НАРЕДБА за изискванията към някои частично или напълно дехидратирани млека, предназначени за консумация от човека

Приета с ПМС № 170 от 23.04.2021 г., обн., ДВ, бр. 35 от 27.04.2021 г., в сила от 12.05.2021 г.

Раздел I
Общи положения

Чл. 1. С наредбата се определят изискванията към наименованията, състава, характеристиките, етикетирането, методите за вземане на проби и методите за анализ на някои частично или напълно дехидратирани млека, предназначени за консумация от човека.

Раздел II
Изисквания към наименованията, състава и характеристиките на някои частично или напълно дехидратирани млека, предназначени за консумация от човека

Чл. 2. Наименованието "кондензирано високомаслено мляко" се използва за обозначаване на частично дехидратирано мляко, неподсладено, с масленост, не по-ниска от 15 % w/w, и с млечно сухо вещество, не по-малко от 26,5 % w/w.

Чл. 3. Наименованието "кондензирано мляко" се използва за обозначаване на частично дехидратирано мляко, неподсладено, с масленост, не по-ниска от 7,5 % w/w, и с млечно сухо вещество, не по-малко от 25 % w/w.

Чл. 4. Наименованието "кондензирано частично обезмаслено мляко" се използва за обозначаване на частично дехидратирано мляко, неподсладено, с масленост, не по-ниска от 1 % w/w и по-ниска от 7,5 % w/w, и с млечно сухо вещество, не по-малко от 20 % w/w.

Чл. 5. Наименованието "кондензирано обезмаслено мляко" се използва за обозначаване на частично дехидратирано мляко, неподсладено, с масленост не по-висока от 1 % w/w, и с млечно сухо вещество, не по-малко от 20 % w/w.

Чл. 6. Наименованието "подсладено кондензирано мляко" се използва за обозначаване на частично дехидратирано мляко, подсладено с добавяне на захароза (полубяла, бяла или екстра бяла захар), с масленост, не по-ниска от 8 % w/w, и с млечно сухо вещество, не по-малко от 28 % w/w.

Чл. 7. Наименованието "подсладено кондензирано частично обезмаслено мляко" се използва за обозначаване на частично дехидратирано мляко, подсладено с добавяне на захароза (полубяла, бяла или екстра бяла захар), с масленост, не по-ниска от 1 % w/w и по-ниска от 8 % w/w, и с млечно сухо вещество, не по-малко от 24 % w/w.

Чл. 8. Наименованието "подсладено кондензирано обезмаслено мляко" се използва за обозначаване на частично дехидратирано мляко, подсладено с добавяне на захароза (полубяла, бяла или екстра бяла захар), с масленост, не по-висока от 1 % w/w, и с млечно сухо вещество, не по-малко от 24 % w/w.

Чл. 9. Наименованието "сухо високомаслено мляко" или "високомаслено мляко на прах" се използва за обозначаване на напълно дехидратирано мляко с масленост, не по-ниска от 42 % w/w.

Чл. 10. Наименованието "сухо пълномаслено мляко" или "пълномаслено мляко на прах" се използва за обозначаване на напълно дехидратирано мляко с масленост,

не по-ниска от 26 % w/w и по-ниска от 42 % w/w.

Чл. 11. Наименованието "сухо частично обезмаслено мляко" или "частично обезмаслено мляко на прах" се използва за обозначаване на напълно дехидратирано мляко с масленост, не по-ниска от 1,5 % w/w и по-ниска от 26 % w/w.

Чл. 12. Наименованието "сухо обезмаслено мляко" или "обезмаслено мляко на прах" се използва за обозначаване на напълно дехидратирано мляко с масленост, не по-висока от 1,5 % w/w.

Чл. 13. (1) Наименованията на млеката по чл. 2 – 12 се използват за търговско обозначаване единствено на продукти, които отговарят на изискванията на наредбата.

(2) Използването на алтернативни наименования на специфичните наименования на напълно и частично дехидратирани млека по чл. 2 – 12 се допуска на езиците и при условията съгласно приложение № 1.

Чл. 14. В продуктите по чл. 2 – 12 се допуска добавянето на витамини и минерали при спазване изискванията на Регламент (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета от 20 декември 2006 г. относно влагането на витамини и минерали и на някои други вещества в храните (ОВ, специално българско издание: глава 13, том 59), наричан по-нататък "Регламент (ЕС) № 1925/2006", и на Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 г. за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директив 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията (ОВ, L 30 от 22 ноември 2011 г.), наричан по-нататък "Регламент (ЕС) № 1169/2011".

Чл. 15. При производство на подсладени кондензирани млека по чл. 6 – 8 се допуска добавянето на лактоза в количество, не по-голямо от 0,03 % от общата маса на крайния продукт.

Чл. 16. При спазване изискванията на Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета относно определяне на специфичните хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ, специално българско издание: глава 3, том 56), наричан по-нататък "Регламент (ЕО) № 853/2004", консервирането на продуктите по чл. 2 – 12 се постига чрез:

1. топлинна обработка (стерилизация, UHT и други) – за млеката по чл. 2 – 5;
2. прибавяне на захароза – за млеката по чл. 6 – 8;
3. дехидратация – за млеката по чл. 9 – 12.

Чл. 17. (1) Съдържанието на протеини в млякото може да бъде коригирано до минимално съдържание от 34 % w/w, изразено в обезмаслено сухо вещество, чрез добавяне и/или отнемане на млечни съставки, така че да не се измени съотношението на протеина на суроватката и казеина в коригираното мляко.

(2) Разрешените суровини с цел коригиране на протеините по ал. 1 са:

1. млечен концентрат;
2. млечен пермеат;
3. лактоза.

Раздел III
Изисквания към етикетирането на някои частично или напълно дехидратирани млека, предназначени за консумация от човека

Чл. 18. При етикетиране на млеката по чл. 2 – 12 се спазват изискванията на Регламент (ЕС) № 1169/2011 и на наредбата по чл. 19 от Закона за храните, както и условията по чл. 13.

Чл. 19. (1) При етикетиране на млеката по чл. 2 – 4, 6 и 7, както и по чл. 9 – 11 се посочват данни за маслеността в процент от общата маса на крайния продукт.

(2) При етикетиране на млеката по чл. 2 – 8 се посочват и данни за процента сух безмаслен остатък.

(3) Данните по ал. 1 и 2 се поставят в близост до търговското наименование на продукта.

Чл. 20. (1) За млеката по чл. 9 – 12 етикетът трябва да съдържа указание за начина на разреждане или възстановяване, включително данни за съдържанието на мазнини на разредения или възстановения при спазване на указанията продукт.

(2) При етикетиране на млеката по чл. 9 – 12 се поставя надпис "не са предназначени за храна на кърмачета на възраст под 12 месеца".

Чл. 21. Когато продукти по чл. 2 – 12 с единична маса, по-малка от 20 g, имат групова опаковка, данните по чл. 18 – 20 се нанасят само на груповата опаковка с изключение на наименованията по чл. 13, които се нанасят на индивидуалните опаковки на продуктите.

Раздел IV
Изисквания към методите за вземане на проби за химичен анализ и методите за анализ на състава на някои частично или напълно дехидратирани млека

Чл. 22. Методите за вземане на проби за целите на химичния анализ на млеката по чл. 2 – 12 са посочени в приложение № 2.

Чл. 23. (1) Методите за анализ на състава на млеката по чл. 2 – 12, предназначени за консумация от човека, са посочени в приложение № 3.

(2) Когато са специфицирани алтернативни методи за еднократно изпитване, пробата може да бъде анализирана по който и да е от методите за анализ.

(3) В протокола от изпитване съгласно приложение № 3 се посочва използваният метод за анализ.

ДОПЪЛНИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

§ 1. По смисъла на наредбата:

1. "Лактоза" е естествена съставка на млякото, която обикновено се получава от суроватка със съдържание на безводна лактоза не по-малко от 99 % w/w на базата на сухо вещество. Тя може да бъде безводна, да съдържа една молекула кристализационна вода или да бъде смес от двете форми.

2. "Млечен концентрат" е продукт, получен чрез концентриране на млечен протеин чрез ултрафилтрация на мляко, частично обезмаслено мляко или обезмаслено мляко.

3. "Млечен пермеат" е продукт, получен чрез отнемане на млечни протеини и мазнини от мляко, частично обезмаслено мляко или обезмаслено мляко, чрез ултрафилтрация.

4. "Напълно дехидратирано мляко" е изсушен продукт, в който водното съдържание е не повече от 5 % w/w на крайния продукт, получен чрез отстраняване на водата от пълномаслено мляко, от напълно или частично обезмаслено мляко, от сметана или от смес от тези продукти.

5. "Частично дехидратирано мляко" е подсладен или неподсладен течен

продукт, получен чрез частично отнемане на вода от пълномаслено мляко, от напълно или частично обезмаслено мляко или от смес на тези продукти, към което може да бъде добавена сметана, напълно дехидратирано мляко или и двете, като в крайния продукт добавеното напълно дехидратирано мляко не трябва да надвишава 25 % w/w от общото сухо млечно вещество.

6. "% w/w" е тегловен процент.

§ 2. С наредбата се въвеждат разпоредбите на Директива 2001/114/ЕО на Съвета от 20 декември 2001 г. относно определени частично или напълно дехидратирани консервирани млека, предназначени за консумация от човека (ОВ, специално българско издание: глава 3, том 40), Първа директива на Комисията от 6 октомври 1987 г. относно определяне на методите на Общността за вземане на проби за химически анализ за контрола на консервирани млечни продукти (87/524/ЕИО) (ОВ, специално българско издание: глава 13, том 8) и Първа директива на Комисията от 13 ноември 1979 г. относно определяне на методи на Общността за анализ за проверка на някои частично или напълно дехидратирани консервирани млека, предназначени за консумация от човека (79/1067/ЕИО) (ОВ, специално българско издание: глава 3, том 3).

§ 3. С наредбата се осигурява прилагането и изпълнението на изискванията на Регламент (ЕС) № 1169/2011, Регламент (ЕО) № 1925/2006 и на Регламент (ЕО) N 853/2004.

ЗАКЛЮЧИТЕЛНА РАЗПОРЕДБА

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

Приложение № 1 към чл. 13, ал. 2

Специфични наименования и изисквания към състава на някои частично или напълно дехидратирани млека

1. Датското наименование "kondenseret kaffefløde" и немското наименование "kondensierte Kaffeesahne" се използват за обозначаване на продукта по чл. 2.

2. Английското наименование "evaporated milk" се използва за обозначаване на продукта по чл. 3 с масленост не по-ниска от 9 % w/w и с млечно сухо вещество 31 % w/w.

3. Нидерландското наименование "koffiemelk" се използва за обозначаване на продукта по чл. 3.

4. Френските наименования "lait demi-écrémé concentré" и "lait demi-écrémé concentré non sucré", испанското наименование "leche evaporada semidesnatada", нидерландските наименования "geëvaporeerde halfvolle melk" или "halfvolle koffiemelk" и английското наименование "evaporated semi-skimmed milk" се използват за обозначаване на продукта по чл. 4 с масленост не по-ниска от 4 % w/w и не по-висока от 4,5 % w/w и с млечно сухо вещество не по-малко от 24 % w/w.

5. Френското наименование "lait demi-écrémé concentré sucré", испанското наименование "leche condensada semidesnatada" и нидерландското наименование "gecodenseerde halfvolle melk met suiker" се използват за обозначаване на продукта по чл. 7 с масленост не по-ниска от 4 % w/w и не по-висока от 4,5 % w/w и с млечно сухо вещество не по-малко от 28 % w/w.

6. Датското наименование "flødepulver", немските наименования "Rahmpulver" и "Sahnepulver", френското наименование "crème en poudre", нидерландското наименование "roompoeder", шведското наименование "gräddpulver" и финландското наименование "kermajauhe" се използват за обозначаване на продукта по чл. 9.

7. Френското наименование "lait demi-écrémé en poudre", нидерландското наименование "halfvolle melkpoeder" и английските наименования "semi-skimmed milk powder" или "dried semi-skimmed milk" се използват за обозначаване на продукта по чл. 11 с масленост не по-ниска 14 % w/w и не по-висока от 16% w/w.

8. Португалското наименование "leite em pó meio gordo" се използва за обозначаване на

продукта по чл. 11 с масленост не по-ниска от 13 % w/w и не по-висока от 26 % w/w.

9. Испанското наименование "leche en polvo semidesnatada" се използва за обозначаване на продукта по чл. 11 с масленост не по-ниска от 10 % w/w и не по-висока от 16 % w/w.

10. Финландското наименование "rasvaton maitojauhe" се използва за обозначаване на продукта по чл. 12.

11. Малтийското наименование "Ħalib evaporat" се използва за обозначаване на продукта по чл. 3.

12. Малтийското наименование "Ħalib evaporat b'kontenut baxx ta' xaħam" се използва за обозначаване на продукта по чл. 4.

13. Естонското наименование "koorepulber" се използва за обозначаване на продукта по чл. 9.

14. Естонското наименование "piimapulber" се използва за обозначаване на продукта по чл. 10.

15. Естонското наименование "väherasvane kondenspiim" се използва за обозначаване на продукта по чл. 4.

16. Естонското наименование "magustatud väherasvane kondenspiim" се използва за обозначаване на продукта по чл. 7.

17. Естонското наименование "väherasvane piimapulber" се използва за обозначаване на продукта по чл. 11.

18. Чешкото наименование "zahuštěná neslazená smetana" се използва за обозначаване на продукта по чл. 2.

19. Чешкото наименование "zahuštěné neslazené plnotučné mléko" се използва за обозначаване на продукта по чл. 3.

20. Чешкото наименование "zahuštěné neslazené polotučné mléko" се използва за обозначаване на продукта по чл. 4 с масленост не по-ниска от 4 % w/w и не по-висока от 4,5 % w/w.

21. Чешкото наименование "zahuštěné slazené plnotučné mléko" се използва за обозначаване на продукта по чл. 6.

22. Чешкото наименование "zahuštěné slazené polotučné mléko" се използва за обозначаване на продукта по чл. 7 с масленост не по-ниска от 4 % w/w и не по-висока от 4,5 % w/w.

23. Чешкото наименование "sušená smetana" се използва за обозначаване на продукта по чл. 9.

24. Чешкото наименование "sušené polotučné mléko" се използва за обозначаване на продукта по чл. 11 с масленост не по-ниска от 14 % w/w и не по-висока от 16 % w/w.

Приложение № 2
към чл. 22

Методи за вземане на проби за химичен анализ от някои частично или напълно дехидратирани млека

I. Общи положения

1. Основни указания

1.1. Персонал

1.1.1. Вземането на проби се извършва от упълномощено квалифицирано лице, съгласно действащата нормативна уредба.

1.2. Запечатване и етикетиране на пробите

1.2.1. Проба, взета за целите на официалния контрол, се затваря и запечатва на мястото

на вземането и се маркира по начина, определен в чл. 9 от Наредба № 7 от 2020 г. за условията и реда за вземане на проби и лабораторно изпитване на храни (обн., ДВ, бр. 89 от 2020 г.).

1.3. Двойни проби

1.3.1. За анализ се вземат едновременно не по-малко от две еднакви представителни проби. Взетите проби се изпращат за анализ във възможно най-кратък срок, съгласно т. 5.2.

1.4. Придружаваща документация

1.4.1. Взетите проби се придружават от Акт за вземане на проби съгласно чл. 4, ал. 2 от Наредба № 7 от 2020 г. за условията и реда за вземане на проби и лабораторно изпитване на храни.

2. Оборудване за вземане на проби

2.1. Спецификации

2.1.1. Оборудването за вземане на проби трябва да е изработено от подходящ материал с необходимата устойчивост. Използваният материал не трябва да води до промени в пробата, които да влияят на резултатите при последващия анализ, както и не трябва да предизвиква никакви промени в пробата по време на вземането й. Използването на неръждаема стомана е препоръчително.

2.1.2. Всички повърхности трябва да са гладки, без цепнатини и всички ъгли да са заоблени. Оборудването за вземане на проби трябва да съответства на изискванията, определени за всеки продукт, от който се взема пробата.

3. Съдове за вземане на проби

3.1. Спецификации

3.1.1. Съдовете за проби и запушалките трябва да са изработени от такъв материал и да имат такава конструкция, че да предпазват пробата и да не причиняват промяна в нея, която може да влияе на резултата при последващия анализ или изпитване. Подходящи са материалите от стъкло, някои метали и пластмаси. Използването на непрозрачни съдове е препоръчително. Прозрачните или полупрозрачните съдове със съдържанието се съхраняват на тъмно.

3.1.2. Съдовете и запушалките трябва да са чисти и сухи. Формата и вместимостта на съдовете трябва да е подходяща съобразно изискванията, определени за продукта, от който се взема пробата. Могат да се използват съдове от пластмаса, както и съдове за еднократна употреба, ламинати, включително алуминиево фолио, или найлонови торби с подходящо затваряне. Съдовете, различни от найлонови торби, трябва да се затварят добре посредством запушалка или капачка с винт от метал или пластмаса, при необходимост снабдена с пластмасов уплътнител за херметично затваряне. Използваните запушалки или уплътнители трябва да са неразтворими, да не абсорбират миризми, да са устойчиви на мазнини и не влияят върху миризмата, вкуса, свойствата или състава на пробата.

4. Техника за вземане на проби

Съдовете за вземане на проби се затварят веднага след вземането на пробите.

5. Съхранение и транспортиране на пробите

5.1. Температурата за съхранение на пробите не трябва да превишава 25°C.

5.2. Взетите проби се транспортират до изпитвателната лаборатория във възможно най-кратък срок (при възможност до 24 часа от взимането на пробата). По време на транспортирането се вземат мерки за предотвратяване излагането на миризми, на пряка слънчева светлина и на температури, по-високи от 25°C.

II. Методи за вземане на проби от частично дехидратирани млека

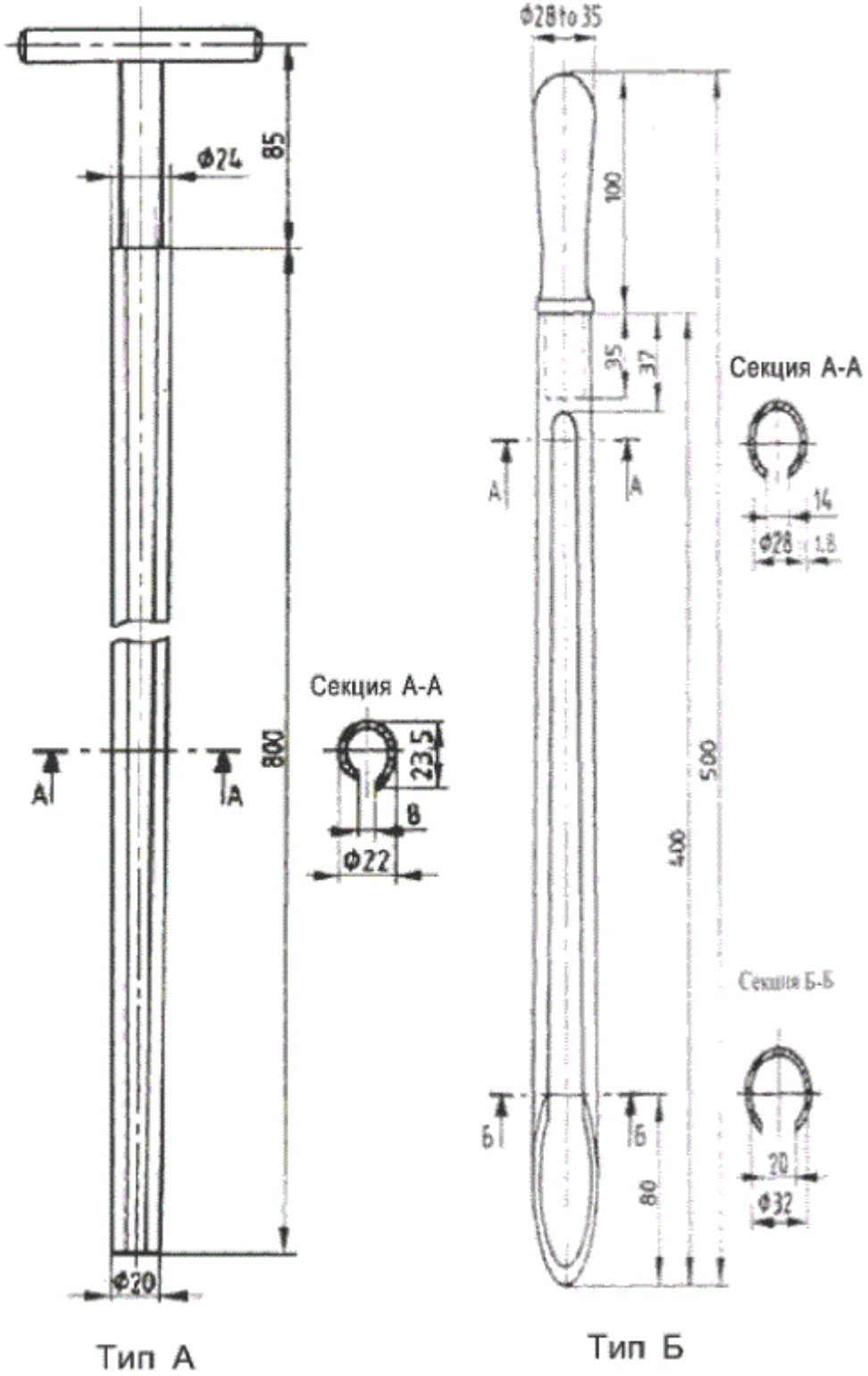
1. Обхват и сфера на приложение

2.

Фиг. 5

Сонди за напълно дехидратирани млека

(размерите са в mm)



Приложение № 3
към чл. 23, ал. 1

Методи за анализ на състава на някои частично или напълно дехидратирани млека, предназначени за консумация от човека

Изпитване/продукт	Метод
1	2
Определяне съдържанието на сухо вещество във:	
– неподсладено кондензирано високомаслено мляко	1
– неподсладено кондензирано мляко	1
– неподсладено кондензирано частично обезмаслено мляко	1
– неподсладено кондензирано обезмаслено мляко	1
– подсладено кондензирано мляко	1
– подсладено кондензирано частично обезмаслено мляко	1
– подсладено обезмаслено кондензирано мляко	1
Определяне на влагата във:	
– сухо високомаслено мляко или високомаслено мляко на прах	2
– сухо пълномаслено мляко или пълномаслено мляко на прах	2
– сухо частично обезмаслено мляко или частично обезмаслено мляко на прах	2
– сухо обезмаслено мляко или обезмаслено мляко на прах	2
Определяне на масленото съдържание във:	
– неподсладено кондензирано високомаслено мляко	3
– неподсладено кондензирано мляко	3
– неподсладено кондензирано частично обезмаслено мляко	3
– неподсладено кондензирано обезмаслено мляко	3
– подсладено кондензирано мляко	3
– подсладено кондензирано частично обезмаслено мляко	3
– подсладено кондензирано обезмаслено мляко	3
– сухо високомаслено мляко или високомаслено мляко на прах	4
– сухо пълномаслено мляко или пълномаслено мляко на прах	4
– сухо частично обезмаслено мляко или частично обезмаслено мляко на прах	4
– сухо обезмаслено мляко или обезмаслено мляко на прах	4
Определяне съдържанието на захароза във:	
– подсладено кондензирано мляко	5
– подсладено кондензирано частично обезмаслено мляко	5
– подсладено кондензирано обезмаслено мляко	5
Определяне съдържанието на млечна киселина и лактати във:	
– сухо високомаслено мляко или високомаслено мляко на прах	6
– сухо пълномаслено мляко или пълномаслено мляко на прах	6
– сухо частично обезмаслено мляко или частично обезмаслено мляко на прах	6
– сухо обезмаслено мляко или обезмаслено мляко на прах	6
Определяне на фосфатазната активност във:	
– сухо високомаслено мляко или високомаслено мляко на прах	7 или 8
– сухо пълномаслено мляко или пълномаслено мляко на прах	7 или 8
– сухо частично обезмаслено мляко или частично обезмаслено мляко на прах	7 или 8

– сухо обезмаслено мляко или обезмаслено мляко на прах	7 или 8

4. За всяка проба се използва отделна пипета, като се избягва замърсяването й със слюнка.

5. Пробата не трябва да бъде излагана на директна слънчева светлина.

6.1. Подготовка на пробата

Разтварят се 10 g от продукта в 90 ml вода. Температурата на разтваряне не трябва да е по-висока от 35°C.

6.2. Определяне

6.2.1. С пипета се поставят 15 ml от буферния субстрат (т. 4.2) в чиста и суха епруветка, последвано от 2 ml от възстановената проба (т. 6.1), която ще бъде изпитвана. Епруветката се затваря със запушалка, съдържанието се хомогенизира чрез обръщане и се оставя на водна баня при 37°C (т. 5.2).

6.2.2. В същото време на водна баня се поставя контролна епруветка, съдържаща 15 ml от буферния субстрат и 2 ml от заврялата възстановена проба, подобна на изпитваната.

6.2.3. Двете епруветки се махат от водната баня след 2 h и към тях се добавя 0,5 ml цинков сулфат като утаител (т. 4.3.1). Епруветката се запушва, разклаща се енергично и се оставя в покой за 3 min. Добавят се 0,5 ml калиев фероцианат (II) утаител (т. 4.3.2), размесва се добре и се филтрира през фуния с филтърна хартия (т. 5.4). Прозрачният филтрат се събира в чиста епруветка.

6.2.4. Филтратът се прехвърля в 25 mm клетка и се сравнява с филтрата на кипналата контролна проба в уреда за сравняване, като се използва специален диск (т. 5.3).

7. Изразяване на резултатите

7.1. Изчисляване

Директното отчитане, получено в т. 6.2.4, се записва като µg p-нитрофенол/ml проба или на милилитър от възстановената проба.

7.2. Повторяемост

Не е допустимо, разликата между резултатите от два анализа, проведени едновременно или в бърза последователност на една и съща проба, от един и същ лаборант, при еднакви условия, да превишава 2 µg освободен p-нитрофенол на 1 ml възстановено мляко.