Проект

**НАРЕДБА**

**за специфичните изисквания към млечните продукти**

Глава първа

ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ

**Чл. 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 и предлагането на продуктите по т. 1 и 2, както и при етикетирането на храните, при чието производство или приготвяне са използвани имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко.

Глава втора

СПЕЦИФИЧНИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ МЛЕЧНИТЕ ПРОДУКТИ

Раздел I

**Наименования на млечните продукти**

**Чл. 2.** (1) Наименованието „сурово мляко“ се използва за млякото, получено чрез секрецията на млечната жлеза на животните, отглеждани в стопанства, което не е подгрявано до температура, по-висока от 40°С, и не е било подложено на обработка с равностоен ефект, съгласно Приложение I, т. 4.1 от Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ, специално българско издание 2007 г., глава 03, том 56) (Регламент (ЕО) № 853/2004).

(2) Наименованието „мляко“ се използва за мляко, обработено по начин, който не променя неговия състав, или за мляко, чиято масленост е стандартизирана съгласно Приложение VII, част III, т. 1, буква „а“ и част IV, т. I, буква „а“ към Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 г. за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) № 234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) № 1234/2007 (OB, L 347 от 20.12.2013 г.) („Регламент (ЕС) № 1308/2013).

(3) Наименованието по ал. 2 може да се използва в съчетание с дума или думи за означаване на вида, качеството, произхода и/или предназначението на млякото или за да се опише физическата обработка или промяната в състава, на които млякото е било подложено, при условие че тази промяна се ограничава до добавяне и/или екстракция на естествени млечни съставки съгласно Приложение VII, част III, т. 1, буква „б“ от Регламент (ЕС) № 1308/2013.

**Чл. 3.** Наименованията, посочени в приложението, се използват само за млечни продукти, произведени в съответствие с изискванията по чл. 22.

**Чл. 4.** (1) Наименованието „млечни продукти“ се използва за преработените продукти в резултат от преработката на сурово мляко или на допълнителна преработка на такива преработени продукти съгласно Приложение I, т. 7.2 от Регламент (ЕО) № 853/2004. Тези продукти могат да съдържат съставки, необходими за производството им или за да им придадат специфични характеристики съгласно чл. 2, параграф 1, буква „о“ от Регламент (EO) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните (ОВ, специално българско издание 2007 г., глава 13, том 44).

(2) За целите на определенията по ал. 1 съставките не се използват за замяна – цялостна или частична - на която и да е млечна съставка съгласно Приложение VII, част III, т. 2 на Регламент (ЕС) № 1308/2013.

**Чл. 5.** Наименованието „сирене“ се използва за млечен продукт със съдържание на сухо вещество не по-малко от 40% и масленост в сухото вещество не по-малко от 40%, 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 трябва да 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.** Наименованието „масло“ се използва за млечни продукти, посочени в Приложение VII, част VII и в буква "А" към Допълнение II към Приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013.

**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 kefiri, 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.** Наименованията „казеин“, „сирищен казеин“ и „казеинат“ се използват за млечните продукти съгласно Наредбата за специфичните изисквания към казеините и казеинатите, предназначени за консумация от човека, приета с Постановление № 2 на Министерския съвет от 2017 г. (ДВ, бр. 4 от 2017 г.).

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

**Чл. 18.** Наименованието „мляко за пиене“ се използва за млечни продукти, посочени в Приложение VII, част IV на Регламент (ЕС) № 1308/2013.

**Чл. 19.** Наименованието „прясно мляко“ се използва за млечен продукт, получен от сурово мляко, претърпял процес на пастьоризация, в който се допуска изменение на естествената масленост на млякото чрез отнемане или добавка на сметана, получена от сурово мляко.

**Чл. 20.** Наименованието „цедено мляко“ се използва за млечен продукт, претърпял млечнокисела ферментация, с последващо отделяне на суроватката.

**Чл. 21.** Наименованието „плодов и/или ароматизиран, и/или концентриран млечнокисел продукт“ се използва за млечен продукт, претърпял млечнокисела ферментация с микрофлора на кисело мляко и/или други млечнокисели микроорганизми.

Раздел II

**Изисквания към качеството на млечните продукти**

**Чл. 22.** (1) При производството на млечни продукти се използват:

1. сурово мляко, което отговаря на изискванията на Приложение III, раздел IX, глава I, част III, точки 3 и 4 на Регламент № 853/2004 и на наредбата по чл. 7, ал. 4 от Закона за храните;

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) За производството на млечни продукти с период на зреене най-малко 60 дни, може да се използва сурово мляко, което не отговаря на изискванията по показателите „общ брой микроорганизми“ и „общ брой соматични клетки“, определени в [приложение III, раздел IX, глава I, част III, точки 3 и 4 на Регламент (ЕО) № 853/2004](apis://Base=APEV&CELEX=32004R0853&ToPar=Ann3_Sec9&Type=201), след одобрение от Българската агенция по безопасност на храните.

(3) 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.

(4) В допълнително преработени млечни продукти, 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 (OB, 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 (OB, 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 (OB, 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 (OB, L 354 от 31.12.2008 г.).

(5) Казеините и казеинатите, които се предлагат на пазара, трябва да отговарят на изискванията на Наредбата за специфичните изисквания към казеините и казеинатите, предназначени за консумация от човека.

Глава трета

ЕТИКЕТИРАНЕ

Раздел I

**Специфични изисквания при етикетиране на млечните продукти**

**Чл. 23.** Млякото и млечните продукти, които се предлагат на пазара, се етикетират съгласно изискванията 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, Директива 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 (OB, L 304 от 22.11.2011 г.) (Регламент (ЕС) № 1169/2011) и на наредбата по чл. 19 от Закона за храните.

**Чл. 24.** Млякото за пиене се етикетира съгласно изискванията на Регламент (ЕС) № 1169/2011 и Приложение VII, част IV на Регламент (ЕС) № 1308/2013.

**Чл. 25.** (1) Когато думата „мляко“ не е допълнена с посочване на вида животно, от което млякото е добито, винаги означава краве мляко.

(2) Когато млякото е различно от краве, се посочва животинският вид, от който млякото е добито.

**Чл. 26.** Когато млечните продукти съдържат мляко от два или повече животински вида, на етикета се поставя обозначението „от смесено мляко“.

Раздел II

**Специфични изисквания при етикетирането и предлагането на имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко и етикетирането на храните, при чието производство или приготвяне са използвани имитиращи продукти**

**Чл. 27.** (1) В наименованието на имитиращите продукти, съдържащи в състава си мляко, се забранява използването на думата „млечен“ или нейни производни, както и наименованията, посочени в приложението.

(2) За имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко, не се допуска в наименованието им, етикета, търговския документ, рекламния материал, както и при всяка друга форма на реклама или представяне на съответния продукт, да се използват 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.

**Чл. 28.** (1) При етикетирането на имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко, върху етикета в непосредствена близост до наименованието на продукта задължително се посочва „Имитиращ продукт“ и ясно обозначение на компонента или съставката, които са използвани като частични или пълни заместители на млечните съставки, с размер на шрифта съгласно Приложение VІ, Част А, т. 4 към Регламент (ЕС) № 1169/2011.

(2) Освен информацията по ал. 1 върху етикета задължително се посочва и количеството на съставки или категория съставки, като сурово мляко, мазнини и/или протеини от немлечен произход, използвани в производството на имитиращия продукт, съгласно Приложение VІІІ, т. 3 към Регламент (ЕС) № 1169/2011.

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

(4) Когато при производството или приготвянето на храна са използвани имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко, на етикета на храната трябва да бъде посочено, че съдържа имитиращ продукт, или тази информация трябва да бъде налична на мястото на продажбата или предоставянето на потребителя, в случай на непредварително опаковани храни, по смисъла на чл. 44, параграф 1 от Регламент (ЕС) № 1169/2011.

**Чл. 29.** При предлагане на имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко в обектите за дистрибуция (търговия) на храни, трябва да се спазват следните изисквания:

1. продуктите да са предварително поставени от производителя в опаковки, които не могат да бъдат отстранявани в търговския обект;

2. продуктите да са поставени на отделни щандове или на обособени за целта места, отделени по подходящ начин или различни от тези, на които се предлагат млечните продукти;

3. щандовете и местата по т. 2 да са ясно обозначени с надпис „Имитиращи продукти“.

**ДОПЪЛНИТЕЛНА РАЗПОРЕДБА**

**§ 1.** По смисъла на наредбата „Имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко“ са продукти, наподобяващи изброените в приложението към чл. 3, в които една или повече млечни съставки са заменени с частични или пълни заместители, като мазнини и/или протеини от немлечен произход, с изключение на продукти на растителна основа, при производството на които са вложени не повече от 10 на сто мляко или млечни съставки.

**ПРЕХОДНИ И ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ**

**§ 2.** Наредбата се издава на основание чл. 5 от Закона за храните.

**§ 3.** Храни, при производството или приготвянето на които са използвани имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко, чието етикетиране не отговаря на изискванията на чл. 28, ал. 4, могат да се предлагат на пазара до изчерпване на наличните количества, но не по-късно от 6 месеца от влизане в сила на наредбата.

**§ 4.** Наредбата се приема при спазване на условията и реда на Директива (ЕС) 2015/1535 на Европейския парламент и на Съвета от 9 септември 2015 година, установяваща процедура за предоставянето на информация в сферата на техническите регламенти и правила относно услугите на информационното общество (ОВ, L 241 от 17.09.2015 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“, „сирищен казеин“, „казеинат“;

12. „дехидратирани млечни мазнини“;

13. „йогурт“;

14. "мляко за пиене“;

15. „прясно мляко“;

16. „цедено мляко“;

17. „плодов и/или ароматизиран и/или концентриран млечнокисел продукт“.