

SERIA ACQUIS COMUNITAR
nr. 12

GLOSAR

LAPTE ȘI PRODUSE LACTATE

INSTITUTUL EUROPEAN DIN ROMÂNIA
Direcția Coordonare Traduceri
ianuarie 2004

Coordonator lucrare: Laura Vrabie

Glosarul lapte și produse lactate este editat de
Institutul European din România.

Milk and Milk Products Glossary is published by the
European Institute of Romania.

INSTITUTUL EUROPEAN DIN ROMÂNIA
Bd. Regina Elisabeta 7-9, RO-030016, București
Tel.: (021) 3142696, 3142697, fax: (021) 3142666
E-mail: ier@ier.ro
<http://www.ier.ro>

© 2003 Institutul European din România

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României
Glosar lapte și produse lactate . - București : Institutul
European din România, 2004
Bibliogr.
Index
ISBN 973-7736-00-1

637.1

AVERTISMENT

Această publicație conține o colecție de termeni extrași din acte comunitare privind sectorul laptelui și produselor lactate. Deși termenii au fost verificați cu atenție, aceștia pot suferi modificări, cu atât mai mult cu cât un număr din ce în ce mai mare de acte legislative se traduc integral în limba română. Prin urmare, prezenta ediție trebuie considerată provizorie. Terminologia românească va fi definitivă numai atunci când actele legislative relevante vor fi adoptate oficial, la momentul aderării României la Uniunea Europeană.

Este interzisă reproducerea acestei publicații în scopuri comerciale.

DISCLAIMER

This publication contains a collection of terms compiled from a series of Community acts on the milk and milk products sector. Although the terms have been carefully checked they may be subject to amendment, especially as an increasing number of the full legal texts are translated into Romanian. The current edition should therefore be regarded as provisional. The Romanian terminology will become definitive only when the relevant legal texts have been officially adopted at the time of accession of Romania to the European Union.

This publication may not be reproduced for profit.

CUVÂNT ÎNAINTE

România, ca stat candidat la Uniunea Europeană, are responsabilitatea de a traduce în limba română legislația comunitară. Din momentul în care România va deveni stat membru al Uniunii Europene, limba română va fi una din limbile oficiale ale Uniunii. Date fiind implicațiile juridice și volumul foarte mare al legislației comunitare, pentru o traducere de calitate se impune uniformizarea terminologiei.

Întocmit pe baza terminologiei utilizate în sectorul laptelui și produselor lactate (vezi bibliografia), acest glosar este un document de lucru destinat traducătorilor și tuturor specialiștilor interesați de acest domeniu. Se dorește ca acest glosar să stabilească o serie de convenții în traducerea unor termeni din sectorul laptelui și produselor lactate. S-a acordat o importanță deosebită conceptelor care denumesc produse recent introduse pe piața românească.

Pentru echivalarea termenilor în limba română, s-a verificat legislația românească în domeniu. Definițiile și notele explicative provin din surse diferite.

Denumirea și conținutul câmpurilor sunt următoarele:

- sursa = nr. Celex al documentului/documentelor unde apare termenul
- def = definiție sau context explicativ
- ref = referința definiției sau a contextului
- notă = comentariul redactorului sau extras din alte surse

Mulțumim tuturor experților din cadrul Ministerul Agriculturii, Pădurilor, Apelor și Mediului, precum și celor din cadrul Institutului de Chimie Alimentară care ne-au ajutat la clarificarea unor termeni de specialitate.

Versiunea .pdf a acestui glosar este disponibilă la adresa de Internet <http://www.ier.ro>

Invităm utilizatorii acestui glosar să trimită sugestii și comentarii la următoarea adresă:

Institutul European din România
Direcția Coordonare Traduceri
Bd. Regina Elisabeta 7-9, sector 3
București, RO-030016
România
tel: (4021) 314 26 96
fax: (4021) 314 26 66
e-mail: terminologie@ier.ro

Gabriela Vărzaru
Director
Direcția Coordonare Traduceri
Institutul European din România

FOREWORD

As a candidate country to the European Union, Romania has the responsibility of translating into Romanian the *acquis communautaire*. Once Romania is a Member State of the European Union, the Romanian language will be one of the EU official languages. Given the legal implications and the enormous volume of the Community legislation, terminological coherence is necessary for a qualitative translation.

Compiled on the basis of the terminology used in the milk and milk products sector (see the bibliography), this glossary is intended as a working tool for all translators and other experts interested in this field. The glossary aims to establish a series of conventions in the translation of certain terms on the milk and milk products sector. Significant attention has been paid to concepts designating products recently introduced on the Romanian market.

Romanian equivalents were checked in the Romanian legislation in the field. Definitions and explanatory notes were taken from various sources.

Field names and contents:

- sursa = Celex number of the act/acts where the term appears
- def = definition or explanatory context
- ref = reference(s) of the definition or context
- notă = comment by the compiler or from other sources

ACKNOWLEDGEMENTS

Our special thanks go to all the experts within the Ministry of Agriculture, Forestry, Water and Environment and within the Institute for Food Chemistry who helped us in clarifying certain terms.

The .pdf file is available at <http://www.ier.ro>

We invite the users of this glossary to send remarks to the following address:

European Institute of Romania
Translation Coordination Unit
7-9 Regina Elisabeta Blvd.
Bucharest, RO-030016
Romania
tel: (4021) 314 26 96
fax: (4021) 314 26 66
e-mail: terminologie@ier.ro

Gabriela Vărzaru
Director
Translation Coordination Unit
European Institute of Romania

CORPUS

English

Français

Română

1

EN acid casein

FR caséine acide

RO cazeină acidă

sursa: 31990R2921, art. 2 lit. (a)

2

EN acid curd cheese

FR fromage à caillé lavé

RO brânză proaspătă de vaci

sursa: 31980D0272, anexa II

notă: brânză obținută din lapte, prin acidifiere lactică

3

EN acidified cream

FR crème acidifiée

RO smântână acidifiată

sursa: 31997D0080, note explicative

4

EN acidified milk

def: milk products with a pH of between 3,8 and 5,5.

- Relates to yoghurts, drinkable yoghurts, prepared yoghurts, heat-treated fermented milk and others,
- Also includes products based on or containing bifidus.

sursa: 31997D0080, anexa I note explicative

FR lait acidifié

RO lapte acidifiat

sursa: 31997D0080, anexa I

5

EN acidified milk-based product

FR produit acidifié à base de lait

RO produs lactat acidifiat

sursa: 31995D0341, preambul

6

EN acid whey

FR lactosérum acide

RO zer acid

sursa: 31996R0322, anexa I

7

EN American Dairy Products Institute
EN ADPI
FR American Dairy Products Institute
FR ADPI
RO American Dairy Products Institute
RO ADPI

8

EN anhydrous butter
FR beurre anhydre
RO unt anhidru
sursa: 31997D0080, anexa I note explicative

9

EN Appenzell
def: It has a golden yellow rind and a firm, straw-colored curd with tiny holes. The flavor is delicate and somewhat fruity owing to the wine or cider wash it receives during curing.
ref: <http://web.foodnetwork.com/food/web/encyclopedia>
FR appenzell
RO Appenzell
notă: sortiment de brânză fabricat în NE Elveției
sursa: 31986R0788, art.1

10

EN asiago
def: A type of Italian cheese made from cow's milk that has a hard texture and a nutty flavor. Like Parmigiano cheese, it is produced in the shape of a wheel and is one of the better substitutes for Parmigiano.
ref: <http://www.hormel.com/kitchen/glossary>
FR asiago
def: Fromage à râper au lait de vache, fabriqué dans la région d'Asiago (Italie).
ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999
RO Asiago
sursa: 31983R3439, anexa I

11

EN Beaufort
def: A French cheese made with cow's milk that is a pale yellow to golden yellow color with a hard texture and is produced in large wheel shapes. The natural, rough textured rind is a dull, burnt orange color. The flavor is very smooth and the cheese is actually a type of gruyere and it is sometimes called Gruyere de Beaufort. It is suitable for snacks and appetizers, grating, and melting.
ref: <http://www.hormel.com/kitchen/glossary>
FR beaufort
def: (de la ville de Beaufort). Fromage voisin du gruyère, fabriqué en Savoie.
ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999
RO Beaufort
sursa: 32000R1068, art. 2

12

EN **bibress**

def: A cylinder-shaped creamy cheese with a flavor similar to a mild blue cheese.
ref: <http://www.goodcooking.com/frcheese.htm>

FR **bibress**

RO **bibress**

sursa: 31979R2968, anexa I

13

EN **bifidus**

FR **bifidus**

def: Bactérie utilisée comme ferment dans certains produits laitiers.
ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO **bifidus**

sursa: 31997D0080, note explicative

14

EN **Blarney**

def: An Irish semi-soft cheese with a nutty flavor. In the Fontina family.
ref: <http://lynnescountrykitchen.net/kitchen/cheese.html>

def: A Swiss-style cheese, Blarney is one of the few cheeses still made in Ireland. Although it has Swiss-like holes and a golden color similar to Emmentaler's, it is milder and more buttery in texture and taste.

ref: <http://www.cdr.wisc.edu/cheesedb.nsf/>

FR **blarney**

RO **Blarney**

sursa: 31992R2219, anexa II

15

EN **blue cheese**

def: cheese containing a blue mould, esp. Stilton, Roquefort, or Danish blue. Also called (Austral., N.Z.): blue vein.

ref: Collins English Glossary, HarperCollins Publishers, 1995

EN **blue-veined cheese**

FR **fromage à pâte persillée**

FR **fromage persillé**

FR **fromage à pâte bleue**

FR **fromage bleu**

FR **fromage à moisissures internes**

FR **fromage avec moisissures**

RO **brânză cu mușegai**

sursa: 31979R2968, anexa I; 31983R3439, anexa I; 31988R0222, art. 12

16

EN **Brie**

def: a soft creamy white cheese, similar to Camembert but milder.
ref: Collins English Glossary, HarperCollins Publishers, 1995
def: French. Larger and sharper flavor than Camembert. Soft, creamy with edible crust. Exquisite taste. A perfect Brie has a hint of tanginess with an under-flavoring of mushrooms. The presence of ammonia indicates over ripeness, unless pasteurized milk has been used. The finest and most delicious Bries are made from unpasteurized milk. Used for dessert and snacks. Goes with fresh fruit.
ref: <http://lynnescountrykitchen.net/kitchen/cheese.html>

FR **brie**

def: Fromage au lait de vache, à pâte molle et à croûte moisie, fabriqué dans la Brie.
ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO **Brie**

sursa: 31979R2968, anexa I

17

EN **buffalo's milk**

FR **lait de bufflonne**

RO **lapte de bivoliță**

sursa: 31995D0343, anexa D; 31996L0016, art. 3

18

EN **butter**

def: an edible fatty whitish-yellow solid made from cream by churning, for cooking and table use.
ref: Collins English Glossary, HarperCollins Publishers, 1995

FR **beurre**

def: Matière grasse alimentaire fabriquée à partir de la crème de lait de vache.
ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO **unt**

sursa: 31987R1362, preambul
def: Grăsimă naturală, solidă, extrasă din lapte și folosită ca aliment.
ref: Dicționar explicativ al limbii române, Editura Univers Enciclopedic, București, 1998

19

EN **butter churning**

FR **barattage du beurre**

def: opération par laquelle la crème est agitée pour produire le beurre
ref: Eurodicautom
def: Brassage de la crème du lait pour obtenir le beurre par séparation de la matière grasse et du babeurre.
ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO **separarea untului**

sursa: 31991D0180, anexa I; 31998L0067, anexă

20

EN **butter-equivalent**

FR **équivalent-beurre**

RO **echivalent unt**

sursa: 31997D0080, anexa II; 31997R2571, art. 23

21

EN butterfat
FR matière grasse butyrique
FR graisse butyrique
RO grăsime butirică
RO grăsime din unt

22

EN butterfat content
FR teneur en matières grasses butyriques
RO conținut de grăsimi butirice
sursa: 31997R2571, art. 23

23

EN butter from intervention
EN intervention butter
FR beurre d'intervention
RO unt de intervenție
sursa: 31997R2571, art. 1 alin. (1) lit. (a)

24

EN Butterkäse
def: Butterkäse originated in Germany and is made throughout Germany and Austria. Its name literally means "butter cheese." Although it contains no butter, it has a butter-like texture. It is also called Dämenkäse or "ladies cheese" because it is delicately flavored, odorless and quite complementary to most foods.
ref: <http://www.wisdairy.com/cheeseinfo/cheesecyclopedia.asp>
FR butterkäse
RO Butterkäse
sursa: 31983R3439, anexa I

25

EN buttermilk
def: the by-product of butter manufacture obtained after churning of the cream (by batch process or continuous process) and separation of the solid fat.
sursa: 31996R0322, art. 1 alin. (2) lit. (a)
FR babeurre
def: Résidu liquide de la fabrication du beurre, obtenu après barattage de la crème.
ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999
RO zară
sursa: 31988R0222, art. 6; 31996R0322, preambul; 31997D0080, anexa I
def: Lichid albicios și acrișor care rămâne după ce s-a ales untul.
ref: Dicționar explicativ al limbii române, Editura Univers Enciclopedic, București, 1998

26

EN buttermilk powder
FR babeurre en poudre
RO zară praf
sursa: 31996R0322, art. 2 alin. (1) lit. (b)

27

EN buttermilk solids
FR solides du babeurre
RO substanța uscată din zară

sursa: 31996R0322, anexa VI

28

EN buttermilk with additives
FR babeurre avec additif
RO zară cu aditivi

sursa: 31997D0080, anexa I note explicative

29

EN butteroil

def: a product which may be obtained from milk, cream or butter by processes which eliminate the water and the non-fat dry extract with a minimum content of milk fat of 99,3 % of the total weight and a maximum water content of 0,5 % of the total weight.

- Also includes 'ghee',

sursa: 31997D0080, anexa I note explicative

FR butter-oil
RO ulei de unt

sursa: 32001D0177, anexă

30

EN butter trier
FR sonde à beurre
RO sondă pentru unt

sursa: 32001R0213, anexa VII pct. 8.2

31

EN butyric fat
FR graisse butyrique
RO grăsime butirică

sursa: 31997D0080, anexa I note explicative

32

EN Caciocavallo

def: From southern Italy, caciocavallo (meaning "cheese on horseback") is said to date back to the 14th century, and believed by some to have originally been made from mare's milk. Today's caciocavallo comes from cow's milk and has a mild, slightly salty flavor and firm, smooth texture when young (about 2 months). As it ages, the flavor becomes more pungent and the texture more granular, making it ideal for grating. Caciocavallo is one of the pasta filata types of cheeses (like PROVOLONE and MOZZARELLA), which means it has been stretched and shaped by hand. It may be purchased plain or smoked and comes in string-tied gourd or spindle shapes.

ref: <http://eat.epicurious.com/dictionary/food/>

FR caciocavallo

RO Caciocavallo

sursa: 31983R3439, anexa I

33

EN cambré

FR cambré

RO Cambré

sursa: 31979R2968, anexa I

notă: sortiment de brânză

34

EN camembert

def: a rich soft creamy cheese.

ref: Collins English Glossary, HarperCollins Publishers, 1995

FR camembert

def: (de Camembert, village de l'Orne). Fromage à pâte molle, à croûte moisie, fabriqué à partir du lait de vache, originaire de Normandie.

ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO Camembert

sursa: 31979R2968, anexa I

35

EN Cantal

def: Cow's milk cheese with pressed, uncooked paste and dry crust in the form of a slightly bulging wheel, weighing 35 to 45 kilogrammes and having a diameter of 36 to 42 centimetres, but also made in smaller sizes (20 kg or 10 kg); contains at least 45% fat.[...] Made entirely of cow's milk with rennet added. The grains of curd are gathered together, pressed and allowed to mature, then ground; the resulting granules are salted then put into moulds before being pressed for a second time; the cheese ripens for at least 30 days in a cool, damp room.

ref: <http://www.defra.gov.uk/foodrin/foodname/cheese/france/cantal.htm>

FR cantal

def: Fromage à pâte pressée fabriqué en Auvergne avec du lait de vache.

ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO Cantal

sursa: 31992R2219, anexa II

36

EN carré de l'est

FR carré de l'Est

def: Petit fromage à pâte molle, non pressée et non cuite, à croûte lavée, au lait pasteurisé de vache, sans origine particulière et fabriqué essentiellement dans les départements de la Marne, de la Haute-Marne, de la Meuse et des Vosges. Apprécié dans ces mêmes régions pour ses qualités d'accompagnement. Parfois appelé Domrémy, en souvenir de Jeanne d'Arc la Pucelle d'Orleans. Carré de 10 cm de côté, de 3 cm d'épaisseur et de 300 g environ. Affinage : 1 mois. Saveur affirmée. 45 % de MG.

ref: <http://www.fromag.com/dicoc.html>

RO Carré de l'Est

sursa: 31979R2968, anexa I

37

EN casein

def: is the main protein constituent of milk. It is obtained from skimmed milk by precipitation (curdling), generally with acids or rennet. The heading covers various types of casein which differ according to the method of curdling, e.g. acid casein and rennet casein (paracasein).

sursa: 31997D0080, anexa I note explicative

FR caséine

def: Substance protéique constituant la majeure partie des protides du lait.

ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO cazeină

sursa: 31991R1134, anexa I; 31996R0322, art. 1

def: Substanță proteică aflată în lapte și care, coagulându-se, formează partea componentă principală a brânzeturilor; cazeinogen. - Din fr. caséine.

ref: Dicționar explicativ al limbii române, Editura Univers Enciclopedic, București, 1998

notă: pl.: cazeine

38

EN caseinate

def: (salts of casein) include the sodium and ammonium salts known as 'soluble caseins'; these salts are normally used to prepare concentrated foods and pharmaceutical products. Calcium caseinate is used in the preparation of foodstuffs or as a glue, depending on its character.

sursa: 31997D0080, anexa I note explicative

FR caséinate

RO cazeinat

sursa: 31990R2204, preambul; 31993R1756, preambul

notă: pl. cazeinați

39

EN chaource

def: French. So rich it often is mistaken for a double-crème cheese. Creamy texture. As it ages, it develops a mushroom-like aroma. Tastes much like Camembert.

ref: <http://lynnescountrykitchen.net/kitchen/cheese.html>

FR chaource

def: Fromage cylindrique au lait entier de vache fabriqué dans le sud de la Champagne, consommé frais ou demi-affiné.

ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO Chaource

sursa: 31979R2968, anexa I

40

EN Cheddar

def: (sometimes not cap.) any of several types of smooth hard yellow or whitish cheese.
ref: Collins English Glossary, HarperCollins Publishers, 1995

FR cheddar

def: Fromage anglais ou américain, au lait de vache, à pâte dure et colorée.
ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO Cheddar

sursa: 31983R3439, anexa I

41

EN cheese

def: shall be fresh or matured, solid or semi-solid product, obtained by coagulating milk, skimmed milk, partly skimmed milk, cream, whey cream or buttermilk, alone or in combination, by the action of rennet or other suitable coagulating agents, and by partly draining the whey resulting from such coagulation.

sursa: 31997D0080, note explicative

FR fromage

def: Aliment produit par coagulation du lait, égouttage du caillé ainsi obtenu et, éventuellement, affinage ; masse de cet aliment moulée de façons diverses.

ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO brânză

sursa: 31994R2659, art. 3; 31995R1802, preambul; 31997D0080, note explicative

def: Produs alimentar obținut din lapte fiert și încheșat.

ref: Micul dicționar academic, Academia Română, Editura Univers Enciclopedic, București, 2001

42

EN cheese fondues

FR préparations dites 'fondues'

RO preparate cunoscute sub numele de „brânză topită”

sursa: 31993R2454, art. 913

43

EN cheese from buffalos' milk only

FR fromage de lait de bufflonne

RO brânză produsă exclusiv din lapte de bivoliță

sursa: 31997D0080, anexa I

44

EN cheese from cows' milk only

FR fromage de lait de vache

RO brânză produsă exclusiv din lapte de vacă

sursa: 31997D0080, anexa I

45

EN cheese from ewes' milk only

FR fromage de lait de brebis

RO brânză produsă exclusiv din lapte de oaie

sursa: 31997D0080, anexa I

46

EN cheese from goats' milk
EN goats' milk cheese
FR fromage de chèvre
FR fromage fabriqué à partir de lait de chèvre
RO brânză din lapte de capră
sursa: 31980R1552, preambul

47

EN cheese from goats' milk only
FR fromage de lait de chèvre
RO brânză produsă exclusiv din lapte de capră
sursa: 31997D0080, anexa I

48

EN cheeses of Community origin
FR fromages d'origine communautaire
RO brânzeturi de origine comunitară
sursa: 31983R3439, preambul

49

EN cheshire
EN Cheshire cheese
def: a mild-flavoured cheese with a crumbly texture, originally made in Cheshire.
ref: Collins English Glossary, HarperCollins Publishers, 1995
FR cheshire
RO Cheshire
sursa: 31992R2219, anexa II

50

EN chocolate-flavoured or flavoured whole milk
FR lait entier chocolaté ou aromatisé
RO lapte integral cu cacao sau alte arome
sursa: 31988R0222, art. 24

51

EN churning of the cream by batch process
FR procédé discontinu
RO batere discontinuă a smântânei pentru obținerea untului

52

EN churning by continuous process

EN continuous churning

FR barattage continu

FR butyrication

FR barattage ou burification en continu de la crème

RO proces continuu de batere a smântânii

sursa: 31996R0322, art. 1 alin. (2) lit. (a); 31997D0080, note explicative

notă: referitor la procesul de fabricare a untului

53

EN Colby

def: American. Softer and more creamy than Cheddar. White to medium yellow in color and is good for both cooking and eating plain. Smooth flavor. A variety of uses.

ref: <http://lynnescountrykitchen.net/kitchen/cheese.html>

FR colby

RO Colby

sursa: 31992R2219, anexa II

54

EN collection centre

def: relates only to those enterprises which purchase milk from agricultural holdings and sell it in their own name to dairies. Collection centres which are local units dependent on dairies are thus excluded.

sursa: 31997D0080, anexa II tabel E

FR centre de collecte

RO centru de colectare

sursa: 31997D0080, anexa II

55

EN colostrum

def: the thin milky secretion from the nipples that precedes and follows true lactation. It consists largely of serum and white blood cells.

ref: Collins English Glossary, HarperCollins Publishers, 1995

FR colostrum

def: Liquide jaunâtre et opaque secrété par la glande mammaire durant les premiers jours qui suivent l'accouchement.

ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO colostru

sursa: 31997D0080, note explicative

def: Lapte cu calități deosebite secretat câteva zile după naștere și care alcătuiește prima hrană a noul-născutului.

ref: Micul dicționar academic, Academia Română, Editura Univers Enciclopedic, București, 2001

56

EN common organization of the market in milk and milk products

FR organisation commune des marchés dans le secteur du lait et des produits laitiers

RO organizarea comună a pieței în sectorul laptelui și produselor lactate

sursa: 31982R1559, preambul; 31996R0322, preambul

57

EN Comté

def: French cheese, similar to Gruyere. Salty. High in butterfat. A good cheese to eat plain and to cook with.

ref: <http://lynnescountrykitchen.net/kitchen/cheese.html>

FR comté

def: Fromage de gruyère, d'une variété fabriquée dans une partie de la Franche-Comté (Jura et Doubs), ainsi que dans certaines communes de l'Ain, de la Saône-et-Loire et de la Haute-Savoie.

ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO Comté

sursa: 32000R1068, art. 2

58

EN concentrated butter

FR beurre concentré

RO unt concentrat

sursa: 31997D0080, note explicative

59

EN concentrated milk

def: a product obtained by partial elimination of water, from whole milk, semi-skimmed or skimmed milk only.

- Also includes evaporated milk (heat-treated) and concentrated milk with added sugar,

- Also includes concentrated milk used for the manufacture of 'Chocolate crumb';

sursa: 31997D0080, anexa I note explicative

FR lait concentré

RO lapte concentrat

sursa: 31997D0080, anexa I

60

EN condensed milk

EN evaporated milk

FR lait à conservation prolongée

FR lait condensé

RO lapte condensat

61

EN Confédération générale des producteurs de lait de brebis et des industriels de Roquefort

def: Roquefort cheeses must be made in accordance with the standards laid down in the law of 29 July 1925 published in the "Journal officiel de la République française" of 30 July 1925 and must be labelled as "Roquefort" by the "Confédération générale des producteurs de lait de brebis et des industriels de Roquefort".

sursa: 31980R1552, anexa I

FR confédération générale des producteurs de lait de brebis et des industriels de roquefort

RO Confédération générale des producteurs de lait de brebis et des industriels de Roquefort

sursa: 31980R1552, anexa I

62

EN cottage cheese

def: a mild loose soft white cheese made from skimmed milk curds.

ref: Collins English Glossary, HarperCollins Publishers, 1995

def: Mild, neutral taste; soft, moist; large or small curd; white. Used for appetizers, fruit salads, snacks and as a ingredient in cooking. Goes with canned or fresh fruit.

ref: <http://lynnescountrykitchen.net/kitchen/cheese.html>

FR cottage cheese

RO Cottage cheese

sursa: 31987R3846, anexă pct. 0406.90.91.300

63

EN coulommiers

FR coulommiers

def: Fromage au lait de vache à pâte molle et à croûte fleurie.

ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO Coulommiers

sursa: 31979R2968, anexa I

64

EN cow's milk

FR lait de vache

RO lapte de vacă

sursa: 31995D0343, anexa D; 31996L0016, art. 3

65

EN cream

def: a film of fat which forms naturally on the surface of the milk by slow agglomeration of emulsifying fat globules. If it is removed by skimming it from the surface of the milk or extracted from the milk by centrifuging in a cream separator, it has, in addition to the other components of the milk, a relatively high fat content (usually exceeding 10 % of the weight of the product).

sursa: 31997D0080, anexa I, note explicative

FR crème

def: Matière grasse du lait, dont on fait le beurre.

ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO smântână

sursa: 31990R2921, art. 4 alin (2) lit. (a)

def: Produs alimentar gras, de culoare albă-gălbuie, care se formează la suprafața laptelui nefiert, după ce a fost lăsat câțva timp la temperatura obișnuită, sau care se separă din lapte cu o mașină centrifugă specială.

ref: Dicționar explicativ al limbii române, Editura Univers Enciclopedic, București, 1998

66

EN cream

FR crème de lait

RO smântână din lapte

sursa: 31981R2191, preambul; 31985R3143, preambul; 31993R1756, preambul

67

EN cream cheese

def: a smooth soft white cheese made from soured cream or milk.

ref: Collins English Glossary, HarperCollins Publishers, 1995

def: American. Mild and buttery. Soft, smooth and white. An acid curd cheese that is very high in fat content. Highly perishable and never ripened. Used for dessert, sandwiches, salads and as an ingredient in cooking. Goes well with jelly and crackers.

ref: <http://lynnescountrykitchen.net/kitchen/cheese.html>

FR fromage de crème

RO brânză cu smântână

sursa: 31987R3846, anexă 0406.90.91.300

68

EN cream made up exclusively of fat

FR crème constituée exclusivement de matières grasses

RO smântână alcătuită exclusiv din grăsimi

sursa: 31997R2571, anexa IV

69

EN cream milk powder

FR crème de lait en poudre

RO smântână praf

sursa: 31997D0080, anexa I

70

EN cream separator

FR séparateur de crème

RO separator de smântână

sursa: 31997D0080, note explicative

71

EN cream to which tracers have been added

FR crème tracée

RO smântână cu marcatori

sursa: 31997R2571, art. 7

72

EN curd

def: (often pl) a substance formed from the coagulation of milk by acid or rennet, used in making cheese or eaten as a food.

ref: Collins English Glossary, HarperCollins Publishers, 1995

def: product obtained from curdled milk from which most of the serum has been extracted

ref: Eurodicautom

FR caillebotte

def: produit obtenu à partir du lait caillé dont on a éliminé la majeure partie du sérum

ref: Eurodicautom

RO caș

sursa: 31988R0222, art. 11; 31996R1081, anexă

73

EN curdled milk

FR lait caillé

RO lapte covăsit

sursa: 31997D0080, anexa I note explicative

74

EN dairy

def: a 'dairy' shall be an undertaking or group purchasing milk or other milk products from the producer and treating, processing and/or selling these to one or more undertakings treating or processing milk or other milk products.

sursa: 31996R0315, art. 1

EN milk processor

FR laiterie

FR entreprise laitière

FR entreprise traitant du lait

RO fabrică de produse lactate

sursa: 31996L0016, art. 5; 31996R0315, art. 1; 31997D0080, anexa I

75

EN dairy

FR laitier

def: Commerçant détaillant en produits laitiers.

ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO lăptar

sursa: 31992R2234, preambul

76

EN dairy product

EN milk product

FR produit laitier

RO produs lactat

sursa: 31982D0117, preambul; 31996L0016, art. 4 alin. (1) lit. (a); 31996R1081, preambul

77

EN dairy sector

FR secteur laitier

RO sectorul produselor lactate

sursa: 31992R2174, preambul; 31994R2659, preambul

78

EN dairy spread

FR matière grasse laitière à tartiner

FR spécialité laitière à tartiner

FR pâte à tartiner à base de produits laitiers

RO produs lactat tartinabil

79

EN Danbo

def: Also called Danish Blue. A variety of Danish Samsø, Generic. Mild, semi-firm and crumbly. It develops tang with age. May be flavored with caraway seeds.

ref: <http://lynnescountrykitchen.net/kitchen/cheese.html>

FR danbo

RO Danbo

sursa: 31992R2219, anexa II

notă: sortiment de brânză

80

EN dehydrated butter

FR beurre déshydraté

RO unt deshidratat

sursa: 31997D0080, anexa I note explicative

81

EN detergent

FR détergent

RO detergent

sursa: 32001R0213, anexa XXV

notă: pentru separarea grăsimilor din lapte

82

EN double Gloucester

def: a type of smooth orange-red cheese of mild flavour.

ref: Collins English Glossary, HarperCollins Publishers, 1995

def: English. Firm, ripened cheese. Mellow. Pale in color. Higher in butterfat than regular Gloucester. Sharp taste that goes well with apples.

ref: <http://lynnescountrykitchen.net/kitchen/cheese.html>

FR double gloucester

RO Double Gloucester

sursa: 31992R2219, anexa II

83

EN dried milk

FR lait séché

RO lapte deshidratat

sursa: 31995D0341, art.2

84

EN dried milk-based product

FR produit séché à base de lait

FR produit à base de lait sec

RO produs pe bază de lapte deshidratat

sursa: 31995D0340, art. 3; 31995D0341, art.2

85

EN **dried milk product**
FR **produit en poudre à base de lait**
RO **produs deshidratat pe bază de lapte**

sursa: 31994D0278, anexă; 31995D0342, art. 1

86

EN **drinking milk**
FR **lait destiné à la consommation humaine**
RO **lapte de consum**

sursa: 31998R0280, titlu

87

EN **drinking yoghurt**
FR **yaourt à boire**
RO **iaurt de băut**

sursa: 31997D0080, anexa I

88

EN **drink with a milk base**

def: Drinks with a milk base: other liquid products containing at least 50 % milk products, including products based on whey.

- Includes chocolate milk, buttermilk with additives or flavoured, etc.

sursa: 31997D0080, anexa note explicative

FR **boisson à base de lait**
RO **băutură pe bază de lapte**

sursa: 31997D0080, anexa note explicative

89

EN **dry matter**

def: The part of the cheese that remains after all moisture is removed. Soft cheeses, such as Brie and Camembert, will, on average, contain about 50 per cent dry matter and 50 per cent water.

ref: <http://www.fairwaydairy.com/glossary.htm>

FR **matière sèche**
RO **substanță uscată**

sursa: 31986R0788, art.1

90

EN **dry milk**
FR **lait sec**
RO **lapte praf**

sursa: 31995D0340, art. 3

91**EN Edam**

def: a hard round mild-tasting Dutch cheese, yellow in colour with a red outside covering.
 ref: Collins English Glossary, HarperCollins Publishers, 1995

FR édam

def: (de Edam, v. de Pays-Bas). Fromage au lait de vache, à pâte pressée, en forme de boule, génér. recouvert de paraffine colorée en rouge et originaire de Hollande.
 ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO Edam

sursa: 31992R2219, anexa II

92**EN Emmenthal**

def: a hard Swiss cheese with holes in it, similar to Gruyère.
 ref: Collins English Glossary, HarperCollins Publishers, 1995

EN Emmental**EN Emmenthaler****EN Emmentaler****EN Emmentaler cheese****FR emmental**

def: Fromage d'une variété originaire de la vallée de l'Emme (Suisse), que l'on fabrique aussi dans plusieurs régions françaises.
 ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

FR fromage Emmental**RO brânză Emmental****RO Emmental**

sursa: 31985R2248, titlu; 31986R0788, art.1

93**EN époise**

def: French. Usually soft but when aged, may be semi-firm. Sometimes flavored with pepper, cloves or fennel seeds then soaked in white wine. Washed with brandy, giving it a delicate flavor.
 ref: <http://lynnescountrykitchen.net/kitchen/cheese.html>

FR époisse

def: (de Époisses, n. d'une commune) Fromage au lait de vache, à pâte molle et a croûte lavée, fabriqué en Bourgogne.
 ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO Époisse

sursa: 31979R2968, anexa I

94**EN Esrom**

def: Cheese with a washed crust that is pale and creamy with many irregular holes. It was produced by the monks in the monastery of Esrom in the XI and XII centuries and has a sweet and rich flavour.
 ref: http://europe.tiscali.co.uk/lifestyle/report/200302/food_drink/denmark.html

FR esrom**RO Esrom**

sursa: 31983R3439, anexa I

95

EN **ewe's milk**

FR **lait de brebis**

RO **lapte de oaie**

sursa: 31995D0343, anexa D; 31996L0016, art. 3

96

EN **extra hard cheese**

FR **fromage à pâte extra dure**

RO **brânză cu pastă foarte tare**

sursa: 31997D0080, anexa I

97

EN **fancy cheese**

FR **fromage de fantaisie**

RO **brânză de lux**

sursa: 31980D0272, art. 1

98

EN **fat content**

def: 'Fat content' means the quantity of total substance obtained by the Schmid-Bondzjnski-Ratzlaff method or the Roesse-Gottlieb method, expressed as a percentage weight.

sursa: 31990R2921, anexa IV

FR **teneur en matières grasses**

RO **conținut de grăsimi**

sursa: 31979R2968, anexa I; 31985R3143, art. 4; 31997R1278, preambul; 31998R0280, preambul

99

EN **fats composed of plant and/or animal products**

def: products in the form of a solid, malleable emulsion principally of the water-in-oil type, derived from solid and/or liquid vegetable and/or animal fats suitable for human consumption, with a milk-fat content of between 10 % and 80 % of the fat content.

sursa: 31997D0080, anexa I note explicative

FR **matières grasses composées de produits végétaux et/ou animaux**

RO **grăsimi compuse din produse vegetale și/sau animale**

sursa: 31997D0080, anexa I note explicative

100

EN **fats of non-milk origin**

FR **matières grasses de provenance non laitière**

RO **grăsimi care nu sunt de origine lactată**

sursa: 31997R2571, anexa IV

101

EN fermented milk

FR lait fermenté

RO lapte fermentat

102

EN Feta

def: a white sheep or goat cheese popular in Greece.

ref: Collins English Glossary, HarperCollins Publishers, 1995

FR fromage fêta

FR feta

def: Fromage grec au lait de brebis à pâte molle, affiné en saumure.

ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO Feta

RO brânză Feta

sursa: 31980R1552, art. 1; 31983R3439, anexa I; 31993R3393, art. 2 lit. (b) a doua liniuță

103

EN Fiore Sardo

def: (b) Description: Whole milk hard, uncooked sheep's cheese, varying in maturity depending on use (table cheese or for grating); the shape consists of two flattened truncated cones with horizontal bases joined by the main base.

(c) Geographical area: The entire territory of the autonomous region of Sardinia. [...]

(e) Production method: The curds, obtained whole sheep's milk with the addition of lamb's and/or kid's rennet, undergo milling and then are pressed into suitable moulds, salting and ripening follow, the latter also includes smoking by natural means.

ref: <http://www.defra.gov.uk/foodrin/foodname/cheese/italy/fioresar.htm>

FR Fiore sardo

RO Fiore Sardo

sursa: 31987R3846, anexă 0406.90.63

104

EN follow-on formula

def: foodstuffs intended for particular nutritional use by infants aged over four months and constituting the principal liquid element in a progressively diversified diet of this category of persons

ref: Eurodicautom

FR préparation de suite

RO formula de continuare

sursa: 320001L0114, preambul

notă: lapte praf pentru copii de peste patru luni

105

EN Fontal

def: It is quite mild and has a typical fresh/tart taste. Fontal is recognisable by its flat cylindrical form with concave sides. Its cross-section is characterised by round openings here and there. The rind of the Fontal becomes brownish in colour during ripening.

ref: <http://www.kempico.be/en/kaasproductie.htm>

FR fontal

RO Fontal

sursa: 31992R2219, anexa II

notă: sortiment de brânză

106

EN Fontina

def: Fontina cheese ('Fontina Val d'Aosta'), one of Italy's great cheeses, has been made in the Aosta Valley in the Alps since the 12th century. Young Fontina is used in as a table cheese, and in cooking (especially fonduta). Mature Fontina is a hard grating cheese.

ref: <http://www.foodreference.com/html/ffontina.html>

FR fontina

RO Fontina

sursa: 31992R2219, anexa II

107

EN fresh cheese

def: product obtained from sour milk from which most of the serum has been removed (e.g. by draining or pressing). Also includes curds (other than in powder form) containing up to 30 % by weight in the form of sugar and added fruits.

- Includes fresh whey cheese (obtained by concentrating whey and adding milk or milk fat).

sursa: 31997D0080, anexa I note explicative

FR fromage frais

RO brânză proaspătă

sursa: 31980L0232, anexa I; 31997D0080, anexa I note explicative

108

EN fresh cows' milk products

FR produits laitiers frais de vache

RO produse proaspete din lapte de vacă

sursa: 31992R2234, preambul

109

EN fresh milk products

FR produits laitiers frais

RO produse lactate proaspete

sursa: 31992R2235, titlu

110

EN fresh whey cheese

FR fromage frais de lactosérum

RO brânză din zer proaspătă

sursa: 31997D0080, anexa I note explicative

111

EN Fynbo

def: Semi hard cheese made of cow milk. From the island of Fyn, Fynbo is produced with pasteurized milk and ferments. Milk is heated to 87 degrees F, and then curdled with liquid rennet. The cheese is shaped like a cylinder and weighs approximately 4 lbs.

ref: http://www.dooyoo.co.uk/food_and_beverages/food/fynbo/

FR fynbo

RO Fynbo

sursa: 31992R2219, anexa II

112

EN ghee

def: butter, clarified by boiling, used in Indian cookery.

ref: Collins English Glossary, HarperCollins Publishers, 1995

FR beurre clarifié

FR ghee

RO ghee

RO unt topit

sursa: 31997D0080, note explicative

113

EN goat's milk

FR lait de chèvre

RO lapte de capră

sursa: 31996L0016, art. 3; 31995D0343, anexa D

114

EN Gouda

def: a large round Dutch cheese, mild and similar in taste to Edam.

ref: Collins English Glossary, HarperCollins Publishers, 1995

def: Mild, nutty semi-soft cheese. Softer than Edam, with or without red wax coating. One of Holland's most famous cheeses. A table cheese used for dessert, appetizers. Goes with fresh fruit.

ref: <http://lynnescountrykitchen.net/kitchen/cheese.html>

FR gouda

def: (de Gouda, v. de Pays-Bas). Fromage de Hollande de forme cylindrique, au lait de vache, à pâte non cuite.

ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO Gouda

sursa: 31992R2219, anexa II

115

EN **Grana padano**

EN **Grana padano cheese**

def: b) Description: half-fat cooked cows' milk cheese, maturing slowly, cylindrical in shape with slightly convex or almost straight base with straight sides with a slight edge, used as a table cheese or for grating.

c) Geographical area: the entire territory of the provinces of Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Turin, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milan, Pavia, Sondrio, Varese, Trento, Padua, Rovigo, Treviso, Venice, Verona, Vicenza, Ferrara, Forli, Piacenza, Ravenna and neighbouring communes in the province of Mantua and Bologna, forming a continuous area.

d) Proof of origin: the cheese which originated long ago in Val Padana has always been well known for its quality and the volume of cheese produced. Etymologically, the name "Grana" refers to the peculiar morphological characteristics of the curds, which are granular in texture. Historically, the name Grana came to be used with adjectives referring to the Padana plain from where the product came, which, in time, gave rise to a single geographical name ("Padano").

e) Method of production: the milk, left to stand and then partially skimmed, is coagulated by adding calf's rennet, the curds are then broken up into fine granules and scalded until the granules become elastic, then they are put into moulds for at least 48 hours and then into brine; the natural maturing phase in a suitable environment lasts for one to two years.

ref: <http://www.defra.gov.uk/foodrin/foodname/cheese/italy/grpadano.htm>

FR **Grana padano**

FR **fromage grana padano**

RO **brânză Grana Padano**

RO **Grana Padano**

sursa: 31993R1756, preambul; 31994R2659, titlu

116

EN **Graviera**

def: Graviera is a hard ripened cheese. Its rind is dry and smooth. Cheese loaf has a cylindrical shape with a diameter of 30-40 cm and is 10-14 cm high. Its weight is 15-18 kg. It looks curved with convex face and hoop sides. Its body is homogeneous and shows spherical eyeholes ($d = 0.5-1$ cm) due to propionic fermentation.

ref: <http://www.fao.org/ag/aga/Publication/apah85/223.htm>

FR **graviéra**

RO **Graviera**

sursa: 31993R3393, art. 2

notă: brânză grecească

117

EN **Gruyère**

def: a hard flat whole-milk cheese, pale yellow in colour and with holes.

ref: Collins English Glossary, HarperCollins Publishers, 1995

FR **gruyère**

def: Fromage d'origine suisse, en forme de grosse meule cylindrique, au lait de vache, affiné, à caillé découpé, cuit et pressé, à croûte lavée. (L'emmenthal et le comté sont des variétés de gruyère.)

ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO **Gruyère**

sursa: 31986R0788, art.1

118

EN **half-fat butter**

FR **demi-beurre**

RO **unt semigras**

sursa: 31997D0080, note explicative

119

EN hard cheese

def: cheese in which the MFFB when refined is in general not less than 47 % and less than 55 %.

sursa: 31997D0080, anexa I note explicative

FR fromage à pâte dure

RO brânza cu pastă tare

sursa: 31997D0080, anexa I note explicative; 31988R0222, art. 20

120

EN Havarti

def: A supple, creamy cheese with a mild flavour.

ref: <http://www.teddingtoncheese.co.uk/acatalog/de302.htm>

FR havarti

RO Havarti

sursa: 31992R2219, anexa II

notă: sortiment de brânză fabricat în Danemarca

121

EN heat-treated milk

FR lait traité thermiquement

RO lapte tratat termic

sursa: 31993D0256, preambul; 31996D0325, preambul; 31996R0322, preambul

122

EN herve

def: b) Description: Fromage de Herve is a soft cheese with washed rind, obtained from untreated or pasteurised cow's milk and manufactured according to the procedures used in the Herve region. It takes the form of a cube or parallelepiped and it has a net weight of 50, 100, 200 or 400 grams. The internal structure of the cheese is homogeneous, firm, unctuous and its minimum fat content in relation to dry matter is 45%. When cutting a fromage de Herve, the cheese under the rind is more unctuous, the taste more mature and the degree of ripeness diminishes towards the centre.

c) Geographical area: The geographical area of production and ripening is bordered in the south by the Vesdre and the Ourthe, in the west by the Meuse, in the north by the Dutch border and in the east by the German border, to the exclusion of the Fourons area, where the production of Fromages de Herve has been reduced to a bare minimum. [...]

e) Acquisition: (traditional recipe) Once the cows have been milked, the jugs of milk are gathered together in a warm place and poured into a vat with slanting sides where the milk is curdled. One and a half hours after having added the rennet which provokes the curdling, the curds are cut into four pieces. Fifteen minutes later, the coagulated curdled milk is cut into small pieces the size of a hazel nut.

Draining: the whey is separated from the curds. When the curds are sufficiently coagulated, they are poured between wooden planks to shape the cheese. The strips of cheese thus formed are pressed lightly and turned over after a few hours. They are turned 4 or 5 times per day for two days and finally cut into curd cubes which are reshaped between the planks. The curd cubes are salted and sold a few days later to the ripeners.

Ripening: in damp cellars, the curd cubes are set out on planks and washed regularly, 2 or 3 times a week during the first fortnight then once a week. Under the action of specific local ferments, the curd cubes are covered with a brown, slightly rosy rind.

ref: <http://www.defra.gov.uk/foodrin/foodname/cheese/belgium/herve.htm>

FR herve

RO Herve

sursa: 31979R2968, anexa I

123

EN hot moulding of the curd
FR fromage à chaud de la pâte
RO formarea pastei la cald

sursa: 31998R2527, anexa II

124

EN Idiazabal

def: b) Description: Full-fat, matured cheese, cured to half-cured; cylindrical with noticeably flat faces; hard rind and compact paste; weight 1-3 kg

c) Geographical area: The production and processing areas consist of the Autonomous Community of the Basque Country and part of the Autonomous Community of Navarre. [...]

e) Method of production: Milk from "Lacha" and "Carranzana" ewes. Coagulation with rennet at a temperature of 28-32°C; brine or dry salting; matured for at least 60 days.

ref: <http://www.defra.gov.uk/foodrin/foodname/cheese/spain/qibiazab.htm>

FR idiazabal

def: un fromage du Pays basque espagnol

ref: Eurodicautom

RO Idiazabal

125

EN Ilha

EN Ilha cheese

FR ilha

FR fromage Ilha

RO Ilha

RO brânză Ilha

sursa: 31993R1756, preambul

126

EN infant formula

def: foodstuffs intended for particular nutritional use by infants aged over four months and constituting the principal liquid element in a progressively diversified diet of this category of persons

ref: Eurodicautom

FR préparations pour nourrissons

RO formula de început

sursa: 31991R1799, anexa I; 320001L0114, preambul

notă formula de lapte praf pentru sugari 0-4 luni

127

EN infant weaning milk

FR lait de suite pour nourrissons et enfants en bas âge

RO lapte praf formula 2

sursa: 31991R1799, art. 1

notă lapte praf formula de continuare pentru sugari și copii de vârstă mică

128

EN International Dairy Federation

EN IDF

note: The mission of IDF is to promote and enhance the image, trade, production and consumption of milk and milk products worldwide by collecting and disseminating scientific, technical and economic information and providing a platform for meaningful exchange of professional knowledge and discussion.

ref: <http://www.fil-idf.org/about.htm>

FR Fédération internationale du lait

FR Fédération internationale de laiterie

FR FIL

RO Federația Internațională a Producătorilor de Lapte

sursa: 31995R2721, preambul; 32001R2535, anexa IV pct. 4.1

129

EN intervention butter for concentration

FR beurre d'intervention en vue d'être concentré

RO unt de intervenție pentru concentrare

sursa: 31997R2571, anexa VII

130

EN Italiceo

def: Also known in Italy as: Bel Paese, Cacio Gioconda

Area: Pavia and Plain of Lombardy

Concise product description: Cheese obtained from full-fat cow's milk, medium maturation time.

Ingredients: milk, rennet, salt and lactic bacteria.

Form: round. [...]

Consistency: from semi-soft to semi-hard. Thin rind, smooth, regular straw yellow colour, sometimes slightly pink, soft but elastic texture, compact and uniform without holes.

Microflora normally present: microflora of starter

Organoleptic features:

Taste: sweet, slightly buttery, melts easily

Smell: delicate

Colour: slightly straw coloured [...]

Duration of maturation: 30-40 days to 4/8°C. [...]

ref: <http://www.cciaa.cremona.it/tipici/eschede2.htm>

FR italico

RO Italiceo

sursa: 31983R3439, anexa I

131

EN Jarlsberg cheese

def: First produced in 1815, Jarlsberg is Norway's most famous cheese, the world's most famous Baby-Swiss, and America's largest-selling imported cheese. Jarlsberg sports a yellow paraffin coating and dramatic, wide-eyed holes. It is an Emmental-style cheese, but markedly sweeter.

ref: <http://www.cheesewineshop.com/cheese/Norwegian.html>

FR fromage jarlsberg

RO brânză Jarlsberg

sursa: 32001R2535, anexa XI G

132

EN **jellied milk**

EN **milk jelly**

FR **lait gélifié**

def: la gelification du lait sous l'action de la presure donne un gel compact, souple, dont la structure moleculaire consiste un reseau coherent emprisonnant le lactoserum

ref: Eurodicautom

RO **lapte gelificat**

sursa: 31997D0080, anexa I note explicative

133

EN **Kasseri**

EN **kasseri cheese**

def: This Greek cheese is made from sheep's or goat's milk. It has a sharp, salty flavor and hard cheddarlike texture that's perfect for grating. [...] It's delicious plain, grated over hot foods or used in cooking. Kasseri is the cheese used in the famous Greek dish *SAGANAKI*, where it's sautéed in butter, sprinkled with lemon juice and sometimes flamed with brandy.

ref: <http://eat.epicurious.com/dictionary/food>

FR **kasseri**

def: fromage grec à pâte dure, fabriqué essentiellement à base de lait de brebis

ref: Eurodicautom

RO **Kasseri**

sursa: 31980R1552, art. 1; 31983R3439, anexa I; 31993R1756, preambul

134

EN **Kefalograviera**

def: b) Description: A hard table cheese produced traditionally from sheep's milk or from a mixture of sheep's milk and goat's milk.

c) Geographical area: Western Macedonia, Epirus and the prefectures of Etolodkarnania and Evrytania. [...]

e) Method of production: The milk is coagulated at 32-34°C. The curd is broken up, reheated to about 48°C, transferred to moulds and pressed. The cheese is then kept for 1 day in a room at a temperature of 14-16°C. After this it is placed in brine at 18-20°C for about 2 days. Ripening begins in a room kept at 14-16°C and during this period the surface of the cheese is dry salted about 10 times. The second stage of ripening takes place in a room kept at below 6°C. Ripening takes not less than 3 months.

ref: <http://www.defra.gov.uk/foodrin/foodname/cheese/greece/kefalog.htm>

FR **kéfalograviéra**

RO **Kefalograviera**

sursa: 31993R3393, art. 2 lit. (b)

135

EN **Kefalo-tyri**

def: traditional farmhouse hard cheese, Kefalotyri is known historically to be the first cheese that was to be produced at the start of the new season, ensuring that the milk that was used during the cheesemaking process was taken after the lambs were weaned. Similar to Romano, this firm, dry cheese offers a slightly sharp finish to an already distinct sheep's milk flavored cheese.

ref: <http://world-of-cheese.buyfo.com/greece-food.html>

FR **kefalotyri**

RO **Kefalotyri**

sursa: 31983R3439, anexa I

136

EN kephir

FR képhir

def: Boisson fermentée gazeuse, acidulée, d'origine caucasienne, obtenue à partir du lait de vache, de chèvre, de brebis ou de chamelle.

ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO chefir

sursa: 31997D0080, anexa I note explicative

def: Produs lactat preparat din lapte integral sau smântânit, acidulat cu un ferment vegetal, care constituie o băutură gustoasă, cu valoare nutritivă și cu proprietăți terapeutice importante.

ref: Micul dicționar academic, Academia Română, Editura Univers Enciclopedic, București, 2001

137

EN Kernhem

def: This Dutch cheese is ripened for 30 days in cold, damp rooms. Kernhem is very soft and supple, with a mild taste.

ref: <http://www.cheesenet.info/cheesenet/>

FR kernhem

RO Kernhem

sursa: 31983R3439, anexa I

138

EN lactalbumin

def: a protein occurring in milk that contains all the amino acids essential to man. See also caseinogen.

ref: Collins English Glossary, HarperCollins Publishers, 1995

FR lactalbumine

def: Albumine du lait.

ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO lactalbumină

sursa: 31988R0222, art. 26; 31997D0080, anexa I

def: Albumină prezentă în lapte.

ref: Dicționar explicativ al limbii române, Editura Univers Enciclopedic, București, 1998

139

EN lactoferrin

FR lactoferrine

def: glycoprotéine identique à la "protéine rouge" ayant une activité bactériostatique et antitoxique

ref: Eurodicautom

RO lactoferină

sursa: 31997D0080, anexa I note explicative

140

EN lactoprotein

def: any protein, such as lactalbumin or caseinogen, that is present in milk.

ref: Collins English Glossary, HarperCollins Publishers, 1995

FR lacto-protéine

RO lactoproteină

141

EN lactose

def: a white crystalline disaccharide occurring in milk and used in the manufacture of pharmaceuticals and baby foods. Formula: C₁₂H₂₂O₁₁. Also called: milk sugar.

ref: Collins English Glossary, HarperCollins Publishers, 1995

EN milk sugar

FR lactose

def: Sucre (molécule à 12 atomes de carbone) contenu dans le lait, et se dissociant en glucose et en galactose.

ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO lactoză

sursa: 31975R2730, preambul; 31991D0180, anexa II; 31997D0080, anexa II

142

EN lactose content

def: 'Lactose content' means the content determined by colour reaction with a solution of sulphuric phenol after breakdown of the product in a medium of sodium bicarbonate and after separation of the whey by precipitation of the protein in an acid medium.

sursa: 31990R2921, anexa IV

FR teneur en lactose

RO conținut de lactoză

sursa: 31988R0222, art. 4; 31990R2921, anexa IV

143

EN lactose syrup

FR sirop de lactose

RO sirop de lactoză

sursa: 31975R2730, art. 2

144

EN Ladotyri

def: Ladotyri-cheese is produced in a traditional way in Lesvos from sheep's milk. Its name derives from the fact it is conserved in high quality olive. It matures for three months in underground storehouse or in cool spaces and it has a delicious taste.

ref: <http://www.e-lesvos.net/dairy-products.htm>

FR ladotyri

RO Ladotyri

sursa: 31993R3393, art. 2

145

EN Lancashire

def: a mild whitish-coloured cheese with a crumbly texture.

ref: Collins English Glossary, HarperCollins Publishers, 1995

FR Lancashire

def: Il s'agit là d'un fromage particulier dont le goût assez doux peut devenir en vieillissant plus piquant. Sa pâte blanche s'effrite facilement.

ref: <http://www.fromag.com/FROMEURPOEEN/gb.html>

RO Lancashire

sursa: 31992R2219, anexa II

146

EN limbourg

def: A soft cheese made in the Belgian province of Limburg (Limbourg), and usually not eaten until the curing has developed a peculiar and, to most people, unpleasant odor.

ref: <http://www.hyperdictionary.com/dictionary/>

FR limbourg

def: Le limbourg est un groupe de fromages plutôt qu'un seul. Ils sont surtout renommés pour leur odeur; il existe au moins sept types de limbourg allemand ainsi que des versions provenant de six autres pays - mais ils n'ont pas tous la même odeur ! Ils varient énormément, allant du fromage frais pouvant être servi au déjeuner jusqu'au romadur, dont l'odeur ne passe pas inaperçue. Les limbourgs varient également pour ce qui est du pourcentage de matière grasse, de 20 % à 85 %. Le limbourg comme tel est un fromage délicat qui se gâte rapidement.

ref: <http://www.canoe.qc.ca/ArtdevivreCuisineTrucs/fromages060-955.html>

RO Limbourg

sursa: 31979R2968, anexa I

147

EN liquid calf rennet

FR caillette de veau

RO cheag lichid de vițel

sursa: 32001R0213, anexa XXII

148

EN liquid milk

FR lait liquide

RO lapte lichid

sursa: 31994D0278, anexă

149

EN livarot

def: Pungent, soft French cheese made of partially skimmed cow's milk. Heartier than Port l'Eveque. Similar flavor of Camembert, only stronger. One of France's oldest and most impressive cheeses.

ref: <http://lynnescountrykitchen.net/kitchen/cheese2.html>

FR livarot

def: Fromage affiné, à pâte molle, au lait de vache, à croûte lavée. De forme cylindrique, il a une saveur prononcée. Le Livarot est une Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1972.

ref: <http://www.livarot-aoc.org/html/fromage.html>

def: Fromage à pâte molle et à croûte lavée, fabriqué avec du lait de vache dans la région de Livarot (Calvados).

ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO Livarot

sursa: 31979R2968, anexa I

150

EN long-keeping cheeses

FR fromages de garde

RO brânzeturi cu termen îndelungat de păstrare

sursa: 32000R1068, titlu

151

EN **low-fat content**

FR **à faible teneur en matière grasse**

RO **conținut scăzut de grăsime**

sursa: 31994R2991, art. 5

152

EN **Maasdam**

def: Maasdam is often referred to a Dutch version of the Swiss Emmenthal. This cheese offers a nutty, mild taste.

ref: <http://www.cheesenet.info/cheesenet/>

FR **Maasdam**

RO **Maasdam**

sursa: 31987R3846, anexa 0406.90.89.971

153

EN **Management Committee for Milk and Milk Products**

FR **comité de gestion du lait et des produits laitiers**

RO **Comitetul de gestionare a laptelui și produselor lactate**

sursa: 31979R2968, preambul; 31996R1080, preambul; 31996R1081, preambul

154

EN **Manchego**

EN **manchego cheese**

def: Manchego is the best known and most widely available Spanish cheese. It comes from La Mancha, the land of Don Quixote, and was originally made only from the milk of Manchego sheep. Manchego is aged for 3 months or longer, and is a semi-firm cheese with a rich golden color. It comes in a 10 inch diameter wheel, 5 inches thick with a herringbone design on the rind. It ranges from mild to sharp, depending on how long it is aged.

ref: <http://www.foodreference.com/html/fmanchego.html>

FR **manchego**

RO **Manchego**

sursa: 31987R3846, anexa 0406.90.89.951

155

EN **Manouri**

def: b) Description: A whey cheese produced traditionally from the whey of sheep's milk or goat's milk, or from the whey of a mixture of those two milks, to which sheep's or goat's milk or cream is added. The cheese is esteemed for its exceptional health-giving characteristics.

c) Geographical area: Central and Western Macedonia, Thessaly. [...]

e) Method of production: The whey is enriched with the cream of sheep's or goat's milk to secure a fat content of at least 2.5%. The mixture is heated to 88-90°C over 40-45 minutes under constant stirring. At 70-75°C sodium chloride is added in the proportion of 1%, together with sheep's or goat's milk or cream in the proportion of 25%. When the temperature reaches 88-90°C the curd is left for 15-30 minutes and is then transferred to cloth sacks for draining which lasts for 4-5 hours. After this the cheese is kept at a temperature of 4-5°C until release to the market.

ref: <http://www.defra.gov.uk/foodrin/foodname/cheese/greece/manouri.htm>

FR **Manouri**

RO **Manouri**

sursa: 31987R3846, anexa 0406.90.89.972

156

EN Maribo

def: Maribo, from the Danish islands, has a tan-colored rind and comes covered in wax. To make Maribo, cheesemakers use pasteurized milk and liquid rennet for curdling. The cut curd is heated at a temperature of 100 degrees F. The whey is drawn off, salting occurs, and then the curd is pressed in molds and cured for 3-5 weeks. The strength of the taste varies with the amount of curing time (longer curing time = stronger flavor).

ref: <http://www.cheesenet.info/cheesenet/>

FR maribo

RO Maribo

sursa: 31992R2219, anexa II

157

EN market in butter and cream

FR marché du beurre et de la crème de lait

RO piața untului și smântânei

sursa: 31996R1080, preambul motiv 5

158

EN maroilles

def: French. Originally made in the 10th century by monks. Semi-firm. A beer wash is used rather than salt, giving it a distinct taste and aroma.

ref: <http://lynnescountrykitchen.net/kitchen/cheese2.html>

FR maroilles

def: (n. d'une commune du Nord). Fromage au lait de vache, à pâte molle et à croûte lavée, fabriqué en Thiérache.

ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO Maroilles

sursa: 31979R2968, anexa I

159

EN maturing

FR maturation

RO maturare

sursa: 31986R0788, art.1; 31988R0222, art. 12

notă: referitor la procesul de fabricare a brânzeturilor

160

EN milk

def: 'milk` means the milk of cows, ewes, goats and buffaloes.

sursa: 31996L0016, art. 3 alin. (1)

FR lait

def: Liquide, génér. blanc, sécrété par les glandes mammaires de la femme et des femelles des mammifères, aliment très riche en graisses émulsionnées, en protides, en lactose, en vitamines, en sels minéraux et qui assure la nutrition des jeunes au débout de leur vie.

ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO lapte

sursa: 31996L0016, art. 3 alin. (1)

def: Lichid alb-gălbui cu gust dulceag, foarte hrănitiv, secretat de glandele mamare ale femelelor mamiferelor.

ref: Dicționar explicativ al limbii române, Editura Univers Enciclopedic, București, 1998

161

EN milk and milk products sector
FR secteur du lait et des produits laitiers
RO sectorul laptelui și produselor lactate

sursa: 31994R2659, preambul; 32000R0749, titlu

162

EN milk-based product
FR produit à base de lait
RO produs pe bază de lapte

sursa: 31996D0360, preambul; 31996D0571, preambul; 31996R0322, preambul

163

EN milk-based product for human consumption
FR produit à base de lait destiné à la consommation humaine
RO produs lactat destinat consumului uman

sursa: 31995D0342, titlu

164

EN milk equivalent
FR équivalent-lait
RO echivalent lapte

sursa: 31997D0080, note explicative

165

EN milk fat
EN milkfat
FR graisse laitière
RO grăsime lactată

sursa: 31991R1134, anexa I; 31992R1116, art. 1

166

EN milk fat content
FR matières grasses lactiques
RO conținut de grăsime lactată

sursa: 31980R1552, anexa I

167

EN milkfat content by weight
FR teneur en poids de matières grasses provenant du lait
RO conținutul de grăsime din lapte

sursa: 31997R2571, art. 4 alin. (1)

168

EN milk fat isolation
FR isolation des matières grasses du lait
RO separarea grăsimilor din lapte

169

EN milk ingredients contained in the product
FR partie lactique contenue dans le produit
RO conținutul de componente lactici din produs
sursa: 31988R0222, art. 6

170

EN milk ingredients expressed in dry matter
FR matière sèche lactique
RO substanța uscată din lapte
sursa: 31988R0222, art. 13

171

EN milk marketing year
EN milk year
def: The French Republic shall notify to the Commission no later than 15 October each year the quantities on which aid was paid in the previous milk year.
sursa: 31996R0315, art. 3
FR campagne laitière
RO an de comercializare al produselor lactate
sursa: 31985R3143, preambul; 31988R0222, art. 1; 31996R0315, art. 3

172

EN milk powder
FR lait en poudre
def: Lait déshydraté, écrémé ou non, sucré ou non, pouvant être reconstitué par adjonction d'eau.
ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999
FR poudre de lait
RO lapte praf
sursa: 31995R1802, preambul; 31997R2571, art. 4
def: Lapte sub formă de pulbere, obținut prin eliminarea apei din componența lui.
ref: Dicționar explicativ al limbii române, Editura Univers Enciclopedic, București, 1998

173

EN milk protein
FR protéines du lait
RO proteine din lapte
RO proteine lactice
sursa: 31990R2921, art. 3.

174

EN milk-protein content
FR composante en protéines du lait
RO conținut de proteine din lapte

sursa: 31996L0016, preambul

175

EN milk protein content other than casein

def: 'Milk protein content other than casein means the content determined by measuring the -SH and -S-S- groups linked with proteins, the reference values being 0,25 % and 3 % respectively for pure casein and whey protein.

sursa: 31990R2921, anexa IV

FR teneur en protéines du lait autres que la caséine
RO conținut de proteine din lapte, în afară de cazeină

176

EN milk solid non fat
EN MSNF
FR matière sèche non grasse laitière
FR MSNGL
RO substanța uscată negrasă din lapte
RO MSNF

177

EN milk with vitamin additives
FR lait vitaminé
RO lapte cu adaos de vitamine

sursa: 31997D0080, note explicative

178

EN mineral salts obtained from milk
FR sels minéraux provenant du lait
RO săruri minerale obținute din lapte

sursa: 31997R2571, anexa IV

179

EN moisture content on a fat-free basis
EN MFFB
FR teneur en eau calculée par rapport au poids de la matière non grasse
RO conținut de umiditate raportat la substanța uscată negrasă

sursa: 31997D0080, anexa I note explicative

180

EN montasio

def: Italian cheese made of cow's milk. When young, it is smooth enough to serve at the table, but as it ages, it becomes hard and dry.

ref: <http://lynnescountrykitchen.net/kitchen/cheese2.html>

FR montasio

RO Montasio

sursa: 31983R3439, anexa I

181

EN Monterey

FR monterey

RO Monterey

sursa: 31992R2219, anexa II

notă: sortiment de brânză

182

EN munster

def: This widely imitated cheese varies greatly, from that of the original produced in France's Alsace region to versions made in the United States. The highly prized European Munsters have red or orange rinds and a smooth, yellow interior with small holes. The texture is semisoft and the flavor ranges from mild when young to quite assertive when aged. The American versions have an orange rind, a lighter yellow interior and a decidedly bland flavor that in no way resembles the more robust European originals.

ref: <http://eat.epicurious.com/dictionary/food/>

FR munster

def: Fromage affiné à pâte molle, fabriqué avec du lait de vache dans les Vosges.

ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO Munster

sursa: 31979R2968, anexa I

183

EN native and heat treated cows' milk and caseinate

FR lait de vache et caséinates crus ou traités thermiquement

RO lapte de vacă și cazeinat natural sau tratat termic

sursa: 31996R1081, anexă

184

EN natural starter

FR levain lactique naturel

RO cultură starter naturală

sursa: 31998R2527, anexa II

185

EN non-butter fats

FR matières grasses non butyriques

RO grăsimi nebutirice

sursa: 31997R2571, art. 10

186

EN non-fat dry matter
FR extrait sec non gras
RO substanță uscată grasă
RO SUN

sursa: 31996R0322, art. 4

187

EN non-fat lactic dry matter
FR matière sèche lactique non-grasse
RO substanță uscată lactică grasă

sursa: 32000R2287, anexa cod 0402 91

188

EN non fat matter
FR matière non grasse
RO substanță grasă

sursa: 31983R3439, art. 3

189

EN non-fat milk solids
FR partie sèche non grasse
RO substanță uscată grasă

sursa: 31988R0222, art. 39

190

EN non milk fat
EN non-milkfats
FR matières grasses non lactiques
RO grăsimi care nu provin din lapte

sursa: 31992R1116, art. 1; 31997R2571, anexa I

191

EN non-milk fat constituents
FR composants non gras du lait
RO compuși grași care nu provin din lapte

sursa: 31997R2571, anexa I

192

EN organoleptic tracers
FR traceurs organoleptiques
RO marcatori organoleptici

sursa: 31997R2571, preambul

193

EN Parmigiano-Reggiano cheese

EN Parmigiano-Reggiano

def: Records dating back to AD 1200-1300 describe the characteristics of Parmigiano Reggiano as they are today and it is assumed that the real origins of the cheese go back even further to the fine cheeses extolled by early Latin writers. It is produced from the first of April to the eleventh of November in large drums anywhere from 50-100 lbs. It is made with the unpasteurized but tested milk of morning and evening milkings in it's "zona tipica" of Bologna, Mantua, Modena, Parma and Reggio Emilia where the soil, climate, vegetation, fodder and cattle rearing traditions have influenced its flavor and quality over the centuries.

ref: <http://www.virtualitalia.com/recipes/cheesegloss.shtml>

FR fromage parmigiano reggiano

FR parmigiano reggiano

RO brânză Parmigiano Reggiano

RO Parmigiano Reggiano

sursa: 31993R1756, preambul, 31994R2659, titlu

194

EN partly skimmed milk

FR lait partiellement écrémé

RO lapte parțial degresat

sursa: 31992D0608, anexa II

195

EN partly skimmed-milk powder

FR lait partiellement écrémé en poudre

RO lapte praf parțial degresat

sursa: 31997D0080, anexa I

196

EN pasteurized cream

FR crème pasteurisée

RO smântână pasteurizată

sursa: 31997R2571, art. 1 alin. (2) lit. (a)

197

EN pasteurised milk

FR lait pasteurisé

RO lapte pasteurizat

sursa: 31991D0180, preambul; 32001D0177, anexă

198

EN Pecorino Romano

def: It is produced exclusively from the fresh milk of sheep raised on the plains of Latium, Sardinia and the province of Grosseto, and curdled using lamb rennet. The taste is aromatic and pleasantly sharp. The sharpness depends on the period of maturation which varies from five months for a table cheese to at least eight months for a grating cheese.

ref: <http://www.italianmade.com/foods/>

FR pecorino romano

RO Pecorino Romano

sursa: 31993R1756, preambul

199

EN pont-l'Evêque

note: Pont-L'Evêque with its washed rind may be the oldest cheese variety from Normandy that is still produced today. Before adopting the name used today, generations knew it by a different name. In the middle ages it was first called Angelon; in the 13th century it was called Angelot; in the 16th century Augelot, before it finally got the name Pont-L'Evêque in the 17th century.

ref: <http://www.frencheese.co.uk/glossary/cheese.cfm/>

FR pont-l'evêque

def: (d'une ville du Calvados). Fromage au lait de vache, à pâte molle, carré, fabriqué en Normandie.

ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO Pont-l'Evêque

sursa: 31979R2968, anexa I

200

EN powdered cheeses

FR fromages en poudre

RO brânzeturi praf

sursa: 31986R0788, art.1

201

EN powdered dairy products

FR produits laitiers en poudre

RO produse lactate sub formă de praf

sursa: 31997D0080, anexa I note explicative

202

EN powder preparation

FR préparation en poudre

RO preparat sub formă de praf

sursa: 31997R2571, art. 4 alin. (1) lit. (b)

203

EN powders for infants

FR poudres pour nourrissons

RO alimente sub formă de praf pentru sugari

sursa: 31997D0080, note explicative

204

EN processed cheese

def: product obtained by grinding, mixing, melting and emulsifying under the action of heat and with the aid of emulsifying agents one or more varieties of cheese, with or without the addition of milk components and/or other foodstuffs. (Codex Alimentarius - FAO, Volume XVI, Standard A-8 (b)).

sursa: 31997D0080, anexa I note explicative

FR fromage fondu

RO brânză topită

sursa: 31987R3846, anexă secțiunea 10 pct. 0406 30; 31997D0080, anexa I note explicative

205

EN products based on whey

FR produits à base de lactosérum

RO produse pe bază de zer

sursa: 31997D0080, note explicative

206

EN products imitating milk and milk products

FR produits d'imitation du lait et des produits laitiers

RO înlocuitori ai laptelui și ai produselor lactate

sursa: 31993R0585 preambul

207

EN provolone

def: a mellow, pale yellow, soft, and sometimes smoked cheese, made of cow's milk: usually moulded in the shape of a pear.

ref: Collins English Glossary, HarperCollins Publishers, 1995

EN Provolone cheese

FR fromage provolone

FR provolone

RO brânză Provolone

RO Provolone

sursa: 31983R3439, anexa I; 31993R1756, preambul

notă: sortiment de brânză fabricat în Italia

208

EN quality evaluation of milk and milk products

FR évaluation de la qualité du lait et des produits laitiers

RO evaluare calitativă a laptelui și a produselor lactate

209

EN Ragusano

def: Sicilian cow's milk cheese made around Ragusa, usually shaped into small cushions tied with string.

ref: <http://www.italianmade.com/glossary/>

FR ragusano

RO Ragusano

sursa: 31983R3439, anexa I

210

EN raw casein
FR caséine brute
RO cazeină brută

sursa: 31990R2921, art.1 alin. (1)

211

EN raw milk
FR lait cru
RO lapte crud

sursa: 31995D0165, preambul; 31997D0080, anexa I; 31996R0322, preambul; 31996D0536, preambul
def: secreția glandelor mamare obținută de la una sau mai multe vaci, oi, capre ori bivolițe, care nu a fost încălzită peste 40° C sau nu a fost supusă unui tratament cu efect echivalent;
ref: Norma sanitară veterinară din 29 august 2002 privind condițiile de sănătate pentru producerea și comercializarea laptelui crud, a laptelui tratat termic și a produselor pe bază de lapte

212

EN raw whole milk
EN untreated whole milk
FR lait entier cru
RO lapte crud integral

sursa: 31988R0222, art. 24

213

EN reblochon

def: b) Description: Cheese made of whole raw cow's milk with a pressed, uncooked paste, presented in the form of a flat cylinder weighing around 500 grams. [...]
e) Method of production: The milk is used in its raw form, with rennet added, within 24 hours of being taken from the cows. The ripening process lasts at least 15 days.

ref: <http://www.defra.gov.uk/foodrin/foodname/cheese/france/rebloch.htm>

FR reblochon

def: Fromage au lait de vache, à pâte molle non cuite, fabriqué en Savoie.
ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO Reblochon

sursa: 31979R2968, anexa I

214

EN recombined butter
FR beurre recombiné
RO unt recombinat

sursa: 31997R2571, preambul

215

EN reconstituted milk
FR lait reconstitué
RO lapte reconstruit

sursa: 31996R0322, anexa VI pct. 7.2.

216

EN **reconstituted milk powder**

FR **poudre lait reconstitué**

RO **lapte praf reconstituit**

sursa: 31996R0322, anexa VI pct. 3

217

EN **reduced-fat butter**

def: product similar to butter with a milk-fat content of less than 80 % by weight (excluding all other fat)
(Sales description: three quarter-fat butter, half-fat butter and dairy spread).

sursa: 31997D0080, anexa I note explicative

FR **beurre allégé**

RO **unt cu conținut redus de grăsime**

sursa: 31997D0080, anexa I note explicative

218

EN **reduced-fat content**

FR **à teneur réduite en matière grasse ou allégé**

RO **conținut redus de grăsime**

sursa: 31994R2991, art. 5

219

EN **reference method for the detection of coliforms in butter, skimmed milk powder and casein/caseinates**

FR **méthode de référence pour la détection des coliformes dans le beurre, le lait écrémé en poudre, la caséine et les caséinates**

RO **metodă de referință pentru depistarea bacteriilor coliforme din unt, lapte praf degresat și cazeină/cazeinați**

sursa: 31996R1080, titlu

220

EN **Register of certificates of specific character**

FR **Registre des attestations de spécificité**

RO **Registrul pentru certificate de specificitate**

sursa: 31998R2527, titlu

221

EN **rendered butter**

def: rendered butter has a milk fat content exceeding 85 % by weight of the product. The term covers, in addition to rendered butter as such, a number of other similar dehydrated butters which are known generically under various names, such as 'dehydrated butter', 'anhydrous butter', 'butteroil', 'butyric fat' (milk fat) and 'concentrated butter'.

sursa: 31997D0080, anexa I note explicative

FR **beurre fondu**

RO **unt topit**

sursa: 31997D0080, anexa I note explicative

222

EN rennet

def: a substance, containing the enzyme rennin, prepared esp. from the stomachs of calves and used for curdling milk in making cheese and junket.

ref: Collins English Glossary, HarperCollins Publishers, 1995

FR présure

def: Sécrétion (enzyme) de l'estomac des jeunes ruminants (veau, agneau) non sevrés utilisée dans l'industrie fromagère pour faire cailler le lait.

ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO cheag

sursa: 31996R0322, art. 1

def: Substanță activă, ferment, extrasă din sucul gastric al mamiferelor, care încheagă cazeina din lapte și care se extrage din ultimul compartiment stomacal al rumegătoarelor tinere.

ref: Micul dicționar academic, Academia Română, Editura Univers Enciclopedic, București, 2001

223

EN rennet casein

FR caséine-présure

RO cazeină - cheag

sursa: 31990R2921, art. 2

224

EN renneted ewes' and goats' skimmed milk

FR lait écrémé de brebis et de chèvre emprésuré

RO lapte degresat de oaie și capră încheagat

sursa: 31996R1081, anexă pct. 4.8.1

225

EN rennet-type whey powder

FR lactosérum en poudre de type présuré

RO zer-cheag praf

sursa: 31996R0322, anexa V 5.4.2.

226

EN rennet whey

FR lactosérum présuré

RO zer-cheag

sursa: 31996R0322, anexa I

notă: Produs rezultat de la fabricarea brânzeturilor prin încheagarea laptelui cu cheag.

227

EN rennet whey content

FR teneur en lactosérum présuré

RO conținut de zer-cheag

sursa: 31996R0322, anexa V

228

EN ricotta

def: a soft white unsalted cheese made from sheep's milk, used esp. in making ravioli and gnocchi.
ref: Collins English Glossary, HarperCollins Publishers, 1995

FR ricotta

def: (mot ital., petit-lait) Fromage d'origine italienne préparé à partir du sérum obtenu dans la fabrication d'autres fromages.

ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO Ricotta

sursa: 31983R3439, anexa I

229

EN Ridder cheese

def: A semi-soft cheese of Swedish origin that is made from cow's milk. Often duplicated, it is a cheese that is made commonly in Norway as well as other countries throughout the world. Ridder cheese has a creamy pliable texture that provides a buttery sweet, somewhat nutty flavor. Produced in flat wheels with a washed orange rind, the cheese is aged for several months before being ready to serve with fruit, vegetables, or in sandwiches, either melted or sliced. Other cheeses that are similar are Père Joseph, Port Salut, Oka, Saint-Paulin, and Trappist.

ref: <http://chichissalsa.com/>

FR fromage ridder

RO brânză Ridder

sursa: 32001R2535, anexa XI G

230

EN ripened cheese

EN matured cheese

FR fromage affiné

RO brânză maturată

sursa: 31996R1081, anexă; 31997D0080, note explicative; 32001D0177, anexă

231

EN ripening cellar

FR cave d'affinage

RO spațiu de maturare

sursa: 31996D0536, art.3

232

EN roncal

def: Full-fat cheese; cylindrical with flat faces; hard, thick, brown or straw-coloured rind; hard, yellow paste; flavour slightly piquant; weight variable.

c) Geographical area: The production area lies within the range of the "Lacha" and "Rasa" breeds of sheep in Navarre. [...].

e) Method of production: Milk from "Rasa" and "Lacha" ewes. Coagulation at 32-37°C for at least one hour; dry or brine salting; matured for at least 4 months.

ref: <http://www.defra.gov.uk/foodrin/foodname/cheese/spain/roncal.htm>

FR roncal

RO Roncal

sursa: 31987R3846, anexa 0406.90.89.951

233

EN Roquefort

def: a blue-veined cheese with a strong flavour, made from ewe's and goat's milk: matured in caves.
ref: Collins English Glossary, HarperCollins Publishers, 1995

FR Roquefort

def: Fromage à moisissures internes, fabriqué avec du lait de brebis et affiné exclusivement dans les caves de Roquefort-sur-Soulzon, dans l'Aveyron.
ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

FR fromage de Roquefort

RO Roquefort

sursa: 31980R1552, preambul

234

EN Saint-Nectaire

def: French. A semi-soft, aged, sharp goat cheese. Nutty flavor.
ref: <http://lynnescountrykitchen.net/kitchen/cheese2.html>

FR saint-nectaire

def: Fromage à pâte pressée et à croûte moisie, fabriqué en Auvergne avec du lait de vache.
ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO Saint-Nectaire

sursa: 31983R3439, anexa I

235

EN Saint-Paulin

def: A variation of Port du Salut. Created by the Trappist monks of Notre Dame in 1816. Semi-soft when young. In cold countries it will remain that way, but in hot countries it ages to semi-firm consistency.
ref: <http://lynnescountrykitchen.net/kitchen/cheese2.html>

FR saint-paulin

def: Fromage à pâte pressée et à croûte lavée, fabriqué avec du lait de vache.
ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO Saint-Paulin

sursa: 31983R3439, anexa I

236

EN Samso

def: One of the finest of Danish cheeses. Gold colored, semi-firm, with a nut-like, buttery flavor.
ref: <http://lynnescountrykitchen.net/kitchen/cheese2.html>

FR samso

RO Samso

sursa: 31992R2219, anexa II

237

EN Sao Jorge cheese

EN São Jorge

def: Cured cheese, of firm consistency, yellowy, hard or semi-hard, with small and irregular holes spread over the whole mass. [...]

e) Method of production: By weakening and pressing after coagulation of the raw, whole cow's milk produced on the Island of Sao Jorge.

ref: <http://www.defra.gov.uk/foodrin/foodname/cheese/portugal/saojorge.htm>

FR fromage São Jorge

FR São Jorge

RO brânză São Jorge

RO São Jorge

sursa: 31992R2174, titlu; 31993R1756, preambul

notă: sortiment de brânză fabricat în Portugalia

238

EN sbrinz

FR sbrinz

def: Fromage suisse au lait de vache, à pâte dure, très longuement affiné.

ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO Sbrinz

sursa: 31986R0788, art.1

239

EN Schabziger

EN Glarus herb cheese

FR fromage de Glaris aux herbes

def: Fromages de Glaris aux herbes (dits « schabziger »), fabriqués à base de lait écrémé et additionnés d'herbes finement moulues, relevant de la sous- position 04.04 B du tarif douanier commun.

sursa: 31986R0788, art.1

FR Glaris aux herbes

FR schabziger

RO Schabziger

sursa: 31986R0788, art.1

240

EN semi-hard cheese

def: cheese in which the MFFB when refined is in general not less than 55 % and less than 62 %.

sursa: 31997D0080, anexa I note explicative

FR fromage à pâte demi-dure

RO brânză cu pastă semitare

sursa: 31997D0080, anexa I note explicative

241

EN semi-skimmed milk

def: milk which has been subject to at least one heat treatment or an authorized treatment of equivalent effect by a milk processor and whose fat content has been brought to at least 1,50 % and at most 1,80 % (Council Regulation (EEC) No 1411/71 of 29 June 1971, OJ No L 148, 3. 7. 1971, p. 4).

sursa: 31997D0080, note explicative

FR lait demi-écrémé

RO lapte semidegresat

sursa: 31988R0222, art. 23; 31997D0080, anexa I

242

EN semi-soft cheese

def: cheese in which the MFFB when refined is in general not less than 62 % and less than 68 %.

sursa: 31997D0080, anexa I note explicative

FR fromage à pâte demi-molle

RO brânză cu pastă semimoale

sursa: 31997D0080, anexa I note explicative

243

EN sheep's milk products

FR produits laitiers de brebis

RO produse din lapte de oaie

244

EN skim milk

EN skimmed milk

def: milk which has been subject to at least one heat treatment or an authorized treatment of equivalent effect by a milk processor and whose fat content has been brought to not more than 0,30 % (Council Regulation (EEC) No 1411/71 of 29 June 1971, OJ No L 148, 3. 7. 1971, p. 4).

sursa: 31997D0080, note explicative

FR lait écrémé

RO lapte degresat

sursa: 31986R0788, art.1; 31991D0180, anexa I

245

EN skimmed milk for animal feed

FR lait écrémé destiné à l'alimentation animale

RO lapte degresat destinat consumului animal

sursa: 31996R0315, art. 4

246

EN **skimmed-milk powder**

EN **skimmed milk powder**

EN **skim-milk powder**

EN **SMP**

FR **LEP**

FR **lait écrémé en poudre**

FR **poudre de lait écrémé**

RO **lapte praf degresat**

RO **LPD**

sursa: 31991D0180, anexa II; 31996R0322, titlu; 32001D0177, anexă

247

EN **sodium caseinate**

FR **caséinate de sodium**

RO **cazeinat de sodiu**

sursa: 31990R2921; 31997R2571, anexa IV; 32001D0177, anexă

def: Produs obținut din lapte smântânit.

ref: Dicționar explicativ al limbii române, Editura Univers Enciclopedic, București, 1998

248

EN **soft cheese**

def: cheese in which the MFFB when refined is in general not less than 68 %.

sursa: 31997D0080, anexa I note explicative

FR **fromage à pâte molle**

RO **brânză cu pastă moale**

sursa: 31997D0080, anexa I note explicative

249

EN **soft ripened cheeses**

def: Soft ripened cheese is cured or ripened by biological curing agents, such as molds, yeasts and other organisms which have formed a prominent crust on the surface of the cheese. The curing or ripening is conducted so that the cheese visibly cures or ripens from the surface towards the centre. Fat content in the dry matter is not less than 50 %. Moisture content calculated by weight of the non-fatty matter is not less than 65 %.

The term soft ripened cheese does not include cheeses with mold yeasts and other organisms on the surface which also contain mold, blue or otherwise, distributed throughout the interior of the cheese.

sursa: 31979R2968, anexa I

FR **fromages à pâte molle affinés**

def: Les fromages à pâte molle affinés sont traité ou affinés par des agents biologiques tels que les moisissures, levures et autres organismes qui ont conduit à la formation d'une croûte visible sur la surface du fromage. Les effets du traitement ou de l'affinage doivent progresser visiblement à partir de la surface vers l'intérieur du fromage. La teneur de la matière grasse en poids de la matière sèche ne doit pas être inférieure à 50 %. La teneur en poids d'eau dans la matière grasse ne doit pas être inférieure à 65 %.

Cette dénomination de fromages à pâte molle affinés ne couvre pas les fromages avec moisissures, levures et autres organismes sur la croûte et contenant en même temps des moisissures bleues ou d'autre nature, réparties uniformément à l'intérieur du fromage.

sursa: 31979R2968, anexa I

RO **brânzeturi maturate cu pastă moale**

sursa: 31979R2968, titlu; 31988R0222, art. 15

250

EN solids not fat
EN SnF
FR matières sèches non grasses
FR m.s.n.g.
RO substanță uscată negrasă
RO SnF

251

EN sour milk
FR lait aigre
FR lait tourné
RO lapte acru
sursa: 31997D0080, note explicative

252

EN spray process
def: Powdered whey, obtained by the spray process
sursa: 31988R0222, art. 12
FR procédé spray
RO procedeu tip spray
sursa: 31988R0222, art. 12

253

EN spray skimmed-milk powder
def: The packaging must be marked with at least the following, where appropriate in code: (a) the description in one of the official languages of the Community: 'Spray skimmed-milk powder';
sursa: 31996R0322, anexa III
FR lait écrémé en poudre spray
RO lapte praf degresat prin pulverizare
sursa: 32001R0214, art. 2 alin. (6) lit. (d)

254

EN spreadable fat
FR matière grasse tartinable
RO grăsime tartinabilă
sursa: 31994R2991, preambul; 31997R1278, titlu

255

EN sterilised milk
FR lait stérilisé
RO lapte sterilizat
sursa: 31991D0180, preambul; 31997D0080, anexa I

256

EN St Marcellin

FR saint-marcellin

def: Petit fromage rond à pâte molle et à croûte moisie, fabriqué dans le Dauphiné avec du lait de vache.

ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

FR saint-Marcellin

RO Saint-Marcellin

sursa: 31979R2968, anexa I

257

EN Stilton cheese

EN Stilton

def: Semi-soft; slightly more crumbly than blue; blue-veined; grows sharper and stronger with age. Distinctive from all other blue cheeses for its being based in a Cheddar cheese. One of the great British cheeses. Used for dessert, cheese trays, dips and salads. Goes with fresh fruit and bland crackers. Some recommend as a substitute for Feta.

ref: <http://lynnescountrykitchen.net/kitchen/cheese2.html>

FR fromage stilton

FR stilton

def: Fromage anglais à moisissures internes fabriqué avec du lait de vache.

ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO Stilton

sursa: 31980R1552, preambul

258

EN Sweetened Condensed Milk

EN SCM

FR lait concentré sucré

FR LCS

RO lapte condensat îndulcit

RO LCÎ

259

EN Taleggio

def: Hailing from Italy's Lombardy region, this rich (48 percent fat), semisoft cheese is made from whole cow's milk. Its flavor can range from mild to pungent, depending on its age. When young, Taleggio's color is pale yellow and its texture semisoft. As it ages it darkens to deep yellow and becomes rather runny. Taleggio is sold in flat blocks or cylinders and is covered either with a wax coating or a thin mold. It's excellent with salad greens or served with fruit for dessert.

ref: <http://www.virtualitalia.com/recipes/cheesegloss.shtml>

def: Italian fine dessert cheese. From soft to semi-soft, smooth and aromatic, becoming more full-bodied with age. Great with crusty bread and wine.

ref: <http://lynnescountrykitchen.net/kitchen/cheese2.html>

FR taleggio

RO Taleggio

sursa: 31979R2968, anexa I; 31983R3439, anexa I

260

EN technology in the making of fresh pasta filata cheese

FR technologie de caséification de la pâte filée fraîche

RO tehnologie pentru obținerea brânzeturilor cu pastă filată

sursa: 31998R2527, anexa II

261

EN Telemes

EN telemes cheese

FR telemes

RO Telemes

sursa: 31980R1552, art. 1

262

EN tête de moine

def: "Monk's Head." Aromatic and strong flavored Swiss hard cheese made of cow's milk.

ref: <http://lynnescountrykitchen.net/kitchen/cheese2.html>

FR tête de moine

def: La Tête de Moine AOC Switzerland est un fromage au lait de vache cru et entier, de minimum 51% de MG sur extrait sec, à pâte pressée mi-cuite.

ref: http://www.fromagesdesuisse.com/prod_tete_de_moine.htm

RO Tête de moine

sursa: 31986R0788, art.1

263

EN three quarter-fat butter

FR trois quarts beurre

RO unt cu conținut de 75 % grăsime

sursa: 31997D0080, note explicative

264

EN Tilsit

def: A cheese said to have originated in Tilsit, East Prussia (now part of Russia and Poland), when Dutch immigrants accidentally created it while attempting to make GOUDA. Tilsit has a medium-firm texture with irregular eyes or cracks. Commercially produced Tilsit is made from pasteurized milk, ranges from 30 to 50 percent milk fat and has a pale yellow interior surrounded by a dark yellow rind. Its flavor is mild but becomes more pungent with age. A very strong version, called Farmhouse Tilsit, is made from raw milk and is aged for about 5 months, which creates a cheese approaching LIMBURGER in aroma. Tilsit is used to flavor foods such as sauces and vegetable dishes.

ref: <http://eat.epicurious.com/dictionary/food/>

FR tilsit

def: Fromage du canton de Saint-Gall, à pâte dure.

ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO Tilsit

sursa: 31986R0788, art.1

265

EN traced butter
EN butter to which tracers have been added
FR beurre tracé
RO unt cu marcatori

sursa: 31997R2571, art. 7

266

EN traced butter-oil
FR butter-oil marqué
RO ulei de unt cu marcatori

sursa: 32001R0213, preambul

267

EN tracer
FR traceur

def: Caractère distinctif (isotope radioactif, par ex.) associé naturellement ou artificiellement à certains éléments d'un ensemble et dont la détection permet d'étudier le comportement de cet ensemble.

ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO marcator

sursa: 31994R0086, anexă; 32000R0635, preambul

268

EN twarog
FR twarog
RO twarog

sursa: 32001D0177, anexă

notă: sortiment de brânză moale, specifică Europei Centrale (Polonia)

269

EN UHT cream
FR crème UHT
RO smântână UHT

sursa: 32001D0177, anexă

270

EN UHT (ultra high temperature) milk
EN UHT milk
EN uperized milk
FR lait upérisé
FR lait "à ultra haute température" (UHT)
FR lait UHT
RO lapte UHT

sursa: 31991D0180, preambul; 32001D0177, anexă

271

EN unadulterated skimmed-milk powder
EN non-adulterated skimmed-milk powder
FR lait écrémé en poudre non adultéré
RO lapte praf degresat nemodificat

sursa: 31996R0322, anexa V pct. 9.2.

272

EN Vacherin fribourgeois
FR vacherin fribourgeois

def: Le vacherin fribourgeois/le fromage fribourgeois est fabriqué avec du lait de fromagerie cru ou pasteurisé, soumis à l'action de cultures de bactéries lactiques et de la présure. Le caillé chauffé au minimum à 32 °C est pressé. Pour obtenir la formation de morge sur la croûte, le fromage est traité régulièrement avec du Brévibacterium linens et de l'eau salée pendant la maturation.

ref: http://www.admin.ch/ch/f/rs/817_141/app1.html

RO Vacherin Fribourgeois

273

EN very hard cheese

def: cheese in which the MFFB when refined is in general less than 47 %.

sursa: 31997D0080, anexa I note explicative

FR fromage à pâte extra dure
RO brânză cu pastă foarte tare

sursa: 31997D0080, anexa I note explicative

274

EN wensleydale

def: a type of white cheese with a flaky texture.

ref: Collins English Glossary, HarperCollins Publishers, 1995

def: Firm and flaky, with a thick rind. Pale color. Subtly pungent with a slightly sour taste reminiscent of sour cream. Some varieties are blue-veined and similar to Stilton after aging. Great with apple pie.

ref: <http://lynnescountrykitchen.net/kitchen/cheese2.html>

FR wensleydale
RO Wensleydale

sursa: 31992R2219, anexa II

275

EN

whey

def: the by-product of cheese or casein manufacture obtained by the action of acids, rennet and/or chemico-physical process.

sursa: 31996R0322, art. 1 alin. (2) lit. (b)

def: the watery liquid that separates from the curd when the milk is clotted, as in making cheese.

ref: Collins English Glossary, HarperCollins Publishers, 1995

FR

lactosérum

def: Liquide jaune pâle séparé du caillé lors de la fabrication du fromage. SYN.: sérum.

ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO

lactoser

def: Partea lichidă din lapte, rămasă după înlăturarea cheagului. - Din fr. lactosérum.

ref: Dicționar explicativ al limbii române, Editura Univers Enciclopedic, București, 1998

RO

zer

sursa: 31988R0222, art. 11; 31996R0322, art. 1

def: Lichid care rămâne după coagularea laptelui. Zerul este lipsit de cazeină, dar conține lactalbumină, lactoglobulină, lactoză și săruri minerale.

ref: Rusu, V.: Dicționar medical, Editura Medicală, București, 2001

276

EN

Whey Cheese

EN

WC

FR

fromage de sérum

FR

fromage obtenu à partir du lactosérum

FR

fromage de lactosérum

FR

fromage fabriqué à partir du lactosérum

RO

brânză din zer

sursa: 31988R0222, art. 43

277

EN

whey delivered in the concentrated state

FR

lactosérum livré à l'état concentré

RO

zer livrat în formă concentrată

sursa: 31997D0080, anexa I

278

EN

whey delivered in the liquid state

FR

lactosérum livré à l'état liquide

RO

zer livrat în stare lichidă

sursa: 31997D0080, anexa I

279

EN

whey in powder or block form

FR

lactosérum en poudre ou en bloc

RO

zer sub formă de praf sau în bloc

sursa: 31997D0080, anexa I

280

EN **whey powder**

EN **powdered whey**

FR **lactosérum en poudre**

FR **sérum de lait en poudre**

RO **zer praf**

sursa: 31996R0322, art. 2; 32001D0177, anexă

281

EN **whole cheese**

FR **fromage en meule standard**

RO **roată de brânză standard**

sursa: 31988R0222, art. 12

282

EN **whole cheese with rind**

FR **fromage en meule standard avec croûte**

RO **roată de brânză cu crustă**

sursa: 31979R2968, anexa I; 31986R0788, art.1; 31988R0222, art. 20

283

EN **whole milk**

def: For the purposes of this Regulation, 'whole milk means the product which is obtained by milking one or more cows and whose composition has not been modified since milking.

sursa: 31992R2234, art. 1 alin. (3)

FR **lait entier**

RO **lapte integral**

sursa: 31992D0608, anexa II; 31992R2234, art. 1 alin. (3); 31996L0016, art. 2; 31997D0080, anexa I

284

EN **whole milk**

FR **lait entier de vache**

RO **lapte de vacă integral**

sursa: 31992R2234, art. 1 alin. (1)

285

EN **whole-milk powder**

FR **lait entier en poudre**

RO **lapte praf integral**

sursa: 31992R2219, anexa I; 31997D0080, anexa I; 32001D0177, anexă

286

EN **yellow fat dairy product**

FR **produit à matière grasse jaune**

RO **produs lactat cu grăsime galbenă**

sursa: 31997D0080, anexa I note explicative

287

EN **yoghurt**

def: a thick custard-like food prepared from milk that has been curdled by bacteria, often sweetened and flavoured with fruit, chocolate, etc.

ref: Collins English Glossary, HarperCollins Publishers, 1995

FR **yaourt**

FR **yog(h)ourt**

def: Lait fermenté préparé à l'aide de ferments lactiques acidifiants.

ref: Le Petit Larousse Illustré, Larousse, 1999

RO **iaurt**

sursa: 31997D0080, anexa I

def: Produs lactat cu un gust acid plăcut și cu aromă specifică, preparat din lapte de vacă, de oaie, de bivoliță sau de capră, prin fermentare cu bacterii lactice din adaosul de maia.

ref: Dicționar explicativ al limbii române, Editura Univers Enciclopedic, București, 1998

288

EN **youghurt powder**

FR **yoghourt en poudre**

RO **iaurt praf**

sursa: 31997R2571, art. 4

ALPHABETICAL INDEXES
INDEXES ALPHABÉTIQUES
INDEXURI ALFABETICE

ENGLISH INDEX

A

acid casein
~: 1
acid curd cheese
~: 2
acidified cream
~: 3
acidified milk
~: 4
~-based product: 5
acid whey
~: 6
ADPI
~: 7
American Dairy Products Institute
~: 7
anhydrous butter
~: 8
Appenzell
~: 9
asiago
~: 10

B

Beaufort
~: 11
bibress
~: 12
bifidus
~: 13
Blarney
~: 14
blue cheese
~: 15
blue-veined cheese
~: 15
Brie
~: 16
buffalo's milk
~: 17
butter
~: 18
~ churning: 19
~-equivalent: 20
~ from intervention: 23
~ to which tracers have been added: 265
~ trier: 30
anhydrous ~: 8
intervention ~: 23
butterfat
~: 21

~ content: 22

Butterkäse

~: 24

buttermilk

~: 25

~ powder: 26

~ solids: 27

~ with additives: 28

butteroil

~: 29

traced ~: 266

butyric fat

~: 31

C

Caciocavallo

~: 32

cambré

~: 33

camembert

~: 34

Cantal

~: 35

carré de l'est

~: 36

casein

~: 37

caseinate

~: 38

chaource

~: 39

Cheddar

~: 40

cheese

~: 41

~ fondues: 42

~ from buffalos' milk only: 43

~ from cows' milk only: 44

~ from ewes' milk only: 45

~ from goats' milk: 46

~ from goats' milk only: 47

~s of Community origin: 48

acid curd ~: 2

blue ~: 15

blue-veined ~: 15

Cheshire ~: 49

cottage ~: 62

cream ~: 67

Emmentaler ~: 92

extra hard ~: 96

fancy ~: 97

fresh ~: 107

fresh whey ~: 110
 Glarus herb ~: 239
 goats' milk ~: 46
 Grana padano ~: 115
 hard ~: 119
 Ilha ~: 125
 Jarlsberg ~: 131
 kasseri ~: 133
 manchego ~: 154
 matured ~: 230
 Parmigiano-Reggiano ~: 193
 processed ~: 204
 Provolone ~: 207
 Ridder ~: 229
 ripened ~: 230
 Sao Jorge ~: 237
 semi-hard ~: 240
 semi-soft ~: 244
 soft ~: 248
 Stilton ~: 257
 technology in the making of fresh pasta filata
 ~: 260
 very hard ~: 273
 Whey ~: 276
 whole ~: 281
 whole ~ with rind: 282
cheshire
 ~: 49
chocolate-flavoured or flavoured whole milk
 ~: 50
churning of the cream by batch process
 ~: 51
churning by continuous process
 ~: 52
Colby
 ~: 53
collection centre
 ~: 54
colostrum
 ~: 55
**common organization of the market in milk
 and milk products**
 ~: 56
Comté
 ~: 57
concentrated butter
 ~: 58
concentrated milk
 ~: 59
condensed milk
 ~: 60
**Confédération générale des producteurs de
 lait de brebis et des industriels de
 Roquefort**
 ~: 61

continuous churning
 ~: 52
cottage cheese
 ~: 62
coulommiers
 ~: 63
cow's milk
 ~: 64
cream
 ~: 65, 66
 ~ cheese: 67
 ~ made up exclusively of fat: 68
 ~ milk powder: 69
 ~ separator: 70
 ~ to which tracers have been added: 71
curd
 ~: 72
curdled milk
 ~: 73

D

dairy
 ~: 74, 75
 ~ product: 76
 ~ sector: 77
 ~ spread: 78
Danbo
 ~: 79
dehydrated butter
 ~: 80
detergent
 ~: 81
double Gloucester
 ~: 82
dried milk
 ~: 83
 ~-based product: 84
 ~ product: 85
drink with a milk base
 ~: 88
drinking milk
 ~: 86
drinking yoghurt
 ~: 87
dry matter
 ~: 89
 milk ingredients expressed in ~: 170
 non-fat ~: 186
 non-fat lactic ~: 187
dry milk
 ~: 90

E

Edam

~: 91
Emmental
~: 92
Emmentaler
~: 92
~ cheese: 92
Emmenthal
~: 92
Emmenthaler
~: 92
époise
~: 93
Esrom
~: 94
evaporated milk
~: 60
ewe's milk
~: 95
extra hard cheese
~: 96

F

fancy cheese
~: 97
fat
~ content: 98
~s composed of plant and/or animal products:
99
~s of non-milk origin: 100
fermented milk
~: 101
Feta
~: 102
Fiore Sardo
~: 103
follow-on formula
~: 104
Fontal
~: 105
Fontina
~: 106
fresh cheese
~: 107
fresh cows' milk products
~: 108
fresh milk products
~: 109
fresh whey cheese
~: 110
Fynbo
~: 111

G

ghee

~: 112
Glarus herb cheese
~: 239
goat's milk
~: 113
goats' milk cheese
~: 46
Gouda
~: 114
Grana padano
~: 115
~ cheese: 115
Graviera
~: 116
Gruyère
~: 117

H

half-fat butter
~: 118
hard cheese
~: 119
Havarti
~: 120
heat-treated milk
~: 121
herve
~: 122
hot moulding of the curd
~: 123

I

IDF
~: 128
Idiazabal
~: 124
Ilha
~: 125
~ cheese: 125
infant formula
~: 126
infant weaning milk
~: 127
International Dairy Federation
~: 128
intervention butter for concentration
~: 129
Italiceo
~: 130

J

Jarlsberg cheese
~: 131

jellied milk
~: 132

K

Kasseri
~: 133
~ cheese: 133

Kefalograviera
~: 134

Kefalo-tyri
~: 135

kephir
~: 136

Kernhem
~: 137

L

lactalbumin
~: 138

lactoferrin
~: 139

lactoprotein
~: 140

lactose
~: 141
~ content: 142
~ syrup: 143

Ladotyri
~: 144

Lancashire
~: 145

limbourg
~: 146

liquid calf rennet
~: 147

liquid milk
~: 148

livarot
~: 149

long-keeping cheeses
~: 150

low-fat content
~: 151

M

Maasdam
~: 152

Management Committee for Milk and Milk Products
~: 153

Manchego
~: 154
~ cheese: 154

Manouri
~: 155

Maribo
~: 156

market in butter and cream
~: 157

maroilles
~: 158

matured cheese
~: 230

maturing
~: 159

MFFB
~: 179

milk
~: 160
~ and milk products sector: 161
~ equivalent: 164
~ fat content: 166
~ fat isolation: 168
~ fat: 165
~ ingredients contained in the product: 169
~ ingredients expressed in dry matter: 170
~ marketing year: 171
~ powder: 172
~ processor: 74
~protein content: 174
~ protein content other than casein: 175
~ protein: 173
~ solid non fat: 176
~ with vitamin additives: 177
~ year: 171
~based product: 162
~based product for human consumption: 163
~fat content by weight: 167
~fat: 165
~protein content: 174
~protein content other than casein: 175
concentrated ~: 59
condensed ~: 60
cow's ~: 64
curdled ~: 73
evaporated ~: 60

mineral salts obtained from milk
~: 178

moisture content on a fat-free basis
~: 179

montasio
~: 180

Monterey
~: 181

MSNF
~: 176

munster
~: 182

N

native and heat treated cows' milk and caseinate

~: 183

natural starter

~: 184

non fat matter

~: 188

non milk fat

~: 190

~ constituents: 191

non-milk fats

~: 190

non-butter fats

~: 185

non-fat dry matter

~: 186

non-fat lactic dry matter

~: 187

non-fat milk solids

~: 189

O

organoleptic tracers

~: 192

P

Parmigiano-Reggiano

~: 193

~ cheese: 193

partly skimmed milk

~: 194

~ powder: 195

pasteurized cream

~: 196

pasteurized milk

~: 197

Pecorino Romano

~: 198

pont-l'Evêque

~: 199

powder preparation

~: 202

powdered cheeses

~: 200

powdered dairy products

~: 201

powders for infants

~: 203

processed cheese

~: 204

products based on whey

~: 205

products imitating milk and milk products

~: 206

provolone

~: 207

~ cheese: 207

Q

quality evaluation of milk and milk products

~: 208

R

Ragusano

~: 209

raw casein

~: 210

raw milk

~: 211

raw whole milk

~: 212

reblochon

~: 213

recombined butter

~: 214

reconstituted milk

~: 215

~ powder: 216

reduced-fat butter

~: 217

reduced-fat content

~: 218

reference method for the detection of coliforms in butter, skimmed milk powder and casein/caseinates

~: 219

Register of certificates of specific character

~: 220

rendered butter

~: 221

rennet

~: 222

~ casein: 223

~ whey: 226

~ whey content: 227

~type whey powder: 225

~ed ewes' and goats' skimmed milk: 224

ricotta

~: 228

Ridder cheese

~: 229

ripened cheese

~: 230

ripening cellar

~: 231

roncal

~: 232
Roquefort
~: 233
Confédération générale des producteurs de lait
de brebis et des industriels de ~: 61

S

Saint-Nectaire
~: 234
Saint-Paulin
~: 235
Samsø
~: 236
São Jorge
~: 237
~ cheese: 237
sbrinz
~: 238
Schabziger
~: 239
SCM
~: 258
semi-hard cheese
~: 240
semi-soft cheese
~: 242
sheep's milk products
~: 243
skim milk
~: 244
skimmed milk
~: 244
~ for animal feed: 245
~ powder: 246
semi-~: 241
SMP
~: 246
SnF
~: 250
sodium caseinate
~: 247
soft cheese
~: 248
soft ripened cheeses
~: 249
solids not fat
~: 250
sour milk
~: 251
spray process
~: 252
spray skimmed-milk powder
~: 253
spreadable fat

~: 254
sterilised milk
~: 255
St Marcellin
~: 256
Stilton
~: 257
~ cheese: 257
Sweetened Condensed Milk
~: 258

T

Taleggio
~: 259
**technology in the making of fresh pasta filata
cheese**
~: 260
Telemes
~: 261
tête de moine
~: 262
three quarter-fat butter
~: 263
Tilsit
~: 264
traced butter
~: 265
~oil: 266
tracer
~: 267
butter to which ~s have been added: 265
twarog
~: 268

U

UHT cream
~: 269
UHT milk
~: 270
UHT (ultra high temperature) milk
~: 270
unadulterated skimmed-milk powder
~: 271
uperized milk
~: 270

V

Vacherin fribourgeois
~: 272
very hard cheese
~: 273

W**WC**

~: 276

wensleydale

~: 274

whey

~: 275

~ Cheese: 276

~ delivered in the concentrated state: 277

~ delivered in the liquid state: 278

~ in powder or block form: 279

~ powder: 280

whole cheese

~: 281

~ with rind: 282

whole milk

~: 283, 284

~ powder: 285

Y**yellow fat dairy product**

~: 286

yo(u)ghurt

~: 287

~ powder: 288

drinking ~: 87

INDEX FRANÇAIS

A

à faible teneur en matière grasse

~: 151

à teneur réduite en matière grasse ou allégé

~: 218

ADPI

~: 7

American Dairy Products Institute

~: 7

appenzell

~: 9

asiago

~: 10

B

babeurre

~: 25

~ avec additif: 28

~ en poudre: 26

solides du ~: 27

barattage

~ continu: 52

~ ou burification en continu de la crème: 52

~ du beurre: 19

beaufort

~: 11

beurre

~: 18

~ allégé: 217

~ anhydre: 8

~ clarifié: 112

~ concentré: 58

~ déshydraté: 80

~ d'intervention: 23

~ d'intervention en vue d'être concentré: 129

~ fondu: 221

~ recombinaison: 214

~ tracé: 265

barattage du ~: 19

demi-~: 118

équivalent-~: 20

marché du ~ et de la crème de lait: 157

méthode de référence pour la détection des coliformes dans le ~, le lait écrémé en poudre, la caséine et les caséinates: 219

sonde à ~: 30

trois quarts ~: 263

bibress

~: 12

bifidus

~: 13

blarney

~: 14

boisson à base de lait

~: 88

brie

~: 16

butterkäse

~: 24

butter-oil

~: 29

~ marqué: 266

butyricification

~: 52

C

caciocavallo

~: 32

caillebotte

~: 72

caillette de veau

~: 147

cambré

~: 33

camembert

~: 34

campagne laitière

~: 171

cantal

~: 35

carré de l'Est

~: 36

caséinate

~: 38

~ de sodium: 247

lait de vache et ~s crus ou traités

thermiquement: 183

méthode de référence pour la détection des coliformes dans le beurre, le lait écrémé en poudre, la caséine et les ~s: 219

caséine

~: 37

~ acide: 1

~ brute: 210

~-préure: 223

méthode de référence pour la détection des coliformes dans le beurre, le lait écrémé en poudre, la ~ et les caséinates: 219

teneur en protéines du lait autres que la ~: 175

cave d'affinage

~: 231

centre de collecte

~: 54

chaource
~: 39

cheddar
~: 40

cheshire
~: 49

colby
~: 53

colostrum
~: 55

comité de gestion du lait et des produits laitiers
~: 153

composante en protéines du lait
~: 174

composants non gras du lait
~: 191

comté
~: 57

confédération générale des producteurs de lait de brebis et des industriels de roquefort
~: 61

cottage cheese
~: 62

coulommiers
~: 63

crème
~: 65
~ acidifiée: 3
~ constituée exclusivement de matières grasses: 68
~ de lait: 66
~ de lait en poudre: 69
~ pasteurisée: 196
~ tracée: 71
~ UHT: 269
barattage ou burification en continu de la ~ : 52
fromage de ~ : 67
séparateur de ~ : 70
marché du beurre et de la ~ de lait: 157

D

danbo
~: 79

demi-beurre
~: 118

détergent
~: 81

double gloucester
~: 82

E

édam
~: 91

emmental
~: 92
fromage ~: 92

entreprise laitière
~: 74

entreprise traitant du lait
~: 74

époisse
~: 93

équivalent-beurre
~: 20

équivalent-lait
~: 164

esrom
~: 94

évaluation de la qualité du lait et des produits laitiers
~: 208

extrait sec non gras
~: 186

F

Fédération internationale du lait
~: 128

Fédération internationale de laiterie
~: 128

feta
~: 102

FIL
~: 128

Fiore sardo
~: 103

fontal
~: 105

fontina
~: 106

fromage à chaud de la pâte
~: 123

fromage
~: 41
~ à caillé lavé: 2
~ à moisissures internes: 15
~ à pâte bleue: 15
~ à pâte demi-dure: 240
~ à pâte demi-molle: 242
~ à pâte dure: 119
~ à pâte extra dure: 96, 273
~ à pâte molle: 248
~ à pâte persillée: 15
~ affiné: 230
~ avec moisissures: 15

- ~ bleu: 15
- ~ de chèvre: 46
- ~ de crème: 67
- ~ de fantaisie: 97
- ~ de Glaris aux herbes: 239
- ~ de lactosérum: 276
- ~ de lait de brebis: 45
- ~ de lait de bufflone: 43
- ~ de lait de chèvre: 47
- ~ de lait de vache: 44
- ~ de Roquefort: 233
- ~ de sérum: 276
- ~ Emmental: 92
- ~ en meule standard: 281
- ~ en meule standard avec croûte: 282
- ~ fabriqué à partir de lait de chèvre: 46
- ~ fabriqué à partir du lactosérum: 276
- ~ fêta: 102
- ~ fondu: 204
- ~ frais: 107
- ~ frais de lactosérum: 110
- ~ grana padano: 115
- ~ Ilha: 125
- ~ jarlsberg: 131
- ~ obtenu à partir du lactosérum: 276
- ~ parmigiano reggiano: 193
- ~ persillé: 15
- ~ provolone: 207
- ~ ridder: 229
- ~ São Jorge: 237
- ~ stilton: 257
- ~s à pâte molle affinés: 249
- ~s de garde: 150
- ~s d'origine communautaire: 48
- ~s en poudre: 200

fynbo
~: 111

G

ghee
~: 112

Glaris aux herbes
~: 239

gouda
~: 114

graisse butyrique
~: 21, 31

graisse laitière
~: 165

Grana padano
~: 115

graviéra
~: 116

gruyère

~: 117

H

havarti
~: 120

herve
~: 122

I

idiazabal
~: 124

ilha
~: 125

isolation des matières grasses du lait
~: 168

italico
~: 130

K

kasseri
~: 133

kéfalograviéra
~: 134

kefalotyri
~: 135

képhir
~: 136

kernhem
~: 137

L

lactalbumine
~: 138

lactoferrine
~: 139

lacto-protéine
~: 140

lactose
~: 141
teneur en ~: 142
sirop de ~: 143

lactosérum
~: 275
~ acide: 6
~ en poudre: 280
~ en poudre de type présuré: 225
~ en poudre ou en bloc: 279
~ livré à l'état à l'état liquide: 278
~ livré à l'état à l'état concentré: 277
~ présuré: 226
fromage de ~: 276
fromage fabriqué à partir du ~: 276
fromage frais de ~: 110

produits à base de ~ : 205
teneur en ~ présure: 227

ladotyri
~: 144

lait
~: 160
~ à conservation prolongée: 60
~ "à ultra haute température (UHT): 270
~ acidifié: 4
~ aigre: 251
~ caillé: 73
~ concentré: 59
~ concentré sucré: 258
~ condensé: 60
~ cru: 211
~ de brebis: 95
~ de bufflonne: 17
~ de chèvre: 113
~ de suite pour nourrissons et enfants en bas âge: 127
~ de vache: 64
~ de vache et caséinates crus ou traités thermiquement: 183
~ demi-écrémé: 241
~ destiné à la consommation humaine: 86
~ écrémé: 244
~ écrémé de brebis et de chèvre emprésuré: 224
~ écrémé destiné à l'alimentation animale: 245
~ écrémé en poudre: 246
~ écrémé en poudre non adultéré: 271
~ écrémé en poudre spray: 253
~ en poudre: 172
~ entier: 283
~ entier chocolaté ou aromatisé: 50
~ entier cru: 212
~ entier de vache: 284
~ entier en poudre: 285
~ fermenté: 101
~ gélifié: 132
~ liquide: 148
~ partiellement écrémé: 194
~ partiellement écrémé en poudre: 195
~ pasteurisé: 197
~ reconstitué: 215
~ sec: 90
~ séché: 83
~ stérilisé: 255
~ tourné: 251
~ traité thermiquement: 121
~ UHT: 270
~ upérisé: 270
~ vitaminé: 177

boisson à base de ~: 88

comité de gestion du ~ et des produits laitiers: 153
composante en protéines du ~: 174
composants non gras du ~: 191
confédération générale des producteurs de ~ de brebis et des industriels de roquefort: 61
crème de ~: 66
crème de ~ en poudre: 69
entreprise traitant du ~: 74
équivalent~: 164
évaluation de la qualité du ~ et des produits laitiers: 208
Fédération internationale du ~: 128
fromage de ~ de bufflonne: 43
fromage de ~ de brebis: 45
fromage de ~ de chèvre: 47
fromage de ~ de vache: 44
fromage fabriqué à partir de ~ de chèvre: 46
isolation des matières grasses du ~: 168
marché du beurre et de la crème de ~: 157
méthode de référence pour la détection des coliformes dans le beurre, le ~ écrémé en poudre, la caséine et les caséinates: 219
organisation commune des marchés dans le secteur du ~ et des produits laitiers: 56
poudre de ~: 172
poudre de ~ écrémé: 246
poudre ~ reconstitué: 216
produit acidifié à base de ~: 5
produit à base de ~: 162
produit à base de ~ destiné à la consommation humaine: 163
produit à base de ~ sec: 84
produit séché à base de ~: 84
produit en poudre à base de ~: 85
produits d'imitation du ~ et des produits laitiers: 206
protéines du ~: 173
secteur du ~ et des produits laitiers: 161
sels minéraux provenant du ~: 178
sérum de ~ en poudre: 280
teneur en poids de matières grasses provenant du ~: 167
teneur en protéines du ~ autres que la caséine: 175

laiterie
~: 74

laitier
~: 75

Lancashire
~: 145

LCS
~: 258

LEP
~: 246

levain lactique naturel

~: 184

limbourg

~: 146

livarot

~: 149

M

Maasdam

~: 152

manchego

~: 154

Manouri

~: 155

marché du beurre et de la crème de lait

~: 157

maribo

~: 156

maroilles

~: 158

matière grasse butyrique

~: 21

matière grasse laitière à tartiner

~: 78

matière grasse tartinable

~: 254

matière non grasse

~: 188

matière sèche

~: 89

~ lactique: 170

~ lactique non-grasse: 187

~ non grasse laitière: 176

matières grasses composées de produits végétaux et/ou animaux

~: 99

matières grasses de provenance non laitière

~: 100

matières grasses lactiques

~: 166

matières grasses non butyriques

~: 185

matières grasses non lactiques

~: 190

matières sèches non grasses

~: 250

maturation

~: 159

méthode de référence pour la détection des coliformes dans le beurre, le lait écrémé en poudre, la caséine et les caséinates

~: 219

montasio

~: 180

monterey

~: 181

m.s.n.g.

~: 250

MSNGL

~: 176

munster

~: 182

O

organisation commune des marchés dans le secteur du lait et des produits laitiers

~: 56

P

parmigiano reggiano

~: 193

partie lactique contenue dans le produit

~: 169

partie sèche non grasse

~: 189

pâte à tartiner à base de produits laitiers

~: 78

pecorino romano

~: 198

pont-l'évêque

~: 199

poudre de lait

~: 172

~ écrémé: 246

poudre lait reconstitué

~: 216

poudres pour nourrissons

~: 203

préparation de suite

~: 104

préparation en poudre

~: 202

préparations dites 'fondues'

~: 42

préparations pour nourrissons

~: 126

présure

~: 222

caséine~: 223

procédé discontinu

~: 51

procédé spray

~: 252

produit à base de lait

~: 162

~ destiné à la consommation humaine: 163

~ sec: 84

produit à matière grasse jaune

~: 286
produit acidifié à base de lait
~: 5
produit en poudre à base de lait
~: 85
produit laitier
~: 76
produit séché à base de lait
~: 84
produits à base de lactosérum
~: 205
produits d'imitation du lait et des produits laitiers
~: 206
produits laitiers de brebis
~: 243
produits laitiers en poudre
~: 201
produits laitiers frais
~: 109
~ de vache: 108
protéines du lait
~: 173
provolone
~: 207

R

ragusano
~: 209
reblochon
~: 213
Registre des attestations de spécificité
~: 220
ricotta
~: 228
roncal
~: 232
Roquefort
~: 233
Confédération générale des producteurs de lait de brebis et des industriels de ~ : 61

S

saint-marcellin
~: 256
saint-nectaire
~: 234
saint-paulin
~: 235
samsó
~: 236
São Jorge
~: 237
sbrinz

~: 238
schabziger
~: 239
secteur du lait et des produits laitiers
~: 161
secteur laitier
~: 77
sels minéraux provenant du lait
~: 178
séparateur de crème
~: 70
sérum de lait en poudre
~: 280
sirop de lactose
~: 143
solides du babeurre
~: 27
sonde à beurre
~: 30
spécialité laitière à tartiner
~: 78
stilton
~: 257

T

taleggio
~: 259
technologie de caséification de la pâte filée fraîche
~: 260
telemes
~: 261
teneur en eau calculée par rapport au poids de la matière non grasse
~: 179
teneur en lactose
~: 142
teneur en lactosérum présuré
~: 227
teneur en matières grasses
~: 98
~ butyriques: 22
teneur en poids de matières grasses provenant du lait
~: 167
teneur en protéines du lait autres que la caséine
~: 175
tête de moine
~: 262
tilsit
~: 264
traceur
~: 267

~s organoleptiques: 192

trois quarts beurre

~: 263

twarog

~: 268

V

vacherin fribourgeois

~: 272

W

wensleydale

~: 274

Y

yog(h)ourt

~: 287

~ à boire: 87

~ en poudre: 288

INDEX ÎN LIMBA ROMÂNĂ

A

ADPI

~: 7

alimente sub formă de praf pentru sugari

~: 203

American Dairy Products Institute

~: 7

an de comercializare al produselor lactate

~: 171

Appenzell

~: 9

Asiago

~: 10

B

batere discontinuă a smântânei pentru obținerea untului

~: 51

băutură pe bază de lapte

~: 88

Beaufort

~: 11

bibress

~: 12

bifidus

~: 13

Blarney

~: 14

brânză

~: 41

~ cu mușcăciuni: 15

~ cu pastă moale: 248

~ cu pastă semimoale:

~ cu pastă semitare:

~ cu pastă foarte tare: 96

~ cu pastă tare: 119

~ de lux: 97

~ din lapte de capră: 46

~ din smântână:

~ din zer: 276

~ din zer proaspăt: 110

~ Emmental: 92

~ Feta: 102

~ Grana Padano: 115

~ Ilha: 125

~ Jarlsberg: 131

~ maturată: 230

~ Parmigiano Reggiano: 193

~ proaspătă: 107

~ proaspătă de vaci: 2

~ produsă exclusiv din lapte de bivoliță: 43

~ produsă exclusiv din lapte de capră: 47

~ produsă exclusiv din lapte de oaie: 45

~ produsă exclusiv din lapte de vacă: 44

~ Provolone: 207

~ Ridder: 229

~ São Jorge: 237

~ topită: 204

preparate cunoscute sub numele de „~ topită”: 42

roată de ~ cu crustă: 282

roată de ~ standard: 281

brânzeturi cu termen îndelungat de păstrare

~: 150

brânzeturi de origine comunitară

~: 48

brânzeturi maturate cu pastă moale

~: 249

brânzeturi praf

~: 200

Brie

~: 16

Butterkäse

~: 24

C

Caciocavallo

~: 32

Cambré

~: 33

Camembert

~: 34

Cantal

~: 35

Carré de l'est

~: 36

caș

~: 72

cazeină

~: 37

~ acidă: 1

~ brută: 210

~cheag: 223

conținut de proteine din lapte, în afară de ~: 175

metodă de referință pentru depistarea bacteriilor coliforme din unt, lapte praf degresat și ~/cazeinați: 219

cazeinat

~: 38

~ de sodiu: 247

lapte de vacă și ~ natural sau tratat termic:

183

centru de colectare
~: 54

Chaource
~: 39

cheag
~: 222
~ lichid de vițel: 147
conținut de zer~: 227
zer~: 226
zer~ praf: 225

Cheddar
~: 40

chefir
~: 136

Cheshire
~: 49

Colby
~: 53

colostru
~: 55

Comitetul de gestionare a laptelui și produselor lactate
~: 153

compuși grași care nu provin din lapte
~: 191

Comté
~: 57

Confédération générale des producteurs de lait de brebis et des industriels de Roquefort
~: 61

conținut de grăsime lactată
~: 166

conținut de grăsimi
~: 98
~ butirice: 22

conținut de proteine din lapte
~: 174
, ~ în afară de cazeină: 175

conținut de umiditate raportat la substanța uscată neagră
~: 179

conținut scăzut de grăsime
~: 151

conținutul de grăsime din lapte
~: 167

conținutul de componenți lactici din produs
~: 169

Cottage cheese
~: 62

Coulommiers
~: 63

cultură starter naturală
~: 184

D

Danbo
~: 79

detergent
~: 81

Double Gloucester
~: 82

E

echivalent lapte
~: 164

echivalent unt
~: 20

Edam
~: 91

Emmental
~: 92

Époisse
~: 93

Esrom
~: 94

evaluare calitativă a laptelui și a produselor lactate
~: 208

F

fabrică de produse lactate
~: 74

Federația Internațională a Producătorilor de Lapte
~: 128

Feta
~: 102

FIL
~: 128

Fiore Sardo
~: 103

Fontal
~: 105

Fontina
~: 106

formarea pastei la cald
~: 123

formula de continuare
~: 104

formula de început
~: 126

Fynbo
~: 111

G

ghee
~: 112

Gouda

~: 114

Grana Padano

~: 115

Graviera

~: 116

grăsime butirică

~: 21, 31

grăsime lactată

~: 165

conținut de ~: 166

grăsimi care nu provin din lapte

~: 190

grăsimi nebutirice

~: 185

grăsimi care nu sunt de origine lactată

~: 100

grăsimi compuse din produse vegetale și/sau animale

~: 99

Gruyère

~: 117

H**Havarti**

~: 120

Herve

~: 122

I**iaurt**

~: 287

~ de băut: 87

~ praf: 288

Idiazabal

~: 124

Ilha

~: 125

Italico

~: 130

Î**înlocuitori ai laptelui și ai produselor lactate**

~: 206

K**Kasseri**

~: 133

Kefalograviera

~: 134

Kefalotyri

~: 135

Kernhem

~: 137

L**lactalbumină**

~: 138

lactoferină

~: 139

lactoproteină

~: 140

lactoser

~: 275

lactoză

~: 141

conținut de ~: 142

sirop de ~: 143

Ladotyri

~: 144

Lancashire

~: 145

lăptar

~: 75

lapte

~: 160

~ acidifiat: 4

~ concentrat: 59

~ condensat: 60

~ covăsit: 73

~ cu adaos de vitamine: 177

~ de bivoliță: 17

~ de capră: 113

~ de consum: 86

~ de oaie: 95

~ de vacă: 64

~ degresat de oaie și capră încheșat: 224

~ degresat destinat consumului animal: 245

~ deshidratat: 83

~ fermentat: 101

~ gelificat: 132

~ integral cu cacao sau alte arome: 50

~ lichid: 148

~ praf: 90, 172

~ praf formula 2: 127

~ praf degresat:

~ praf degresat prin pulverizare: 253

~ praf degresat nemodificat: 271

~ praf integral: 285

~ praf parțial degresat: 195

~ praf reconstruit: 215

~ tratat termic: 121

~ UHT: 270

băutură pe bază de ~: 88

brânză din ~ de capră: 46

brânză produsă exclusiv din ~ de bivoliță: 43

brânză produsă exclusiv din ~ de capră: 47
brânză produsă exclusiv din ~ de oaie: 45
brânză produsă exclusiv din ~ de vacă: 44
organizarea comună a pieței ~lui și
produselor lactate: 56
produs deshidratat pe bază de ~: 85
produs pe bază de ~: 162
produs pe bază de ~ deshidratat: 84
smântână din ~: 66

LCÎ

~: 258

Limbourg

~: 146

Livarot

~: 149

LPD

~: 246

M

Maasdam

~: 152

Manchego

~: 154

Manouri

~: 155

marcator

~: 267

~i organoleptici: 192

Maribo

~: 156

Maroilles

~: 158

maturare

~: 159

spațiu de ~: 231

Montasio

~: 180

Monterey

~181

MSNF

~: 176

Munster

~: 182

O

organizarea comună a pieței laptelui și
produselor lactate

~: 56

P

Parmigiano Reggiano

~: 193

Pecorino Romano

~: 198

piața untului și smântânii

~: 157

Pont-l'Évêque

~: 199

preparat sub formă de praf

~: 202

preparate cunoscute sub numele de „brânză topită”

~: 42

procedeu tip spray

~: 252

proces continuu de batere a smântânei

~: 52

produs deshidratat pe bază de lapte

~: 85

produs lactat

~: 76

~ acidifiat: 5

~ cu grăsime galbenă: 286

~ tartinabil: 78

~ destinat consumului uman: 163

produs pe bază de lapte

~: 162

~ deshidratat: 84

produse lactate proaspete

~: 109

produse lactate sub formă de praf

~: 201

produse proaspete din lapte de vacă

~: 108

proteine din lapte

~: 173

conținut de ~: 174

conținut de ~, în afară de cazeină: 175

proteine lactice

~: 173

Provolone

~: 207

R

Ragusano

~: 209

Reblochon

~: 213

Registrul pentru certificate de specificitate

~: 220

Ricotta

~: 228

roată de brânză standard

~: 281

roată de brânză cu crustă

~: 282

Roncal

~: 232

Roquefort

~: 233

Confédération générale des producteurs de lait
de brebis et des industriels de ~: 61

S**Saint-Marcellin**

~: 256

Saint-Nectaire

~: 234

Saint-Paulin

~: 235

Samsø

~: 236

São Jorge

~: 237

săruri minerale obținute din lapte

~: 178

Sbrinz

~: 238

Schabziger

~: 239

sectorul laptelui și produselor lactate

~: 161

sectorul produselor lactate

~: 77

separarea grăsimilor din lapte

~: 168

separator de smântână

~: 70

sirop de lactoză

~: 143

smântână

~: 65

~ acidifiată: 3

~ alcătuită exclusiv din grăsimi: 68

~ cu marcatori: 71

~ din lapte: 66

~ praf: 69

brânză cu ~: 67

separator de smântână: 70

SnF

~: 250

spațiu de maturare

~: 231

Stilton

~: 257

substanță uscată

~: 89

~ din lapte: 170

~ din zară: 27

~ lactică grasă: 187

~ grasă: 186, 189

substanțe solide negrase conținute în lapte

~: 180

SUN

~: 186

T**Taleggio**

~: 259

**tehnologie pentru obținerea brânzeturilor cu
pastă filată**

~: 260

Telemes

~: 261

Tête de moine

~: 262

Tilsit

~: 264

twarog

~: 268

U**unt**

~: 18

~ anhidru: 8

~ concentrat: 58

~ cu conținut de 75 % grăsime: 263

~ cu conținut redus de grăsime: 217

~ cu marcatori: 265

~ de intervenție: 23

~ de intervenție pentru concentrare: 129

~ deshidratat: 80

~ topit: 112

~ semigras: 118

echivalent ~: 20

grăsime din ~: 21

separarea ~ului: 19

sondă pentru ~: 30

ulei de ~: 29

V**Vacherin Fribourgeois**

~: 272

W**Wensleydale**

~: 274

Z**zară**

~: 25

~ cu aditivi: 28

substanța uscată din ~: 27

zer

~: 275

~ acid: 6

~-cheag: 226

~-cheag praf: 225

~ livrat în formă concentrată: 277

~ livrat în stare lichidă: 278

~ praf: 280

~ sub formă de praf sau în bloc: 279

brânză din ~: 276

brânză din ~ proaspătă: 110

produse pe bază de ~: 205

conținut de ~-cheag: 227

BIBLIOGRAFIE

1. Acte comunitare din care au fost extrași termenii relevanți în limbile engleză și franceză:

- 31975R2730: REGULAMENTUL CONSILIULUI (CEE) nr. 2730/75 din 29 octombrie 1975 privind glucoza și lactoza
- 31979R2968: REGULAMENTUL COMISIEI (CEE) nr. 2968/79 din 20 decembrie 1979 privind normele detaliate de acordare a asistenței administrative la exportul brânzeturilor moi maturate din lapte de vacă pentru care se poate aplica un tratament special la importul într-o țară terță
- 31980D0272: DECIZIA CONSILIULUI din 10 decembrie 1979 privind încheierea acordurilor bilaterale rezultate din negocierile comerciale din perioada 1973-1979
- 31980L0232: DIRECTIVA CONSILIULUI din 15 ianuarie 1980 privind armonizarea legislațiilor statelor membre referitoare la gama cantităților nominale și a capacităților nominale permise pentru anumite produse preambalate (80/232/CEE)
- 31980R1552: REGULAMENTUL COMISIEI (CEE) nr. 1552/80 din 20 iunie 1980 de stabilire a normelor detaliate de acordare a asistenței administrative la exportul unor brânzeturi care pot beneficia de un regim special la importul în Australia
- 31981R2191: REGULAMENTUL COMISIEI (CEE) nr. 2191/81 din 31 iulie 1981 privind acordarea unei subvenții la achiziționarea de unt de către instituțiile și colectivitățile fără scop lucrativ
- 31982D0117: DECIZIA COMISIEI din 1 februarie 1982 de stabilire a nivelului maxim al ajutoarelor pentru unt și unt concentrat pentru a 12-a invitație individuală de participare la licitație adresată în baza invitației permanente de participare la licitație prevăzută în Regulamentul (CEE) nr. 1932/81 (82/117/CEE)
- 31982R1559: REGULAMENTUL COMISIEI (CEE) nr. 1559/82 din 1 iunie 1982 de modificare, pentru a șasea oară, a Regulamentului (CEE) nr. 2730/81 de stabilire a listei organismelor din țările terțe care pot organiza licitații în sectorul laptelui și produselor lactate
- 31983R3439: REGULAMENTUL COMISIEI (CEE) nr. 3439/83 din 5 decembrie 1983 de stabilire a condițiilor speciale pentru exportul anumitor brânzeturi către Australia
- 31985R2248: REGULAMENTUL COMISIEI (CEE) nr. 2248/85 din 25 iulie 1985 privind normele detaliate de acordare a asistenței administrative la exportul brânzei Emmental supus unui sistem de cote și putând beneficia de un tratament special la importul în Statele Unite ale Americii
- 31985R3143: REGULAMENTUL COMISIEI (CEE) nr. 3143/85 din 11 noiembrie 1985 privind vânzarea cu preț redus a untului de intervenție destinat consumului direct sub formă de unt concentrat
- 31986R0788: REGULAMENTUL COMISIEI (CEE) nr. 788/86 din 17 martie 1986 de stabilire a valorilor franco la frontiera spaniolă care se aplică importurilor de brânzeturi produse în sau provenind din Elveția
- 31987R1362: REGULAMENTUL COMISIEI (CEE) nr. 1362/87 din 18 mai 1987 de stabilire a normelor detaliate de aplicare a Regulamentului (CEE) nr. 777/87 privind achizițiile prin intervenție și acordarea de subvenții pentru stocarea privată a laptelui praf degresat
- 31987R3846: REGULAMENTUL COMISIEI (CEE) nr. 3846/87 din 17 decembrie 1987 de stabilire a unei nomenclaturi a produselor agricole pentru restituirile la export
- 31988R0222: REGULAMENTUL COMISIEI (CEE) nr. 222/88 din 22 decembrie 1987 de modificare a anumitor acte în sectorul laptelui și produselor lactate ca urmare a adoptării Nomenclaturii Combinată
- 31990R2204: REGULAMENTUL CONSILIULUI (CEE) nr. 2204/90 din 24 iulie 1990 de stabilire a normelor generale suplimentare privind organizarea comună a piețelor în sectorul laptelui și produselor lactate în ceea ce privește brânzeturile

- 31990R2921: REGULAMENTUL COMISIEI (CEE) nr. 2921/90 din 10 octombrie 1990 privind acordarea de subvenții pentru laptele degresat în vederea fabricării de cazeină și de cazeinați
- 31991D0180: DECIZIA COMISIEI din 14 februarie 1991 privind anumite metode de analiză și de testare a laptelui crud și a laptelui tratat termic (91/180/CE)
- 31991R1134: REGULAMENTUL CONSILIULUI (CEE) nr. 1134/91 din 29 aprilie 1991 privind regimul tarifar aplicabil importurilor în Comunitate de produse originare din teritoriile ocupate și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 3363/86
- 31991R1799: REGULAMENTUL COMISIEI (CEE) nr. 1799/91 din 25 iunie 1991 de stabilire a normelor de aplicare privind livrarea de alimente pentru sugari ca ajutor de urgență pentru populația Uniunii Sovietice prevăzut de Regulamentul Consiliului (CEE) nr. 598/91
- 31992D0608: DECIZIA CONSILIULUI din 14 noiembrie 1992 de stabilire a anumitor metode de analiză și testare a laptelui tratat termic destinat consumului uman direct (92/608/CEE)
- 31992R1116: REGULAMENTUL COMISIEI (CEE) nr. 1116/92 din 30 aprilie 1992 privind continuarea măsurilor de studiere a pieței în sectorul laptelui și produselor lactate, în interiorul și în afara Comunității
- 31992R2174: REGULAMENTUL COMISIEI (CEE) nr. 2174/92 din 30 iulie 1992 de stabilire a normelor detaliate de acordare de ajutoare pentru stocarea privată de brânzeturi São Jorge și Ilha
- 31992R2219: REGULAMENTUL COMISIEI (CEE) nr. 2219/92 din 30 iulie 1992 de stabilire a normelor detaliate de aplicare a regimurilor specifice privind aprovizionarea Insulelor Madeira cu produse lactate și de stabilire a bilanțului estimativ de aprovizionare
- 31992R2234: REGULAMENTUL COMISIEI (CEE) nr. 2234/92 din 31 iulie 1992 de stabilire a normelor detaliate de aplicare a ajutorului pentru consumul de produse lactate proaspete din Insulele Madeira
- 31992R2235: REGULAMENTUL COMISIEI (CEE) nr. 2235/92 din 31 iulie 1992 de stabilire a normelor detaliate de aplicare a ajutorului pentru consumul de produse lactate proaspete din Insulele Canare
- 31992R3942: REGULAMENTUL COMISIEI (CEE) nr. 585/93 din 12 martie 1993 privind realizarea acțiunilor promoționale și de publicitate pentru lapte și produsele lactate
- 31993D0256: DECIZIA COMISIEI din 14 aprilie 1993 privind metodele utilizate în vederea detectării reziduurilor de substanțe cu efect hormonal și de substanțe cu efect tireostatic (93/256/CEE)
- 31993R0585: REGULAMENTUL COMISIEI (CEE) nr. 585/93 din 12 martie 1993 privind realizarea acțiunilor promoționale și de publicitate pentru lapte și produsele lactate
- 31993R1756: REGULAMENTUL COMISIEI (CEE) nr. 1756/93 din 30 iunie 1993 de stabilire a bazei de calcul pentru cursul de schimb agricol din sectorul laptelui și produselor lactate
- 31993R2454: REGULAMENTUL COMISIEI (CEE) Nr. 2454/ 93 din 2 iulie 1993 de stabilire a dispozițiilor de aplicare a Regulamentului Consiliului (CEE) nr. 2913/92 de instituire a Codului Vamal Comunitar
- 31993R3393: REGULAMENTUL COMISIEI (CE) nr. 3393/93 din 10 decembrie 1993 de stabilire a modalităților de aplicare privind acordarea de ajutoare pentru stocarea privată a anumitor brânzeturi fabricate pe insulele mici din Marea Egee
- 31994D0278: DECIZIA COMISIEI din 18 martie 1994 de stabilire a listei țărilor terțe din care statele membre autorizează importul anumitor produse menționate în Directiva Consiliului 92/118/CEE (Text cu relevanță pentru SEE) (94/278/CE)
- 31994R0086: REGULAMENTUL COMISIEI (CE) nr. 86/94 din 19 ianuarie 1994 de stabilire a unei metode de referință pentru determinarea sitosterolului și stigmasterolului din unt
- 31994R2659: REGULAMENTUL COMISIEI (CE) nr. 2659/94 din 31 octombrie 1994 privind modalitățile de acordare a ajutoarelor pentru stocarea privată de brânzeturi Grana Padano, Parmigiano Reggiano și Provolone
- 31994R2991: REGULAMENTUL CONSILIULUI (CE) nr. 2991/94 din 5 decembrie 1994 de stabilire a standardelor pentru grăsimile tartinabile

- 31995D0165: DECIZIA COMISIEI din 4 mai 1995 de stabilire a unor criterii uniforme în vederea acordării de derogări anumitor unități care fabrică produse pe bază de lapte (95/165/CE)
- 31995D0340: DECIZIA COMISIEI din 27 iulie 1995 de stabilire a listei provizorii a țărilor terțe din care statele membre autorizează importul de lapte și de produse pe bază de lapte și de abrogare a Deciziei 94/70/CE (Text cu relevanță pentru SEE) (95/340/CE)
- 31995D0341: DECIZIA COMISIEI din 27 iulie 1995 privind condițiile de sănătate animală și certificarea veterinară pentru importul de lapte și de produse pe bază de lapte care nu sunt destinate consumului uman și care provin din țări terțe (Text cu relevanță pentru SEE) (95/341/CE)
- 31995D0342: DECIZIA COMISIEI din 27 iulie 1995 privind natura tratamentelor laptelui și ale produselor pe bază de lapte destinate consumului uman, provenind din țări terțe sau din zone ale țărilor terțe unde există un risc de febră aftoasă (Text cu relevanță pentru SEE) (95/342/CE)
- 31995D0343: DECIZIA COMISIEI din 27 iulie 1995 privind modelele de certificate sanitar veterinar pentru importul de lapte tratat termic, de produse pe bază de lapte și de lapte crud destinate admiterii într-un centru de colectare sau de standardizare sau într-o unitate de tratare sau de prelucrare, provenind din țări terțe și destinate consumului uman (Text cu relevanță pentru SEE)
- 31995R1802: REGULAMENTUL COMISIEI (CE) nr. 1802/95 din 25 iulie 1995 de modificare a regulamentelor din sectorul laptelui și produselor lactate care au stabilit înainte de 1 februarie 1995 anumite prețuri și sume totale a căror valoare în ECU a fost adaptată ca urmare a eliminării factorului de corecție a cursului de schimb agricol
- 31995R2721: REGULAMENTUL COMISIEI (CE) nr. 2721/95 din 24 noiembrie 1995 de stabilire a modalităților de aplicare a metodelor de referință și de rutină care trebuie utilizate pentru analiza și evaluarea calității laptelui și a produselor lactate conform organizării comune a pieței
- 31996D0325: DECIZIA COMISIEI din 29 aprilie 1996 de modificare a Deciziei 95/340/CE de stabilire a listei provizorii a țărilor terțe din care statele membre autorizează importul de lapte și de produse pe bază de lapte și de abrogare a Deciziei 94/70/CE (Text cu relevanță pentru SEE) (96/325/CE)
- 31996D0360: DECIZIA COMISIEI din 5 iunie 1996 de autorizare a Irlandei în vederea modificării metodei de calculare a numărului de celule somatice din laptele de vacă (Numai textul în limba engleză este autentic) (Text cu relevanță pentru SEE) (96/360/CE)
- 31996D0536: DECIZIA COMISIEI din 29 iulie 1996 de stabilire a listei produselor pe bază de lapte pentru care statele membre sunt autorizate să acorde derogări individuale sau generale în temeiul art. 8 alin. (2) din Directiva 92/46/CEE, precum și natura derogărilor care se aplică fabricării acestor produse (Text cu relevanță pentru SEE) (96/536/CE)
- 31996D0571: DECIZIA COMISIEI din 24 septembrie 1996 de modificare a Deciziei 95/340/CE de stabilire a listei provizorii a țărilor terțe din care statele membre autorizează importul de lapte și de produse pe bază de lapte și de abrogare a Deciziei 94/70/CE (Text cu relevanță pentru SEE) (96/571/CE)
- 31996L0016: DIRECTIVA CONSILIULUI 96/16/CE din 19 martie 1996 privind anchetele statistice din sectorul laptelui și produselor lactate
- 31996R0315: REGULAMENTUL COMISIEI (CE) nr. 315/96 din 21 februarie 1996 privind modalitățile de acordare a ajutoarelor pentru creșterea producției de lapte de vacă în departamentele franceze de peste mări și de modificare a Regulamentului (CEE) nr. 1756/93
- 31996R0322: REGULAMENTUL COMISIEI (CE) nr. 322/96 din 22 februarie 1996 de stabilire a modalităților de aplicare în cazul stocurilor publice de lapte praf degresat
- 31996R1080: REGULAMENTUL COMISIEI (CE) nr. 1080/96 din 14 iunie 1996 de stabilire a unei metode de referință pentru depistarea bacteriilor coliforme din unt, lapte praf degresat și cazeină/cazeinați
- 31996R1081: REGULAMENTUL COMISIEI (CE) nr. 1081/96 din 14 iunie 1996 de stabilire a unei metode de referință pentru detectarea laptelui de vacă și a cazeinei în brânzeturile

- produse din lapte de oaie, lapte de capră sau lapte de bivoliță sau din amestecuri de lapte de oaie, capră și bivoliță și de abrogare a Regulamentului (CEE) nr. 690/92
- 31997D0080: DECIZIA COMISIEI din 18 decembrie 1996 de stabilire a dispozițiilor de aplicare a Directivei Consiliului 96/16/CE privind anchetele statistice din domeniul laptelui și al produselor lactate (Text cu relevanță pentru SEE) (97/80/CE)
- 31997R1278: REGULAMENTUL COMISIEI (CE) nr. 1278/97 din 2 iulie 1997 de modificare a Regulamentului Comisiei (CE) nr. 577/97 de stabilire a unor norme detaliate de aplicare a Regulamentului Consiliului (CE) nr. 2991/94 de stabilire a standardelor pentru grăsimile tartinabile și a Regulamentului Consiliului (CEE) nr. 1898/87 privind protecția denumirilor folosite în comercializarea laptelui și a produselor lactate (Text cu relevanță pentru SEE)
- 31997R2571: REGULAMENTUL COMISIEI (CE) nr. 2571/97 din 15 decembrie 1997 privind vânzarea untului la preț redus și acordarea de subvenții pentru smântâna, untul și untul concentrat utilizate la fabricarea de produse de patiserie, înghețată și alte produse alimentare
- 31998L0067: DIRECTIVA COMISIEI 98/67/CE din 7 septembrie 1998 de modificare a Directivelor Consiliului 80/511/CEE, 82/475/CEE, 91/357/CEE și 96/25/CE și de abrogare a Directivei 92/87/CEE (Text cu relevanță pentru SEE)
- 31998R0280: REGULAMENTUL COMISIEI (CE) nr. 280/98 din 3 februarie 1998 de derogare de la anumite dispoziții ale Regulamentului Consiliului (CE) nr. 2597/97 de stabilire a normelor suplimentare privind organizarea comună a pieței laptelui și produselor lactate în privința laptelui de băut produs în Finlanda și Suedia
- 31998R2527: REGULAMENTUL COMISIEI (CE) nr. 2527/98 din 25 noiembrie 1998 de completare a anexei la Regulamentul (CE) nr. 2301/97 privind înregistrarea unor denumiri în „Registrul pentru certificate de specificitate” prevăzut în Regulamentul Consiliului (CEE) nr. 2082/92 privind certificarea proprietăților specifice produselor agricole și alimentare (Text cu relevanță pentru SEE)
- 32000R0635: REGULAMENTUL COMISIEI (CE) nr. 635/2000 din 24 martie 2000 de modificare a Regulamentului (CE) nr. 2571/97 privind vânzarea untului la prețuri reduse și acordarea unui ajutor financiar pentru smântâna, untul și untul concentrat, utilizate în fabricarea produselor de patiserie, a înghețatei și altor produse alimentare
- 32000R0749: REGULAMENTUL COMISIEI (CE) nr. 749/2000 din 11 aprilie 2000 de adaptare a cantităților totale prevăzute la art. 3 din Regulamentul Consiliului (CEE) nr. 3950/92 de stabilire a unei taxe suplimentare în sectorul laptelui și produselor lactate
- 32000R1068: REGULAMENTUL COMISIEI (CE) nr. 1068/2000 din 19 mai 2000 de stabilire a modalităților de aplicare privind acordarea de subvenții pentru depozitarea privată a brânzeturilor cu termen îndelungat de păstrare
- 32000R2287: REGULAMENTUL COMISIEI (CE) nr. 2287/2000 din 13 octombrie 2000 de modificare a Regulamentului (CEE) nr. 3846/87 de stabilire a unei nomenclaturi a produselor agricole pentru restituirile la export și a Regulamentului (CE) nr. 174/1999 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului Consiliului (CEE) nr. 804/68 în ceea ce privește licențele de export și restituirile la export în cazul laptelui și produselor lactate
- 32001D0177: DECIZIA COMISIEI din 15 februarie 2001 de modificare a Deciziei Comisiei 97/252/CE de stabilire a listelor provizorii de unități de producție din țările terțe din care statele membre autorizează importurile de lapte și produse lactate destinate consumului uman (notificată sub nr. C(2001) 378) (Text cu relevanță pentru SEE) (2001/177/CE)
- 32001L0114: DIRECTIVA CONSILIULUI 2001/114/CE din 20 decembrie 2001 privind anumite tipuri de lapte conservat, parțial sau integral deshidratat și destinat consumului uman
- 32001R0213: REGULAMENTUL COMISIEI (CE) nr. 213/2001 din 9 ianuarie 2001 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului Consiliului (CE) nr. 1255/1999 privind metodele de analiză și evaluare calitativă a laptelui și produselor lactate și de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 2771/1999 și (CE) nr. 2799/1999

- 32001R0214: REGULAMENTUL COMISIEI (CE) nr. 214/2001 din 12 ianuarie 2001 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului Consiliului (CE) nr. 1255/1999 în ceea ce privește intervenția pe piața laptelui praf degresat
- 32001R2535: REGULAMENTUL COMISIEI (CE) nr. 2535/2001 din 14 decembrie 2001 de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului Consiliului (CE) nr. 1255/1999 privind regimul importurilor de lapte și produse lactate și deschiderea unor contingente tarifare

2. Dicționare

- Dicționar de chimie și industrie chimică englez-român**, Dobre, R., Cincu, C., Teodorescu, S. M., Dobrescu, L., Editura Tehnică, București, 1999
- Dicționar de abrevieri și simboluri**, Pitiriciu, S., Topală, D. V., Editura All Educational, București, 1998
- Dicționar explicativ al limbii române**, Coteanu, I., Seche, L., Seche, M., Editura Univers Enciclopedic, București, 1998
- Dicționar medical**, Rusu, V., Editura Medicală, București, 2001
- Dicționar român de neologisme**, Ciobanu, E., Păun M., Popescu-Marin M., Ștefănescu-Goangă, Z., Editurile Floarea Darurilor & Rotech Pro, București, 2000
- Dicționar tehnic englez-român**, Niculescu, G. (coord.), Editura Tehnică, București, 1997
- Dicționar tehnic ilustrat francez - român**, Enache, Ș., Editura Tehnică, București, 1999
- Dicționarul de sinonime al limbii române**, Seche, L., Seche, M., Editura Univers Enciclopedic, București, 1999
- Dicționarul ortografic, ortoepic și morfologic al limbii române**, Academia RSR, Institutul de Lingvistică al Universității din București, Editura Academiei RSR, București, 1982
- Micul dicționar academic A-C**, Academia Română, Institutul de Lingvistică „Iorgu Iordan”, Editura Univers Enciclopedic, București, 2001

- Dictionary of Agriculture**, Stephens, A., 2nd ed., Peter Collin Publishing, 1998
- Collins English Glossary**, HarperCollins Publishers, 1995
- Le Petit Larousse Illustré**, Larousse, 1999

3. Adrese Internet

Eurodicautom: <http://www.europa.eu.int/eurodicautom/>
Terminological Information System: <http://tis.consilium.eu.int/>

<http://chichissalsa.com/>
<http://eat.epicurious.com/dictionary/food/>
http://europe.tiscali.co.uk/lifestyle/report/200302/food_drink/denmark.html
<http://Italian fine www.virtualitaly.com/recipes/cheesegloss.shtml>
<http://lynnescountrykitchen.net/kitchen/cheese2.html>
<http://web.foodnetwork.com/food/web/encyclopedia>
<http://world-of-cheese.buyfo.com/greece-food.html>
http://www.admin.ch/ch/f/rs/817_141/app1.html
<http://www.canoe.qc.ca/ArtdevivreCuisineTrucs/fromages060-955.html>
<http://www.cciaa.cremona.it/tipici/eschede2.htm>
<http://www.cdr.wisc.edu/cheesedb.nsf/>
<http://www.cheesenet.info/cheesenet/>
<http://www.cheesewineshop.com/cheese/Norwegian.html>

<http://www.defra.gov.uk/foodrin/foodname/cheese/>
http://www.dooyoo.co.uk/food_and_beverages/food/fynbo/
<http://www.e-lesvos.net/dairy-products.htm>
<http://www.fairwaydairy.com/glossary.htm>
<http://www.fao.org/>
<http://www.fil-idf.org/about.htm>
<http://www.foodreference.com/>
<http://www.frencheese.co.uk/glossary/cheese.cfm>
<http://www.fromag.com/>
<http://www.fromagesdesuisse.com/>
<http://www.goodcooking.com/frcheese.htm>
<http://www.hormel.com/kitchen/glossary>
<http://www.hyperdictionary.com/dictionary/>
<http://www.italianmade.com/foods/subcat23005.cfm>
<http://www.italianmade.com/glossary/>
<http://www.kempico.be/en/kaasproductie.htm>
<http://www.livarot-aoc.org/html/fromage.html>
<http://www.teddingtoncheese.co.uk/acatalog/de302.htm>
<http://www.virtualitalia.com/recipes/cheesegloss.shtml>
<http://www.wisdairy.com/cheeseinfo/cheesecyclopedia.asp>