

## **Ordinul Nr.13 din 24.02.2017**

**privind aprobarea Normei pentru siguranța alimentelor privind cazeinele și cazeinații destinați consumului uman**

**ACT EMIS DE: Autoritatea Nationala Sanitara Veterinara si pentru Siguranta Alimentelor**

**ACT PUBLICAT ÎN MONITORUL OFICIAL NR. 205 din 24 martie 2017**

Văzând Referatul de aprobare nr. 586 din 27 ianuarie 2017, întocmit de Direcția generală sanitară veterinară și pentru siguranța alimentelor din cadrul Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor, având în vedere prevederile [art. 10 lit. b\) din Ordonanța Guvernului nr. 42/2004](#) privind organizarea activității sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, aprobată cu modificări și completări prin [Legea nr. 215/2004](#), cu modificările și completările ulterioare, în temeiul prevederilor [art. 7 alin. \(4\) din Hotărârea Guvernului nr. 144/2010](#) privind organizarea și funcționarea Ministerului Sănătății, cu modificările și completările ulterioare, și ale [art. 3 alin. \(3\) și art. 4 alin. \(3\) din Hotărârea Guvernului nr. 1.415/2009](#) privind organizarea și funcționarea Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și a unităților din subordinea acesteia, cu modificările și completările ulterioare, președintele Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și ministrul sănătății emit următorul ordin: **Articolul 1** Se aprobă Norma pentru siguranța alimentelor privind cazeinele și cazeinații destinați consumului uman, prevăzută în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin. **Articolul 2** Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, institutele veterinare centrale și direcțiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor județene, respectiv a municipiului București și Ministerul Sănătății duc la îndeplinire prevederile prezentului ordin. **Articolul 3** Prezentul ordin constituie transpunerea Directivei (UE) 2015/2.203 a Parlamentului European și a Consiliului din 25 noiembrie 2015 privind apropierea legislațiilor statelor membre cu privire la cazeinele și cazeinații destinați consumului uman și de abrogare a Directivei 83/417/CEE a Consiliului, publicată în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene, seria L, nr. 314 din 1 decembrie

2015.**Articolul 4**La data intrării în vigoare a prezentului ordin se abrogă Ordinul președintelui Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și al ministrului sănătății publice nr. 6/828/2007 pentru aprobarea Normei cu privire la anumite lactoproteine - cazeine și cazeinați - destinate consumului uman, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 510 din 30 iulie 2007.**Articolul 5**Prezentul ordin se publică în Monitorul Oficial al României, Partea I.Președintele Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor,Geronimo Răducu BrănescuMinistrul sănătății,Florian-Dorel Bodog **ANEXĂ**NORMĂ PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELORprivind cazeinele și cazeinații destinați consumului uman **Articolul 1**Prezenta normă pentru siguranța alimentelor reglementează cazeinele și cazeinații destinați consumului uman, precum și amestecurile din acestea.**Articolul 2**În sensul prezentei norme pentru siguranța alimentelor se aplică următoarele definiții:a)cazeină acidă comestibilă înseamnă un produs lactat obținut prin separarea, spălarea și uscarea coagulului acid precipitat din lapte degresat și/sau din alte produse obținute din lapte;b)cazeină cheag comestibilă înseamnă un produs lactat obținut prin separarea, spălarea și uscarea coagulului din lapte degresat și/sau din alte produse obținute din lapte; coagulul se obține prin reacția cheagului sau a altor enzime de coagulare;c)cazeinați comestibili înseamnă un produs lactat obținut prin reacția cazeinei comestibile sau a coagulului de cazeină comestibilă granulată cu agenți de neutralizare, urmată de uscare.**Articolul 3**(1) Produsele lactate definite la [art. 2](#) pot fi comercializate sub denumirile menționate la articolul respectiv numai dacă respectă prevederile prezentei norme pentru siguranța alimentelor și standardele stabilite în anexele nr. 1 și 2 la prezenta normă pentru siguranța alimentelor.(2) Cazeinele și cazeinații care nu respectă

standardele stabilite în anexa nr. 1 pct. I lit. b) și c), în anexa nr. 1 pct. II lit. b) și c) sau în anexa nr. 2 lit. b) și c) la prezenta normă pentru siguranța alimentelor nu sunt folosiți la prepararea alimentelor și, atunci când sunt comercializați în mod legal cu altă destinație, sunt denumiți și etichetați astfel încât cumpărătorul să nu fie indus în eroare privind natura, calitatea sau destinația prevăzută pentru utilizarea lor.

**Articolul 4(1)** Mențiunile următoare sunt marcate pe ambalajele, recipientele sau etichetele produselor lactate menționate la [art. 2](#) cu caractere ușor vizibile, lizibile clar și indelebile:

- denumirea produselor lactate astfel cum este stabilită la [art. 2](#), în cazul cazeinaților comestibili împreună cu o indicație privind cationul sau cationii, astfel cum se prevede în anexa nr. 2 pct. d) la prezenta normă pentru siguranța alimentelor;
- cantitatea netă a produselor, exprimată în kilograme sau grame;
- numele sau denumirea comercială și adresa operatorului din sectorul alimentar sub a cărei denumire ori denumire comercială se comercializează produsul sau, dacă operatorul din sectorul alimentar respectiv nu are sediul în Uniunea Europeană, ale importatorului pe piața Uniunii Europene;
- în cazul produselor importate din țări terțe, denumirea țării de proveniență;
- identificarea lotului produselor sau data de producție.

(2) Denumirea produselor lactate, în cazul produselor comercializate sub formă de amestec:

- mențiunea „amestec de...” urmată de denumirile diverselor produse care alcătuiesc amestecul, în ordine descrescătoare după greutate;
- o indicație privind cationul sau cationii, astfel cum sunt enumerați în anexa nr. 2 lit. d), în cazul cazeinaților comestibili;
- conținutul de proteine, în cazul amestecurilor conținând cazeinați comestibili.

(3) Prin derogare de la prevederile alin. (2), mențiunile pot fi marcate numai într-un document de însoțire.

(4) Este interzisă comercializarea pe teritoriul României a produselor lactate definite la [art. 2](#) dacă informațiile menționate la alin. (1) din

prezentul articol nu sunt marcate în limba română, cu excepția cazului în care astfel de informații sunt furnizate de către operatorul din sectorul alimentar prin alte mijloace. Mențiunile în cauză pot fi marcate în mai multe limbi.(5) În cazul în care conținutul minim de grăsimi din lapte stabilite în anexa nr. 1 pct. I lit. a) pct. 2, pct. II lit. a) pct. 2 și în anexa nr. 2 lit. a) pct. 2 la prezenta normă pentru siguranța alimentelor este depășit în produsele lactate definite la [art. 2](#), acest lucru poate fi marcat în mod corespunzător pe ambalajele, recipientele sau etichetele produselor, fără a se aduce atingere altor prevederi ale dreptului Uniunii Europene. **ANEXA Nr. 1** la norma pentru siguranța alimentelor CAZEINE COMESTIBILEI. Standarde aplicabile cazeinelor acide comestibil

a) Factori importanți privind compoziția:	
1. conținut maxim de apă	12% din greutate
2. conținutul minim de proteină de lapte calculat pe extractul uscat,	90% din greutate
din care conținut minim de cazeină	95% din greutate
3. conținutul maxim de grăsime din lapte	2% din greutate
4. aciditatea titrabilă maximă exprimată în ml de soluție decinormală de hidroxid de sodiu per g	0,27
5. conținutul maxim de cenușă (inclusiv P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	2,5% din greutate
6. conținutul maxim de lactoză anhidră	1% din greutate
7. conținutul maxim de sedimente (particule arse)	22,5 mg în 25 g
b) Contaminanți:	
conținutul maxim de plumb	0,75 mg/kg
c) Impurități:	
corpuri străine (precum particulele de lemn, metal, fragmente de păr sau insecte)	lipsă în 25 g

d) Adjuvanți tehnologici, culturi de bacterii și ingrediente autorizate: 1. acizi:

(i)	acid lactic;
(ii)	acid clorhidric;
(iii)	acid sulfuric;
(iv)	acid citric;
(v)	acid acetic;
(vi)	acid ortofosforic;

2. culturi de bacterii care produc acid lactic; 3. zer.e) Caracteristici organoleptice  
1. miros: lipsit de mirosuri străine; 2. aspect: culoarea variază de la alb la crem; produsul nu trebuie să conțină aglomerări stabile care să nu cedeze la apăsarea ușoară.  
II. Standarde aplicabile cazeinelor cheag comestibile

a) Factori importanți privind compoziția:	
1. conținut maxim de apă	12% din greutate
2. conținutul minim de proteină de lapte calculat pe extractul uscat, din care conținutul minim de cazeină	84% din greutate 95% din greutate
3. conținutul maxim de grăsime din lapte	2% din greutate
4. conținutul maxim de cenușă (inclusiv P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> )	7,5% din greutate
5. conținutul maxim de lactoză anhidră	1% din greutate
6. conținutul maxim de sedimente (particule arse)	15 mg în 25 g
b) Contaminanți:	
conținutul maxim de plumb	0,75 mg/kg
c) Impurități:	
corpuri străine (precum particulele de lemn, metal, fragmente de păr sau insecte)	lipsă în 25 g
d) Adjuvanți tehnologici:	

1. cheag care îndeplinește cerințele Regulamentului (CE) nr. 1.332/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind enzimele alimentare și de modificare a Directivei 83/417/CEE a Consiliului, a

Regulamentului (CE) nr. 1.493/1999 al Consiliului, a Directivei 2000/13/CE, a Directivei 2001/112/CE a Consiliului și a Regulamentului (CE) nr. 258/97; 2. alte enzime de coagulare a laptelui care îndeplinesc cerințele Regulamentului (CE) nr. 1.332/2008 al Parlamentului European și al Consiliului. e) Caracteristici organoleptice: 1. miros: lipsit de mirosuri străine; 2. aspect: culoarea variază de la alb la crem; produsul nu trebuie să conțină aglomerări stabile care să nu cedeze la apăsarea ușoară. **ANEXA Nr. 2** la norma pentru siguranța alimentelor CAZEINAȚI COMESTIBILI Standarde aplicabile cazeinaților comestibili

a) Factori importanți privind compoziția:	
1. conținut maxim de apă	8% din greutate
2. conținutul minim de proteină din lapte calculat pe extract uscat, din care conținut minim de cazeină	88% din greutate 95% din greutate
3. conținutul maxim de grăsime din lapte	2% din greutate
4. conținutul maxim de lactoză anhidră	1% din greutate
5. valoare pH	6,0 la 8,0
6. conținutul maxim de sedimente (particule arse)	22,5 mg în 25 g
b) Contaminanți:	
conținutul maxim de plumb	0,75 mg/kg
c) Impurități Corpuri străine - precum particulele de lemn, metal, fragmente de păr sau insecte	lipsă în 25 g
d) Aditivi alimentari - agenți neutralizanți și de tamponare facultativi	

hidroxizi  
carbonați  
fosfați  
citrați

} de

sodiu  
potasiu  
calciu  
amoniu  
magneziu

e) Caracteristici 1. miros: arome și mirosuri străine foarte slabe; 2. aspect: culoarea variază de la alb la crem; produsul nu trebuie să conțină aglomerări stabile care să nu cedeze la apăsarea

ușoară;3. solubilitate: solubil aproape în totalitate în apă distilată, cu excepția cazeinatului de calciu.