

НАРЕДБА ЗА СПЕЦИФИЧНИТЕ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ МЛЕЧНИТЕ ПРОДУКТИ

В сила от 27.08.2012 г.
Приета с ПМС № 119 ОТ 19 ЮНИ 2012 Г.

Обн. ДВ. бр.48 от 26 Юни 2012г.

Глава първа. ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ

Чл. 1. (1) С наредбата се определят:

1. специфичните изисквания към млечните продукти;
2. изискванията към имитиращите продукти, съдържащи в състава си мляко;
3. изискванията при етикетирането на продуктите по т. 1 и 2;
4. изискванията към производителите и търговците на мляко, млечни продукти и имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко.

(2) Наредбата се прилага за продукти, произведени и предлагани на пазара на територията на Република България.

Глава втора. СПЕЦИФИЧНИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ МЛЕЧНИТЕ ПРОДУКТИ

Раздел I.

Наименования на млечните продукти

Чл. 2. (1) Наименованието "мляко" се използва за продукт, получен от секрецията на млечните жлези на едно или няколко животни чрез доене, без да се добавят други съставки или да се екстрахират вещества от него.

(2) Наименованието "мляко" се използва за означаване на мляко, което е обработено по начин, който не променя неговия състав или променя съдържанието на млечна мазнина.

(3) Наименованието по ал. 1 и 2 може да се използва в съчетание с дума или думи за означаване на вида, качеството, произхода, предназначението на млякото,

преработката или промяната в състава му, свързана с екстракция или добавяне на естествени млечни съставки.

Чл. 3. Наименованията, посочени в приложението, се използват само за млечни продукти.

Чл. 4. Наименованието "млечни продукти" се използва за продукти, получени от мляко, към което са добавени необходимите за производството им добавки и спомагателни вещества, които не заместват (цялостно или частично) която и да е млечна съставка.

Чл. 5. Наименованието "сирене" се използва за млечен продукт, претърпял или не процес на ферментация, преминал или не процес на зреене, получен чрез коагулация на млякото под действието на сирищен ензим или подходящи коагулиращи агенти и чрез частично отцеждане на суроватката. Съотношението между суроватъчни протеини и казеин не превишава това съотношение в млякото.

Чл. 6. Наименованието "извара" се използва за млечен продукт, получен чрез коагулиране на обезмаслено мляко, мътеница или суроватка.

Чл. 7. Наименованието "суроватка" се използва за вторичен продукт, получен при производството на сирене или казеин.

Чл. 8. Наименованието "сметана" се използва за млечен продукт, получен от нехомогенизирано мляко с високо съдържание на мазнини чрез сепариране (отделяне) на мазнината (от 10 до 84 %).

Чл. 9. (1) Наименованието "масло" се използва за високомаслен млечен продукт, получен чрез избиване на мазнината от сметана, получена от мляко, мътеница и суроватка. Минималното съдържание на мазнини в маслото е 80 %.

(2) Масло с намалено съдържание на мазнини е:

1. три четвърти масло - продукт със съдържание на млечна мазнина не по-малко от 60 %;

2. една втора масло - продукт със съдържание на млечна мазнина не по-малко от 39 %.

Чл. 10. Наименованието "кисело мляко" се използва за млечен продукт, претърпял млечнокисела ферментация. За закваска се използват култури на *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus* в общо количество в крайния продукт не по-малко от 107 cfu/g.

Чл. 11. Наименованието "кефир" се използва за млечен продукт, който се получава от краве мляко в резултат на развитие на млечнокисела и алкохолна ферментация.

За закваска се използват култури на *Lactobacillus kefir*, *Leuconostoc*, *Lactococcus* и *Acetobacter* в определено съотношение и дрожди *Kluyveromyces marxianus*, *Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* и *Saccharomyces exiguus*.

Чл. 12. Наименованието "кумис" се използва за млечен продукт, който се получава от кобилешко и от краве мляко и мътеница в резултат на развитие на млечнокисела ферментация. За закваска се използват култури *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* и *Kluyveromyces marxianus*.

Чл. 13. Наименованието "кашкавал" се използва за вид твърдо сирене, претърпяло процес на чедеризация и изпарване на пресованата сиренина.

Чл. 14. Наименованието "мътеница" се използва за вторичен продукт при получаване на масло.

Чл. 15. Наименованието "казеин" се използва за млечен продукт, получен от обезмаслено мляко чрез коагулация на белтъка казеин с киселини, сирищен ензим и калций.

Чл. 16. Наименованието "дехидратирани млечни мазнини" се използва за млечен продукт, съдържащ най-малко 99,8 % млечни мазнини и не повече от 0,1 % вода.

Чл. 17. Наименованието "течно масло" се използва за млечен продукт, получен от масло, дехидратирано чрез топлинна обработка.

Чл. 18. Наименованието "йогурт" се използва за млечен продукт, претърпял млечнокисела ферментация с микрофлора на кисело мляко и други млечнокисели микроорганизми, в общо количество в крайния продукт не по-малко от 107 cfu/g.

Чл. 19. Наименованието "мляко за пиене" се използва за млечни продукти, посочени в Приложение XIII на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета от 22 октомври 2007 г. за установяване на обща организация на селскостопанските пазари и относно специфични разпоредби за някои земеделски продукти (ОВ, L 299 от 16.11.2007 г.).

Чл. 20. Наименованието "прясно мляко" се използва за млечен продукт, получен от сурово мляко, претърпял процес на пастеризация или стерилизация, в който се допуска изменение на естествената масленост на млякото чрез отнемане или добавка на сметана, получена от сурово мляко или от термично обработено сурово мляко, и обогатяване на млякото с минерални соли и/или витамини.

Чл. 21. Наименованието "айран" се използва за течен млечен продукт, претърпял млечнокисела ферментация, с добавка на вода под 50 % и без добавена сол или съдържание на сол не повече от 0,8 %.

Чл. 22. Наименованието "цедено мляко" се използва за млечен продукт, претърпял млечнокисела ферментация, с последващо отделяне на суроватката.

Чл. 23. Наименованието "плодов и/или ароматизиран, и/или концентриран млечнокисел продукт" се използва за млечен продукт, претърпял млечнокисела ферментация с микрофлора на кисело мляко и други млечнокисели микроорганизми.

Раздел II.

Изисквания към качеството на млечните продукти

Чл. 24. (1) При производството на млечни продукти се използват:

1. сурово мляко, което отговаря на изискванията на Наредба № 4 от 2008 г. за специфичните изисквания при производството, съхранението и транспортирането на сурово краве мляко и изискванията за търговия и пускане на пазара на мляко и млечни продукти (обн., ДВ, бр. 23 от 2008 г.; изм. и доп., бр. 9 от 2009 г., бр. 27 от 2010 г., бр. 23 от 2011 г. и бр. 16 от 2012 г.) и/или сурово мляко, различно от краве, което отговаря на изискванията на Приложение III, раздел IX, глава I, част III, точки 3 и 4 на Регламент № 853/2004/ЕС на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ, L 139 от 30.04.2004 г.);
2. сурово мляко не по-малко от 80 % от вложените суровини и до 20 % добавено възстановено сухо мляко, концентрирано мляко, млечен протеин;
3. питейна вода;
4. стартерни млечнокисели култури;
5. подходящи за коагулация на млякото ензими;
6. калциеви соли;
7. млечна киселина и/или лимонена киселина;
8. сол за хранителни цели;
9. билки, подправки и други съставки, придаващи на продукта аромат или вкус, ако са характерни и технологично необходими за производството на определен вид млечен продукт;
10. захар.

(2) Забранява се добавянето в млечни продукти на мазнини и протеини с немлечен произход с изключение на желатин, който може да се добавя с технологична цел в йогурт, в плодови и/или ароматизирани, и/или концентрирани млечнокисели продукти.

(3) В преработени продукти от сирена, в плодови и/или ароматизирани, и/или концентрирани млечнокисели продукти и в йогурт може да се влагат добавки в храните, ензими и ароматизанти само ако са получили разрешение съгласно Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните (ОВ, L 354 от 31.12.2008 г.) и при условията, определени в Регламент (ЕО) № 1332/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно ензимите в храните и за изменение на Директива 83/417/ЕИО на Съвета, Регламент (ЕО) № 1493/1999 на Съвета, Директива 2000/13/ЕО, Директива 2001/112/ЕО на Съвета и Регламент (ЕО) № 258/97 (ОВ, L 354 от 31.12.2008 г.), Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно добавките в храните (ОВ, L 354 от 31.12.2008 г.) и Регламент (ЕО) № 1334/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно ароматизантите и определени хранителни съставки с ароматични свойства за влагане във или върху храни и за изменение на Регламент (ЕИО) № 1601/91 на Съвета, регламенти (ЕО) № 2232/96 и (ЕО) № 110/2008 и Директива 2000/13/ЕО (ОВ, L 354 от 31.12.2008 г.).

(4) Казеини и казеинати може да се използват за производство на сирене съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 2583/2001 на Съвета от 19 декември 2001 г. за изменение на Регламент (ЕИО) № 2204/90 за определяне на допълнителни общи правила относно общата организация на пазара на мляко и млечни продукти по отношение на сиренето (ОВ, L 345 от 29.12.2001 г.) и Регламент (ЕО) № 1234/2007. Максималното съдържание на казеини и казеинати, използвани за производство на сирене, са посочени в Регламент (ЕО) № 760/2008 на Комисията от 31 юли 2008 г. за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 1234/2007 по отношение на разрешенията за използване на казеин и казеинати при производството на сирена (ОВ, L 205 от 1.8.2008 г.).

Глава трета.

ЕТИКЕТИРАНЕ

Раздел I.

Специфични изисквания при етикетирание на млечните продукти

Чл. 25. Млякото и млечните продукти, които се предлагат на пазара, се етикетират съгласно изискванията на Наредбата за изискванията за етикетирането и представянето на храните, приета с Постановление № 136 на Министерския съвет от 2000 г. (обн., ДВ, бр. 62 от 2000 г.; изм. и доп., бр. 40 от 2002 г., бр. 19 и 100 от

2003 г., бр. 98 от 2004 г., бр. 82 от 2005 г., бр. 20 от 2006 г., бр. 75 от 2007 г., бр. 48 от 2008 г., бр. 47 от 2010 г. и бр. 42 от 2012 г.).

Чл. 26. Млякото за пиене се етикетира в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) № 1234/2007.

Чл. 27. Млечните продукти, произведени от сурово мляко, неотговарящо на изискванията на Приложение III, раздел IX, глава I, част III, точки 3 и 4 на Регламент № 853/2004/ЕС, се обозначават с идентификационна маркировка с формата на шестоъгълник съгласно Наредба № 4 от 2008 г.

Чл. 28. Когато думата "мляко" не е допълнена с посочване на вида животно, от което млякото е добито, винаги означава краве мляко.

Чл. 29. Когато млечните продукти съдържат мляко от два или повече животински вида, на етикета се поставя обозначението "от смесено мляко".

Чл. 30. Преводът на наименованията на продукти, произведени извън територията на Република България и предлагани на българския пазар, трябва да бъде съобразен с наредбата.

Раздел II.

Специфични изисквания при етиктирането на имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко

Чл. 31. (1) В наименованието на имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко, не трябва да се съдържа думата "млечен", както и наименованията, посочени в приложението.

(2) За имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко, не се допуска използването в наименованието на продукта, етикета, търговския документ, рекламния материал, както и при всяка друга форма на реклама или представяне на продукти обозначения, които показват или подсказват, че храната има свойства или характеристики на мляко или млечен продукт.

(3) За имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко, наименованието "мляко" и наименованията по приложението се използват само за да се посочат основните суровини и съставки, от които са произведени.

(4) Производителите на мляко и млечни продукти и производителите, които разфасоват и преупаковат мляко и млечни продукти, не могат да произвеждат, разфасоват и преупаковат имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко, на територията на едно предприятие по едно и също време.

(5) За всяка промяна при преминаване от производството, разфасоването и преопаковането на мляко и млечни продукти към производство, разфасоване и преопаковане на имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко, производителите уведомяват съответната областна дирекция по безопасност на храните най-малко един работен ден преди промяната. План за промените е допустим веднъж на шест месеца.

(6) Промяна от производство, разфасоване и преопаковане на имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко, към производство, разфасоване и преопаковане на мляко и млечни продукти може да се извършва по всяко време, като за целта е необходимо производителите да уведомят съответната областна дирекция по безопасност на храните най-малко един работен ден преди промяната.

Чл. 32. При етикетирането на имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко, различно от краве мляко, върху етикета се посочва видът на използваното мляко.

Чл. 33. Имитиращите продукти, съдържащи в състава си мляко, се предлагат в търговската мрежа на отделни щандове, ясно обозначени с надписа "Имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко".

Допълнителни разпоредби

§ 1. По смисъла на наредбата:

1. "Преработени продукти от сирене" са продукти, получени от сирене/сирена, при които има добавени други съставки от млечен произход, добавки или добавени ароматни вещества, със или без последваща термична обработка, при които някоя от млечните съставки не е заменена частично или изцяло.

2. "Имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко" са продукти, които съдържат в състава си мляко и мазнини и/или протеини от немлечен произход.

Преходни и Заключителни разпоредби

§ 2. За привеждане в съответствие с изискванията на наредбата на производителите на мляко, млечни продукти и имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко, се дава двумесечен gratuitен период от влизането в сила на наредбата.

§ 3. Върху имитиращите продукти, съдържащи в състава си мляко, произведени, опаковани и етикетиранни преди влизането в сила на наредбата и по време на gratuitния ѝ период и налични в производствените предприятия и складовете за търговия на едро, се поставя стикер "Имитиращ продукт".

§ 4. Имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко, по смисъла на наредбата, произведени преди влизането ѝ в сила и налични в обектите за търговия на дребно, може да се предлагат на пазара до пълното им изчерпване.

§ 5. Наредбата се приема на основание чл. 4 от Закона за храните.

§ 6. Контролът по изпълнението на наредбата се осъществява от изпълнителния директор на Българската агенция по безопасност на храните.

§ 7. Наредбата се приема при спазване на условията и реда на Директива 98/34/ЕО на Европейския парламент и на Съвета от 22 юни 1998 г. за определяне на процедура за предоставяне на информация в областта на техническите стандарти и регламенти и правила относно услугите на информационното общество (ОВ, L 204 от 21.07.1998 г.).

Приложение към чл. 3

Наименования, които се използват при означаване на млечни продукти:

1. "суроватка";
2. "сметана";
3. "масло";
4. "сирене";
5. "кисело мляко";
6. "кефир";
7. "кумис";
8. "кашкавал";
9. "извара";
10. "мътеница";
11. "казеин";
12. "дехидратирани млечни мазнини";
13. "течно масло";

14. "йогурт";
15. "мляко за пиене";
16. "прясно мляко";
17. "айран";
18. "цедено мляко";
19. "плодови и/или ароматизирани, и/или концентрирани млечнокисели продукти".