

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

Ministrul sănătății, înând seama de referatul Direcției generale de sănătate publică nr. G.H8.244 din 27 noiembrie 1998, având în vedere prevederile Legii nr. **100/1998** privind asistența de sănătate publică, în temeiul Hotărârii Guvernului nr. **244/1997** privind organizarea și funcționarea Ministerului Sănătății, modificată și completată prin Hotărârea Guvernului nr. **764/1998**, emite următorul ordin:

Art. 1

Se aprobă Normele igienico-sanitare pentru alimente, cuprinse în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin

Art. 2

Normele igienico-sanitare pentru alimente prevăzute la art. 1 sunt obligatorii pentru toate unitățile din sistemul public și privat, precum și pentru întreaga populație.

Art. 3

Nerespectarea Normelor igienico-sanitare pentru alimente atrage răspunderea civilă, contravențională și, după caz, penală a persoanelor vinovate.

Art. 4

Ordinul ministrului sănătății nr. **611/1995**, precum și orice alte dispoziții contrare se abrogă.

Art. 5

Direcția generală de sănătate publică, în colaborare cu Oficiul pentru Protecția Consumatorilor și cu Poliția Sanitar-Veterinară, cu direcțiile de sănătate publică județene și a municipiului București, precum și cu ministerele cu rețea sanitară proprie, vor aduce la îndeplinire prevederile prezentului ordin, care va intra în vigoare la data publicării în Monitorul Oficial al României, Partea I.

Ministrul sănătății,
Hajdú Gábor

NORME IGIENICO - SANITARE din 16 decembrie 1998 pentru alimente

CAPITOLUL I: Dispoziții generale

Art. 1

Obiectul prezentelor norme igienico-sanitare îl constituie garantarea sănătății populației prin consum de alimente sigure din punct de vedere sanitar, sub raportul salubrității, proșpețimii și al valorii lor nutritive.

Art. 2



(1)Orice produs alimentar fabricat pentru consum uman sau dat în consum uman (din țară sau din import) trebuie să respecte cerințele prezentelor norme.

(2)Produsele alimentare care se obțin sau sunt fabricate după rețete noi, după tehnologii noi sau care conțin materii prime, aditivi alimentari sau adjuvanți tehnologici noi, sub aspectul folosirii lor pentru prima dată într-un produs alimentar, vor fi supuse Ministerului Sănătății spre avizare sanitată.

Art. 3

Este interzisă comercializarea sau utilizarea pentru consum uman a alimentelor care prezintă una dintre situațiile de mai jos:

- a)**semne organoleptice de alterare - modificări ale aspectului, culorii, consistenței, gustului, mirosului;
- b)**semne de infestare cu paraziți (ouă, larve, forme adulte, vii sau moarte), precum și resturi sau semne ale activității acestora, cu excepția unor produse pentru care sunt prevăzute limite în prezentele norme igienico-sanitare;
- c)**urme de contact cu rozătoare;
- d)**miros și gust străine de natura produsului;
- e)**miros, gust sau pete de mucegai, cu excepția mucegaiurilor selecționate, admise de procesul tehnologic;
- f)**conțin aditivi alimentari neavizați de Ministerul Sănătății sau peste limitele admise de prezentele norme igienico-sanitare;
- g)**conțin contaminanți peste limitele admise de prezentele norme igienico-sanitare;
- h)**conțin corpi străini peste limitele admise în prezentele norme igienico-sanitare;
- i)**sunt fabricate după tehnologii neavizate sanitari;
- j)**sunt fabricate din materii prime neavizate sanitari;
- k)**nu sunt conforme standardelor sau specificației tehnice de produs;

l)sunt falsificate.

Se consideră falsificare:

- adaosul oricărei substanțe naturale sau sintetice în produsele, în scopul mascării unor defecte ale acestora, precum și în scopul modificării sau conferirii de proprietăți pe care produsele nu le justifică prin compoziția lor naturală sau prin rețetele de fabricație;
- schimbarea compozitiei fără a se schimba specificațiile de pe etichetă.

CAPITOLUL II: Norme de protecție sanitată

Art. 4

Indicatorii nespecificați în prezentele norme igienico-sanitare sunt inclusi în standardele sau în specificațiile de produs.

Art. 5

Laptele crud integral trebuie să corespundă următoarelor caracteristici:

- temperatură - maximum 14⁰ C;
- aciditate - maximum 21⁰ T.

Art. 6

Laptele pasteurizat: reacția fosfataxei negativă.

Este inapt pentru consum uman:

- a)**laptele cu aspect neomogen, cu impurități și sediment, muclaginos, cu altă culoare decât cea specifică tipului de lapte (integral, degresat), cu miros și gust străine;



b) laptele provenit de la animale bolnave sau suspecte de boală ori provenit de la animale cărora li s-au administrat medicamente care trec în lapte (antibiotice, săruri de arsen, de mercur etc.);

c) laptele căruia i s-au adăugat conservanți, neutralizanți ori alte substanțe străine de componiția lui (amidon, făină etc.).

Art. 7

Laptele praf trebuie să corespundă următoarelor caracteristici:

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

Este interzis pentru consum uman laptele praf cu gust sau cu miros străin, cu aglomerări stabile, cu corpuri străine, neomogen, cu particule arse.

Art. 8

Laptele concentrat trebuie să corespundă următoarelor caracteristici: lichid vâscos, omogen, cu gust și cu miros specifice de lapte. La reconstituire laptele trebuie să fie un lichid omogen de culoare albă sau alb-gălbui, fără separare de grăsimi sau fără sediment, cu caracteristicile de gust și miros corespunzătoare laptelui fierb.

În cazul laptelui concentrat cu adaosuri (zahăr, cacao, siropuri de fructe etc.), caracteristicile organoleptice vor fi corespunzătoare acestor adaosuri.

Art. 9

Produsele lactate acide - lapte băut, iaurt, lapte acidofil, kefir, smântână - trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

- aspect omogen, culoare alb-gălbui, miros și gust caracteristice;
- iaurtul să nu prezinte bule de gaz.

Frișca pentru consum trebuie să provină din smântână pasteurizată, să aibă aciditatea de maximum 22°T , reacția peroxidazei și reacția Kreis să fie negative.

Produsele lactate cu adaosuri (fructe, arôme alimentare, siropuri de fructe, coloranți alimentari, emulsianți, zahăr etc.) vor avea caracteristicile organoleptice corespunzătoare adaosurilor.

Iaurtul cu fructe:

- aciditate - $95 - 125^{\circ}\text{T}$;
- cenușă insolubilă în soluție de HCl 10% - maximum 0,07%.

Sunt inapte pentru consum uman produsele lactate acide la care s-au adăugat aditivi alimentari sau substanțe străine de natura laptelui, nepermise de Ministerul Sănătății.

Art. 10

Brânzeturile nu trebuie să prezinte balonare sau zone de mucegai pe secțiune, cu excepția celor fermentate cu mucegaiuri selecționate (tip Roquefort).

Brânzeturile proaspete sau prelucrate care se prezintă în stare de putrefacție, râncede, amare sau cu alte modificări organoleptice improprii produsului nu se admit pentru consum uman.

Nu se admite adăugarea în brânzeturi de substanțe grase de altă natură decât grăsimile din lapte, de substanțe amidonoase, de conservanți sau coloranți, cu excepția brânzeturilor topite la care se admite săruri de topire.

Art. 11

Untul trebuie să prezinte următoarele caracteristici:

- reacția peroxidazei negativă;
- reacția Kreis-Ryke negativă;
- masă onctuoasă, omogenă, de culoare alb-gălbui, gust și miros specifice.



Untul trebuie să provină numai din smântână pasteurizată.

Untul cu aspect neomogen și culoare neuniformă, cu gust și miros străine, precum și untul care conține impurități sau aditivi alimentari este inapt pentru consum uman.

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

Art. 12

Carnea zvântată, carnea refrigerată sau carnea congelată care prezintă unul dintre următoarele defecte: suprafață lipicioasă, pete de mucegai, semne de infestare, consistență scăzută (astfel încât la apăsare urmele digitale sunt remanente), lichid sinovial tulbure, grăsimea cu aspect mat și colorată în roz, miros neplăcut, putrid, măduva oaselor de culoare cenușie, bulionul după fierbere și sedimentare tulbure și cu miros rânced sau fetid nu se admite pentru consum uman.

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

Carne de porcine, zvântată	bovine, refrigerată	ovine și caprine: congelată
20	35	35

Art. 13

Carnea tocată trebuie să fie preparată numai din carne zvântată sau refrigerată, fără adaos de apă, de substanțe amidonoase, preparate din carne, organe (plămâni, inimă, splină, rinichi) sau țesuturi conjunctive.

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

Este inaptă pentru consum uman carnea tocată care prezintă semne de alterare sau care este lipicioasă, filantă, are miros de fermentație, de putrefacție sau orice alt miros străin.

Art. 14

Carnea sărată sau afumată care prezintă pete de mucegai, mâzgă, consistență scăzută, gust sau miros rânced, acru sau orice alt gust sau miros străin, a cărei saramură este tulbure, cu spumă și peliculă la suprafață, nu se admite pentru consum uman.

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

Art. 15

Preparatele din carne trebuie să aibă raportul collagenproteină de maximum 20%, cu excepția cărnăților, a caltaboșilor și a tobelor la care maximul admis este de 30%.

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

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

În compozitia preparatelor din carne este interzisă adăugarea de:

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

Art. 16

Carnea de pasăre care pe secțiune are suprafață lipicioasă, cu miros modificat până la putred, grăsime cu miros rânced, țesutul muscular de culoare roșie închisă sau cenușie, cu consistență scăzută, nu se admite pentru consum uman.

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

Carne de pasăre	refrigerată congelată
25	35

Art. 17



Concentratele alimentare (supe concentrate) din carne care prezintă miros modificat de rânced sau de mucegai nu se admit pentru consumul uman. Concentratele pe bază de carne trebuie să aibă conținutul de creatinină de minimum 14 mg/l (produs reconstituit) și reacția Kreis negativă.

Art. 18

Peștele proaspăt, refrigerat sau congelat, care prezintă următoarele modificări:

- solzii parțial decolorați și care se desprind ușor (cu excepția heringilor și a scrumbiilor), corpul acoperit cu mucus rău mirositor, ochii retractați în orbite, cu cornea opacă, branhiile de culoare cenușie sau brună, cu mucus abundant, miros ușor putred;
- țesutul muscular flasc, cu miros neplăcut, amprenta digitală revine încet și parțial, musculatura se desprinde ușor de pe oase, peretele abdominal moale sau rupt, cavitatea generală cu lichid sanguinolent, viscerele înmuiate și cu miros neplăcut;
- bulionul după fierbere și sedimentare, tulbure, cu miros neplăcut nu se admite pentru consum uman.

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

Pește proaspăt

- șalău, știucă, somn - 25;
- crap, plătică, babușcă etc 30;
- cod, stavrid, macrou - 35.

Art. 19

Peștele sărat sau afumat care prezintă una din modificările de mai jos este inapt pentru consum uman:

- solzi ușor detașabili (cu excepția heringilor și a scrumbiilor), branhiile cu miros străin și cu mucus abundant, consistență scăzută, musculatura ce se desprinde ușor de pe oase, țesutul paravertebral cu urme de sânge, cu miros sau gust acru, rânced, de mucegai, putred sau orice alt gust sau miros străin;
- atins de "fuxină" sau infestat cu larve de *Piophyla casei* sau cu alți paraziți.

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

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

Art. 20

Pasta de pește cu aspect neomogen, care conține resturi de oase, de solzi sau impurități, care are altă culoare decât cea specifică, uniformă în toată masa ori gust iute, de acru, de mucegai, miros rânced sau putred, nu se admite pentru consum uman.

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

Art. 21

Icrele sărate trebuie să aibă boabele întregi, elastice, fără cheaguri de sânge sau țesut conjunctiv, cu miros și gust specifice, nemodificate.

Sunt inapte pentru consum uman icrele de mreană și mihalt sau cele parazitate cu paraziți de la pești.

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

- icre de crap și de știucă - 35;
- icre tarama maturate - 80;
- icre de Manciuria - 65;
- icre tarama de apă dulce - 65.

Art. 22

Semiconservele din pește, în care peștele prezintă consistență scăzută, gust și miros neplăcute sau modificate, nu se admite pentru consum uman.



Art. 23

Ouăle pentru consum trebuie să corespundă următoarelor caracteristici:

- coaja întreagă, curată, fără fisuri;
- să nu plutească într-o soluție de clorură de sodiu 6%;
- la ovsco pie să apară albușul transparent alb-roz, cu o umbră bine conturată, aşezată la mijloc și puțin mobilă;
- la spargerea oului albușul trebuie să fie de consistență densă, transparent, iar gălbenușul semiglobulos, ușor aplatizat și bine delimitat de albuș.

Art. 24

Vopsirea ouălor se va face numai cu coloranți alimentari cuprinși în prezentele norme igienico-sanitare.

Art. 25

Produsele congelate din ouă trebuie să corespundă următoarelor caracteristici:

- la deschiderea ambalajului conținutul să prezinte suprafață netedă, cu ridicătură la centru;
- după decongelare lichidul să fie omogen, fără miros străin, să aibă culoarea galbenă pentru gălbenuș și alb-verzui pentru albuș;

pH: Melanj
6,5-7,0

Gălbenuș
maximum 5,9

Art. 26

Praful de ouă integral trebuie să aibă culoare galbenă, omogenă în toată masa și să nu prezinte aglomerări stabile. Este inapt pentru consum uman praful de ouă cu adaos de conservanți, coloranți sau de alte substanțe străine.

Art. 27

Produsele congelate din ouă și praful de ouă:

- se prepară numai din ouă proaspete de găină, provenite din ferme și gospodării indemne de maladii transmisibile omului;
- se comercializează numai din ambalaje originale, nedesfăcute și se utilizează numai pentru preparatele care suferă o prelucrare termică;
- nu se admite adaosul de coloranți sintetici.

Art. 28

Maioneza trebuie să corespundă următoarelor caracteristici fizico-chimice:

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

Nu se admite adaosul de coloranți artificiali în maioneză sau în sosurile pe bază de maioneză.

Art. 29

Grăsimile alimentare animale trebuie să aibă reacția Kreis negativă, în stare topită să fie transparente până la slab opalescente și fără impurități vizibile.

Nu se admit pentru consum uman grăsimile alimentare animale cu următoarele defecți:

- conțin substanțe străine (substanțe neutralizante, uleiuri minerale etc.);
- au miros rânced, de putred, de mucegai, amar ori gust pronunțat de ars sau alt gust străin.

Art. 30



Slănină de porc trebuie să prezinte reacția Kreis negativă. Slănină cu pete de sânge, cu zone de traumatizare pe secțiune, cu miros și gust râncede sau de mucegai ori cu alt miros și gust particulare nu se admite pentru consum uman.

Art. 31

Grăsimile alimentare vegetale trebuie să corespundă următoarelor caracteristici:

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

- Uleiul folosit la prăjit (gogoși, cărănați, cartofi etc.) nu mai poate fi refolosit atunci când prezintă modificări accentuate de culoare și suspensii sau sediment la 60°C, aciditate (acid oleic 0% - maximum 1,5% și indice de peroxid peste 15 meq/kg).

Art. 32

Legumele și fructele proaspete pentru consum alimentar trebuie să fie sănătoase, să fi ajuns la maturitate comestibilă și să aibă proprietăți organoleptice specifice fiecărui sortiment. Conținutul în solanină al cartofilor în coajă va fi de maximum 200 mg/kg.

Art. 33

Legumele și fructele congelate se comercializează numai în stare congelată; la decongelare trebuie să prezinte gustul și mirosul nemodificate, caracteristice sortului respectiv, cenușă insolubilă în soluție de HCl 10% - maximum 0,1%.

Art. 34

Legumele și fructele deshidratate trebuie să aibă maximum 12% apă pentru legume și maximum 25% apă pentru fructe. Legumele și fructele deshidratate, puse în consum ca atare sau sub formă de fulgi, făinuri, supe, nu trebuie să prezinte gust sau miros străin, pete negre, semne de mucegai, semne de infestare cu larve sau cu forme adulte vii de insecte și nici conservanți peste limitele prevăzute în prezentele norme igienico-sanitare.

Art. 35

Produsele deshidratate cu sau fără carne

- supe, ciorbe, sosuri, baze de mâncăruri, produse pentru asezonare
- trebuie să prezinte proprietățile organoleptice nemodificate față de specificațiile de produs, să nu aibă semne de infestare cu paraziți (în orice stadiu de dezvoltare) și:
- cenușă insolubilă în soluție de HCl 10% - maximum 0,3%;
- umiditatea - maximum 12%.

Nu se permite folosirea coloranților de sinteză la prepa-rarea acestor produse.

Art. 36

Legumele și fructele murate în saramură sau marinată în otet trebuie să fie consistente, cu gust și miros caracteristice; lichidul de conservare să fie împedea până la opalescent, fără floare sau impurități.

Art. 37

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

Art. 38

Sucul de roșii trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

- aciditate volatilă, în acid acetic - maximum 0,8;



- cenușă insolubilă în soluție de HCl 10% - maximum 0,05%.

Art. 39

Bulionul și pasta de roșii trebuie să corespundă următoarelor cerințe:

- aciditate volatilă, în acid acetic - maximum 0,5%;
- cenușă insolubilă în soluție de HCl 10% - maximum 0,15%.

Nu se admite folosirea coloranților de sinteză și a substanțelor de îngroșare (amidon, gume etc.).

Art. 40

Compoturile de fructe trebuie să îndeplinească următoarele cerințe:

- să fie limpezi până la opalescent (se admit în lichid particule fine de pulpă de fructe în suspensie și sediment);
- cenușă insolubilă în soluție de HCl 10% - maximum 0,05%;
- fructele nu trebuie să aibă semne de atac de dăunători.

Art. 41

Gemurile, dulcețurile și fructele confiate vor avea conținutul maxim de SO₂ de 50 mg%.

Art. 42

Conservele și semiconservele în recipiente închise ermetic trebuie să corespundă următoarelor cerințe:

- să nu fie bombate, să nu prezinte fisuri sau scurgeri de conținut;
- să nu prezinte pete de rugină la exteriorul sau în interiorul recipientelor ori pelicula de lac desprinsă de pe interiorul cutiei;
- în cazul conservelor cu conținut mare de proteine se admite prezența efectului de marmorare datorate formării sulfurii de staniu în recipiente de tablă;
- se admite formarea de puncte rare de sulfură de fier în zonele în care tabla a fost solicitată mecanic în procesul de fabricație, precum și pe lungimea lipiturii laterale.

Art. 43

Produsele alimentare de origine vegetală, cum sunt: cafea, cacao, ceai (inclusiv cel din plante medicinale), arahide, alune, migdale, măslini, citrice, curmale, banane, stafide, smochine, ananas, kiwi, avocado, cocos, mango, rodii etc., trebuie să corespundă următoarelor cerințe:

- să prezinte caracteristici organoleptice de aspect, consistență, gust, miros, culoare, specifice produsului respectiv și modului de prezentare;
- să nu prezinte semne de contact cu rozătoare;
- să nu prezinte pete de mucegai pe boabele de cafea, de cacao, pe arahide, alune, măslini, nuci, curmale, smochine etc.;
- pentru boabele de cafea și de cacao se admite un grad de infestare cu insecte de maximum 0,5%;
- pentru măslini se admite un grad de infestare cu parazitul *Dacus oleae* de maximum 10%;
- la cafea, cacao, arahide, alune, nuci, măslini în ulei reacția Kreis trebuie să fie negativă, iar pentru cafeaua boabe prăjită umiditatea maximă să fie de 4,5%;
- pentru ceaiurile din plante medicinale se admite cenușă insolubilă în soluție de HCl 10% de maximum 2%;
- cafeaua solubilă să nu prezinte aglomerări; umiditatea maximă admisă este de 5%, iar cenușă insolubilă în soluție de HCl 10% de maximum 0,1%.
- pentru pudra de cacao se admite umiditatea de maximum 7,5% și celuloza brută raportată la substanță uscată de maximum 10%.

Art. 44

Condimentele vegetale - părți din plante, cum ar fi: frunze, rădăcini, coji, flori, fructe, bulbi, muguri, recunoscute ca netoxice, cu gust și aroma caracteristice, și care se folosesc în mod curent la aromatizarea produselor alimentare - , cum sunt: boiaua de ardei, foile de dafin, cimbrul, chimionul, cuișoarele, scortisoara, ienibaharul, piperul, nucșoara, muștarul, vanilia, busuiocul, curcuma, ghimbirul, caperele, anasonul, trebuie să își păstreze caracteristicile proprii pe parcursul termenului de valabilitate.

Condimentele simple sau combinate nu trebuie să conțină substanțe străine sau părți de plante necomestibile, dacă acestea nu au însușirile condimentului respectiv.

Se consideră falsificate condimentele la care s-au adăugat amidon, făinuri, tărâțe, rumeguș de lemn, turte oleaginoase, oxizi de plumb, coloranți sau aromatizanți.

Amestecurile de condimente cu aditivi alimentari pentru industria alimentară vor conține numai aditivi cuprinși în prezentele norme igienico-sanitare.

Conținutul în cenușă insolubilă în soluție de HCl 10% trebuie să fie de maximum 1%.

Art. 45

Sarea iodată - conținutul de iod se stabilește prin reglementări guvernamentale.

Art. 46

Oțetul alimentar sau esența de oțet va fi produsă numai din acid acetic de fermentație. Dacă conținutul de alcool metilic este de peste 0,5% sau sunt prezenți acizi minerali, oțetul nu se admite în consum uman.

Aciditate admisă: minimum 6⁰T pentru oțetul din vin și minimum 5⁰T pentru alte tipuri de oțet.

Art. 47

Cerealele atinse de boli parazitare și criptogamice, încinse, fermentate, tratate cu substanțe chimice în vederea însămânțării și cele care conțin reziduuri de substanțe utilizate la combaterea dăunătorilor peste limitele admise sunt inapte pentru consum uman.

La semințele de grâu se admite maximum 1% semințe atacate de Fusarium.

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

Art. 48

Făinurile alimentare trebuie să corespundă următoarelor cerințe:

- să nu conțină așchii de fier, pulbere de fier peste 3 mg/kg sau alte corpuri străine;
- cenușă insolubilă în soluție de HCl 10% - maximum 0,2%;
- să nu prezinte insecte sau acarieni în nici un stadiu de dezvoltare;
- concentratele și izolatele de soia vor avea activitatea ureazică de maxim 0,5% mg N/g minut la 30⁰ C.

Se admit făinuri de panificație tratate cu substanțe oxidante înălbitoare numai cu avizul Ministerului Sănătății pentru substanțele respective.

Art. 49

Pâinea și produsele de panificație care:

- sunt fabricate din făinuri necernute;
 - sunt necopate, mucegăite, acrite, fermentate, amare, atinse de boli parazitare sau de boala întinderii, care la masticăție prezintă scrâsnituri din cauza impurităților minerale;
 - sunt insuficient crescute, cu miez fărâmicios sau umed, deformate, cu suprafața arsă;
 - au cenușă insolubilă în soluție de HCl 10% peste 0,2% sunt inapte pentru consum uman.
- În pâine și produsele de panificație pot fi utilizate făina de cartofi, alte făinuri, amelioratori cu avizul Ministerului Sănătății.



Nu se admite folosirea coloranților sintetici în pâine și în produse de pâine, de panificație, inclusiv în biscuiți, napolitane, vafe.

Art. 50

Pastele făinoase umede, mucegăite, acrite, râncede, infestate cu insecte sau atacate de rozătoare nu se admit pentru consum uman.

Nu se admite folosirea coloranților sintetici în pastele făinoase.

Art. 51

Pastele făinoase cu umplutură (carne, brânză) trebuie să corespundă următoarelor cerințe:

	Carne	Brânză
azot ușor hidrolizabil (mg NH ₃ %) - maximum	25	20
cenușă insolubilă în soluție de HCl 10% - maximum (%)	0,2	0,2

Art. 52

Fulgii de legume sau de cereale și cerealele expandate nu trebuie să prezinte semne de infestare cu paraziți în orice stadiu de dezvoltare, vii sau morți.

Art. 53

Drojdia de panificație de consistență scăzută, lipicioasă, filantă, cu gust amar, rânced, cu miros de mucegai sau de putrefacție nu se admite pentru consum.

Art. 54

Prafurile de copt care conțin săruri de amoniu (excepție făcând carbonatul de amoniu), săruri de aluminiu, sulfați și bisulfați, acid oxalic, acid salicilic, substanțe inerte sau metale grele toxice nu se admit pentru consum.

Art. 55

Prafurile pentru budinci sau creme - amestecuri de făinuri din cereale sau amidon, cu cantități variabile de cacao, zahăr, agenți de îngroșare, coloranți, aromatizanți etc nu trebuie să prezinte semne de infestare cu paraziți, semne de alterare (fermentare, mucegăire, râncezire), impurificare cu corpuri străine.

Art. 56

Zahărul umed, cu gust sau miros străin, cu impurități, nu se admite pentru consum uman.

Art. 57

Glucoza solidă sau lichidă mucegăită, fermentată, acrită, cu gust sau miros străin, impurificată, cu adăos de amidon sau de alte substanțe străine neadmise de prezentele norme igienico-sanitare nu se admite pentru consum uman. Conținutul maxim de SO₂ admis este de 40 mg/kg.

Art. 58

Mierea din flori trebuie să conțină zaharoză maximum 5%.

Mierea de mană trebuie să conțină zaharoză maximum 10%.

Se consideră falsificată mierea cu apă, cu glicerină, cu zahăr, cu zaharoză cu glucoză, cu dextrină, cu melasă, cu amidon, cu arôme, cu coloranți, cu îndulcitori sintetici, cu conservanți.

Mierea care conține substanțe toxice, mierea fermentată, acrită, mucegăită, cu gust sau miros nespecific, nu se admite pentru consum uman.



Art. 59

Produsele zaharoase râncede, mucegăite, fermentate, lipicioase, cu gust sau cu miros neplăcut, cu impurități nu se admit pentru consum uman.

Bomboanele și drajeurile nu vor conține acid cianhidric în umplutură peste 2 mg/kg și vor prezenta maximum 0,1% cenușă insolubilă în soluție de HCl 10%.

Se admite folosirea talcului farmaceutic pentru evitarea lipirii masei zaharoase în timpul fabricației, în cantitate maximă de 0,25% din greutatea produsului finit.

Art. 60

Halvaua și ciocolata trebuie să corespundă următoarelor cerințe:

	Halva	Ciocolată
Cenușă insolubilă în soluție de HCl 10% - maximum (%)	0,1	0,2
Halvaua, ciocolata, alte produse, cum ar fi: nuga, halviță, rahat, fermentate, mucegăite, râncede, infestate, nu se admit pentru consum uman.		

Art. 61

Înghețata: la înghețată pe bază de lapte reacția peroxidazei trebuie să fie negativă.

Înghețata cu aspect neomogen, granulat, neuniform colorată, dezghețată, reînghețată, cu pete de mucegai, cu miros sau cu gust rânced sau de mucegai, amară, nu se admite pentru consum uman.

Prafurile pentru înghețată (arome alimentare, lapte praf, zahăr, acid citric etc.) vor avea următoarele caracteristici:

- cenușă insolubilă în soluție de HCl 10% - maximum 0,2%;
- reacția Kreis - negativă.

Art. 62

Apa mineralizată: conținutul în substanțe minerale nu trebuie să-l depășească pe cel din apă potabilă.

Art. 63

Băuturile răcoritoare tip "tonic" trebuie să aibă conținutul de chinină de maximum 85 mg/l.

Băuturile răcoritoare declarate ca îmbogățite cu vitamina C trebuie să aibă un conținut de minimum 150 mg vitamina C/I.

Băuturile răcoritoare hipocalorice trebuie să aibă substanță uscată de maximum 3 grade refractometrice (cele fără adăos de suc de fructe) și de maximum 5 grade refractometrice (cele cu adăos de suc de fructe).

Art. 64

Vinurile: nu se admite punerea în consum sub denumirea de vin a băuturilor alcoolice naturale nedistilate, obținute prin fermentarea alcoolică a altor fructe decât strugurii.

Vinurile cu proprietăți organoleptice modificate: tulburi, cu depozit, filante, atinse de otetire și amăreală, cu miros de hidrogen sulfurat, de mucegai, de doagă, măritate sau cu mirosuri străine de buchetul natural ori cu modificarea culorii la contact cu aerul nu se admit pentru consum uman. Vinurile casate sau cuprice pot fi date în consum după corectare prin tratamente avizate de Ministerul Sănătății.

Concentrație alcoolică - minimum 8,5% vol.

Aciditate totală (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 glicerină.

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

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

Îmbutelierea 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 îmbuteliază numai de către producător.

Berea pasteurizată se poate îmbutelia 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 tulbure, cu suspensii și sediment (cu excepția berii caramel), cu impurități, cu miros de fermentație acetică, de mucegai, de acru nu se admite pentru consum uman.

Art. 66

Boxidul de carbon alimentar se admite cu condiția absenței substanțelor reduse la zero.

Art. 67

Braga trebuie să îndeplinească următoarele condiții:

- substanță 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

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

Băuturi obținute prin distilarea

Băuturi ce folosesc



	materiilor prime vegetale supuse unui proces de fermentație	drept materie primă alcoolul rafinat
- Alcool metilic (g/100 ml alcool etilic anhidru)	maximum 1,4	0,05
- Alcooli 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 aldehidă acetică/100 ml alcool etilic anhidru)	maximum 0,06	0,02
- Acid cianhidric (g/100 ml)	maximum 0,0005	absent

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

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

Băuturile alcoolice naturale sau industriale cu suspensii sau cu sediment, cu gust și miros de acru, de fum, de mucegai sau cu alt gust și cu miros străine, cu adăos de substanțe străine produsului, cu prezență de metale sau arsen peste limitele permise nu se admit pentru consum uman.

Nu se admite folosirea îndulcitorilor de sinteză în băuturile alcoolice distilate.

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

Art. 69

Alcoolul etilic rafinat trebuie să corespundă următoarelor caracteristici organoleptice și fizico-chimice:

- aspect limpede, incolor, miros caracteristic, gustarzător;	
- concentrație alcoolică la 20% vol	minimum 95,5
- aciditate totală (g acid acetic/1 hl alcool etilic anhidru)	maximum 3
- aldehyde (aldehidă acetică/1 hl alcool etilic anhidru)	maximum 2
- esteri (g acetat de etil/1 hl alcool etilic anhidru)	maximum 3
- alcooli superiori (g alcool izoamilic/1 hl alcooletilic anhidru),	maximum 2,5
- furfurol (g/1 hl alcool etilic anhidru)	Absent
- alcool metilic (g/1 hl alcool etilic anhidru)	maximum 50.

CAPITOLUL III: Norme microbiologice

Art. 70

Alimentele și materiile prime folosite la fabricarea acestora trebuie să corespundă următoarelor condiții microbiologice:

Condiții microbiologice

A. Alimente (cu excepția conservelor în recipiente închise ermetice și a zahărului)

Nr. crt.	Denumirea alimentului	Numărul total de germeni aerobi mezo filii ¹⁾	Bacterii coliforme ¹⁾	Escherichia coli ¹⁾	Salmo-nella 25 g	Stafilococ coagulozo-pozitiv ¹⁾	Bacillus cereus	Vibrio parahaemolyticus ¹⁾	Bacterii sulfuroase ¹⁾	Drojdie și mucegaiuri ¹⁾
1	Lapte crud, materie primă pentru: lapte praf, lapte condensat și 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, smântână fermentată pentru consum, lapte băut, kefir, sana)	-	100	10	absent	1	-	-	-	-	-
8	Iaurt cu fructe	-	100	10	absent	1	-	-	-	100	
9	Smântână dulce pentru frișcă și frișcă băută	100.000	10	1	absent	1	-	-	-	-	
10	Brânzeturi proaspete din lapte pasteurizat (brânză proaspătă de vacă)	-	100	10	absent	10	-	-	-	-	
11	Brânzeturi proaspete din lapte nepasteurizat (brânză proaspătă de vacă)	-	1.000	100	absent	10	-	-	-	-	
12	Brânzeturi proaspete (caș, telemea proaspătă) din lapte pasteurizat	-	10	1	absent	10	-	-	-	100	
13	Brânzeturi proaspete (caș, telemea proaspătă) din lapte nepasteurizat	-	100	10	absent	100	-	-	-	300	
14	Brânză proaspătă din zer (urdă)	-	1.000	100	absent	10	-	-	-	-	
15	Brânzeturi maturate în saramură(telemea, caș) din lapte pasteurizat	-	10	absent	absent	10	-	-	-	1.000	
16	Brânzeturi maturate În saramură(telemea, caș) din lapte nepasteurizat	-	100	10	absent	100	-	-	-	2.000	
17	Brânzeturi fermentate cu pastă tare (Sweitzer), semitare (Moeciu), moale (Camembert, Taga, Nasal)	-	10	absent	absent	10	-	-	-	2.000 ¹³⁾	
18	Brânzeturi cu pastă filată (cașcavaluri), afumate și neafumate	-	10	absent	absent	10	-	-	-	1.000	
19	Brânzeturi frământate	-	100	10	absent	10	-	-	-	200	
20	Brânzeturi topite	-	-	-	absent	10	-	-	-	-	



21	Unt	-	10	1	absent	1	-	-	-	-	100
22	Margarină de consum	-	100	10	absent	absent	-	-	-	-	100
23	Margarină cu lapte	-	100	10	absent	absent	-	-	-	-	100
24	Înghețată, torturi de înghețată	-	10	absent	absent	absent	absent	-	-	-	-
25	Praf de înghețată	-	1	absent	absent	absent	absent	-	-	-	-
26	Lapte concentrat cu zahăr	50.000	absent	-	absent	absent	-	-	-	-	-
27	Creme vegetale (înlocitorii de frișcă)	-	10	absent	absent	absent	absent	-	-	-	-
28	Carne zvântată, refrigerată, congelată absent ⁶⁾ și organe de pasăre	20 ⁵⁾			absent ⁶⁾	-	-	-	-	1 ⁶⁾	-
29	Organe de vită, de porc, de oaie	-	-	-	absent	-	-	-	-	10	-
30	Carne tocată și semipreparate din carne tocată (hamburger, pastă de mititei, cârnată proaspetă etc.)	-	1.000	100	absent	10	10	-	100	-	-
31	Preparate din carne, sărate și/sau afumate	-	100	10	absent	10	10	-	100	-	-
32	Salamuri crude uscate (tip Sibiu)	-	-	-	absent	10	-	-	-	-	-
33	Mezeluri (prospături, salamuri semiafumate)	-	10	1	absent	10	absent	-	10	-	-
34	Mâncăruri gătite congelate și mâncăruri gătite, servite calde	10.000	10	absent	absent	1	1	-	1	-	-
35	Preparate din carne, mixte sau simple, gata pregătite, care se consumă reci, fără altă prelucrare termică (piftii, pateuri din carne și organe, biftec etc.)	10.000	10	absent	absent	absent	-	-	absent	-	-
36	Produse crude (șnițel, cașcaval pane)	-	100	10	absent	10	-	-	10	-	100
37	Pește proaspăt, decapitat și eviscerat	-	10	absent	absent	10	-	-	10	-	-
38	Pește refrigerat sau congelat	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
39	Produse semiconserve:										
	- marinată reci	-	100	10	absent	10	-	-	10	-	10
	- marinată calde nepasteurizată	-	absent	-	absent	absent	-	-	absent	-	absent
	- marinată calde pasteurizată	-	absent	-	absent	absent	-	-	absent	-	absent
	- pastă de pește,	-	-	-	absent	10	-	-	Absent	10	-



	icre, lăpti										
	- produse din icre și din lăpti	-	10	absent	absent	10	-	-	10	-	
40	Icre sărate	-	10	1	absent	1	-	-	10	-	
41	Salată de icre cu adaos de ulei	-	10	absent	absent	absent	-	-	10	-	
42	Pește sărat	-	10	absent	absent	10	-	Absent	-	100	
43	Pește sărat cu ceapă	-	100	10	absent	10	-	Absent	100	500	
44	Pește afumat:										
	- la cald	-	10	absent	absent	10	-	-	100	-	
	- la rece	-	10	absent	absent	10	-	-	100	100	
45	Preparate culinare din pește	-	10	absent	absent	absent	-	-	10	-	
46	Semipreparate culinare din pește	-	100	10	absent	10	-	-	10	-	
47	Ouă umplute, salate cu maioneză	-	10	1	absent	1	-	-	-	-	
48	Gelatină alimentară	-	10	absent	absent	10	10	-	10	-	
49	Prăjituri cu cremă	100.000	10	1	absent	1	1	-	-	-	
50	Torturi cu diferite creme, frișcă, fructe	-	100	10	absent	absent	-	-	-	-	
51	Maioneză	10.000	10	absent	absent	10	-	-	-	100	
52	Pulberi de maioneză (înlocuitori de maioneză)	-	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 și creme deshidratate, înlocuitori de frișcă	100.000	10	absent	absent	absent	absent	-	-	100	
56	Paste făinoase (macaroane, fidea etc.)	-	10	absent	absent	1	10	-	-	100	
57	Paste făinoase cu umplutură:										
	- ciuperci	-	10	absent	-	absent	-	-	-	-	
	- carne	-	10	absent	-	absent	10	-	-	-	
	- brânză	-	10	10	-	absent	-	-	-	-	
58	Condimente și amestecuri de condimente	-	100	10	absent	10	10	-	1.000 ⁽¹⁾	1.000	
59.	Sosuri de condimentare nepasteurizate	10.000	-	-	absent	absent	10	-	1.000	1.000	
60	Băuturi răcoritoare și sucuri de fructe cu termen de valabilitate mai mic de 14 zile	300	10	absent	-	-	-	-	10	-	
61	Băuturi răcoritoare și sucuri de fructe cu termen de	30	absent	-	-	-	-	-	-	absent	



	valabilitate mai mare de 14 zile										
62	Pulberi pentru sucuri	10.000	10	absent	-	-	-	-	-	-	10
63	Ape minerale și carbogazoase, gheăță artificială ⁷⁾	-	absent/ 100 cm ³	absent/ 100 cm ³	-	-	-	-	-	absent/ 50 cm ³	-
64	Bere nepasteurizată:										
	- filtrată	-	1	absent	-	-	-	-	-	-	1.000
	- nefiltrată	-	1	absent	-	-	-	-	-	-	3.000
65	Bere pasteurizată	-	absent	-	-	-	-	-	-	-	10
66	Făinuri alimentare, altele decât făină pentru panificație (făină de orez, orezin, fosfarină)	100.000	100	10	-	-	absent	-	-	-	1.000
67	Făină pentru panificație și făinuri gata pregătite ⁸⁾	-	-	-	-	-	100	-	-	-	1.000
68	Pâine, chifle, cornuri simple ⁹⁾	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100
69	Produse de panificație cu umpluturi	-	10	absent	absent	1	1	-	-	-	100
70	Orez ⁹⁾	-	-	-	-	-	100	-	-	-	-
71	Derivate din cereale tratate termic(fulgi de grâu, porumb, de orez, Produse expandate)	-	10	absent	absent	Absent	absent	-	10	100	
72	Biscuiți uscați și biscuiți glazurați	-	10	absent	absent	Absent	absent	-	-	-	absent
73	Biscuiți, paleuri (fursecuri), napolitane cu diferite creme, nuga	-	100	10	absent	Absent	absent	-	-	-	100
74	Cacao pudră, ciocolată tablete(masivă, cu vanilie, amăruie, cu lapte), ciocolată cu adaos (nucă, cafea, alune, stafide); bomboane fine și extrafine de ciocolată, înveliș pentru bomboane fine și extrafine)	-	absent	-	absent	Absent	absent	-	-	-	100
75	Cicolată umplută cu creme grase sau creme tip fondant	-	absent	-	-	Absent	absent	-	-	-	100
76	Specialități din ciocolată (cu umplutură grasă sau pe bază de fondant)	100.000	10	-	-	-	-	-	-	-	100
77	Bomboane, altele decât de ciocolată ¹⁰⁾	-	absent	-	-	-	-	-	-	-	-
78	Jeleuri, rahat,	-	absent	-	-	-	-	-	-	-	100



	gemuri, marmelade, șerbeturi, dulcețuri, fructe confiate ¹⁰⁾										
79	Siropuri din suc de fructe, cu zahăr ¹⁰⁾	100	-	-	-	-	-	-	-	-	100
80	Siropuri din zahăr cu arome și cu coloranți sintetici ¹⁰⁾	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10
81	Arome alimentare										
	- naturale	-	10	1	-	-	absent	-	-	-	10
	- sintetice	-	10	1	-	-	absent	-	-	-	10
82	Emulsie pentru băuturi răcoritoare	-	1	absent	absent	-	-	-	-	-	10
83	Concentrate alimentare (supe, cuburi din carne, legume)	50.000	10	absent	absent	-	-	-	100	10	
84	Alune	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100
85	Muștar alimentar	1.000	-	-	-	-	-	-	-	-	100
86	Oțet alimentar	-	1	-	-	-	-	-	-	-	10
87	Vin	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100
88	Ceai (plantă)	10.000	10	absent	-	-	-	-	-	-	100
89	Ulei nerafinat	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100
90	Borș	-	100	absent	-	-	-	-	-	-	-
91	- Cafea crudă, - Prăjitură și instant	100	10	-	-	-	-	-	1.000	-	
92	Merană din ouă praf	10.000	10	-	absent	1	-	-	-	-	100
93	Glucoză solidă și aromatizată ¹⁰⁾	-	-	-	-	-	-	-	-	-	100
94	Produse din grâu germinat	10.000	100	absent	-	-	-	-	-	-	100
95	Amidon ⁹⁾	-	-	-	-	-	100	-	-	-	-
96	Mălai, griș	-	-	-	-	-	100	-	-	-	1.000
97	Măslini în saramură	-	-	-	-	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	Pepsină (pulbere în amestec cu sare.)	-	10	absent	Absent	10	-	-	-	-	300
103	Cultiuri de fermenti lactici (pulberi) ¹²⁾	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10
104	Ketchup	1.000	-	-	-	-	-	-	-	-	-
105	Sandvișuri, mâncăruri tip fast- food	10.000	10	absent	Absent	absent	-	-	-	-	-

NOTĂ:

¹⁾ Valorile înscrise reprezintă numărul maxim admis/g sau ml. după cez.

²⁾ Semnul "-" arată că nu este normat criteriul respectiv.



³⁾ Pentru acest gen de produs se face numai determinarea numărului total de germenii aerobi mezofili.

Această determinare se realizează astfel: se incubează recipientele timp de 15 zile la 30°C, și apoi se efectuează examen organoleptic.

Se consideră că produsul este bun dacă:

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

b) examenul organoleptic este normal.

⁴⁾ La brânzeturi cu pastă moale nu se normează.

⁵⁾ Se referă la numărul maxim de germenii pe câmp microscopic pentru recoltările de pe suprafață.

⁶⁾ Se referă la probe recoltate în profunzime.

⁷⁾ În afara celor două criterii înscrise în tabel se mai fac determinări de:

- număr de streptococi fecali:

absent/100 cm³;

- Pseudomonas aeruginosa:

absent/100 cm³.

⁸⁾ În afara criteriilor înscrise în tabel se mai fac determinări de spori de Bacillus subtilis (Bmesentericus):

- pentru făină - 100/g;

- pentru pâine - 10/g.

⁹⁾ Se fac numai determinări ale numărului maxim de spori de Bacillus cereus.

¹⁰⁾ În afara celor două criterii înscrise în tabel se mai fac determinări de:

- Leuconostoc absent/15 g produs.

¹¹⁾ Se fac determinări de spori de bacterii anaerobe.

¹²⁾ La examenul microbiologic prin culturi trebuie să fie pure și necontaminate cu germenii patogeni

¹³⁾ Brânza Camembert, Taga și Năsal nu se normează.

Art. 71

(1) Conservele în recipiente închise ermetic trebuie să corespundă următoarelor condiții microbiologice:

După termostatare să nu prezinte:

- modificări exterioare ale recipientului, bombaj și/sau surgeri de conținut;

- modificări ale conținutului, de miros și/sau alte modificări determinate de o activitate microbiană.

(2) La examenul microscopic să nu se observe:

- la conservele pentru copii, în medie mai mult de 10 microorganisme/câmp microscopic și/sau mai mult de 20 de câmpuri microscopice pozitive la determinarea conținutului în filamente de mucegai;

- la conservele la care se urmărește prezența bacteriilor termotolerante (cauzatoare de acire, fără bombaj), în medie mai mult de 30 de microorganisme/câmp microscopic și cheierea acidității, pusă în evidență prin testul cu purpură de bromcrezol sau prin reducerea valorii de pH.

(3) La examenul prin culturi să nu se pună în evidență:

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

a)bacterii anaerobe sau, facultativ, anaerobe;

b)bacterii termofile de acire fără bombaj;

c)bacterii aerobe mezofile;



- d)drojdii și mucegaiuri;
- pentru cele cu pH mai mare de 4,5:
- a)bacterii aerobe mezofile;
- b)bacterii anaerobe mezofile;
- c)bacterii termofile de acire fără bombaj.

Art. 72

(1)Zahărul cristal pentru consum uman trebuie să corespundă următoarelor condiții microbiologice:

- numărul total de germenii aerobi mezofili - 1.000/10 g;
- drojdii - 100/10 g;
- mucegaiuri - 100/10 g.

(2)Zahărul (cristal) materie primă pentru industria alimentară trebuie să corespundă următoarelor condiții microbiologice:

- bacterii sporulate termofile/bacterii sporulate de acire fără bombaj la 10 g maximum.....150/75;
- bacterii sporulate anaerobe termofile, producătoare de gaz, cu excepția hidrogenului sulfurat la 4g (numărul de tuburi pozitive/numărul de tuburi însămânțate) maximum.....4/5;
- bacterii sporulate anaerobe termofile, producătoare de hidrogen sulfurat la 4g (numărul de tuburi pozitive/numărul de tuburi însămânțate) maximum.....4/5;
- leuconostoc la 15 g.....absent.

(3)Zahărul pudră pentru sucuri trebuie să îndeplinească următoarele condiții microbiologice:

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

(4)Zahărul pudră pentru patiserie trebuie să îndeplinească următoarele condiții microbiologice:

- numărul total de germenii aerobi mezofili - 300/10 g;
- drojdii - 100/10 g;
- mucegaiuri - 100/10 g.

(5)Zahărul candel pentru băuturi alcoolice trebuie să îndeplinească următoarele condiții microbiologice:

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

CAPITOLUL IV: Aditivi alimentari

Art. 73

Aditivii alimentari sunt substanțe care se folosesc la prepararea unor produse alimentare în scopul ameliorării calității acestora sau pentru a permite aplicarea unor tehnologii avansate de prelucrare.

Prezenta reglementare nu se aplică:

- aditivilor tehnologici;
- substanțelor folosite la protecția plantelor;



- substanțelor adăugate pentru sporirea valorii nutritive (vitamine, minerale);
- concentratelor naturale (uscate sau sub altă formă) încorporate în aliment în timpul procesului tehnologic, datorită aromei specifice, proprietăților nutritive sau puterii lor de colorare;
- coloranților utilizați la colorarea părților necomestibile a unui aliment.

Nu se consideră aditivi alimentari:

- substanțele de tratare a apei;
- pectina conținută în mod natural de aliment;
- baza chewing;
- dextrina, amidonul modificat prin diverse tratamente;
- plasma sanguină, gelatina, proteinele hidrolizate, proteina din lapte, glutenul;
- aminoacizii, alții decât acidul glutamic, glicina, cisteina.

Art. 74

Adaosul de aditivi trebuie înscris vizibil pe eticheta fiecărui ambalaj de desfacere (sticlă, borcan, cutie, pachet etc.), menționându-se, după caz: "conservat chimic", "aromatizat sau îndulcit sintetic", "colorat artificial" etc.

Comercializarea aditivilor alimentari admisi se face numai în ambalaje originale, pe care se menționează compoziția și denumirea chimică a produsului, precum și modul de întrebunțare.

Art. 75

Este interzis adaosul de aditivi alimentari în scopul mascării unor alterări sau degradări ale produselor alimentare.

Este interzis adaosul de conservanți la conservele sterilizate.

Art. 76

Puritatea aditivilor trebuie să corespundă următoarelor cerințe 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.Pâine și produse de panificație**
- 2.Lapte și produse lactate**
- 3.Carne și produse din carne**
- 4.Pește și produse din pește**
- 5.Uleiuri și grăsimi**
- 6.Ouă și produse pe bază de ou**
- 7.Zahăr și produse zaharoase**
- 8.Fructe, legume și produse prelucrate**
- 9.Băuturi alcoolice**
- 10.Băuturi nealcoolice**
- 11.Produse de cofetărie și de patiserie**
- 12.Cereale și produse din cereale**
- 13.Condimente, supe, sosuri, salate**
- 14.Înghețate**
- 15.Alimente cu destinație specială**
- 16.Alte alimente.**



Art. 77

Aditivii alimentari vor fi structurați în următoarele grupe:

- conservanți - substanțe care prelungesc perioada de păstrare a alimentelor prin protejarea lor împotriva alterării produse de microorganisme (tabelul nr. 1);
- antioxidanti - substanțe care prelungesc perioada de păstrare a alimentelor prin protejare împotriva oxidării (de exemplu: râncezirea, schimbarea culorii) (tabelul nr. 2);
- acidifianti - substanțe care cresc aciditatea alimentelor, imprimându-le un gust acru (tabelul nr. 3);
- substanțe-tampon - folosesc la reglarea și la menținerea pH-ului specific alimentului (tabelul nr. 4);
- antispumanți - se folosesc pentru reducerea și prevenirea spumei (tabelul nr. 5);
- emulsificatori - substanțe care fac posibilă formarea și menținerea unui amestec omogen între două sau mai multe faze nemiscibile (tabelul nr. 6);
- agenți de gelificare - substanțe care permit și care ajută la formarea gelurilor (tabelul nr. 7);
- sequestranți - substanțe care formează complexe cu ionii metalici (tabelul nr. 7);
- stabilizatori - substanțe care fac posibilă menținerea proprietăților fizico-chimice ale alimentelor, menținând omogenizarea dispersiilor, culoarea etc(tabelul nr. 7);
- substanțe de îngroșare - substanțe care au capacitatea de a mări vâscozitatea produselor alimentare (tabelul nr. 7);
- îndulcitori - substanțe (altele decât zahărul) care se utilizează pentru a da gust dulce alimentelor (tabelul nr. 8);
- coloranți naturali (tabelul nr. 9) și coloranți de sinteză (tabelul nr. 10);
- agenți de afânare - substanțe care contribuie la creșterea volumului alimentelor fără a modifica valoarea energetică (tabelul nr. 11);
- antiaglomeranți (tabelul nr. 11);
- potențiatori de aromă - mențin și amplifică aroma specifică alimentului (tabelul nr. 12);
- substanțe-suport - facilitează transportul și utilizarea aditivilor fără a modifica proprietățile pe care se bazează utilizarea lor (tabelul nr. 13);
- enzime - folosite în industria alimentară (tabelul nr. 14);
- aromatizanți - se împart în trei categorii:
 - * substanțe aromate naturale - se obțin prin procese fizice enzimatice sau microbiologice din materii prime de origine vegetală sau animală;
 - * substanțe identic naturale - sunt identice din punct de vedere al compoziției cu aromele naturale, componentele fiind obținute prin sinteză;
 - * substanțe artificiale - se obțin prin sinteză, având structura și compoziția diferite de cele naturale (tabelul nr. 15).

Doza de utilizare a aromatizanților va fi cea recomandată de firma producătoare, avizată de Ministerul Sănătății.

Nu se admite folosirea aromatizanților la produse neprelucrate, lăma, amidon, zahăr, conserve sterilizate din fructe și legume, fructe deshidratate, cafea, ceai, vin.

Aromele utilizate nu trebuie să depășească doza maximă admisă pentru următoarele componente:

Substanță	Alimente și băuturi (mg/kg)	Excepții și/sau restricții speciale
Acid agaric	20	100 mg/kg în băuturile alcoolice și în alimentele cu ciuperci
Aloin	0,1	50 mg/kg în băuturi alcoolice
Beta asarone	0,1	1 mg/kg în băuturi alcoolice și în condimentele utilizate pentru snacksuri
Berberină	0,1	10 mg/kg în băuturi alcoolice

Cumarină	2	10 mg/kg în produse de cofetărie cu caramel 50 mg/kg în gumă de mestecat 10 mg/kg în băuturi alcoolice
Acid hidrocinamic	1	50 mg/kg în nouă, marțipan sau în produse similare 1 mg% volalcool în băuturi alcoolice 5 mg/kg În fructe conservate
Hypericine	0,1	10 mg/kg în băuturi alcoolice 1 mg/kg în produse de cofetărie
Pulegone	25 (100 în băuturi)	250 mg/kg în băuturi cu aromă de mentă 350 mg/kg în produsele de cofetărie cu aromă de mentă
Safrol și isosafrol	1	10 mg/kg În produse dulci, pastilat
		2 mg/kg în băuturi alcoolice cu concentrația alcoolică mai mică de 25% vol. 5 mg/kg în băuturi alcoolice cu concentrația alcoolică mai mare de 25% vol. 15 mg/kg în produse cu nucșoară
Santonină	0,1	1 mg/kg în băuturi alcoolice cu concentrația alcoolică mai mare de 25% vol.
Thuionă (alfa și beta)	0,5	5 mg/kg în băuturi alcoolice cu concentrația alcoolică mai mică de 25% vol. 10 mg/kg în băuturi alcoolice cu concentrația alcoolică mai mare de 25% vol. 25 mg/kg în produse care conțin salvie 35 mg/kg În bitter.

Aditivi tehnologici pot fi folosiți numai cu avizul Ministerului Sănătății, conform prevederilor art. 78-80.

Toți aditivii folosiți trebuie să fie de calitate alimentară.

Art. 78

Pentru aditivi alimentari neprevăzuți în prezentele norme igienico-sanitare, precum și pentru utilizarea oricărui aditiv în produsele alimentare dietetice și în preparatele pentru copii se va cere avizul Ministerului Sănătății.

Art. 79

(1)Producția, importul, vânzarea sau folosirea aditivilor alimentari care nu sunt cuprinși în prezentul ordin este interzisăÎn cazul amestecurilor de aditivi importați, care au diferite denumiri comerciale, acestea se vor aviza sanitar pentru a verifica dacă atât compoziția, cât și doza de utilizare recomandată sunt corespunzătoare.

(2)Avizul sanitar pentru aditivi alimentari folosiți în România este valabil timp de 3 ani de la data emiteriiÎn cadrul perioadei de 3 ani el poate fi retras, dacă se constată că este folosit necorespunzător sau dacă aditivul avizat are efecte asupra sănătății sau mediului, necunoscute la data emiterii avizului.

Art. 80

Aditivi care sunt folosiți în hrana animalelor trebuie să fie avizați de Ministerul Sănătății.
PRODUSELE ALIMENTARE ÎN CARE NU SUNT ADMIȘI COLORANȚII

- 1.Alimente netransformate
- 2.Apă îmbuteliată
- 3.Lapte semiecremat sau ecremat, pasteurizat sau sterilizat
- 4.Lapte cu cacao sau cu ciocolată
- 5.Lapte fermentat nearomatizat
- 6.Lapte concentrat (nearomatizat)
- 7.Lapte babeurre
- 8.Cremele în pudră (nearomatizate)



- 9.** Uleiuri și materii grase de origine animală sau vegetală
- 10.** Ouă și produse pe bază de ouă
- 11.** Făină și alte produse de morărit, amidon și fecule
- 12.** Pâine
- 13.** Paste făinoase
- 14.** Zahăr, mono- și dizaharide
- 15.** Piure și conserve de tomate
- 16.** Sucuri și nectar naturale din fructe și legume
- 17.** Fructe, legume și ciuperci în conserve sau deshidratate, fructe, legume și ciuperci transformate
- 18.** Dulceturi extra, înghețată extra, creme de castane, creme de prune
- 19.** Pește, moluște și crustacee, carne de animale, pasăre și vânat, precum și preparate
- 20.** Produse de cacao și componente în care produsul de bază este ciocolata
- 21.** Cafea prăjită, ceai, cicoare, extract de ceai și cicoare, preparate din ceai, din plante, din fructe și cereale pentru infuzie, amestecuri și preparate instant din aceste produse
- 22.** Sare și produse de substituție a sării, condimente și amestecuri de condimente
- 23.** Vinuri și alte produse din vin
- 24.** Băuturi spirtoase din fructe, țuică, uzo, gin și alte băuturi similare
- 25.** Distilate de vin (cu excepția caramelului)
- 26.** Alimente pentru sugari și copii
- 27.** Miere de albine
- 28.** Maț și produse din maț
- 29.** Brânzeturi maturate și nematurate (nearomatizate)

30. Unt.

DEFINII

- Aditivi tehnologici - substanțe care nu intră în compoziția alimentului, dar care se utilizează intenționat în procesarea materialului proaspăt, pentru îmbunătățirea procesului tehnologic Aceste substanțe se regăsesc în aliment numai sub formă de reziduuri ce nu prezintă pericol asupra sănătății consumatorului.

- Doza limită - se referă la doza regăsită în alimentul gata preparat.

- Quantum satis - aditivul poate fi folosit în funcție de nevoile și dorința fabricantului și a consumatorului.

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

Nu se ia în considerare procesarea prin depelare, divizare, tăiere, măcinare, congelare, spălare, împachetare.

Tabelul nr. 1: Conservanți

Denumirea	Alimentele admise	Doza limită
Acid benzoic și săturile lui E 210 - E 213	grupele 6, 8, 13 grupa 10	1 g/kg 200 mg/l
Esteri ai acidului parahidroxibenzoic E 214 - E 219	grupa 3 (pateuri și aspicuri), grupa 12	1 g/kg 1.000 mg/kg 300 mg/l (băuturi răcoritoare)
Acid sorbic și săturile lui E 200 - E 203	grupele 2, 5, 6, 10 grupele 9, 11	200 mg/l (șampanie) maximum 50 (dulceturi, gemuri, siropuri)
SO ₂ , sulfiți, bisulfiți și metabisulfiți E 220 - E 228	grupa 8	maximum 250 (concentrac. de fructe) maximum 400 (fulgi de legume) maximum 50 mg/kg - legume



		congelate (rădăcinoase albe și cartofi)
	grupa 9	maximum 350 mg/kg
	grupa 11	maximum 50 mg/kg (biscuiți)
Difenil E 230	tratament de suprafață al citricelor	maximum 70 mg/kg
Ortofenil fenol E 231	tratament de suprafață al citricelor	maximum 12 mg/kg
Thiabendazol E 233	tratament de suprafață al citricelor și bananelor	maximum 6 mg/kg
		maximum 3 mg/kg
Nizină E 234	grupa 2 (brânzeturi topite)	maximum 12,5 mg/kg
Acid formic și săruri 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 și săruri E 260 - E 261	grupa 1	maximum 4 g/kg
Acid propionic și sărurile lui E 281 - E 283	grupa 1	maximum 2.000 mg/kg
	grupa 2 (brânzeturi topite)	maximum 1.000 mg/kg

Tabelul nr. 2: Antioxidanți

Denumirea	Alimentele admise	Doza limită
Acid ascorbic și sărurile lui E 300 - E 303	grupele 3, 4, 8, 10, 13, 15	q.s.
Acid izoascorbic și sărurile lui E 315 - E 318	grupele 3, 4, 15(baby food)	q.s.
Palmitat și 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 grupele 12, 13 grupele 15, 16 (guma de mestecat)	100 mg/kg 200 mg/kg 400 mg/kg
BHA și BHT E 320 - E 321	grupa 5 grupa 6 grupa 8 grupa 12 grupa 13 grupa 16 (guma de mestecat)	300 mg/kg 300 mg/kg 300 mg/kg 30 mg/kg 300 mg/kg (referitor la conținutul în grăsimi) 300 mg/kg
Acid erythorbic și săruri E 315	grupa 3 grupa 4	500 mg/kg 1.500 mg/kg

Tabelul nr. 3: Acidifianti

Denumirea	Alimentele admise	Doza limită
Acid citric E 330	grupele 4, 5*), 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15, 16	q.s.



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 margarină.

Tabelul nr. 4: Substanțe tampon

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

Tabelul nr. 5: Antispumantă

Denumirea	Alimentele admise	Doza limită
Metil-etyl-celuloză 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-polixiloxan E 900 B	grupele 9, 10	maximum 10 mg/l
Ulei din nucă de cocos	-	q.s.

Tabelul nr. 6: Emulsificatori

Denumirea	Alimentele admise	Doza limită
Lecitină E 322	grupele 1, 2, 5, 6, 7, 10, 11 grupa 14	maximum 5.000 mg/l maximum 3.000 mg/l
Mono- și digliceride și esteri cu acizi grași E 471 - E 472	grupele 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 16	maximum 5.000 mg/l
Săruri ale acizilor grași E 470	grupa 2	
Sucroglyceride E 474	grupele 1, 5, 6 grupa 14 grupa 16 (guma de mestecat) grupa 15 grupa 10	maximum 5.000 mg/kg maximum 1.000 mg/kg maximum 5.000 mg/kg maximum 3.000 mg/kg 3%
Sucroesteri E 473	grupele 1, 5, 6 grupa 14 grupa 15 grupa 16	maximum 5.000 mg/kg maximum 5.000 mg/kg maximum 1.000 mg/kg



Esteri poligliceridici ai acizilor grași E 475	grupele 5, 7 (muștar) grupa 8 grupa 9 grupa 15 grupa 16 (guma de mestecat)	maximum 2.000 mg/kg maximum 5.000 mg/kg maximum 5.000 mg/kg maximum 5.000 mg/kg maximum 5.000 mg/kg
Esteri ai propilenglicolului cu acizii grași E 477	grupa 7 grupa 8 grupa 15	maximum 2.000 mg/kg maximum 8.000 mg/kg maximum 5.000 mg/kg
Stearoil 2 lactilat de Na E 481	grupa 8	maximum 2.000 mg/kg
Stearoil 2 lactilat de Ca E 482	grupa 8 (muștar)	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 îngroșare

Denumirea	Alimentele admise	Doza limită
Pectină E 440	grupele 7, 8, 1113, 14, 15,	q.s.
Acid alginic și sărurile lui E 400 - E 404	grupa 2 grupa 6 grupele 9, 10 grupele 14, 15	Maximum 4.000 mg/kg Maximum 1.000 mg/kg Maximum 3.000 mg/kg Maximum 2.000 mg/kg
Alginat de propilenglicol E 405	grupa 2 grupa 5 grupa 8 grupa 12 grupa 13 grupa 15 (produse dietetice) grupa 16 (guma de mestecat)	Maximum 5.000 mg/kg Maximum 3.000 mg/kg Maximum 5.000 mg/kg Maximum 3.000 mg/kg Maximum 8.000 mg/kg Maximum 12.000 mg/kg Maximum 5.000 mg/kg
Agar-agar E 406	grupele 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15	Maximum 5.000 mg/kg
Caragenan*) E 407	grupele 2, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15	Maximum 5.000 mg/kg
Făină de semințe de carruba E 410	grupele 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15	Maximum 5.000 mg/kg
Făină de semințe de tamarind E 411	grupele 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15	Maximum 5.000 mg/kg
Făină de semințe de guar E 412	grupele 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15	q.s.
Gumă adragante E 413	grupele 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15	q.s.
Gumă arabică E 414	grupele 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14, 15	q.s.
Gumă 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.
Fosfați de K, Na, Ca, NH ₄ , Mg E 339 - E 343	grupa 2 grupele 3, 5, 11, 15	Maximum 2.000 mg/kg Maximum 5.000 mg/kg



Di-, tri- și polifosfați de Na, K, Ca, Mg, NH ₄ E 450 - E452	grupa 1 grupa 2 grupa 3 grupele 7, 8 grupa 10 grupa 11 grupa 15	Maximum 2.500 mg/kg Maximum 3.000 mg/kg Maximum 5.000 mg/kg Maximum 5.000 mg/kg Maximum 3.000 mg/kg Maximum 700 mg/l Maximum 10.000 mg/kg
---	---	---

*) Caragenan - În preparate de carne - admis q.s.

Celuloză E 461	grupele 5, 7, 9, 10, 11, 13, 14	Maximum 2.000 mg/kg
Metil celuloză E 461	grupele 5, 7, 9, 10, 11, 13, 14	maximum 2.500 mg/kg
Etil celuloză E 462	grupele 5, 7, 9, 10, 11, 13, 14	maximum 2.000 mg/kg
Hidroxipropil celuloză E 463	Grupele 5, 7, 9, 10, 11, 13, 14	q.s.
Hidroxipropilmetyl celuloză E 464	Grupele 5, 7, 9, 10, 11, 13, 14	q.s.
Carboximetil celuloză E 466	grupele 5, 7, 9, 10, 11, 13, 14	q.s.
Etil-hidroxietil celuloză E 467	grupele 5, 7, 9, 10, 11, 13, 14	q.s.
Etilen-diamino-tetraacetat E 385	grupa 6 grupa 8	75 mg/kg 250 mg/kg

Tabelul nr. 8: Îndulcitori

Denumirea	Alimentele admise	Doza limită
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, 16 (guma de mestecat)	q.s.
Acesulfam K E 950	grupa 2 grupa 8 grupa 10 grupa 11 grupa 14 grupa 15 grupa 16 (guma de mestecat)	maximum 350 mg/kg maximum 1.000 mg/kg maximum 350 mg/kg maximum 1.000 mg/kg maximum 800 mg/kg maximum 1.000 mg/kg maximum 2.000 mg/kg
Aspartam E 951	grupa 10 grupa 11 grupa 8 grupa 14 grupa 16 (guma de mestecat)	maximum 600 mg/kg maximum 1.000 mg/kg maximum 1.000 mg/kg maximum 900 mg/kg maximum 5.500 mg/kg



Zaharină și sărurile de Na, K, Ca E 954	grupa 8 grupa 10 grupa 11 grupa 14 grupa 15 grupa 16	maximum 200 mg/kg maximum 50 mg/kg maximum 200 mg/kg maximum 100 mg/kg maximum 1.200 mg/kg maximum 1.200 mg/kg
Taumatină E 957	grupele 8, 11 grupa 15	50 mg/kg maximum 400 mg/kg
Neohesperidină DC E 959	grupa 8 grupele 10, 11 grupa 15	maximum 30 mg/kg Maximum 50 mg/kg Maximum 100 mg/kg
Ciclamat de Na E 952	grupa 8 grupa 10 grupa 11 grupa 16 (guma de mestecat)	Maximum 1.000 mg/kg Maximum 400 mg/kg Maximum 550 mg/kg Maximum 1.500 mg/kg
Sucraloză	grupele 8, 10, 11, 15, 16	q.s.

Tabelul nr. 9: Coloranți naturali

Denumirea	Alimentele admise	Doza limită
Antociani E 163	Pentru toate grupele de produse	q.s.
Betaină E 162	Pentru toate grupele de produse	q.s.
Caroteni E 160, a, b, c, d, e, f (alfa, beta, gama caroten, anato, capsantină, licopen, beta-apocaroten, ester etilic al acidului beta-apocarotenic)	Pentru toate grupele de produse	q.s.
Xantofile E 161 a, b, c, d, e, f, g (flavoxantină, luteină, criptoxantină, rubixantină violoxantină, rodoxantină, cantoxantină)	Pentru toate grupele de produse	q.s.
Curcumină E 100	Pentru toate grupele de produse	q.s.
Riboflavină E 101	Pentru toate grupele de produse	q.s.
Clorofilă E 140	Pentru toate grupele de produse	q.s.
Complecși de cupruclorofilă E 141	Pentru toate grupele de produse	q.s.
Caramel E 150 a, b, c, d	Pentru toate grupele de produse	q.s.
Cosenilă sau acid carminic E 120	Pentru toate grupele de produse	q.s.
Cărbune vegetal E 153	Pentru toate grupele de produse	q.s.
Orez fermentat	grupa 3	q.s.

Tabelul nr. 10: Coloranți de sinteză

Denumirea	Alimentele admise	Doza limită
Tartrazină E 102	grupele 7*), 8, 11, 12 grupele 9, 13, 14 grupa 10	maximum 70 mg/kg maximum 40 mg/kg maximum 10 mg/kg,
Sunset yellow E 110	grupele 7, 8, 9, 11 grupele 9, 13, 14 grupa 10	maximum 40 mg/kg maximum 40 mg/kg maximum 40 mg/kg
Galben de quinoleină E 104	grupele 7, 8, 11, 12 grupele 9, 13, 14 grupa 10	maximum 100 mg/kg maximum 100 mg/kg maximum 100 mg/kg



Azorubină E 122	grupele 7, 8, 11, 12 grupele 9, 12, 13 grupa 10	maximum 100 mg/kg maximum 70 mg/kg
Eritrozină E 127	grupele 7, 8, 9 grupele 10, 11, 12 grupele 13, 14	maximum 10 mg/kg maximum 20 mg/kg 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 grupa 10 grupele 7, 8, 11, 12, 13, 14	maximum 20 mg/kg maximum 10 mg/kg max30 mg/kg
Indigotină E 132	grupele 8, 9, 11, 12, 13, 14 grupa 10 grupa 7	maximum 50 mg/kg maximum 10 mg/kg maximum 20 mg/kg
Albastru patent E 131	grupele 8, 9, 11, 12, 13, 14 grupa 10 grupa 7	maximum 50 mg/kg maximum 10 mg/kg maximum 20 mg/kg
Albastru brilliant E 133	grupele 8, 9, 11, 12, 13, 14 grupa 10 grupa 7	maximum 50 mg/kg maximum 10 mg/kg maximum 20 mg/kg
Verde brilliant E 142	grupele 7, 8, 10 grupele 11, 12, 13, 14	maximum 20 mg/kg maximum 10 mg/kg
Brun HT E 155	grupele 7, 9, 11	maximum 150 mg/kg
Negru brilliant E 151	grupa 7	maximum 30 mg/kg
Bioxid de titan E 171	grupele 7, 9, 11, 14, 16 (guma de mestecat)	q.s.
Aluminiu E 173	colorant de suprafață	q.s.
Aur - E 175	colorant de suprafață	q.s.
Argint - E 174	colorant de suprafață	q.s.
Carbonat de calciu E 170	colorant de suprafață	q.s.

*) Cu excepția coloranților folosiți la fabricarea rahatului - maximum 30 mg/kg.

Tabelul nr. 11: Agenți de afânare și antiaglomeranți

Denumirea	Alimentele admise	Dоза, лимитă
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: Potențiatori de gust



Denumirea	Alimentele admise	Doza limită
Acid glutamic și glutamati E 620 - E 625	grupele 3, 4, 8, 13, 16 (aromatizanți și emulsii aromate)	maximum 10 g/kg
Acid guanic și săruri E 626 E 629	grupele 3, 4, 8, 13, 16 (aromatizanți și emulsii aromate)	maximum 500 mg/kg
Acid inozinic și inozinăti E 630 - E 633	grupele 3, 4, 8, 13, 16 (aromatizanți și emulsii aromate)	Maximum 500 mg/kg
Ribonucleotide de Ca și Na E 634 - E635	grupele 3, 4, 8, 13, 16 (aromatizanți și emulsii aromate)	Maximum 500 mg/kg
Maltol și etilmaltol E 636 - E 637	grupele 3, 4, 8, 13, 16 (aromatizanți și emulsii aromate)	q.s.

Tabelul nr. 13: Substanțe suport

Denumirea	Alimentele admise	Doza limită
Amidon acetilat E 1420	grupele 7, 16 (arome și emulsii aromate)	q.s.
Amidon oxidat E 1404	grupele 7, 16 (arome și emulsii aromate)	q.s.
Amidon succinat de sodiu E 1450	grupele 7, 16 (arome și emulsii aromate)	q.s.
Hidroxipropil amidon E 1440	grupele 7, 16 (arome și emulsii aromate)	q.s.
Polidextroză E 1200	grupele 7, 16 (arome și emulsii aromate)	q.s.
Polivinilpirolidonă E 1201	grupele 7, 16 (arome și emulsii aromate)	q.s.
Propilenglicol E 1202	grupele 7, 16 (arome și emulsii aromate)	q.s.
Talc E 553	grupele 7, 16 (arome și emulsii aromate)	q.s.
Triacetat de gliceril E 1518	grupele 7, 16 (arome și emulsii aromate)	q.s.
Trietil citrat E 1505	grupele 7, 16 (arome și emulsii aromate)	q.s.
Xilitol E 967	grupele 7, 16 (arome și emulsii aromate)	q.s.

Tabelul nr. 14: Enzimele folosite în industria alimentară

Alfa-amilază din Aspergillus oryzae
 Alfa-amilază din Bacillus licheniformis
 Alfa-amilază din Bacillus megaterium
 Alfa-amilază din Bacillus stearothermophilus
 Alfa-amilază din Bacillus subtilis
 Alfa-amilază și glucoamilază din Aspergillus oryzae
 Amestec de carbohidrază și Protează din Bacillus subtilis
 Amiloglucosidază 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
 Catalază din Micrococcus lysodeicticus
 Celulază din Penicillium funiculosum
 Celulază din Trichoderma reesi Chitosin A din Ecoli K - 12
 Chitosin B din Aspergillus niger var awamori
 Chitosin B din Kluyveromyces lactis
 Glucoso-isomerază din Actinoplanes missouriensis
 Glucoso-isomerază din Bacillus coagulans
 Glucoso-isomerază din Streptomyces olivaceous
 Glucoso-isomerază din Streptomyces rubiginosus
 Glucoso-isomerază din Streptomyces violaceus
 Glucoso-oxidază și catalază din Aspergillus niger



Hemicelulază din Aspergillus niger

Lipază din Aspergillus niger

Malt carbohidrază Pectinază din Aspergillus niger Tripsină.

Tabelul nr. 15: Aromatizanți

Denumirea	Alimentele admise	Doza limită
Diacetil	grupa 5 pentru toate grupele de produse	q.s.
Acetat de etil		q.s.
Acetat de butil		q.s.
Aldehidă benzoică		q.s.
Vanilină		7 mg/kg
Etilvanilină		7 mg/kg
Metilvanilină		7 mg/kg
Aldehidă cinamică		q.s.
Alfa- și 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, izoamil izovalerianat, izoamil 2-metyl-butirat	pentru toate grupele de produse	q.s.
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 suroza, benzoat de benzil	pentru toate grupele de produse	q.s.
Alfa metilcinam aldehidă, izopropilmiristat, citral, citronelol, D-carvona, L-carvona, 6-metil cumarină	pentru toate grupele de produse	q.s.

Lista aditivilor admisi la utilizare în industria alimentară

E 100	- Curcumină
E 101	- Riboflavină
E 102	- Tartrazină
E 104	- Galben de qinoleină
E 110	- Sunset yellow
E 120	- Cosenilă sau acid carminic
E 122	- Azorubină
E 126	- Ponceau 6R
E 127	- Eritrozină
E 129	- Alura red
E 131	- Albastru patent



E 132	- Indigotină
E 133	- Clorofilă
E 140	- Complecși de cupruclorofilă
E 141	- Verde brilliant
E 150	- a) Caramel
E 150	- b) proceful cu sulfat caustic (sodiu, potasiu)
E 150	- c) proceful cu amoniac
E 150	- d) proceful cu sulfat amoniacal
E 151	- Negru brilliant
E 153	- Cărbune vegetal
E 155	- Brun HT
E 162	- Betaină
E 163	- Antiocianii
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-hidroxibenzoat de etil
E 215	- Sarea de sodiu a parahidroxibenzoatului de etil
E 216	- p-hidroxibenzoat de propil
E 217	- Sarea de sodiu a p-hidroxibenzoatului de propil
E 218	- p-hidroxibenzoatul de metil
E 219	- Sarea de sodiu a p-hidroxibenzoatului 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	- Thiabendasol
E 234	- Nizină
E 236	- Acid formic și săruri
E 239	- Hexametilen tetra amină



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	- Lecitină
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	- Gumă de carruba
E 411	- Gumă de tamarind
E 412	- Gumă de guar
E 413	- Gumă adragante
E 414	- Gumă arabică
E 415	- Gumă xantan
E 420	- Sorbitol
E 421	- Manitol



E 422	- Glicerol
E 440	- Pectină
E 450	- Difosfați: a) disodic b) trisodic c) tetrasodic d) dipotasic e) tetrapotasic f) dicalcic g) biacid de calciu h) dimagnezic
E 451	- Trifosfați: - penta sodic - penta potasic
E 452	- Polifosfați de: - sodiu - potasiu - sodiu-calciu - calciu - amoniu
E 460	- Celuloză
E 461	- Metil celuloză
E 462	- Etil celuloză
E 463	- Hidropropil celuloză
E 464	- Hidropropilmetyl celuloză
E 465	- Metil etil celuloză
E 466	- Carboximetil celuloză
E 467	- Etil hidroxietil celuloză
E 471	- Mono- și digliceridele acizilor grași
E 472a	- Esterii glicerici ai acidului acetic cu acizi grași
E 472b	- Esterii glicerici ai acidului lactic cu acizi grași
E 472c	- Esterii glicerici ai acidului citric cu acizi grași
E 472d	- Esterii tartrici de mono- și diglyceride cu acizi grași
E 472e	- Esterii glicerici ai acidului diacetiltartric cu acizi grași
E 472f	- Amestecul esterilor glicerici ai acidului tartric, acidului acetic și acizi grași
E 472g	- Monoglyceride
E 473	- Sucroesteri
E 474	- Sucroglyceride
E 475	- Esteri poligliceridici ai acizilor grași
E 477	- Esteri ai propilenglicolului cu acizi grași
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	- Silicăți de sodiu:
	(i) - metasilicat de sodiu
	(ii) - silicat de sodiu
E 551	- Bioxid de siliciu amorf
E 553	- Silicăți 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-lactonă
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	- Polidimetixilosan
E 900B	- Metilfenilpolixilosan
E 950	- Acesulfam K
E 951	- Aspartam
E 952	- Ciclamat de Na
E 953	- Isomaltol
E 954	- Zaharină și sărurile de Na, K, Ca
E 957	- Taumatină
E 959	- Neohesperidină DC
E 965	- Maltitol
E 966	- Lactitol
E 967	- Xilitol



E 1200	- Polidextroză
E 1201	- Polivinilpirolidonă
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 și utilaje

Art. 81

(1) Ambalajele, utilajele, recipientele și ustensilele folosite în sectorul alimentar trebuie să fie avizate sanitar.

(2) Materialele de orice natură, folosite la confectionarea ambalajelor și a recipientelor de depozitare și transport, precum și a utilajelor, ustensilelor și a acoperirilor de protecție anticorozivă, destinate sectorului alimentar, trebuie să corespundă următoarelor condiții:

- a)să aibă un grad ridicat de stabilitate fizico-chimică, care să nu permită cedarea în mediile de extracție, care reproduc condițiile de exploatare, a substanțelor străine peste limitele admise prin avize ale Ministerului Sănătății;
- b)să nu influențeze caracteristicile organoleptice, fizico-chimice sau valoarea nutritivă a produsului alimentar cu care vine în contact în timpul prelucrării, manipulării, transportului sau păstrării acestuia;
- c)să nu confere toxicitate produsului alimentar cu care vine în contact;
- d)să asigure produsului alimentar o protecție eficientă față de alte impurificări accidentale, pe toată perioada prelucrării, păstrării și transportului produsului respectiv.

Art. 82

(1) Cernelurile și coloranții folosiți la imprimarea și colorarea materialelor de ambalaj care vin în contact cu produsul alimentar trebuie să îndeplinească condițiile generale stabilite în articolul precedent și să fie avizate de Ministerul Sănătății.

(2) Este oprit contactul direct al alimentelor cu partea colorată sau imprimată a ambalajului.

Art. 83

(1) Ambalajele, recipientele, ustensilele și utilajele destinate sectorului alimentar se folosesc în perfectă stare, curate, dezinfecțiate sau dezinsectizate, după caz, operații ce trebuie asigurate prin mijloace, procedee și substanțe avizate de organele sanitare.

(2) Ambalajele, recipientele, ustensilele și utilajele folosite în sectorul alimentar nu pot avea altă utilizare decât aceea pentru care au fost avizate.

(3) Hârtia de ambalaj simplă sau complexă trebuie să fie avizată sanitar conform Metodologiei emise de Ministerul Sănătății și Institutul de Sănătate Publică București nr. 173/1984.

Pentru ambalarea produselor alimentare perisabile se admite folosirea:

- hârtiilor pergaminate,
- hârtiei metalizate;
- hârtiei cromo și cretate;
- hârtiei parafinate;
- hârtiei înnobilate cu polietilenă;



- hârtiei pergament înnobilate cu polietilenă;
- 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 fără folie de aluminiu.

(5)Nu se admite folosirea la ambalarea alimentelor a hârtiei provenite din deșeuri.

Art. 84

Capsulele metalice și capacele metalice, folosite la închiderea sticelor și a borcanelor, trebuie să fie curate și neruginite, prevăzute în interior cu un disc de plută sau din material plastic (conform art. 87 și 88), care să asigure etanșeitatea.

Art. 85

(1)Cositorul, lacurile sau alte materiale avizate de Ministerul Sănătății, folosite la cositorirea sau la acoperirea ambalajelor și utilajelor din industria alimentară, trebuie să fie aplicate în strat continuu, aderent la suprafețele tratate, să nu influențeze calitățile organoleptice și fizico-chimice ale produsului și să nu cedeze substanțe chimice peste limitele admise de Ministerul Sănătății.

(2)La fabricarea obiectelor de uz gospodăresc (farfurii, tacâmuri, căni, pahare, bidoane, canistre etc.) nu se admit pigmentii ce au în compoziție sulfuri de Cd, oxizi de Hg, Pb, Cr și negru de fum.

Art. 86

(1)Recipientele, utilajele și ustensilele emailate, utilizate în sectorul alimentar, fierte timp de 2 ore într-o soluție de acid acetic 4% și apoi păstrate timp de 22 de ore, în aceeași soluție, la temperatura camerei (conform metodologiei emise de Ministerul Sănătății și de Inspectoratul de sănătate publică a Municipiului București nr. 173/1984) nu trebuie să cedeze plumb, cupru, zinc, cobalt, cadmiu și crom peste următoarele 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 ceramică emailate, glazurate sau decorate și articolele din sticlă utilizate în sectorul alimentar, testate cu soluție de acid acetic 4% la temperatură de $22^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ timp de $24 + 0,5$ ore, nu trebuie să cedeze plumb și cadmiu peste următoarele limite:

Plumb

- articole plate
- articole adânci, cu capacitați $4,0\text{mg/l}$ $0,3\text{mg/l}$ mai mici de 3 l - articole adânci, cu capacitați mai mari de 3 l

(3)Articolele de olărit vor fi testate ca și cele din ceramică. Valorile metalelor plumb și cadmiu în lichidul de extractie vor avea aceleași limite ca și cele prevăzute la alin(2).



Art. 87

Este interzisă păstrarea în vase metalice zincate a alimentelor lichide și semilichide, cu excepția apei, a alcoolului rectificat și a grăsimilor alimentare.

Art. 88

Se admite răcirea băuturilor carbogazoase și a berii prin serpentine confectionate din cupru, cositorite la interior cu cositor care conține maximum 1% plumb.

Art. 89

Se admite pentru acoperirea brânzeturilor ceară naturală și cea sintetică.

1.Ceară naturală este ceară de albine cu sau fără parafină (nu trebuie să conțină hidrocarburi aromaticice policiclice).

2.Ceară sintetică este pe bază de acetat de vinil, ca aditivi admiși putându-se utiliza coloranți alimentari și substanțe antifungice.

Art. 90

(1)Se admit ca ambalaje, recipiente, ustensile sau utilaje în sectorul alimentar următoarele materiale plastice avizate de Ministerul Sănătății:

- polietilenă
- de înaltă presiune și joasă densitate;
- de joasă presiune și înaltă densitate;
- policlorură de vinil
- dură sau plastifiantă;
- polipropilenă;
- polistiren
- de uz general, antișoc, antișoc grefat, antistatizat;
- poliamidă;
- copolimeri:
 - copolimer stiren-acrilonitril (SAN);
 - copolimer acrilonitril-butadien-stiren (ABS);
 - copolimer de clorură de vinil cu acetat de vinil;
 - copolimer de clorură de vinil cu clorură de viniliden;
 - copolimer etilen vinil acetat;
 - copolimer etilenă-alcool vinilic.

Materiale complexe:

- polietilenă-poliamidă (PE/PA);
- polietilenă-polietilentereftalat (PE/PET);
- polietilenă-polipropilenă (PE/PP);
- poliamidă-copolimer vinil-acetat (PA/EVA);
- polietilenă de joasă densitate/copolimer etilenă alcool vinilic/polietilenă de joasă densitate + copolimer etilen vinil acetat;
- poliamidă/copolimer etilen-alcool vinilic/copolimer etilen vinil acetat.

Materiale pentru protecție anticorosivă:

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

Poliesteri și rășini poliesterice:

- poliester armat cu fibră de sticlă;



- polietileneretefalat.

(2) Pentru alte tipuri de mase plastice, care nu sunt înscrise în lista de mai sus se va cere avizul sanitar Ministerului Sănătății.

Art. 91

(1) Pentru toate tipurile de materiale plastice, materiale complexe, materiale pentru protecție anticorosivă, 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 extractie;

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

- substanțe oxidabile cu permanganat de potasiu: 10 ppm;

- metale toxice:

- plumb - 0,1 ppm;

- cadmu - absent;

- fluorescentă 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

Coloranți - absent

Ftalați - absent

Formaldehidă - 1mg/dm³ sau 6 ppm

Bisfenol - 1 ppm Epiclorhidrină - absent

Stiren - 0,05 ppm Clorură de vinil - 1 ppm în produsul finit

Acetaldehidă - 3 ppm în produsul finit.

Art. 93

Se pot folosi în sectorul alimentar următoarele 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 în sectorul alimentar trebuie să îndeplinească următoarele cerințe de igienă:

Concentrații maxime admise pentru indicatorii de control (În cauciuc sau În extract):

- Plumb - lipsă
- Bariu - lipsă
- Arsen - lipsă
- Zinc (mg/100cm³) - extract 50
- Zinc (%) - maximum 1
- Cupru(ppm) - maximum 3

Reziduul uscat al extractului În:

- alcool etilic 10% vol(mg/100 cm³) maximum 10
- apa distilată (mg/100cm³) maximum 3
- acid acetic (soluție 3% mg/100 cm³) maximum 30
- acid azotic (soluție 2% mg/100 cm³) maximum 50.

(2) Cauciucurile în compoziția cărora sunt cuprinse și mase plastice vor trebui să îndeplinească și cerințele de igienă prevăzute la art. 92.

(3) Se interzice colorarea cauciucului de uz general cu negru de fum sau cu alți coloranți, cu excepția bioxidului de titan.

Art. 95

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

Art. 96

Avizele sanitare eliberate pentru materialele de orice natură, folosite la confectionarea ambalajelor, recipientelor, utilajelor, ustensilelor și a acoperirilor de protecție anticorosivă, destinate sectorului alimentar, își mențin valabilitatea atâta timp cât compoziția, tehnologia de fabricație și domeniul de utilizare a acestora rămân neschimbate.

CAPITOLUL VI: Limite maxime de arsen și metale grele în alimente (exprimate În miligrame/1 kg de produs)

Art. 97

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

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
Brânzeturi	0,15	0,05	0,5	25	2,5	-	0,05
Brânzeturi 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, vită, pui	0,1	0,5	1,0	50	3,0	-	0,05
Rinichi de porc, vită	0,1	2,0	1,0	50	3,0	-	0,1
Pește	3,0	0,1	0,5	50	5,0	-	1,0
							(pești răpitori) 0,5 (alte specii)
Mezeluri, conserve și semiconserve de carne	0,15	0,1	1,0	50	5,0	150	-
Conserve de pește în ulei	3,0	0,1	1,0	50	6,0	100	0,5
Conserve și semiconserve în sos tomat sau oțet	3,0	0,1	1,0	50	6,0	100	0,5
Pește sărat, afumat	0,8	0,05	1,0	50	1,5	-	0,5
Ouă	0,1	0,05	0,25	20	3,0	-	0,03
Unt	0,1	0,05	0,5	5	0,5	-	0,05
Margarină, ulei	0,1	0,05	0,5	5	0,5	-	0,05
Pâine și produse de panificație	0,2	0,1	0,5	15	3,0	-	0,05
Grâu, făină, orez, porumb, ovăz	0,2	0,2	1,0	15	5,0	-	0,05
Conserve de legume în apă	0,5	0,1	0,5	15	5,0	150	-
Conserve de legume în oțet, ulei, bulion	0,5	0,1	0,5	20	7,0	150	-
Suc de roșii	0,1	0,02	0,5	10	3,0	150	-
Bulion de roșii, sosuri picante	0,15	0,03	1,0	20	10,0	150	-
Pastă de roșii (substanță uscată)	0,2	0,03	1,5	30	15,0	150	-
28 - 30%)							
Conserve de fasole boabe	0,15	0,03	1,0	40	10,0	100	-
Conserve mixte de legume și carne	0,1	0,04	1,0	30	5,0	150	-
Compoturi, nectar, suc pasteurizat de fructe	0,5	0,05	0,5	-	5,0	150	0,05
Marmeladă, dulcețuri, gemuri, sirop	0,5	0,05	1,0	5,0	10,0	150	0,05
Suc concentrat de fructe, paste și 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 și 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, șerbeturi, bomboane fondante, rahat	0,2	0,01	1,0	15	5,0	25	-
Ciocolată, produse de ciocolaterie	0,2	0,01	1,0	25	15	35	-
Produse de cofetărie (prăjituri)	0,1	0,01	0,5	10	10	-	
Halva	0,2	0,01	1,0	60	20	25	-
Cacao (pudră)	0,2	0,01	2,0	70	50	25	
Cartofi	0,3	0,1	0,3	10	3,0	-	0,05
Legume proaspete sau congelate cu excepția legumelor frunze	0,5	0,1	0,5	15	5,0	-	0,05
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 și izolat de soia	0,2	-	0,8	-	30	-	0,05
Zahăr și 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
Oțet	0,3	0,1	1,0	2,5	2,5	-	0,05
Esență de oțet	1,2	0,4	4,0	10	10	-	0,20
Produse pentru copii (sucuri)	0,1	0,02	0,1	5,0	5,0	50	0,01
Produse pentru copii, din legume și fructe	0,3	0,1	0,5	50	15	50	0,02
Produse pentru copii, din lapte (praf)	0,2	0,05	0,5	25	2,0	50	0,05
Băuturi răcoritoare	0,1	0,03	0,1	5,0	1,0	50	0,01
Băuturi alcoolice naturale (vin, bere etc.)	0,1	0,05	0,3	5	1	50	0,05
Băuturi alcoolice distilate, naturale	0,05	0,01	0,3	5	5	50	0,05
Băuturi alcoolice industriale	0,05	0,01	0,1	5	1	50	0,01
Condimente	0,2	0,03	2,0	50	10	-	-
Cafea	0,2	0,01	1,0	30	10	-	-
Ceai	0,5	0,5	5,0	50	50	-	-

CAPITOLUL VII: Limite maxime de azotați și micotoxine în alimente

Art. 98

Limitele maxime de azotați în unele legume și fructe sunt următoarele:

Producător	Cultivat în:	Cultivat în:	
		Câmp (teren descooperit)	Seră
Ardei (ardei gras, gogoșar, Kapia)	150	400	
Cartofi	300	-	
Castraveți	200	400	
Ceapă uscată	80	-	
Conopidă	400	-	
Dovlecei	500	-	
Morcovi	400	-	
Salată verde	2000	3000	
Sfecică roșie	2000		
Spanac	2000		
Tomate	150		
Varză	900	-	
Vinete	300	-	
Mere	60		
Pere	60		
Pepene roșu	100		
Struguri	60		

Conținutul în nitrați în preparatele de legume și fructe, destinate alimentației copiilor până la 3 ani, nu va depăși limita de 100 mg NO₃/kg produs.

Art. 99

Limita maximă admisă pentru dietil și dimetilnitrozamină și nitroziopirolidină în preparatele de carne și în bere este de 1 microgram/kg produs.



Art. 100

Limita maximă admisă pentru toxicumarine (aflatoxine B₁, B₂, G₁, G₂, M₁) în semințe și făinuri de cereale, leguminoase uscate, semințe oleaginoase, arahide, alune, miez de nucă, cafea, concentrate și izolate proteice de vegetale este de 10 micrograme/kg produs.

În alimentele pentru copiii până la 3 ani limita maximă admisă este de 5 micrograme/kg produs.

Art. 101

(1) Pentru ohratoxine limita maxima admisă în semințe și făinuri de cereale, carne de porc și organe este de 20 micrograme/kg produs. Excepție fac preparatele pentru copiii sub 3 ani, la care limita maximă admisă este de 5 micrograme/kg produs.

(2) În sucurile naturale de fructe limita maximă admisă pentru patulină este de 50 micrograme/kg produs.

(3) Limita maximă admisă pentru zearalenonă, toxină T₂ trichotecene, în semințe și făinuri de cereale, este de 20 micrograme/kg produs.

ANEXA Nr. 1: LISTA cuprinzând monomerii autorizați și alte substanțe de pornire

Nr. crt.	Denumire
1	Acid abietic
2	Acetaldehidă
3	Acid acetic
4	Acetat de vinil
5	Anhidridă acetică
6	Acetilenă
7	Acid acrilic
8	Acrilat de n-butil
9	Acrilat de sec-butil
10	Acrilat de terț-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	Albumină
21	Albumină coagulată de formaldehidă
22	Alcoolii alifatici primari, saturati, liniari (C ₄ -C ₂₂)
23	Acid azelaic
24	1,3-benzen dimetanamină
25	Acid benzoic
26	Alcool benzilic
27	2-hidroxietileter



28	2,2-hidroximetil 1-butanol
29	1,4 bis-hidroximetil ciclohexan
30	2,2 di (4 hidroxifenil)-propan
31	2,2 di (4 hidroxifenil)-propan di (2,3-epoxipropil eter)
32.	Dihidroxipropil eter
33	di 4 (izocianato-ciclohexil)-metan
34	3,3-di (3-metil 4-hidroxifenil) 2-indolină
35	Bisfenol A
36	Bisfenol A di (2,3-epoxipropil) eter
37	Butadienă
38	1,3-butandiol
39	Butanol-1 401-butenă
41	2-butenă
42	Butiraldehidă
43.	Acid butiric
44	Anhidridă butirică
45	Caprolactamă
46	Sare de sodiu a caprolactamei
47	Acid caprilic
48	Monoxid de carbon
49	Clorură de carbonil
50	ulei de ricin
51	Celuloză
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 diciclohexilmelan
64	Dietilenglicol
65	1,2-dihidroxibenzen
66	1,3-dihidroxibenzen
67	1,4-dihidroxibenzen
68	4,4'-dihidroxibenzenfenonă
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	Epiclorhidrină
77	Etanol
78	Etilenă
79	Etilediamină
80	Etilenglicol
81	Etilenimină
82	Oxid de etilenă
83	Acizi grași din cocos
84	Acizi grași proveniți din soia
85	Acizi grași proveniți din tall
86	Formaldehidă
87	Acid fumaric
88	Fenol
89	1,3-fenilen diamină
90	Fosgen
91	Acid fosforic
92	Acid ftalic
93	Anhidridă ftalică
94	Glucoză
95	Acid glutaric
96	Glicerol
97	Hexadecanol
98	Hexametilen diamină
99	Hexametilen diizocianat
100	Hexametilen tetraamină
101	Hidrochinonă
102	Acid p-hidroxibenzoic
103	Izobutenă
104	Lignoceluloză
105	Acid maleic
106	Anhidridă maleică
107	Melamină
108	Acid metacrilic
109	Metacrilat de butil
110	Metacrilat de sec-butil
111	Metacrilat de terț-butil
112	Metacrilat de etil
113	Metacrilat de izobutil
114	Metacrilat de izopropil
115	Metacrilat de metil
116	Metacrilat de propil
117	Anhidridă metacrilică
118	Metacrilonitril
119	Metanol
120	4-metil 1-pentenă



121	1,5-naftalen diizocinat
122	Nitroceluloză
123	Nonanol
124	Octodecil izocianat
125	1-octanol
126	1-octenă
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	Aldehidă propionică
138	Acid propionic
139	Anhidridă propionică
140	Propilenă
141	Oxid de propilenă
142	Pirocatecol
143	Acid rezinic
144	Rezorcinol
145	Colofoniu
146	Gumă de colofoniu
147	Colofoniu provenit din tall
148	Răsină 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	Zaharoză
157	Acid tereftalic
158	eter al acidului tereftalic cu dimetil
159	Tetraetilenglicol
160	Tetrahidrofuran
161	N, N, N', N'-tetra (2-hidroxipropil) etilendiamină
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-triazină



167	Trietilenglicol
168	1,1,1-trimetilpropan
169	Uree
170	Clorură de vinil
171	Clorură de viniliden

ANEXA Nr. 2: LISTA cuprinzând monomeri și alte substanțe de pornire care pot fi încă introduse în anexa nr. 1

Nr. crt.	Denumire
1	Acetoguanamină
2	Acid p-acetylaminobenzoic
3	Acizi alifatici dicarboxilici, esterificați cu alcooli alifatici monohidroxilici
4	Acizi alifatici dicarboxilici (C_3-C_{12}), esterificați cu alcool nesaturați (C_3-C_{18})
5	Acizi alifatici dicarboxilici saturați (C_4-C_{18})
6	Acizi alifatici dicarboxilici nesaturați (C_4-C_{12})
7	acizi alifatici dicarboxilici nesaturați, esterificați cu polietilenglicol
8	acizi alifatici dicarboxilici nesaturați, esterificați cu polipropilenglicol
9	acizi alifatici mono- și dicarboxilici (C_2-C_{20}), esterificați cu vinil
10	acizi alifatici monocarboxilici (C_3-C_{12}), esterificați cu alcooli nesaturați (C_3-C_{18})
11.	acizi alifatici monocarboxilici saturați (C_4-C_{24})
12	acizi alifatici monocarboxilici nesaturați (C_3-C_{24})
13	acizi alifatici monocarboxilici nesaturați (C_3-C_8), esterificați cu alcooli monohidroxilici saturați (C_2-C_{12})
14	acizi alifatici monocarboxilici nesaturați, esterificați cu propilenglicol
15.	acizi liniari cu un număr par de atomi de carbon (C_8-C_{22}), esterificați cu dimerii, trimerii acizilor lor nesaturați
16	Acrilamidă
17	acrilamida acidului metilpropansulfonic
18	acrilat de alil
19	acrilat de benzil
20	acrilat de 2-cloroetyl
21	acrilat de ciclohexilaminoetyl
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)-etyl
32	acrilat de 2 (dimetilamino)-etyl
33	acrilat de 2,3-epoxipropil
34	acid acrilic esterificat cu alcooli alifatici monohidroxilici saturați (C_1-C_{21})
35	acid acrilic esterificat cu alcooli alifatici monohidroxilici nesaturați (C_1-C_{18})
36	acid acrilic esterificat cu alcooli alifatici polihidroxilici
37	acrilat de eteralcool



38	acrilat de glicoleter obținut din mono- sau diglicoli cu alcooli alifatici monohidroxilici (C ₁ -C ₁₈)
39	acrilat de clorură de trimetiletanolamină
40	acrilat de 2-ethylhexil
41	acrilat de 2-hidroxipropil
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 fenilaminoetyl
51	acrilat de fenil
52	acrilat de 2-sulfoetyl
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	Anhidridă adipică
61	alcooli alifatici monohidroxilici saturați, liniari, secundari sau terțiari (C ₄ -C ₂₂)
62	alcooli alifatici monohidroxilici nesaturați (până la C ₁₈)
63	alcooli alifatici polihidroxilici (până la C ₁₈)
64	alcooli cicloalifatici mono- sau polihidroxilici substituiți, derivați (până la C ₁₈)
65	aldehyde (C ₄)
66	Alcadiene
67	n-alchene (până 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 acid 6-aminocaproic
74	acizi omega aminocarboxilici alifatici liniari (C ₆ -C ₁₂)
75	p-tert aminofenol
76	azeilat de di (2 hidroxietil)
77	Diclorură de azeilat
78	azeilat de dimetil
79	azeilat de difenil
80	Anhidrida acidului azeilaic
81	1,4-benzendimetanamină
82	acid 1,2,4-benzen tricarboxilic
83	triclorura acidului 1,3,5-benzen tricarboxilic
84	Benzoguanoamină



85	benzoat de vinil
86	diciclo (2,2,1) 2-heptenă
87	di (4-aminociclohexil) metan
88	2,2 di (4-aminociclohexil) propan
89	1,4 di (4',4"-dihidroxitifenil) benzen
90	di (2-hidroxietil) hidrochinonă eter (este un produs al condensării cu oxidul de propilenă)
91	2,6-di (2-hidroxi 5-metilbenzil)-4-metilfenol
92	1,1-di (4-hidroxifenil) ciclohexan
93	3,3-di (4-hidroxifenil) 2-indolinonă
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-butenă 1-alcool
101	N (butoximetil)-acrilamidă
102	N (butoximetil)-metacrilamidă
103	4-terț-butil fenol
104	butilvinil eter
105	terț-butilvinil eter
106	caprolactonă
107	coprolactonă substituită
108	ulei de ricin deshidratat
109	ulei de ricin hidrogenat
110	acid clorendic
111	2-cloro 1,3-butadienă
112	Clorohidrochinonă diacetat 1
113	acid crotonic
114.	acid crotonic esterificat cu alcooli mono- și polihidroxilici
115	Cicloalchene
116	2 (ciclohexilamino)-etanol
117	N-ciclohexil maleimidă
118	p-ciclohexil fenol
119	1,3-ciclopentadienă
120	1,9-decadienă
121	1-decenă
122	Decilvinil eter
123	Diamine liniare alifatice (C2-C12)
124	1,4-diaminobutan
125	2,4-diamino 6-metil 1,3,5-triazină
126	2,4-diamino 6-fenil 1,3,5-triazină
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'-dicarboxidifenilsulfidă
134	4,4'-dicarboxidifenilsulfonă
135	2,3-dicloro 1,3-butadienă
136	4,4'-diclorodifenilsulfonă
137	cis 1,2-dicloroetenă
138	Trans 1,2-dicloroetenă
139	Diclopentadienă
140	Dietilentriamină
141	4,4'-dihidroxidifenil eter
142	4,4'-dihidroxidifenil sulfidă
143	4,4'-dihidroxidifenil sulfonă
144	Diizopropanolamină
145	N (dimetilaminopropil)-metacrilamidă
146	3,3'-dimetil 4,4'-diaminodiclohexilmetan
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	Dipentenă
155	difenil carbonat
156	Divinilbenzen
157	Anhidridă endometilentetrahidroftalică
158	eter alcool
159	eteri ai N-metilolacrilamidă
160	N-metilolmetacrilamidă-eter
161	N (etoximetil)-acrilamidă
162	clorură de etil
163	2-etyl 1-hexanol
164	2-etyl hexilvinil eter
165	5-dicloetilidenă (2,2,1) 2-heptenă
166	etylvinil eter
167	alcooli fenolici mono- și dihidroxiati, alcoxilați sau hidropenați
168	alfa fenil o-crezol
169	Fenilhidrochinonă
170	4-fenilfenol
171	acid ftalic
172	acid o-ftalic
173	esterul acidului ftalic cu dietil
174	Diclorura acidului oftalic
175	derivați halogeniați ai acidului ftalic
176	acid ftalic hidrogenat



177	derivați hidrogenați, halogenați ai acidului ftalic
178	Anhidridă ftalică hidrogenată
179	Fumariat de dialil
180	Fumariat de dibutil
181	Fumariat de dietil
182	acid fumaric esterificat cu alcooli alifatici monohidroxiliți saturati (C_1-C_{18})
183	acid fumaric esterificat cu alcooli alifatici monohidroxiliți nesaturati (C_3-C_{18})
184	acid fumaric esterificat cu alcooli polihidroxiliți
185	Furfural
186	Glucozide obținute din glucoză și 1,3-butandiol
187	Glucozide obținute din glucoză și 1,4-butandiol
188	Glucozide obținute din glucoză și dietilenglicol
189	Glucozide obținute din glucoză și 2,2-dimetil 1,3-propandiol
190	Glucozide obținute din glucoză și etilenglicol
191	Glucozide obținute din glucoză și glicerol
192	Glucozide obținute din glucoză și 1,6-hexandiol
193	Glucozide obținute din glucoză și 1,2,6-hexantriol
194	Glucozide obținute din glucoză și pentaeritritol
195	Glucozide obținute din glucoză și polietilenglicol (cu masă moleculară mai mare de 200)
196	Glucozide obținute din glucoză și polipropilenglicol (cu masă moleculară mai mare de 400)
197	Glucozide obținute din glucoză și propandiol
198	Glucozide obținute din glucoză și sorbitol
199	Glucozide obținute din glucoză și zaharoză
200	Glucozide obținute din glucoză și 1,1,1-trimetilpropan
201	acid glutaric esterificat cu diizodecil
202	Anhidrida acidului glutaric
203	acid 1,1-heptadecanicarboxilic
204	Heptenă
205	1-heptenă
206	acid N-heptilaminodecanoic
207	acid hexacloroendometiltetrahidroftalic
208	Anhidrida acidului hexacloroendometiltetrahidroftalic
209	Hexadecilvinil eter
210	1,4-hexadienă
211	1,5-hexadienă
212	Hexafluoropropilenă
213	Hexametilen diamino adipat
214	Hexametilen diamino azeilat
215	Hexametilen diamino dodecanodicarboxilat
216	Hexametilen diamino heptadecanodicarboxilat
217	Hexametilen diamino sebacal
218	1,6-hexadio
219	2,5-hexandiol
220	1,2,6-hexantriol
221	Hexenă
222	1-hexenă



223	Hexilenglicol
224	Imidazol
225	Indină
226	Izobutanol
227	N (izobutoximetil)-acrilamidă
228	Izobutilvinil eter
229	izobutir aldehidă
230	Izodecanol
231	Izoctanol
232	acid izoftalic
233	Diclorură a acidului izoftalic
234	acid izoftalic esterificat cu dimetil
235	acid izoftalic esterificat cu difenil
236	Izopren
237	acid itaconic
238	esterul acidului itaconic cu dibutil
239	diesterul acidului itaconic cu 2,3-epoxipropil
240	monoesterul acidului itaconic cu 2,3-epoxipropil
241	esterii acidului itaconic cu alcooli alifatici monohidroxilici saturați (C_1-C_{18})
242	esterii acidului itaconic cu alcooli polihidroxilici
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 diizoctil
251	maleiat de dimetil
252	maleiat de dioctil
253	acid maleic esterificat cu alcooli alifatici saturați (C_1-C_{18})
254	acid maleic esterificat cu alcool polihidroxilic
255	acid maleic esterificat cu 1,3-butandiol
256	maleiat de monoalil
257	monoester al acidului maleic cu alcooli alifatici monohidroxilici nesaturați (C_3-C_{18})
258	Metacrilamidă
259	metacrilat de alil
260	metacrilat de benzil
261	metacrilat de 2-cloroetyl
262	metacrilat de ciclohexilaminoetyl
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 (dietetilamino)-etil
272	metacrilat de 2 (dimetilamină)-etil
273	metacrilat de dodecil
274	metacrilat de 2,3-epoxipropil
275	acid metacrilic esterificat cu alcooli alifatici monohidroxilici saturați (C ₁ -C ₂₁)
276	acid metacrilic esterificat cu alcooli monohidroxilici alifatici nesaturați (C ₄ -C ₁₈)
277	acid metacrilic esterificat cu alcooli polihidroxilici (C ₂ -C ₂₁)
278	acid metacrilic esterificat cu eteralcooli
279	metacrilat de etoxitrietylenglicol
280	metacrilat de glicoleti obținuți din mono-, diglicoli cu alcooli alifatici monohidroxilici (C ₁ -C ₁₈)
281	Metacrilat de metoxitrietylenglicol
282	Metacrilat de 1,2-propandiol
283	acid metacrilic esterificat cu clorură de trimetil etanol-amină
284	Metacrilat de 2-etylhexil
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)-acrilamidă
299	N (metoximetil)-metacrilamidă
300	2-metil 1,3-butadienă
301	2-metil 1-butenă
302	2-metil 2-butenă
303	3-metil 1-butenă
304	5-metilen diciclo (2,2,1) 2-heptenă
305	metilen diacrilamidă
306	metilen dicaprolactamă
307	1,4 (metilendioxi)-butan
308	Metilhidrochinonă
309	Metilhidrochinonă diacetat
310	metil-izopropenil cetonă
311	N-metilol acrilamidă
312	N-metilol metacrilamidă
313	2-metil 1,3-pentadienă
314	3-metil 1,4-pentadienă



315	4-metil 1,3-pentadienă
316	2-metil 1-petenă
317	3-metil 1-petenă
318	4-metil 2-petenă
319	alfa metilstiren
320	p-metilstiren
321	Metilvinil eter
322	Metilvinil cetonă
323	Metilvinil tioeter
324	acid 2,6-naftalendicarboxilic
325	Neopentilglicol
326	nonenă
327	4-nonilfenol
328	Norbornenă
329	Octodecylvinil eter
330	octenă (excepție 1-octenă)
331	4-octilfenol
332	4-tert-octilfenol
333	Ocetylvinil eter
334	1,3-pentadienă
335	1-petenă
336	Perfluoro (C ₁ -C ₃) alchilvinil eter
337	acid pimelic
338	polimer al 1,4-butilenglicol (cu masă moleculară mai mare de 1.000)
339	polieteri obținuți din oxid de etilenă (oxid de propilenă și/sau tetrahidroxifuran liberi de grupări hidroxil)
340	polioli obținuți din fenol și bisfenoli, hidrogenați și/sau condensați cu epoxialcani și/sau arilepoxialcani posibil halogenatați, alcoxilați, ariloxilați
341	polivinil alcoolii
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	anhidridă sebacică
351	alfa stiren substituit cu grupări alchilice
352	stiren substituit în inel benzenic
353	stiren substituit cu halogeni (alfa sau beta)
354	stiren substituit cu grupări vinilice
355	acid stirensulfonic
356	acid suberic
357	anhidridă succinică
358	diclorura acidului tereftalic
359	esterul acidului tereftalic cu difenil



360	tetra (aliloxi) etan
361	acid tetracloroftalic
362	tetrafluoroetenă
363	o-toluensulfonamidă
364	p-toluensulfonamidă
365	trialilcianurat
366	Triciclodecandimetanol
367	triethanolamină
368	acid trimelitic
369	anhidridă trimelitică
370	clorură 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-pentenă
380	trioxan
381	tri (2-hidroetil) amină
382	tri (2-metaxietoxi) vinil silan
383	vinilacetilenă
384	N-vinil carbazol
385	Vinil eteri ai alcoolilor alifatici ($C_2 - C_{18}$ monohidroxilici)
386	Fluorură de vinilidină
387	N-vinil-N-metil acetamidă
388	N-vinil-N-metilformamidă
389	Vinil pirolidonă
390	Acid vinylsulfonic
391	Viniltoluen
392	p-viniltoluen
393	Viniltrimetoxisilan
394	m-xilenol
395	o-xilenol
396.	p-xilenol.

ANEXA Nr. 3: LISTA cuprinzând monomerii și alte substanțe de plecare care se vor adăuga la anexa nr. 1

- 1.acidul 11-aminoundecanoic
- 2.2,2-di (4-hidroxifenil) propan di (anhidridă ftalică)
- 3.bisfenol A bis (anhidridă ftalică)
- 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 cuprinzând monomerii și alte substanțe de plecare care se vor adăuga la anexa nr. 2

- 1.**alfa acetoxistiren
2.beta acetoxistiren
3.acizi superiori nesaturați (C_{18})
4.dimeri ai acizilor superiori nesaturați, hidrogenați (C_{18})
5.dimeri ai acizilor superiori nesaturați
6.acrilat de 4 terț-butilciclohexil
7.acrilat de diciclopentadienil
8.acrilat de diciclopentenil
9.diester al acidului acrilic cu 2,2-di (4-hidroxifenil) propan di (2-hidroxietil) eter
10.diester al acidului acrilic cu tetraetilenglicol
11.diester al acidului acrilic cu tripropilenglicol
12.acrilat de dodecil
13.acrilat de 2-hidroxi 1-metiletilester
14.acrilat de 3-hidroxipropil
15.acrilat de 2-metoxietil
16.acrilat de octodecil
17.acid acrilic esterificat cu glicerol tri (2-hidroxipropil) eter
18.acid acrilic triesterificat cu 1,1,1-trimetilolpropan tri (2-hidroxietil) eter
19.adipat de divinil
20.di (2-hidroxietil) eter al hidrochinonei
21.3-butenă 2-hidroxi
22.4-terț-butilciclohexanol

- 23.**4-terț-butilstiren
24.crotoniat de metil
25.ciclohexilvinil eter
26.ciclooctenă
27.ciclopentenă
28.acid decanoic
29.1,10-diaminodecan
30.1,12-diaminododecan
31.1,8-diaminoctan
32.2,5-dimetil 2,5-hexandiol
33.acid dodecan dioic
34.acid 2-etyl hexanoic
35.4-etyl 1-octin 3-hidroxi
36.1-etinilciclohexanol
37.fumuriat de bis (2-etylhexil)
38.fumuriat de dioctadecil
39.acid hexahidroftalic
40.anhidridă hexahidroftalică
41.3-hexin 2,5-diol
42.4-hidroxistiren
43.acid izononanoic
44.laurolactamă
45.ester al acidului maleic cu monobutil
46.ester al acidului maleic cu mono- (2-etylhexil) ester



- 47.**metacrilat de 4 terț-butilciclohexil
48.diesterul acidului metacrylic cu 1,6-hexandiol
49.metacrilat de 2-hidroxi 1-metiletil
50.metacrilat de 3-hidroxipropil
51.metacrilat de metalil
52.metacrilat cu 1,4-butandiol
53.2-metil 3-butin 2-hidroxi
54.alfa metil epsilon caprolactonă
55.beta metil epsilon caprolactonă
56.delta metil epsilon caprolactonă
57.epsilon metil epsilon caprolactonă
58.gama metil epsilon caprolactonă
59.4-metil 1,4-hexadienă
60.esterul acidului nondecanoic cu vinil
61.acid nonanoic
62.1,7-octadienă
63.1,4-pentadienă
64.pentanatritol dialil eter
65.1,2-pentandiol
66.1,5-pentandiol
67.2-pentenă
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 cuprinzând monomerii și substanțele de plecare care vor fi interzise

- 1.**acid p-acetilaminobenzoic
2.acizi alifatici dicarboxilați, esterificați cu alcooli mono-hidroxilici
3.acizi alifatici dicarboxilați (C_3-C_{12}), esterificați cu alcooli nesaturați (C_3-C_{18})
4.acizi alifatici dicarboxilați saturați (C_4-C_{18})
5.acizi alifatici dicarboxilați nesaturați (C_4-C_{12})
6.acizi alifatici dicarboxilați nesaturați, esterificați cu polietilenglicol
7.acizi alifatici dicarboxilați nesaturați, esterificați cu polipropilenglicol
8.acizi alifatici mono- și dicarboxilați, esterificați cu vinil
9.acizi alifatici monocarboxilici (C_3-C_{12}), esterificați cu alcooli nesaturați (C_3-C_{18})
10.acizi alifatici monocarboxilici nesaturați (C_3-C_8), esterificați cu alcooli alifatici monohidroxilici saturați (C_2-C_{12})
11.acizi alifatici monocarboxilici nesaturați, esterificați cu propileneglicol
12.acrilat de 2-cloretil
13.acrilat de ciclohexilaminoetyl
14.acrilat de ciclopentil
15.acid acrilic esterificat cu alcooli alifatici monohidroxilici saturați (C_1-C_{21})
16.acid acrilic esterificat cu alcooli alifatici monohidroxilici nesaturați (C_4-C_{18})
17.acid acrilic esterificat cu alcooli alifatici polihidroxilici (C_2-C_{21})
18.acrilat de eteralcooli



- 19.**acid acrilic esterificat cu glicoletei obținuți din mono-și/sau diglicoli cu alcooli alifatici monohidroxilici (C_1-C_{18})
- 20.**acid acrilic esterificat cu clorură de trimetil etilamoniu
- 21.**acrilat de fenilaminoetyl
- 22.**acrilat de fenil
- 23.**acrilat de vinil
- 24.**alcooli alifatici monohidroxilici nesaturați (până la C_{18})
- 25.**alcooli alifatici polihidroxilici (până la C_{18})
- 26.**alcooli cicloalifatici mono- și/sau polihidroxilici substituiți (până la C_{18})
- 27.**aldehide (C_4)
- 28.**alcadiene
- 29.**n-alchene (până la C_{16})
- 30.**p-alchil (C_4-C_9) fenoli
- 31.**acid 6-aminocaproic
- 32.**omega aminoacizi carboxilici alifatici liniari (C_6-C_{12})
- 33.**diclorura acidului azelaic
- 34.**azeilat de difenil
- 35.**1,4-benzenmetanamină
- 36.**benzoat de vinil
- 37.**diciclo (2,2,1) 2-heptenă
- 38.**2,2-bis (4-aminoclohexil) propan
- 39.**1,4-bis (4' 4"-dihidroxitifenil metil) benzen
- 40.**bis (2-hidroxietil) eter hidrochinonă (produs de condensare cu oxidul de propilenă)
- 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-butenă 1-hidroxi
- 46.**N (butoximetil)-metacril amidă
- 47.**butilvinil eter
- 48.**tert-butilvinil eter
- 49.**caprolactonă substituită
- 50.**ulei de castor deshidratat
- 51.**ulei de castor hidrogenat
- 52.**clor hidrochinonă
- 53.**clor hidrochinonă diacetat
- 54.**acid crotonic esterificat cu alcooli mono- și polihidroxilici
- 55.**cicloalchene
- 56.**2 (cyclohexilamino)-ethanol
- 57.**p-ciclohexil fenol
- 58.**1,3-ciclopentadienă
- 59.**decilvinil eter
- 60.**diamine alifatice lineare (C_2-C_{12})
- 61.**4,4'-dicarboxidifenoxybutan
- 62.**4,4'-dicarboxidifenoxyetan
- 63.**4,4'-dicarboxidifenil sulfidă
- 64.**4,4'-dicarboxidifenil sulfonă
- 65.**cis 1,2-dicloretilenă
- 66.**trans 1,2-dicloretilenă
- 67.**4,4'-dihidroxidifenil eter
- 68.**4,4'-dihidroxidifenil sulfidă
- 69.**dioxan
- 70.**anhidridă endometilentetrahidroftalică



- 71.**eter alcoolii
72.eteri ai N-metilolacrilamidă
73.eteri ai N-metilometacrilamidă
74.clorură de etil
75.2-etylhexil vinil eter
76.etylvinil 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 polialcoolii
80.furfural
81.glucozide obtinute din glucoză și 1,3-butandiol
82.glucozide obtinute din glucoză și 1,4-butandiol
83.glucozide obtinute din glucoză și dietilenglicol
84.glucozide obtinute din glucoză și 2,2-dimetil 1,3-pro-pandiol
85.glucozide obtinute din glucoză și etilenglicol
86.glucozide obtinute din glucoză și glicerol
87.glucozide obtinute din glucoză și 1,6-hexandiol
88.glucozide obtinute din glucoză și propandiol
89.glucozide obtinute din glucoză și sorbital
90.glucozide obtinute din glucoză și zaharoză
91.glucozide obtinute din glucoză și 1,1,1-trimetilolpropan
92.esterul acidului glutaric cu diizodecil
93.acidul 1,1-heptadecanicarboxilic
94.heptenă 951-heptenă
96.hexadecilvinil eter
97.hexametilen diamină azilat
98.hexametilen diamină dodecanticarboxilat
99.hexametilen diamină heptadecanticarboxilat
100.2,5-hexandiol
101.1,2,6-hexantriol
102.hexenă
103.imidazol
104.indină
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 monohidroxilici saturati (C_1-C_{18})
110.acid itaconic esterificat cu polialcoolii
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 polihidroxilici
116.acid maleic esterificat cu monoalil
117.acid maleic monoesterificat cu alcooli alifatici monohidroxilici nesaturati (C_4-C_{18})
118.metacrilat de ciclohexilaminoetyl
119.metacrilat de ciclopentil
120.metacrilat de di (tert-butil amino) etil
121.metacrilat de 2 (dietilamino)-etyl
122.acid metacrilic esterificat cu alcooli alifatici monohidroxilici saturati (C_1-C_{21})
123.acid metacrilic esterificat cu alcooli alifatici monohidroxilici nesaturati (C_4-C_{18})
124.acid metacrilic esterificat cu alcooli polihidroxilici (C_2-C_{21})



- 125.**acid metacrilic esterificat cu eter alcooli
126.acid metacrilic esterificat cu glicoleti obținuți din mono- și/sau diglicoli cu alcooli alifatici monohidroxilici (C_1-C_{18})
127.metacrilat de metoxitriethylenglicol
128.metacrilat de clorură de trimetil etanol amoniu
129.acid metacrilic monoesterificat cu 1,3-butandiol
130.metacrilat de fenil-etyl
131.N (metoximetil)-acrilamidă
132.N (metoximetil)-metacrilamidă
133.2-metil 2-butenă
134.metilen bis carilamidă
135.metilen di caprolactamă
136.metilizopropilcetonă
137.2-metil 1,3-pentadienă
138.3-metil 1,4-pentadienă
139.4-metil 1,3-pentadienă
140.2-metil 1-pentenă
141.3-metil 1-pentenă
142.4-metil 2-pentenă
143.metilvinil cetonă
144.metilvinil tioeter
145.nonenă
146.octodecilvinil eter
147.octenă (excepție 1-octenă)

- 148.**octilvinil eter
149.1,3-pentadienă
150.perfluoro alchil (C_1-C_3) vinil eter
151.fenoli mono- și dihidroxilici, alcoxilați sau hidrogenați
152.alfa fenol o-crezol
153.fenilhidrochinonă
154.diclorura acidului o-ftalic
155.derivați halogenați ai acizilor ftalici
156.acizi ftalici hidrogenați
157.acizi ftalici hidrogenați, substituiți, endosubstituiți și derivații lor halogenați
158.anhidridă ftalică hidrogenată
159.acid pimelic
160.polieteri bazici oxid de etilenă, oxid de propilenă și/sau tetrahidrofuran, liberi de grupări hidroxil
161.polioli derivați din fenoli și bisfenoli, hidrogenați și/sau condensați cu epoxialcani și/sau arilepoxialcani posibil halogenați, alcoxilați, ariloxilați
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 grupări alchilice (alfa)
170.stiren substituit în inel benzoic
171.stiren substituit cu halogeni (alfa sau beta)
172.stiren substituit cu grupări vinilice
173.acid saberic



- 174.**tereftalat de difenil
175.acid tetracloroftalic
176.p-toluen sulfon amidă
177.clorură 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-pentenă
183.vinilacetilenă
184.N-vinilcarbazol
185.vinil eteri ai alcoolilor alifatici, monohidroxilici saturați (C_2-C_{18}).

ANEXA Nr. 6: LISTA cuprinzând monomerii și alte substanțe de plecare care se vor transfera din anexa nr. 2 în anexa nr. 1

- 1.**acrilamidă (nedetectabil)
2.anhidridă adipică
3.1-amino 3-aminometil 3,5,5-trimetilciclohexan
4.anhidridă azelaică
5.1,4-diaminobutan
6.anhidridă glutarică
7.acidul hexacloroendometilenhidroftalic
8.anhidrida acidului hexacloroendometilenhidroftalic
9.hexafluoropropilenă
10.metacrilat de etilenglicol
11.N-metilol acrilamidă
12.acidul o-ftalic
13.ftalat de dialil
14.anhidridă sebacică
15.anhidridă succinică.

Publicat în Monitorul Oficial cu numărul 268 din data de 11 iunie 1999

