



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Министър на земеделието и храните

ДО

МИНИСТЕРСКИЯ СЪВЕТ
НА РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

ДОКЛАД

от д-р Мирослав Найденов – министър на земеделието и храните

ОТНОСНО: Проект на Постановление на Министерския съвет за приемане на Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти

УВАЖАЕМИ ГОСПОДИН МИНИСТЪР-ПРЕДСЕДАТЕЛ,
УВАЖАЕМИ ГОСПОЖИ И ГОСПОДА МИНИСТРИ,

На основание чл. 31, ал. 2 от Устройствения правилник на Министерския съвет и на неговата администрация, внасям за разглеждане проект на Постановление на Министерския съвет за приемане на Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти.

Във връзка с намаленото количество на изкупуваното сурово краве мляко от фермите от страна на млекопреработвателните предприятия и фактори, като ниската изкупна цена на суровото мляко, вноса на мляко и млечни продукти на ниски цени и по-конкретно на сухо мляко, Министерство на земеделието и храните предприе мерки с цел подобряване на ситуацията в страната със суровото мляко и млечните продукти. Директно приложимото европейско законодателство дава възможност на държавите-членки да предприемат мерки на национално ниво с цел доизясняване и доразвиване на правилата на ЕС. В националното законодателство на някои държави-членки ясно са определени изискванията към състава на млечните продукти, които се предлагат на пазара, както и изискванията при етикетирането на тези продукти.

В действащото българско законодателство липсват ясно разписани критерии, на които трябва да отговарят предлаганите на пазара млечни продукти, и по-конкретно условията, при които даден продукт може да се нарече „млечен“, както и изискванията за етикетирането им.

В проекта на Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти са определени критериите за качеството и състава на млечните продукти, наименованията използвани за млечни продукти и специфичните изисквания към

етикетирането им. Наредбата регламентира разрешените съставки при производството на млечни продукти. Същата забранява добавянето в млечни продукти на мазнини и протеини с немлечен произход. Наредбата въвежда и дефинира понятието „имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко“ и специфичните изисквания при етикетирането на тези продукти. С приемането на наредбата ще се въведат унифицирани критерии по отношение производството на млечни продукти, с цел защита интересите на българските производители на сурово мляко и млечни продукти. Наредбата ще гарантира, че информацията за храните няма да въвежда в заблуда потребителите.

Проектът не е свързан с въвеждане на актове на Европейския съюз, поради което не е приложена справка за съответствие с правото на ЕС.

Предложения проект на постановление няма да доведе до пряко и/или косвено въздействие върху Държавния бюджет, поради което не е приложена финансова обосновка.

Проектът на Постановление за приемане на Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти е съгласуван в съответствие с разпоредбите на чл. 32 от Устройствения правилник на Министерския съвет и на неговата администрация (УПМСНА). Направените целесъобразни бележки и предложения са отразени.

**УВАЖАЕМИ ГОСПОДИН МИНИСТЪР - ПРЕДСЕДАТЕЛ,
УВАЖАЕМИ ГОСПОЖИ И ГОСПОДА МИНИСТРИ,**

Предвид гореизложеното и на основание чл. 8, ал. 1 от Устройствения правилник на Министерския съвет и на неговата администрация, предлагам да бъде приет проект на Постановление за приемане на Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти.

С уважение,

Д-Р МИРОСЛАВ НАЙДЕНОВ
Министър



**РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
МИНИСТЕРСКИ СЪВЕТ**

ПОСТАНОВЛЕНИЕ №.....

от 2012 г.

**ЗА ПРИЕМАНЕ НА НАРЕДБА ЗА СПЕЦИФИЧНИТЕ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ МЛЕЧНИТЕ
ПРОДУКТИ**

**МИНИСТЕРСКИЯТ СЪВЕТ
ПОСТАНОВИ:**

Член единствен. Приема Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти.

ЗАКЛЮЧИТЕЛНА РАЗПОРЕДБА

Параграф единствен. Постановлението влиза в сила от деня на обнародването му в „Държавен вестник“.

МИНИСТЪР-ПРЕДСЕДАТЕЛ:

БОЙКО БОРИСОВ

ГЛАВЕН СЕКРЕТАР НА МИНИСТЕРСКИЯ СЪВЕТ:

РОСЕН ЖЕЛЯЗКОВ

Главен секретар на Министерството на земеделието и храните

Лилия Иванова

Директор на дирекция „Правно-нормативни дейности“, МЗХ:

Марияна Николова

Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти

Глава първа Общи положения

Чл.1. (1) С тази наредба 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.

(2) Наредбата се прилага за продукти, произведени 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. Означенията, определени в приложението, се използват само за млечни продукти.

Чл.4. „Млечни продукти” са 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. 3/4 масло е продукт със съдържание на млечна мазнина не по-малко от 60 %.
2. 1/2 масло е продукт със съдържание на млечна мазнина не по-малко от 39 %.

Чл.10. Наименованието „кисело мляко“ се използва за млечнокисел продукт, претърпял млечнокисела ферментация. За закваска се използват култури на *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus*.

Чл.11. Наименованието „кефир“ се използва за млечнокисел 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 млечнокисел продукт, който се получава от кобилешко и от краве мляко и мътеница. 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 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 киселото мляко и други млечнокисели микроорганизми.

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 година за установяване на обща организация на селскостопанските пазари и относно специфични разпоредби за някои земеделски продукти (ОВ L 299, 16.11.2007 г.).

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

Чл.21. „Айран“ е 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. „Цедено мляко“ е млечен продукт, претърпял млечнокисела ферментация, с последващо отделяне на суроватката.

Раздел II

Изисквания към качеството на млечните продукти

Чл.23. (1) При производството на млечни продукти се използват:

1. сурово мляко, което отговаря на изискванията на Наредба № 4 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 29 февруари 2008г.) и/или сурово мляко, различно от краве, което отговаря на изискванията на Приложение III, раздел IX, глава I, подглава III, параграф 3 и 4 на Регламент 853/2004/ЕС на Европейския Парламент и на Съвета от 29 април 2004 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ L 139, 30.4.2004 г.).

2. сурово и добавено възстановено сухо или концентрирано мляко до 20% от вложеното сурово мляко;

3. питейна вода;
4. стартерни млечнокисели култури;
5. подходящи за коагулация на млякото ензими;
6. калциеви соли;
7. млечна 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;

(2) Забранява се добавянето в млечни продукти на мазнини и протеини с немлечен произход.

(3) Не се допуска влагането на оцветители и овкусители съгласно Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 година за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните (ОВ L 354, 31.12.2008 г.), ензими, съгласно Регламент (ЕО) № 1332/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 година 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, 31.12.2008 г.) и добавки, съгласно Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския Парламент и на Съвета от 16 декември 2008 година относно добавките в храните (ОВ L 354, 31.12.2008 г.), ароматизанти, съгласно Регламент (ЕО) № 1334/2008 на Европейския Парламент и на Съвета от 16 декември 2008 година 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, 31.12.2008 г.) в прясно мляко. Влагането им се разрешава само при производство на , преработени продукти от сирена и ферментирали млечнокисели продукти, с изключение на кисело мляко и айран.

(4) Не се допуска влагането на желатин в прясно мляко, кисело мляко, айран и мляко за пиене. Допуска се влагането на желатин само в преработени продукти от сирена и други ферментирали млечнокисели продукти.

(5) В киселото мляко общото количество *Lactobacillus bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus* в крайния продукт е не по-малко от 10^7 cfu/g.

(6) Казеини и казеинати могат да се използват за производство на сирене, съгласно изискванията на Регламент (ЕО) № 2583/2001 на Съвета от 19 декември 2001 година 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, 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) № 1547/2006 на Комисията от 13 октомври 2006 година за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕИО) № 2204/90 на Съвета (ОВ L 286, 17.10.2006 г.)

Глава трета Етикетиране

Раздел I

Специфични изисквания при етикетиране на млечните продукти

Чл.24. Млякото и млечните продукти, които се предлагат на пазара, се етикетират съгласно изискванията на Наредбата за изискванията за етиктирането и представянето на храните, приета с Постановление № 136 на Министерския съвет от 2000 г. (обн., ДВ, бр. 62 от 2000 г.).

Чл.25. Млякото за пиене се етиктира в съответствие с изискванията на Регламент (ЕО) № 1234/2007.

Чл.26. Върху етикета на млечните продукти, произведени от сурово мляко неотговарящо на изискванията на Приложение III, раздел IX, глава I, подглава III, параграф 3, буква "а" на Регламент 853/2004/ЕС, обозначени с идентификационна маркировка с формата на шестоъгълник се изписва ясно "Произведено от неотговарящо мляко».

Чл.27. Когато думата „мляко” не е допълнена с посочване на вида животно, от което млякото е добито, винаги означава краве мляко.

Чл.28. Когато млечните продукти съдържат мляко от два или повече животински вида на етикета се поставя обозначението „от смесено мляко“.

Чл.29. Преводът на наименованията на продукти, произведени извън територията на Република България и предлагани на българския пазар трябва да бъде съобразен с настоящата наредба.

Раздел II

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

Чл.30. (1) В наименованието на имитиращи продукти съдържащи в състава си мляко, не трябва да се съдържа думата „млечен”, както и наименованията, определени 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 препаковат мляко и млечни продукти не могат да произвеждат, разфасоват и препаковат имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко на територията на едно предприятие.

Чл.31. При етиктирането на имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко, различно от краве мляко, върху етикета се посочва вида на използваното мляко.

Чл.32. 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".

Допълнителна разпоредба

§ 1. По смисъла на наредбата:

1. „Означаване” е наименованието, което се използва на всички етапи от предлагането на пазара;

2. „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;

3. „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. Млякото и млечните продукти, които не отговарят на изискванията на наредбата, и са били етикетирани преди влизането ѝ в сила, могат да се предлагат на пазара до пълното им изчерпване.

§ 3. Наредбата се издава на основание чл. 4 от Закона за храните.

§ 4. Отменя се Наредбата за специфичните изисквания към наименованията и етиктирането на мляко и млечни продукти, предлагани на пазара (приета с ПМС №28 от 03.02.2004г. обн.ДВ, бр.11 от 10.02.2004г).

§5. 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 гратисен период от обнародване на наредбата в Държавен вестник.

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

§ 7. Наредбата е издадена при спазване на реда и условията 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 (обн. ОВ L 204, 21.7.1998 г.).

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“.