



Vreau sa construiesc o
fabrica de lapte -
care sunt normele pe
care trebuie sa le
respect ?



Coordonator proiect: ec. **Ana Faur**, animator local
Autori ai fisei tematice : ing. **Cristian Pera**, animator local,
cu ajutorul deosebit al ing. **Otilia Rusu**, consilier la APIADR Alba



Proiect finantat de
UNIUNEA EUROPEANA

Uniunea Europeana acordă României expertiză și sprijin financiar în vederea pregătirii pentru aderare, prin programe specifice: Phare, Ispa și Sapard. Sectoarele beneficiare variază de la dezvoltare regională și sprijin pentru IMM-uri, până la investiții în infrastructura de mediu și transport și dezvoltare rurală. Suma anuală totală a fondurilor nerambursabile acordate României prin cele trei programe este în creștere, de la cca 660 de milioane de Euro în 2003, la peste un miliard de Euro în 2006. Gestionarea acestor fonduri este realizată de autoritățile române de resort, sub coordonarea a Ministerului Finanțelor Publice.

Având în vedere ca apropiata extindere a Uniunii Europene și includerea pe lista aderentilor a țării noastre (2007), ridică serioase probleme în ceea ce privește integrarea micilor agricultori în structurile agricole din comunitatea Europeană, Asociația Alba Afroda prin proiectul EUROPA, a reușit să pună în practică un set de fise utile în care sunt prezentate, în linii mari, normele europene și exigențele care trebuie îndeplinite în momentul în care țara noastră va face parte din Uniunea Europeană.

Această lucrare își propune să vină în sprijinul procesatorilor de lapte prin furnizarea informațiilor esențiale privind regulile ce trebuie respectate în desfășurarea activității lor: starea sanitară a septelului, calitatea laptelui, amenajarea localului, procesul

de fabricatie, conditiile de etichetare, depozitare, transport, vanzare, asigurarea salubritatii si sigurantei alimentare a produsului pana la consumatorul final.

De catva timp crescatorii de vaci si partenerii lor - procesatorii de lapte se confrunta cu deslusirea textelor din reglementarile, directivele Uniunii Europene, cu noile exigente ale pietii si consumatorilor (sanatate, securitate alimentara,etc)

Promovarea normelor legate de securitatea si calitatea alimentara incepe evident in exploatatia agricola. Prin *Politica Agricola Comuna (PAC)*, Uniunea Europeana incurajeaza fermierii sa respecte normele de calitate pe toata gama – de la produsul agricol pana la transformarea lui in produs procesat livrat la consumator.

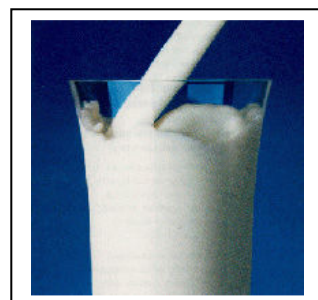
Multitudinea de texte legislative si comunitare de care trebuie sa se tina cont, modalitatile de interpretare tinand cont de particularitatile aparute in diverse situatii, necesitatea de a le dispune intr-un cadru coerent accesibil tuturor – iata ratiunea pentru care am elaborat aceasta « *fisa* ».

Norme generale CODEX pentru utilizarea termenilor **CODEX STAN 206-1999**

Norma se aplica la utilizarea termenilor din domeniul « **lapte** » in raport cu produsele destinate consumului sau unor tratamente ulterioare.

Definitii:

- **Laptele** este secretia mamara normala a animalelor care se mulg, obtinut de la una sau mai multe mulgeri , fara a se adauga sau extrage ceva, destinat consumului ca lapte lichid, sau pentru un tratament ulterior.
- **Produs lactat** este un produs obtinut ca urmare a unui tratament oarecare al laptelui, care poate contine aditivi alimentari si alte ingrediente necesare desfasurarii procesului tehnologic.
- **Produs lactat compus** este un produs in care laptele, produsele lactate sau constituentii din lapte reprezinta cantitativ o parte esentiala in produsul final, cu conditia ca, constituentii nederivati din lapte sa nu aiba drept scop inlocuirea totala sau partiala a unui constituent al laptelui.



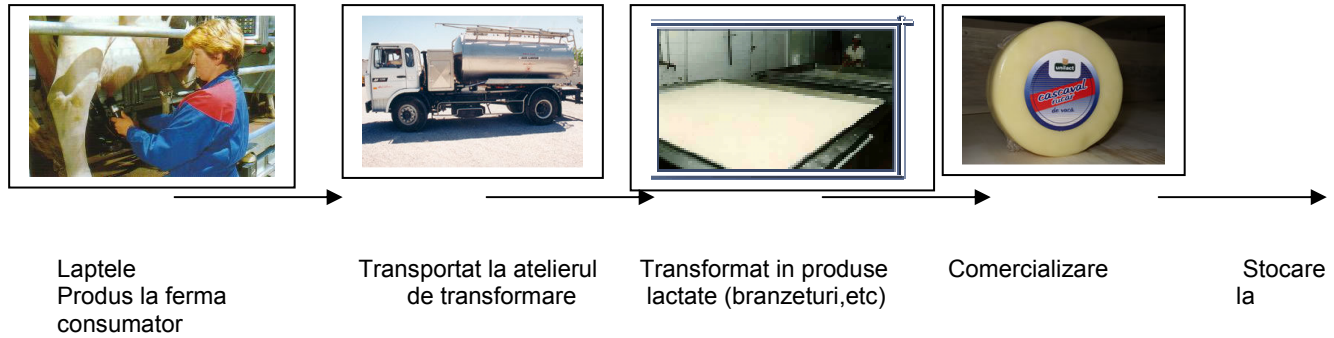
Ca principiu general, *produsele alimentare trebuie sa fie descrise* sau prezentate intr-o maniera care sa asigure ca termenul de produs lactat este rezervat pentru lapte si produse lactate, *sa protejeze consumatorul de riscul confuziei sau erorii* si sa asigure practici comerciale loiale.

Numele produsului trebuie sa fie declarat conform Sectiunii 4.1 din Normele generale ale **CODEX**-ului pentru etichetarea produselor alimentare preambalate (CODEX STAN 1-1985, revizuit 1-1999 ; Codex Alimentarius, vol 1A.)

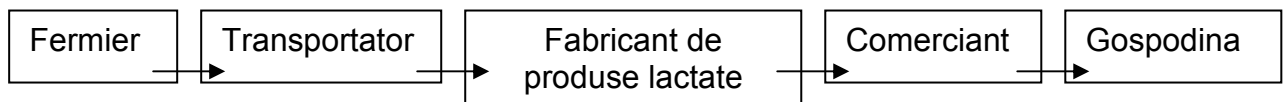
Unul sau mai multe cuvinte desemnand animalul sau, in caz de amestec toate animalele de la care provine laptele, trebuie sa fie inserate inainte sau dupa numele produsului. Aceasta precizare nu este necesara daca omiterea ei nu risca sa induca in eroare consumatorul.

CONSIDERATII GENERALE

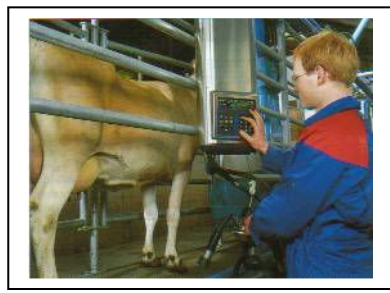
De la producerea laptelui materie prima pana la produsul lactate de pe masa consumatorului, actorii care concura la realizarea acestui produs sunt numerosi – si fiecare are o responsabilitate privind calitatea.



Pentru fiecare din aceste etape, operatorii sunt responsabili de calitatea produsului pe care-l livreaza.



RESPECTAND:



IGIENA EXPLOATATIEI :

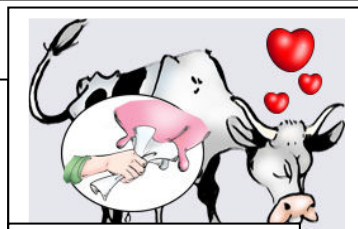
- grajdul –spatiul unde traiesc animalele
- identificarea animalelor si supravegherea sanitar-veterinara permanenta
- alimentatia corecta
- sanatatea si bunastarea animalelor



IGIENA MULSULUI SI STOCARII LAPTELUI :

- respectarea conditiilor de igiena la muls :
 - local,
 - uger
 - instalatie de muls
 - sanatatea animalului (mamite, etc)
 - igiena personalului

- racirea laptelui la 6 – 8 gr.C si stocarea lui in tanc - frigorific max. 48 ore



ATENTIE !!! LAPTELE SE PLATESTE LA PARAMETRII CALITATIVI

1. MICROBIOLOGICI :

NTG < 100.000 / ml
Celule somatice < 400.000 / ml

2. FIZICO-CHIMICI :

Grasime min. 3,2 %
Densitate min. 1,029
Proteine min. 3,2

TRANSPORTATORUL

- asigura colectarea si transportul laptelui la procesare in conditii optime de :

- Timp
- Temperatura
- Igiena (cu respectarea graficului de spalare, dezinfectie a utilajului de transport)

ATENTIE

Tancurile folosite pentru transportul laptelui trebuie sa poarte o indicatie clara ca pot fi folosite numai pentru transportul alimentelor, iar pe foaia de parcurs sau documentul de insotire a marfii se certifica ca vehiculul a fost spalat si dezinfectat, purtand data si semnatura celui care a efectuat dezinfectia si stampila cu inscriptia

« DEZINFECTAT »

REGULI SANITARE SI NORME CE TREBUIESC RESPECTATE INTR-O UNITATE DE PROCESARE LAPTE

Reglementarile sanitare si veterinare aplicabile in productia si punerea pe piata a laptelui si produselor lactate sunt in evolutie permanenta.

Directiva 92/46 CEE din 16 iunie 1992 (Reglementari privind sanatatea pentru productia si plasarea pe piata a laptelui brut, laptelui tratat termic si a produselor pe baza de lapte) a suferit modificari prin Directiva 94/71 CE a Consiliului din 13 dec.1994 , iar prin Reglementarea CE nr.852/2004 a Parlamentului European si a Consiliului din 29 aprilie 2004 s-a stabilit noul regim referitor la produsele alimentare. In legislatia din Romania, prevederile acestei reglementari sunt transpuse in H.G.924/11 august 2005, iar Reglementarea CE nr.853/2004 privind reguli specifice de igiena pentru alimente de origine animala, este transpusa in H.G.nr.954/18 august 2005.

Reglementarile de mai sus se refera la asigurarea igienei produselor alimentare in toate etapele procesului de productie – de la productia primara pana la vanzarea spre consumatorul final.

Aceasta presupune *conformarea dispozitivelor generale de igiena* pentru :

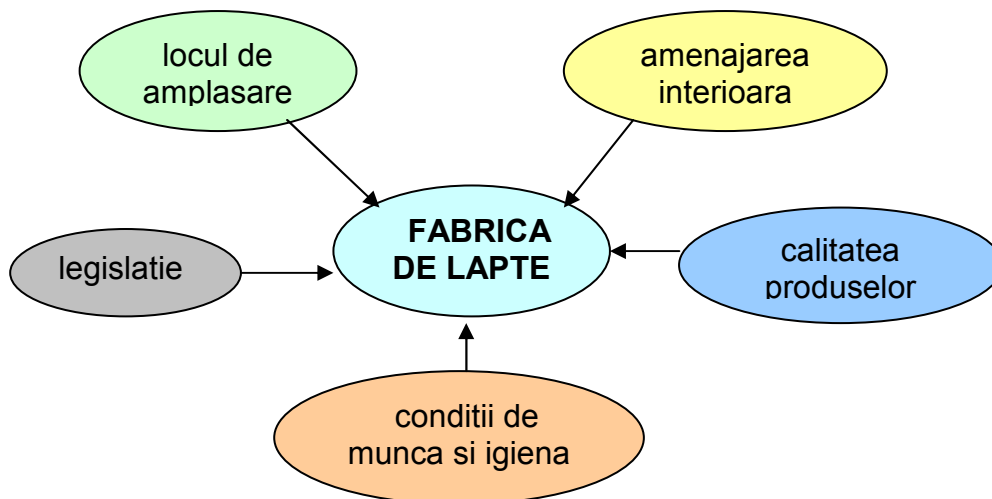
- Localuri si spatiul din jurul lor
- Conditii de transport
- Echipamente
- Deseuri alimentare
- Alimentarea cu apa
- Igiena personala a persoanelor care vin in contact cu produsele alimentare
- Produsele alimentare ca atare
- Conditionarea si ambalarea produselor
- Tratamentele termice
- Formarea profesionala a lucratorilor din sector

Statele membre UE pot adapta aceste exigente tinand cont de zonele geografice dificile sau de dificultatile de aprovizionare care deservesc piata locala, sau, luand in considerare metodele de productie traditionale si capacitatea unitatii de procesare.

DAR, in toate aceste situatii obiectivele de siguranta alimentara nu trebuie compromise.

In plus toti procesatorii din sectorul lapte trebuie sa respecte dispozitiile Reglementarii CE nr.853/2004 privind Regulile specifice pentru produsele alimentare de origine animala, in special **criteriile microbiologice** aplicabile produselor alimentare : **controlul temperaturii, respectarea lantului frigorific, modul de prelevare a esantioanelor pentru verificari si analiza acestora.**

Pentru garantarea siguranței alimentare, toți procesatorii trebuie să aplice principiile *sistemului HACCP* (analiza riscurilor – punctele critice și stăpânirea lor) introdus de Codex alimentarius (Culegerea de norme alimentare internaționale – elaborat în cadrul Organizației Națiunilor Unite pentru alimentare și agricultură).



Pentru a funcționa legal :

O unitate de procesare lapte trebuie *sa fie autorizată din punct de vedere sanitar, sanitar-veterinar, protecția mediului și sa aibe licența de fabricație.*

Proiectul de construcție, modificările sau amenajările ulterioare trebuie să fie supuse aprobării DSVSA județean înainte de începerea lucrărilor.

REGULI IMPORTANTE :

Circuitul parcurs de lapte și apoi de branza

Trebuie să respecte

**Principiul
« MERSULUI ÎNAINTE »**

Trebuie evitate

Incrucisările

în scopul evitării riscului de contaminare : branza – lapte ; branzeturi fermentate – branzeturi proaspete, etc

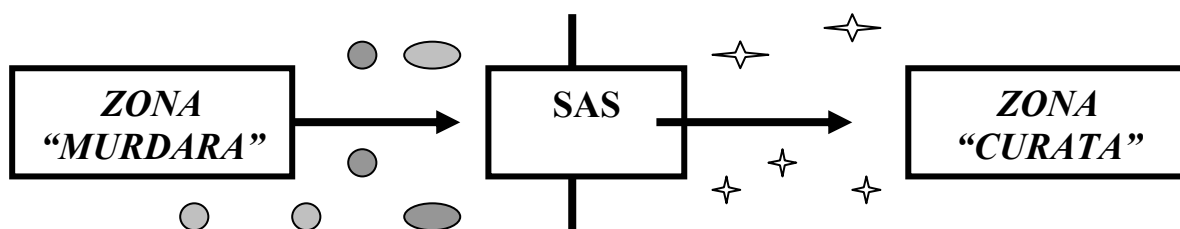
2. Spațiile de producție « curate » :

-spațiul de fabricație, cel de uscare,
maturare

1. Spațiile « murdare » care sunt surse de contaminare potențială :

- holul de la intrare, spațiul de spălare,
curățire, depozitare materiale, ambalaje,
spațiul de depozitare a produselor de
curățire-dezinfectie. (vezi figura)

TREBUIE SEPARATE:



AMPLASAREA LOCALULUI

.....
Sectiile de producție , maturare, stocare-depozitare și expeditie trebuie să fie rezervate exclusiv fabricării branzeturilor sau altor produse lactate.

Nici o altă activitate nu va fi practicăta în afara celei de produse lactate.
.....

În funcție de complexitatea activității și de gama sortimentală fabricată, o unitate de procesare trebuie să cuprindă :

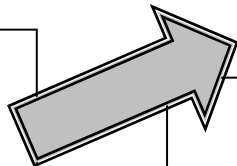
- Holul de intrare personal
- Vestiar filtru separat pentru femei și bărbați, compus din : camera pentru haine de stradă, baie cu dus și chiuvetă cu apă curentă caldă și rece, WC separat, camera pentru echipament de lucru.



Atenție

– personalul nu intră pe aceeași ușă pe care intră materia primă în fabrică.

- Sala de receptie lapte
- Sala de fabricatie
- Sala de maturare
- Depozitul de frig
- Sala de ambalare-etichetare
- Magazia de produse finite
- Spatiu pentru livrarea marfii



Separat de acestea :

- Sala de spalare a ustensilelor si ambalajelor
- Depozitul de materiale pentru fabricatie
- Depozitul pentru materiale de curatire-dezinfectie



Important

zona de lucru net separata

pentru producerea laptelui tratat termic sau fabricarea de produse pe baza de lapte care pot prezenta un risc de contaminare pentru alte produse

AMENAJAREA LOCALULUI

ESENTIAL

- ♣ *Localul* unde se fabrica produsele lactate trebuie *sa fie functional* pentru a permite desfasurarea activitatii in bune conditii si conform cu reglementarile in vigoare
- ♣ Numarul de *incaperi*, dimensiunea lor si echipamentele trebuie sa fie *adaptate* in functie de volumul productiei zilnice si de gama sortimentala produsa.
- ♣ In cazul vanzarii directe este obligatoriu un *local separat pentru comercializare*.
- ♣ Amenajarile si echipamentele din dotare trebuie *sa respecte dispozitiile reglementarilor specifice*.

APA



Unitatea trebuie sa fie aprovizionata cu apa potabila.

Daca apa nu provine de la reseaua de alimentare cu apa potabila ci de la o sursa individuala, aceasta trebuie **sa fie autorizata sanitar si verificata periodic** de catre un laborator oficial.

Aprovizionarea cu apa nepotabila este autorizata in cazuri exceptionale pentru producerea vaporilor, pentru instalatiile de stingere a incendiilor si pentru echipamentele de racire, cu conditia ca reseaua de conducte instalata in acest scop sa nu prezinte risc direct sau indirect de contaminare a produselor.

Conductele de apa nepotabila trebuie sa se distinga clar de cele folosite pentru apa potabila.

REGULI DE IGIENA IN UNITATILE DE PROCESARE LAPTE

Este un lucru stiut ca laptele, branzeturile proaspete sunt :

- produse cu un continut nutritiv mare (bogate in apa, zaharuri, grasimi) pentru ansamblul microorganismelor (drozii, bacterii, mucegaiuri) care pot apare in spatiile productie prin diverse contaminari
- captatori de mirosuri diverse ce se pot afla in lactarie sau in proximitate.

Din aceste motive, in fabricile de lapte si in centrele de colectare lapte trebuie sa se dea o **atentie deosebita modului de asigurare a curateniei si igienei**, a depozitarii materiilor prime si auxiliare pentru eliminarea tuturor contaminarilor in timpul desfasurarii procesului tehnologic.

CE ESTE H.A.C.C.P

Este un **sistem de management al igienei** (conform Reglementarii CEE nr.852/2004) **prin stabilirea punctelor critice de control si evaluarea riscurilor potentiale**, care pune accent pe definirea obiectivelor de atins in materie de siguranta alimentara si care stabileste responsabilitatea fabricantului din sectorul alimentar privind aplicarea masurilor de securitate alimentara si garantarea sigurantei alimentare a produselor fabricate.

Principiile generale :

- Asigurarea unui grad ridicat de protectie a sanatatii publice
- Posibilitatea de armonizare cu reglementarile UE pentru evitarea barierelor comertului international

Calitatea, ceea ce inseamna calitatea proceselor si a rezultatelor este si va fi intotdeauna un factor foarte important de competitie.

Principiile Managementului calitatii sunt un mijloc de a orienta societatea dumneavoastra catre telurile propuse si dea va imbunatatii in mod continuu performantele.



ESENTIAL

- O buna igiena in fabrica este rezultatul supravegherii atente a surselor de contaminare, a curateniei, dezinfectiei si aplicarii practicilor concrete de igiena
- Curatenia trebuie sa preceada dezinfectia echipamentelor
- Pentru a fi eficace, curatenia si dezinfectia trebuie sa respecte intocmai instructiunile de aplicare a produselor folosite.
- Produsele(detergentii,dezinfectantii) utilizate trebuie sa fie autorizate sanitar pentru utilizare in fabricile de lapte.
- Personalul si vizitatorii pot fi o sursa de contaminare
- **IGIENA – in practica activitatii cotidiene – NECESITA UN EFORT CONSTANT.**

CONCLUZIE

- ✓ **Laptele brut** poate fi folosit pentru productia de produse lactate sau lapte de consum tratat termic prin incalzire numai daca :
 - Provine din animale si unitati verificate in permanenta de autoritatile sanitar-veterinare ;
 - Este verificat si corespunde standardelor microbiologice si fizico-chimice;
- ✓ **Produse pe baza de lapte trebuie**
 - Sa fie preparat intr-o unitate de procesare autorizata
 - Sa indeplineasca standardele de calitate
 - Sa fie ambalate si etichetate
 - Sa respecte regulile de depozitare si transport (lantul frigorific)
 - Sa fie verificat in conformitate cu principiile HACCP
 - Sa indeplineasca criteriile de igiena garantate pentru toate produsele finite
 - Sa detina documente comerciale de insotire
- ✓ **Produsele lactate trebuie :**
 - Sa contina numai substante care sunt potrivite consumului uman
 - Sa fi suferit un tratament prin incalzire in timpul productiei sau sunt realizate din produse care au suferit un tratament prin incalzire
- ✓ **Echipamentele pentru tratamentul termic trebuie sa contina**
 - Un regulator automat de temperatura
 - Un termometru de inregistrare automata
 - Un sistem de siguranta automat care sa interzica tratamentul termic insuficient
 - Un sistem de siguranta care interzice amestecul laptelui trata termic cu laptele incomplet incalzit

Conform **DIRECTIVEI 92/46 CE**, statele membre pot acorda derogari prin legislatia nationala privind:

- Caracteristicile laptelui brut pentru productia de branza cu o perioada de maturare de min. 60 de zile
- Productia de produse pe baza de lapte cu caracteristici traditionale.

MIC DICTIONAR DE TERMENI :

Acquis comunitar

Totalitatea normelor juridice ce reglementează activitatea institutiilor UE, actiunile si politicile comunitare.

Acte ale institutiilor comunitare

Reprezintă ansamblul actelor cu caracter normativ emise de către institutiile comunitare, în principal de către Consiliul UE si Comisia Europeană, în cursul exercitării competentelor ce le sunt atribuite prin Tratat. Tratatul CEE enumeră cinci astfel de instrumente (pe care le regăsim si în tratatul de la Amsterdam): regulamente, directive, decizii, recomandări si opinii. Pe lângă acestea, practica institutională a dezvoltat si alte acte nementionate în Tratat: avize, acorduri, rezolutii, programe, concluzii.

- ***Regulamentele*** sunt cele mai importante acte juridice ce pot fi adoptate de către institutiile UE, deoarece ele se aplică integral si obligatoriu în toate statele membre, iar aplicabilitatea lor este directă (nu este necesar să fie încorporate prin alte acte normative în legislatia natională pentru a avea caracter obligatoriu) ;

- ***Directivele*** reprezintă a doua formă a legislatiei comunitare cu efecte obligatorii. Ele se adresează statelor membre, uneori tuturor, alteori doar unora dintre ele, fixând obiectivele ce trebuiesc atinse, dar lăsând autorităților nationale competenta de a identifica mijloacele de transpunere în practică. Ele permit astfel statelor membre să aplice dreptul comunitar tinând cont de conditiile concrete din fiecare țară.

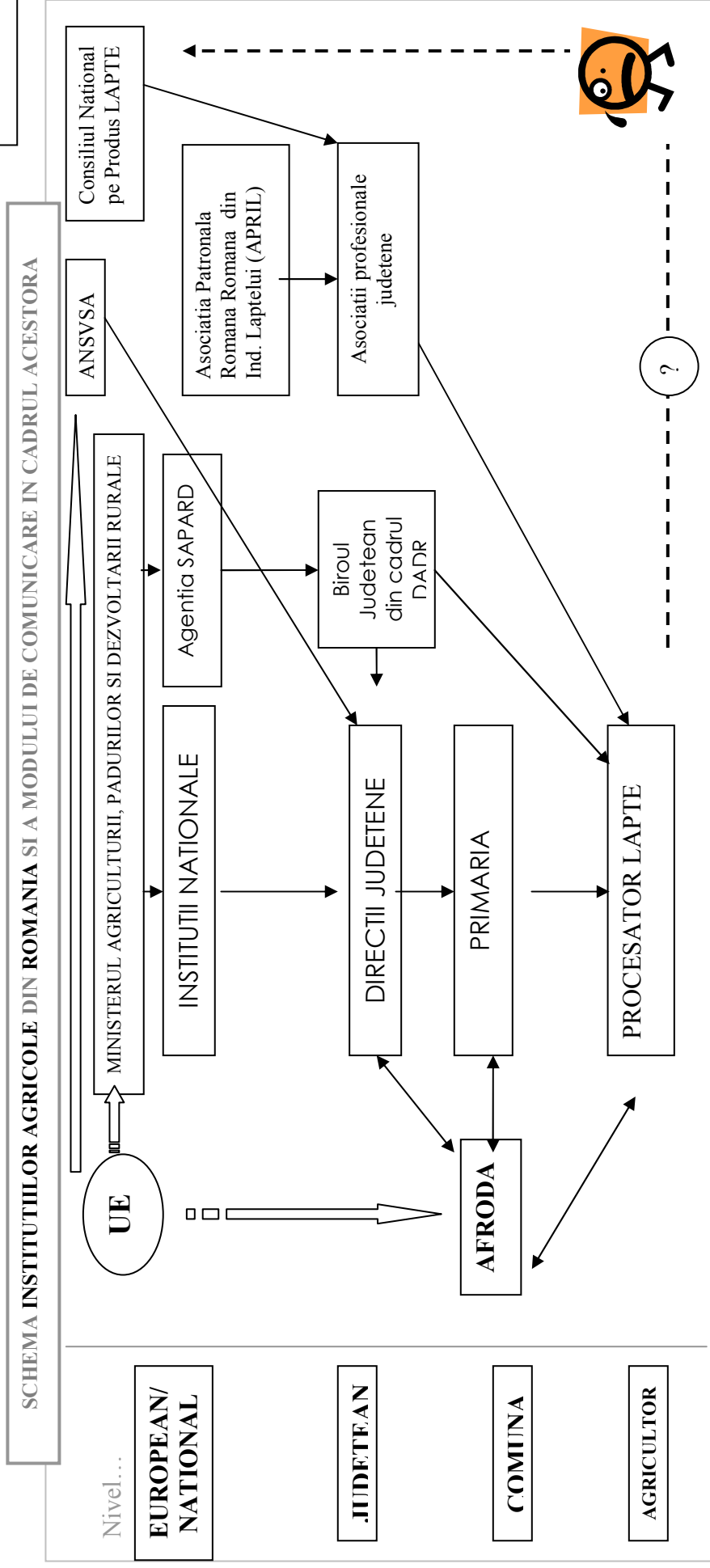
- ***Deciziile*** sunt măsuri administrative direct aplicabile ce se adresează unui stat membru ori unei persoane fizice sau juridice. Decizia este mijlocul legal prin care institutiile comunitare pot ordona ca un caz individual să fie solutionat într-un anumit fel.

- ***Opiniile si recomandările*** sunt măsuri legale ce permit institutiilor UE să-si prezinte punctele de vedere în fata statelor membre sau chiar a persoanelor fizice si juridice, fără ca acestea să fie obligate să se conformeze solutiei propuse de administratia comunitară. Opiniile sunt oferite atunci când institutiilor comunitare li se cere să-si exprime pozitia față de o situatie curentă sau în caz particular apărut pe teritoriul unui stat membru, în timp ce recomandările pot fi date si din proprie initiativă. Semnificatia reală a opiniilor si recomandărilor este de natură morală si politică, iar ele nu sunt adoptate prin procedura legislativă obisnuită, ci reprezintă doar pozitia institutiei de la care emană.

Politica agricola comuna (PAC) : reprezinta un ansamblu de reguli si mecanisme care urmaresc productia, schimbarile si tratamentele produselor agricole in Uniunea Europeana (UE) si acorda o importanta deosebita dezvoltarii rurale

(sursa : site-ul <http://europa.eu.int> /, www.mie.ro)

Schema nr. 1



Trebuie sa stii ca....

LA NIVEL NATIONAL EXISTA URMATOARELE INSTITUTII :

- Ministerul Agriculturii, Padurilor si Dezvoltarii Rurale MAPDR
- Agentia Nationala de Consultanta Agricola ANCA
- Agentia Nationala pentru Ameliorare si Reproductie in Zootehnie ANARZ
- Autoritatea Nationala Sanitar-Veterinara si pentru Siguranta Alimentara ANSVSA
- Agentia de Plati si Interventie in Agricultura, Industrie Alimentara si Dezvoltare Rurala, APIAIDR

LA NIVEL REGIONAL EXISTA URMATOARELE INSTITUTII :

- Biroul Regional de implementare a Programului SAPARD
- Agentia de Dezvoltare Regionala - ADR

LA NIVEL JUDEȚEAN EXISTA URMATOARELE INSTITUTII :

1. Directia pentru Agricultura si Dezvoltare Rurala DADR
2. Oficiul Județean de Consultanta Agricola OJCA
3. Unitatea pentru Ameliorare si Reproductie in Zootehnie UARZ
4. Directia Sanitar-Veterinara si pentru Siguranta Alimentara DSVSA
5. Agentia de Plati si Interventie in Agricultura, Industrie Alimentara si Dezvoltare Rurala, sucursala Județeană APIAIDR
6. Birourile SAPARD din cadrul Directiei pentru Agricultura si Dezvoltare Rurala

SCHEMA STRUCTURILOR AGRICOLE DIN FRANTA SI A MODULUI DE COMUNICARE IN CADRUL ACESTORA

