



GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA

HOTĂRÂRE nr. _____

din _____ 2025
Chișinău

**pentru aprobarea Cerințelor de calitate privind cazeinele și cazeinații
destinați consumului uman**

În temeiul art.1 alin. (4) din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr.7-17, art.54), cu modificările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂȘTE:

Prezenta Hotărâre transpune Directiva (UE) nr. 2015/2203 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 nr. 83/417/CEE a Consiliului, CELEX: 32015L2203 publicată în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene L314 din 1 decembrie 2015.

1. Se aprobă Cerințele de calitate privind cazeinele și cazeinații destinați consumului uman (se anexează).

2. Controlul asupra executării prezentei hotărâri se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.

3. Prezenta hotărâre intră în vigoare la expirarea a 3 luni de la data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

Prim-ministru

Alexandru MUNTEANU

Contrasemnează:

Ministru agriculturii și
industriei alimentare

Ludmila CATLABUGA

Aprobată
prin Hotărârea Guvernului
nr. ____/2025

CERINȚE DE CALITATE

privind cazeinele și cazeinații destinați consumului uman.

I. DOMENIUL DE APLICARE

1. Cerințele de calitate privind cazeinele și cazeinații destinați consumului uman (în continuare - *Cerințe*) stabilesc cerințe minime de calitate, etichetare, pentru cazeinele și cazeinații specificați conform pozițiilor tarifare: 350110900 și 350190900 din Nomenclatura combinată a mărfurilor, aprobată prin Legea nr. 172/2014, care sunt destinate consumului uman.

2. Prezentele cerințe reglementează cazeinele și cazeinații destinați consumului uman, precum și amestecurile din acestea.

II. TERMINOLOGIE

3. În sensul prezentelor Cerințe se aplică următoarele noțiuni:

3.1. cazeină acidă comestibilă - produs lactat obținut prin separarea, spălarea și uscarea coagulului acid precipitat din lapte degresat și/sau din alte produse obținute din lapte;

3.2. cazeină cheag comestibilă - 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;

3.3. cazeinați comestibili - produs lactat obținut prin reacția cazeinei comestibile sau a coagulului de cazeină comestibilă granulată cu agenți de neutralizare, urmată de uscare.

4. Produsele definite la pct. 3 din prezentele cerințe sunt denumiri de produse alimentare care pot fi comercializate sub denumirile menționate la punctul respectiv numai dacă respectă prevederile prezentelor cerințe, precum și indicii de calitate stabiliți în anexele nr. 1 și nr. 2.

III. CERINȚE GENERALE

5. Introducerea pe piață a produselor care cad sub incidența prezentelor Cerințe, atât din producția autohtonă, cât și din import, se efectuează în conformitate cu prevederile art.7 alin (7) din Legea nr.306/2018 privind siguranța alimentelor și ale art.17 alin. (9) din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

6. La introducerea pe piață a produselor alimentare de import, acestea sunt însoțite de documentul care atestă siguranța și calitatea, în conformitate cu prevederile art. 13¹ din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.

7. Siguranța produselor alimentare și a materialelor care vin în contact cu produsele alimentare se asigură prin controlul inofensivității produselor alimentare și a materialelor care vin în contact cu produsele alimentare efectuat de către operatorii din domeniul alimentar pe tot lanțul alimentar, inclusiv prin aplicarea principiilor de analiză a riscurilor în punctele critice de control (HACCP – *Hazard Analysis and Critical Control Points*).

IV. CERINȚE PRIVIND ETICHETAREA

8. Cazeinele și cazeinații care nu respectă cerințele stabilite în anexa nr. 1 Tabelul nr.1 pct. 2 și pct. 3, în anexa nr. 1 Tabelul nr. 2 pct. 2 și pct. 3 sau în anexa nr. 2 pct. 2 și pct. 3 la prezentele cerințe 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.

9. În cadrul etichetării, mențiunile următoare sunt marcate pe ambalajele, recipientele sau etichetele produselor menționate la pct. 3 cu caractere ușor vizibile, lizibile clar și indelebile:

9.1. denumirea produselor astfel cum este stabilită la pct. 3, în cazul cazeinaților comestibili împreună cu o indicație privind cationul sau cationii, astfel cum se prevede în anexa nr. 2 pct. 4 la prezentele cerințe de calitate;

9.2. cantitatea netă a produselor, exprimată în kilograme sau grame;

9.3. numele sau denumirea comercială și adresa operatorului din sectorul alimentar sub a căru denumire ori denumire comercială se comercializează produsul sau ale importatorului;

9.4. în cazul produselor importate din țări terțe, denumirea țării de proveniență;

9.5. identificarea lotului produselor sau data de producție.

10. Denumirea produselor alimentare, în cazul produselor comercializate sub formă de amestec:

10.1. mențiunea "amestec de . . ." urmată de denumirile diverselor produse care alcătuiesc amestecul, în ordine descrescătoare după greutate;

10.2. o indicație privind cationul sau cationii, astfel cum sunt enumerați în anexa nr. 2 pct. 4, în cazul cazeinaților comestibili;

10.3. conținutul de proteine, în cazul amestecurilor conținând cazeinați comestibili.

11. Prin derogare de la prevederile pct. 10.3., pct. 9.2., pct. 9.3. și pct. 9.4., mențiunile pot fi marcate numai într-un document de însoțire.

12. Este interzisă comercializarea pe teritoriul Republicii Moldova a produselor definite la pct. 3, dacă informațiile menționate la pct. 9 și pct.10, nu sunt marcate în limba română, în conformitate cu prevederile art. 13 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare și nu sunt marcate într-un limbaj ușor de înțeles în conformitate cu art. 6 alin. (2) din Legea nr. 279/2017 cu excepția cazului în care astfel de informații sunt furnizate de către operatorul din sectorul alimentar prin alte mijloace.

13. În cazul în care conținutul minim de grăsimi din lapte stabilite în anexa nr. 1 Tabelul nr.1 pct.1.2., Tabelul nr. 2 pct. 1.2. și în anexa nr. 2 pct. 1.2. la prezentele cerințe este depășit în produsele alimentare definite la pct.3, acest lucru poate fi marcat în mod corespunzător pe ambalajele, recipientele sau etichetele produselor.

V. CERINȚE PRIVIND DEPOZITAREA ȘI TRANSPORTAREA

14. Depozitarea, transportarea și distribuirea produselor alimentare trebuie efectuate în conformitate cu prevederile art. 20 alin. (1) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.

15. Transportul produselor alimentare se va efectua în mijloace de transport speciale, care să asigure condițiile de igienă și de temperatură prevăzute la art. 12 din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare

Anexa nr. 1
la Cerințe de calitate privind cazeinele
și cazeinații destinați consumului uman

CAZEINE COMESTIBILE

Tabelul nr.1 Indici de calitate aplicabili cazeinelor acide comestibile

Nr. d/o	Parametri	Indicatori	Valoarea admisă
1.	Principalii parametri fizico-chimici	1.1 conținutul maxim de umiditate	12% în greutate
		1.2 conținutul minim de proteine din lapte, calculat pe baza extractului uscat	90% în greutate
		din care conținutul minim de cazeină	95% în greutate
		1.3. conținutul maxim de grăsime din lapte	2% în greutate
		1.4. aciditatea maximă titrabilă maximă exprimată în ml de soluție decinormală de hidroxid de sodiu per gram	0,27
		1.5. conținutul maxim de cenușă (inclusiv P_2O_5)	2,5% în greutate
		1.6. conținutul maxim de lactoză anhidră	1% în greutate
		1.7. conținutul maxim de sedimente (particule arse)	22,5 mg în 25 g
2.	Anumiți poluanți	nivelul maxim de plumb	0,75 mg/kg

3.	Impurități	corpuri străine (precum particule de lemn sau metal, fragmente de păr sau insecte)	absente în 25 g	
4.	Ingrediente auxiliare permise	4.1. Adjuvanți tehnologici	acizi:	lactic, clorhidric, sulfuric, citric, acetic, ortofosforic
		4.2. culturi bacteriene	culturi bacteriene producătoare de acid lactic	
		4.3. ingrediente permise	zer	
5.	Caracteristici organoleptice	5.1. miros	lipsit de mirosuri străine	
		5.2. aspectul	Culoarea variază de la alb la crem; produsul nu trebuie să conțină aglomerări care să nu se desfacă sub o ușoară presiune.	

Tabelul nr.2 Indici de calitate aplicabili cazeinelor cheag comestibile

Nr. d/o	Parametri	Indicatori	Valoarea admisă
1.	Principalii parametri fizico-chimici	1.1. conținutul maxim de umiditate	12% în greutate
		1.2. conținutul minim de proteine din lapte, calculat pe baza extractului uscat	84% în greutate
		din care conținutul minim de cazeină	95% în greutate
		1.3. conținutul maxim de grăsime din lapte	2% în greutate
		1.4. conținutul minim de cenușă (inclusiv P ₂ O ₅)	7,5% în greutate
		1.5. conținutul maxim de lactoză anhidră	1% în greutate
		1.6. conținutul maxim de sedimente (particule arse)	15 mg în 25 g
2.	Anumiți poluanți	nivelul maxim admis de plumb	0,75 mg/kg
3.	Impurități	corpuri străine (precum particulele de lemn, metal, fragmente de păr sau insecte)	absente în 25 g
4.	Ingrediente auxiliare permise	enzime alimentare care respectă cerințele Regulamentului sanitar privind enzimele alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr.1056/2016;	cheag
			alte enzime de coagulare a laptelui
5.		5.1. miros	lipsit de mirosuri străine

	Caracteristici organoleptice	5.2. aspectul	Culoarea variază de la alb la crem; produsul nu trebuie să conțină aglomerări care să nu se desfacă sub o ușoară presiune.
--	------------------------------	---------------	--

Anexa nr. 2
la Cerințe de calitate privind cazeinele
și cazeinații destinați consumului uman

CAZEINAȚI COMESTIBILI

Tabelul nr. 3 Indici de calitate aplicabili cazeinaților comestibili

Nr. d/o	Parametri	Indicatori	Valoarea admisă	
1.	Principalii parametri fizico-chimici	1.1. conținutul maxim de umiditate	8% în greutate	
		1.2.	conținutul minim de proteine din lapte, calculat pe baza extractului uscat	
			din care conținutul minim de cazeină	
		1.3. conținutul maxim de grăsime din lapte	2% în greutate	
		1.4. conținutul maxim de lactoză anhidră	1% în greutate	
		1.5. valoare pH	6,0 la 8,0	
		1.6. conținutul maxim de sedimente (particule arse)	22,5 mg în 25 g	
2.	Anumiți poluanți	nivelul maxim admis de plumb	0,75 mg/kg	
3.	Impurități	corpuri străine (precum particule de lemn sau metal, fragmente de păr sau insecte)	absent în 25 g	
4.	Ingrediente auxiliare permise	aditivi alimentari (agenți neutralizanti și de tamponare facultativi):	hidroxizi	sodiu, potasiu,
			carbonați	

			fosfați	calciu,
			citrați	amoniu, magneziu
5.	Caracteristici organoleptice	5.1. miros	arome și mirosuri străine foarte slabe;	
		5.2. aspectul	Culoarea variază de la alb la crem; produsul nu trebuie să conțină vreun bulgăre care să nu cedeze la apăsarea ușoară.	
		5.3 solubilitate	solubil aproape în totalitate în apă distilată, cu excepția cazeinatului de calciu.	