniari alifatici (C ₇ -C ₁₂)
244	lauriat de vinil
245	maleiat de dialil
246	maleiat de dibutil
247	diester al acidului maleic cu 1,2-propandiol

248	maleiat de dietil
249	maleiat de diizobutil
250	maleiat de diizooctil
251	maleiat de dimetil
252	maleiat de dioctil
253	acid maleic esterificat cu alcooli alifatici saturati (C ₁ -C ₁₈)
254	acid maleic esterificat cu alcool polihidroxic
255	acid maleic esterificat cu 1,3-butandiol
256	maleiat de monoalil
257	monoester al acidului maleic cu alcooli alifatici monohidroxic nesaturati (C ₃ -C ₁₈)
258	Metacrilamida
259	metacrilat de alil
260	metacrilat de benzil
261	metacrilat de 2-cloroetil
262	metacrilat de ciclohexilaminoetil
263	metacrilat de ciclohexil
264	metacrilat de ciclopentil
265	metacrilat de decil
266	metacrilat de (di-tert-butilamino) etil
267	diester al acidului metacrilic cu 1,3-butandiol
268	metacrilat de 1,4-butandiol
269	diesterul acidului metacrilic cu etilenglicol
270	diesterul acidului metacrilic cu polietilenglicol
271	metacrilat de 2 (diethylamino)-etil
272	metacrilat de 2 (dimethylamina)-etil
273	metacrilat de dodecil
274	metacrilat de 2,3-epoxipropil
275	acid metacrilic esterificat cu alcooli alifatici monohidroxic saturati (C ₁ -C ₂₁)
276	acid metacrilic esterificat cu alcooli monohidroxic alifatici nesaturati (C ₄ -C ₁₈)
277	acid metacrilic esterificat cu alcooli polihidroxic (C ₂ -C ₂₁)

278	acid metacrilic esterificat cu eteralcooli
279	metacrilat de etoxitrietilenglicol
280	metacrilat de glicoleteri obtinuti din mono-, diglicoli cu alcooli alifatici monohidroxicili (C ₁ -C ₁₈)
281	Metacrilat de metoxitrietilenglicol
282	Metacrilat de 1,2-propandiol
283	acid metacrilic esterificat cu clorura de trimetil etanol-amina
284	Metacrilat de 2-etilhexil
285	Metacrilat de izobornil
286	Metacrilat de izodecil
287	Metacrilat de izooctil
288	Monoesterul acidului metacrilic cu 1,3-butandiol
289	Metacrilat de etilenglicol
290	Metacrilat de octodecil
291	Metacrilat de n-octil
292	Metacrilat de fenil
293	Metacrilat de feniletil
294	Metacrilat de 2-sulfoetil
295	Metacrilat de sulfopropil
296	Metacrilat de vinil
297	sare de sodiu a acidului metalilsulfonic
298	N (metoximetil)-acrilamida
299	N (metoximetil)-metacrilamida
300	2-metil 1,3-butadiena
301	2-metil 1-butena
302	2-metil 2-butena
303	3-metil 1-butena
304	5-metilen dicio (2,2,1) 2-heptena
305	metilen diacrilamida
306	metilen dicaprolactama
307	1,4 (metilendioxi)-butan
308	Metilhidrochinona

309	Metilhidrochinona diacetat
310	metil-izopropenil cetona
311	N-metilol acrilamida
312	N-metilol metacrilamida
313	2-metil 1,3-pentadiena
314	3-metil 1,4-pentadiena
315	4-metil 1,3-pentadiena
316	2-metil 1-pentena
317	3-metil 1-pentena
318	4-metil 2-pentena
319	alfa metilstiren
320	p-metilstiren
321	Metilvinil eter
322	Metilvinil cetona
323	Metilvinil tioeter
324	acid 2,6-naftalendicarboxilic
325	Neopentilglicol
326	nonena
327	4-nonilfenol
328	Norbornena
329	Octodecilvinil eter
330	octena (exceptie 1-octena)
331	4-octilfenol
332	4-tert-octilfenol
333	Octilvinil eter
334	1,3-pentadiena
335	1-pentena
336	Perfluoro (C ₁ -C ₃) alchilvinil eter
337	acid pimelic
338	polimer al 1,4-butilenglicol (cu masa moleculara mai mare de 1.000)
339	polieteri obtinuti din oxid de etilena (oxid de propilena si/sau tetrahidroxifuran liberi de grupari hidroxil)

340	polioli obtinuti din fenol si bisfenoli, hidrogenati si/sau condensati cu epoxialcani si/sau arilepoxialcani posibil halogenati, alcoxilati, ariloxilati
341	polivinil alcooli
342	Polivinilbutiral
343	propionat de vinil
344	propilvinil eter
345	clor-cauciuc
346	diclorura acidului sebacic
347	esterul acidului sebacic cu didecil
348	esterul acidului sebacic cu dimetil
349	esterul acidului sebacic cu difenil
350	anhidrida sebacica
351	alfa stiren substituit cu grupari alchilice
352	stiren substituit In inel benzenic
353	stiren substituit cu halogeni (alfa sau beta)
354	stiren substituit cu grupari vinilice
355	acid stirensulfonic
356	acid suberic
357	anhidrida succinica
358	diclorura acidului tereftalic
359	esterul acidului tereftalic cu difenil
360	tetra (aliloxi) etan
361	acid tetracloroftalic
362	tetrafluoroetilena
363	o-toluensulfonamida
364	p-toluensulfonamida
365	trialilcianurat
366	Triciclododecandimetanol
367	trietanolamina
368	acid trimelitic
369	anhidrida trimelitica
370	clorura de trimetilanolamoniu

371	1,1,1-trimetilolpropan diacrilat
372	1,1,1-trimetilolpropan dimetacrilat
373	1,1,1-trimetilolpropan maleat
374	1,1,1-trimetilolpropan monoacrilat
375	1,1,1-trimetilolpropan monometacrilat
376	1,1,1-trimetilolpropan propoxilat
377	1,1,1-trimetilolpropan triacrilat
378	1,1,1-trimetilolpropan trimetacrilat
379	2,4,4-trimetil 1-pentena
380	trioxan
381	tri (2-hidroetil) amina
382	tri (2-metaxietoxi) vinil silan
383	vinilacetilena
384	N-vinil carbazol
385	Vinil eteri ai alcoolilor alifatici (C ₂ - C ₁₈ monohidroxicilici)
386	Fluorura de vinilidina
387	N-vinil-N-metil acetamida
388	N-vinil-N-metilformamida
389	Vinil pirolidona
390	Acid vinilsulfonic
391	Viniltoluen
392	p-viniltoluen
393	Viniltrimetoxisilan
394	m-xilenol
395	o-xilenol
396.	p-xilenol.

ANEXA Nr. 3

LISTA

cuprinzAnd monomerii si alte substante de plecare care se vor adauga la anexa nr. 1

1. acidul 11-aminoundecanoic
2. 2,2-di (4-hidroxifenil) propan di (anhidrida ftalica)
3. bisfenol A bis (anhidrida ftalica)

4. acid lauric
5. acid miristic
6. acid oleic
7. acid salicilic
- 8 acid 5-sulfoizoftalic, sare de sodiu
9. tripropilenglicol.

ANEXA Nr. 4

LISTA

cuprinzand monomerii si alte substante de plecare care se vor adauga la anexa nr. 2

1. alfa acetoxistiren
- 2 beta acetoxistiren
3. acizi superiori nesaturati (C₁₈)
4. dimeri ai acizilor superiori nesaturati, hidrogenati (C₁₈)
5. dimeri ai acizilor superiori nesaturati
6. acrilat de 4 tert-butilciclohexil
7. acrilat de dicitopentadienil
8. acrilat de dicitopentenil
9. diester al acidului acrilic cu 2,2-di (4-hidroxiifenil) propan di (2-hidroxietyl) eter
10. diester al acidului acrilic cu tetraetylenglicol
11. diester al acidului acrilic cu tripropilenglicol
12. acrilat de dodecil
13. acrilat de 2-hidroxi 1-metiletilester
14. acrilat de 3-hidroxi propil
15. acrilat de 2-metoxietyl
16. acrilat de octodecil
17. acid acrilic esterificat cu glicerol tri (2-hidroxi propil) eter
18. acid acrilic triesterificat cu 1,1,1-trimetilolpropan tri (2-hidroxietyl) eter
19. adipat de divinil
20. di (2-hidroxietyl) eter al hidrochinonei
21. 3-butena 2-hidroxi
22. 4-tert-butilciclohexanol
23. 4-tert-butilstiren
24. crotoniat de metil
25. ciclohexilvinil eter
26. ciclooctena
27. ciclopentena
28. acid decanoic

29. 1,10-diaminodecan
30. 1,12-diaminododecan
31. 1,8-diaminooctan
32. 2,5-dimetil 2,5-hexandiol
33. acid dodecan dioic
34. acid 2-etil hexanoic
35. 4-etil 1-octin 3-hidroxi
36. 1-etinilciclohexanol
37. fumariat de bis (2-etilhexil)
38. fumariat de dioctadecil
39. acid hexahidroftalic
40. anhidrida hexahidroftalica
41. 3-hexin 2,5-diol
42. 4-hidroxistiren
43. acid izononanoic
44. laurolactama
45. ester al acidului maleic cu monobutil
46. ester al acidului maleic cu mono- (2-etilhexil) ester
47. metacrilat de 4 tert-butilciclohexil
48. diesterul acidului metacrilic cu 1,6-hexandiol
49. metacrilat de 2-hidroxi 1-metiletil
50. metacrilat de 3-hidroxi propil
51. metacrilat de metalil
52. metacrilat cu 1,4-butandiol
53. 2-metil 3-butin 2-hidroxi
54. alfa metil epsilon caprolactona
55. beta metil epsilon caprolactona
56. delta metil epsilon caprolactona
57. epsilon metil epsilon caprolactona
58. gama metil epsilon caprolactona
59. 4-metil 1,4-hexadiena
60. esterul acidului nondecanoic cu vinil
61. acid nonanoic
62. 1,7-octadiena
63. 1,4-pentadiena
64. pentanatriol dialil eter
65. 1,2-pentandiol
66. 1,5-pentandiol
67. 2-pentena

68. perfluorometil perfluorovinil eter
69. perfluorometil vinil eter
70. perfluoropropil perfluorovinil eter
71. perfluoropropil vinil eter
72. stearat de vinil
73. acid 1,2,3,6-tetrahidroftalic
74. anhidrida acidului 1,2,3,6-tetrahidroftalic
75. trialchil (C_5-C_{15}) al acidului acetic esterificat cu vinil
76. 1,1,1-trimetilolpropan dialil eter.

ANEXA Nr. 5

LISTA

cuprinzand monomerii si substantele de plecare care vor fi interzise

1. acid p-acetilaminobenzoic
2. acizi alifatici dicarboxilati, esterificati cu alcooli mono-hidroxicilici
3. acizi alifatici dicarboxilati (C_3-C_{12}), esterificati cu alcooli nesaturati (C_3-C_{18})
4. acizi alifatici dicarboxilati saturati (C_4-C_{18})
5. acizi alifatici dicarboxilati nesaturati (C_4-C_{12})
6. acizi alifatici dicarboxilati nesaturati, esterificati cu polietilenglicol
7. acizi alifatici dicarboxilati nesaturati, esterificati cu polipropilenglicol
8. acizi alifatici mono- si dicarboxilati, esterificati cu vinil
9. acizi alifatici monocarboxilici (C_3-C_{12}), esterificati cu alcooli nesaturati (C_3-C_{18})
10. acizi alifatici monocarboxilici nesaturati (C_3-C_8), esterificati cu alcooli alifatici monohidroxicilici saturati (C_2-C_{12})
11. acizi alifatici monocarboxilici nesaturati, esterificati cu propilenglicol
12. acrilat de 2-cloretil
13. acrilat de ciclohexilaminoetil
14. acrilat de ciclopentil
15. acid acrilic esterificat cu alcooli alifatici monohidroxicilici saturati (C_1-C_{21})
16. acid acrilic esterificat cu alcooli alifatici monohidroxicilici nesaturati (C_4-C_{18})
17. acid acrilic esterificat cu alcooli alifatici polihidroxicilici (C_2-C_{21})
18. acrilat de eteralcooli
19. acid acrilic esterificat cu glicoleteri obtinuti din mono-si/sau diglicoli cu alcooli alifatici monohidroxicilici (C_1-C_{18})
20. acid acrilic esterificat cu clorura de trimetil etilamoniu
21. acrilat de fenilaminoetil
22. acrilat de fenil
23. acrilat de vinil

24. alcooli alifatici monohidroxicilici nesaturati (pana la C₁₈)
25. alcooli alifatici polihidroxicilici (pana la C₁₈)
26. alcooli cicloalifatici mono- si/sau polihidroxicilici substituiti (pana la C₁₈)
27. aldehide (C₄)
28. alcadiene
29. n-alchene (pana la C₁₆)
30. p-alchil (C₄-C₉) fenoli
31. acid 6-aminocaproic
32. omega aminoacizi carboxilici alifatici liniari (C₆-C₁₂)
33. diclorura acidului azelaic
34. azeilat de difenil
35. 1,4-benzenmetanamina
36. benzoat de vinil
37. diciclo (2,2,1) 2-heptena
38. 2,2-bis (4-aminociclohexil) propan
39. 1,4-bis (4' 4''-dihidroxitrifetil metil) benzen
40. bis (2-hidroxietyl) eter hidrochinona (produs de condensare cu oxidul de propilena)
41. 2,6-bis (2-hidroxi 5-metilbenzil) 4-metilfenol
42. 1,1-bis (4-hidroxi fenil) ciclohexan
43. 3,3-bis (4-hidroxi fenil) 2-indolin
44. 1,3-bis (metoximetil) uree
45. 2-butena 1-hidroxi
46. N (butoximetil)-metacril amida
47. butilvinil eter
48. tert-butilvinil eter
49. caprolactona substituita
50. ulei de castor deshidratat
51. ulei de castor hidrogenat
52. clor hidrochinona
53. clor hidrochinona diacetat
54. acid crotonic esterificat cu alcooli mono- si polihidroxicilici
55. cicloalchene
56. 2 (ciclohexilamino)-etanol
57. p-ciclohexil fenol
58. 1,3-ciclopentadiena
59. decilvinil eter
60. diamine alifactice lineare (C₂-C₁₂)
61. 4,4'-dicarboxidifenoxibutan
62. 4,4'-dicarboxidifenoxietan

63. 4,4'-dicarboxidifenil sulfida
64. 4,4'-dicarboxidifenil sulfona
65. cis 1,2-dicloretilena
66. trans 1,2-dicloretilena
67. 4,4'-dihidroxidifenil eter
68. 4,4'-dihidroxidifenil sulfida
69. dioxan
70. anhidrida endometilentetrahidroftalica
71. eter alcooli
72. eteri ai N-metilolacrilamida
73. eteri ai N-metilometacrilamida
74. clorura de etil
75. 2-etilhexil vinil eter
76. etilvinil eter
77. acid fumaric esterificat cu alcooli alifatici monohidroxilici saturati (C_1-C_{18})
78. acid fumaric esterificat cu alcooli alifatici monohidroxilici nesaturati (C_3-C_{18})
79. acid fumaric esterificat cu polialcooli
80. furfural
81. glucozide obtinute din glucoza si 1,3-butandiol
82. glucozide obtinute din glucoza si 1,4-butandiol
83. glucozide obtinute din glucoza si dietilenglicol
84. glucozide obtinute din glucoza si 2,2-dimetil 1,3-pro-pandiol
85. glucozide obtinute din glucoza si etilenglicol
86. glucozide obtinute din glucoza si glicerol
87. glucozide obtinute din glucoza si 1,6-hexandiol
88. glucozide obtinute din glucoza si propandiol
89. glucozide obtinute din glucoza si sorbital
90. glucozide obtinute din glucoza si zaharoza
91. glucozide obtinute din glucoza si 1,1,1-trimetilolpropan
92. esterul acidului glutaric cu diizodecil
93. acidul 1,1-heptadecandicarboxilic
94. heptena 951-heptena
96. hexadecilvinil eter
97. hexameten diamina azilat
98. hexameten diamina dodecandicarboxilat
99. hexameten diamina heptadecandicarboxilat
100. 2,5-hexandiol
101. 1,2,6-hexantriol
102. hexena

103. imidazol
104. indina
105. esterul acidului izoftalic cu difenil
106. acid itaconic dibutil ester
107. acid itaconic 2,3-epoxipropil diester
108. acid itaconic 2,3-epoxipropil monoester
109. acid itaconic esterificat cu alcooli alifatici monohidroxic saturati (C_1-C_{18})
110. acid itaconic esterificat cu polialcooli
111. lactame ale acizilor omega aminocarboxilici alifatici, lineari ($C_7 - C_{12}$)
112. diesterul acidului maleic cu 1,2-propandiol
113. esterul acidului maleic cu dioctil
114. esterii acidului maleic cu alcooli alifatici saturati (C_1-C_{18})
115. acid maleic esterificat cu alcooli polihidroxic
116. acid maleic esterificat cu monoalil
117. acid maleic monoesterificat cu alcooli alifatici monohidroxic nesaturati (C_3-C_{18})
118. metacrilat de ciclohexilaminoetil
119. metacrilat de ciclopentil
120. metacrilat de di (tert-butil amino) etil
121. metacrilat de 2 (dietilamino)-etil
122. acid metacrilic esterificat cu alcooli alifatici monohidroxic saturati (C_1-C_{21})
123. acid metacrilic esterificat cu alcooli alifatici monohidroxic nesaturati (C_4-C_{18})
124. acid metacrilic esterificat cu alcooli polihidroxic (C_2-C_{21})
125. acid metacrilic esterificat cu eter alcooli
126. acid metacrilic esterificat cu glicoleteri obtinuti din mono- si/sau diglicoli cu alcooli alifatici monohidroxic (C_1-C_{18})
127. metacrilat de metoxitrietilenglicol
128. metacrilat de clorura de trimetil etanol amoniu
129. acid metacrilic monoesterificat cu 1,3-butandiol
130. metacrilat de fenil-etil
131. N (metoximetil)-acrilamida
132. N (metoximetil)-metacrilamida
133. 2-metil 2-butena
134. metilen bis carilamida
135. metilen di caprolactama
136. metilizopropilcetona
137. 2-metil 1,3-pentadiena
138. 3-metil 1,4-pentadiena
139. 4-metil 1,3-pentadiena
140. 2-metil 1-pentena

141. 3-metil 1-pentena
142. 4-metil 2-pentena
143. metilvinil cetona
144. metilvinil tioeter
145. nonena
146. octodecilvinil eter
147. octena (exceptie 1-octena)
148. octilvinil eter
149. 1,3-pentadiena
150. perfluoro alchil (C_1-C_3) vinil eter
151. fenoli mono- si dihidroxilici, alcoxilati sau hidrogenati
152. alfa fenol o-crezol
153. fenilhidrochinona
154. diclorura acidului o-ftalic
155. derivati halogenati ai acizilor ftalici
156. acizi ftalici hidrogenati
157. acizi ftalici hidrogenati, substituiti, endosubstituiti si derivatii lor halogenati
158. anhidrida ftalica hidrogenata
159. acid pimelic
160. polieteri bazici oxid de etilena, oxid de propilena si/sau tetrahidrofuran, liberi de grupari hidroxil
161. polioli derivati din fenoli si bisfenoli, hidrogenati si/sau condensati cu epoxialcani si/sau arilepoxialcani posibil halogenati, alcoxilati, ariloxilati
162. polivinilalcool
163. polivinil butirali
164. propilvinil eter
165. clor-cauciuc
166. diclorura acidului sebacic
167. esterul acidului sebacic cu didecil
168. esterul acidului sebacic cu difenil
169. stiren substituit cu grupari alchilice (alfa)
170. stiren substituit In inel benzoic
171. stiren substituit cu halogeni (alfa sau beta)
172. stiren substituit cu grupari vinilice
173. acid saberic
174. tereftalat de difenil
175. acid tetracloroftalic
176. p-toluen sulfon amida
177. clorura de trimetiletanol amoniu

178. 1,1,1-trimetilolpropan dimetacrilat
179. 1,1,1-trimetilolpropan maleat
180. 1,1,1-trimetilolpropan monoacrilat
181. 1,1,1-trimetilolpropan monometacrilat
182. 2,4,4-trimetil 1-pentena
183. vinilacetilena
184. N-vinilcarbazol
185. vinil eteri ai alcoolilor alifatici, monohidroxicilici saturati (C_2-C_{18}).

ANEXA Nr. 6

LISTA

**cuprinzand monomerii si alte substante de plecare care se vor transfera din anexa nr. 2
In anexa nr. 1**

1. acrilamida (nedetectabil)
2. anhidrida adipica
3. 1-amino 3-aminometil 3,5,5-trimetilciclohexan
4. anhidrida azelaica
5. 1,4-diaminobutan
6. anhidrida glutarica
7. acidul hexacloroendometilenhidroftalic
8. anhidrida acidului hexacloroendometilenhidroftalic
9. hexafluoropropilena
10. metacrilat de etilenglicol
11. N-metilol acrilamida
12. acidul o-ftalic
13. ftalat de dialil
14. anhidrida sebacica
15. anhidrida succinica.

Publicat in Monitorul Oficial cu numarul 268 din data de 11 iunie 1999