

Постановление № 260 от 29 юли 2021 г. за приемане на Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти**ПОСТАНОВЛЕНИЕ № 260 ОТ 29 ЮЛИ 2021 Г.
за приемане на Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти**МИНИСТЕРСКИЯТ СЪВЕТ
ПОСТАНОВИ:**Член единствен.** Приема Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти.**Заклучителни разпоредби**

§ 1. Отменя се Наредбата за специфичните изисквания към млечните продукти, приета с Постановление № 119 на Министерския съвет от 2012 г. (обн., ДВ, бр. 48 от 2012 г.; изм. и доп., бр. 1 от 2013 г.; Решение № 5890 на Върховния административен съд от 2015 г. – бр. 39 от 2015 г.; изм. и доп., бр. 58 от 2018 г.; Решение № 4887 на Върховния административен съд от 2020 г. – бр. 96 от 2020 г.).

§ 2. Постановлението влиза в сила в 3-месечен срок от обнародването му в „Държавен вестник“.

Министър-председател: **Стефан Янев**и.д. Главен секретар на Министерския съвет: **Красимир Божанов****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 етикетирването и предлагането на продуктите по т. 1 и 2, както и при етикетирването на храните, при чието производство или приготвяне са използвани имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко.

Чл. 2. Наредбата не се прилага за:

1. млечни продукти, вписани в европейския Регистър на защитените наименования за произход и защитените географски указания и в европейския Регистър на храните с традиционно специфичен характер съгласно Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 година относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни (ОВ, L 343 от 14 декември 2012 г.);

2. млечни продукти, произведени по специфична технология, определяща тяхното характерно наименование, които се определят като храни с традиционни характеристики по смисъла на чл. 7, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 2074/2005 на Комисията от 5 декември 2005 година за установяване на мерки за прилагане по отношение на някои продукти съгласно Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета и по отношение на организацията на официалния контрол съгласно Регламент (ЕО) № 854/2004 на Европейския парламент и на Съвета и Регламент (ЕО) № 882/2004 на Европейския парламент и на Съвета, за дерогиране от регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета и за изменение на регламенти (ЕО) № 853/2004 и (ЕО) № 854/2004 (ОВ, L 338 от 22 декември 2005 г.);

3. млечни продукти, защитени по силата на международни споразумения.

Чл. 3. Млечен продукт, аналогичен на продуктите по чл. 5, който е законно предлаган на пазара в друга държава членка, в държава – страна по Споразумението за Европейското икономическо пространство, или в Република Турция и чиито характеристики се различават от специфичните изисквания по чл. 7 – 10, 12 – 16, 18, 19, 21 – 23, чл. 24, ал. 1 – 3, чл. 28 и чл. 29, ал. 1 и 2, се предоставя на пазара на територията на Република България при спазване изискванията на Регламент (ЕС) 2019/515 на Европейския парламент и на Съвета от 19 март 2019 година относно взаимното признаване на стоки, законно предлагани на пазара в друга държава членка, и за отмяна на Регламент (ЕО) № 764/2008 (ОВ, L 91 от 29 март 2019 г.).

Глава втора

СПЕЦИФИЧНИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ МЛЕЧНИТЕ ПРОДУКТИ

Раздел I

Наименования на млечните продукти

Чл. 4. (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 година относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ, специално българско издание 2007 г., глава 03, том 56), наричан по-нататък „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. 1, буква „а“ от Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 година 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 (ОВ, L 347 от 20 декември 2013 г.), наричан по-нататък „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 отделяне (сепариране) на естествени млечни съставки съгласно Приложение VII, част III, т. 1, буква „б“ от Регламент (ЕС) № 1308/2013.

Чл. 5. Наименованията, посочени в приложението, се използват само за млечни продукти, произведени в съответствие с изискванията по чл. 24.

Чл. 6. (1) Наименованието „млечни продукти“ се използва за продукти, получени в резултат от преработката на сурово мляко или на допълнително преработване на така получените 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 (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 година 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 от Регламент (ЕС) № 1308/2013.

Чл. 7. (1) Наименованието „сирене“ се използва за млечен продукт, получен чрез ензимна, киселинна или смесена коагулация на млякото и частично отделяне на суроватката.

(2) Наименованието „бяло саламурено сирене“ се използва за полутвърдо или меко сирене, зряло и съхранявано в саламура, произведено от мляко, с добавка на стартерна култура, подсирено с млекокоагулиращ ензим, получило необходимата технологична обработка, със съдържание в крайния продукт на сухо вещество не по-малко от 40 на сто и масленост в сухото вещество не по-малка от 40 на сто.

(3) Наименованието „саламурено сирене с повишено водно съдържание“ се използва за сирене, съхранявано в саламура, произведено от мляко, без използване на влагозадържащи агенти, с добавка на стартерна култура, подсирено с млекокоагулиращ ензим, получило необходимата технологична обработка, със съдържание в крайния продукт на сухо вещество и масленост в сухото вещество, по-ниски от посочените в ал. 2.

(4) За сирената по ал. 2 могат да се използват и следните означения:

1. „високомаслено“ – за сирена с масленост в сухото вещество, по-висока или равна на 60 на сто;
2. „пълномаслено“ – за сирена с масленост в сухото вещество, по-висока или равна на 45 на сто и по-ниска от 60 на сто;
3. „с/с средна масленост“ – за сирена с масленост в сухото вещество, по-висока или равна на 25 на сто и по-ниска от 45 на сто;
4. „частично обезмаслено“ – за сирена с масленост в сухото вещество, по-висока или равна на 10 на сто и по-ниска от 25 на сто;
5. „обезмаслено“ – за сирена с масленост в сухото вещество, по-ниска от 10 на сто.

(5) За случаите по ал. 2 и 4 е допустимо отклонение по технологични причини до 2 на сто от посочените стойности.

Чл. 8. Наименованието „извара“ се използва за млечен продукт сирене, получен чрез коагулация основно на обезмаслено мляко, мътеница или смес от тях, както и чрез денатуриране и отделяне на белтъчините от суроватката.

Чл. 9. Наименованието „суроватка“ се използва за вторичен продукт, получен при производството на сирене или казеин.

Чл. 10. (1) Наименованието „сметана“ се използва за млечен продукт, получен от мляко с високо съдържание на мазнини чрез сепариране (разделяне) на мазнината (от 10 до 84 на сто).

(2) Наименованието „суроватъчна сметана“ се използва за млечен продукт, получен от суроватка с високо съдържание на мазнини чрез сепариране (разделяне) на мазнината (от 10 до 84 на сто).

Чл. 11. Наименованието „масло“ се използва за млечни продукти, посочени в Приложение VII, част VII и в буква „А“ към Допълнение II към Приложение VII от Регламент (ЕС) № 1308/2013.

Чл. 12. Наименованието „кисело мляко“ се използва за млечен продукт, претърпял млечнокисела ферментация. За закваска се използват стартерни култури на *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus* в общо количество в крайния продукт не по-малко от 10^7 cfu/g.

Чл. 13. Наименованието „кефир“ се използва за млечен продукт, получен от краве мляко в резултат на развитие на млечнокисела и алкохолна ферментация. За закваска се използват стартерни култури на *Lactobacillus kefir*, *Leuconostoc*, *Lactococcus* и *Acetobacter* в определено съотношение и дрожди *Kluuyveromyces marxianus*, *Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae* и *Saccharomyces exiguus* в определени съотношения, както и кефирни зърна.

Чл. 14. Наименованието „кумис“ се използва за млечен продукт, получен от кобилешко мляко, краве мляко и/или мътеница в резултат на развитие на млечнокисела и алкохолна ферментация. За стартерна култура се използват млечнокисели пръчици от *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus* и лактозоферментиращи дрожди *Kluuyveromyces marxianus* в определени съотношения.

Чл. 15. Наименованието „кашкавал“ се използва за вид твърдо сирене, преминало процес на зреене, получено от мляко с добавка на стартерна култура, подсирено с млекокоагулиращ ензим, получило необходимата технологична обработка, претърпяло процес на чедързация и изпарване, омесване, осоляване и формование на сирената маса.

Чл. 16. Наименованието „мътеница“ се използва за вторичен продукт при получаване на масло.

Чл. 17. Наименованията „кисел казеин“, „сирищен казеин“ и „казеинат“ се използват за млечните продукти съгласно Наредба за специфичните изисквания към казеините и казеинатите, предназначени за консумация от човека по чл. 5 от Закона за храните.

Чл. 18. Наименованието „дехидратирани млечни мазнини“ се използва за млечен продукт, съдържащ най-малко 99,8 на сто млечни мазнини и не повече от 0,1 на сто вода.

Чл. 19. 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 10^7 cfu/g.

Чл. 20. Наименованието „мляко за пиене“ се използва за млечни продукти, посочени в Приложение VII, част IV от Регламент (ЕС) № 1308/2013.

Чл. 21. Наименованието „прясно мляко“ се използва за млечен продукт, получен от сурово мляко, претърпял процес на пастеризация, в който се допуска изменение на естествената масленост на млякото чрез отнемане или добавка на сметана, получена от сурово мляко.

Чл. 22. Наименованието „цедено мляко“ се използва за млечен продукт кисело мляко с повишено сухо вещество, претърпял млечнокисела ферментация, с последващо частично отделяне на млечен серум (цвик).

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/или други млечнокисели микроорганизми, съдържащ съставки, които му придават характерен аромат или вкус и чийто състав съответства на изискванията на чл. 24, ал. 1 и 3.

Раздел II

Изисквания към състава на млечните продукти

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

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

2. сурово мляко – не по-малко от 80 на сто от вложените суровини и до 20 на сто добавено възстановено сухо мляко, концентрирано мляко, млечен протеин;

3. питейна вода;

4. стартерни млечнокисели култури;

5. безопасни и подходящи за коагулация на млякото сирищни ензими;

6. калциеви соли;

7. млечна киселина и/или лимонена киселина;

8. сол за хранителни цели;

9. характерни и технологично необходими за производството на определен вид млечен продукт добавки в храните, ензими, ароматизанти и/или нови храни, при условията, определени в 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 от 31 декември 2008 г.), Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 година относно добавките в храните (ОВ, L 354 от 31 декември 2008 г.), 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 (ЕО) № 1601/91 на Съвета, регламентите (ЕО) № 2232/96 и (ЕО) № 110/2008 и Директива 2000/13/ЕО (ОВ, L 354 от 31 декември 2008 г.) и Регламент (ЕС) 2015/2283 на Европейския парламент и на Съвета от 25 ноември 2015 година относно новите храни, за изменение на Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Регламент (ЕО) № 258/97 на Европейския парламент и на Съвета и на Регламент (ЕО) № 1852/2001 на Комисията (ОВ, L 327 от 11 декември 2015 г.);

10. захар.

(2) За производството на сирена с период на зреене най-малко 60 дни и млечни продукти, получени във връзка с производството на такива сирена, може да се използва сурово мляко съгласно чл. 10, параграф 8 от Регламент № 853/2004, 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, т. 3 и 4 към Регламент № 853/2004, след одобрение от изпълнителния директор на Българската агенция по безопасност на храните (БАБХ).

(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) 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, по чл. 5 от Закона за храните.

Глава трета

ЕТИКЕТИРАНЕ И ПРЕДЛАГАНЕ

Раздел I

Специфични изисквания при етикетирането и предлагането на млечните продукти

Чл. 25. 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 година 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 (ОВ, L 304 от 22 ноември 2011 г.), наричан по-нататък „Регламент (ЕС) № 1169/2011“, и на Наредбата за предоставянето на информация на потребителите за храните, приета с Постановление № 97 на Министерския съвет от 2021 г. (ДВ, бр. 25 от 2021 г.).

Чл. 26. Млякото за пиене се етикетира съгласно изискванията на Регламент (ЕС) № 1169/2011 и Приложение VII, част IV към Регламент (ЕС) № 1308/2013.

Чл. 27. (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. 28. Когато млечните продукти съдържат мляко от два или повече животински вида, на етикета се поставя обозначението „от смесено мляко“ и се посочва процентното съдържание на използваните видове млека.

Чл. 29. (1) При етиктирането на сирената по чл. 7, ал. 2 и 3 задължително се посочва процентното съдържание на сухо вещество и масленост в сухото вещество.

(2) Данните по ал. 1 се посочват на лицевата страна на потребителската опаковка с размер на шрифта съгласно Приложение VI, Част А, т. 4, буква „б“ към Регламент (ЕС) № 1169/2011.

(3) Продуктите по чл. 7, ал. 3 се предлагат в обектите за дистрибуция (търговия) на храни само предварително поставени от производителя в опаковки, които не могат да бъдат отстранявани в търговския обект.

Раздел II

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

Чл. 30. (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. 31. (1) При етиктирането 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 VI, Част А, т. 4, буква „б“ от 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 VIII, т. 3 от Регламент (ЕС) № 1169/2011.

(3) При етиктирането 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 предоставена съгласно изискванията на чл. 6 от Наредбата за предоставянето на информация на потребителите за храните, в случай на непредварително опаковани храни по смисъла на чл. 44, параграф 1 от Регламент (ЕС) № 1169/2011.

Чл. 32. 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. 5, 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. Сирена, които не отговарят на изискванията по чл. 7, ал. 2 – 4 и чл. 29, могат да се предлагат на пазара до изчерпване на наличните количества, но не по-късно от 6 месеца от влизането в сила на наредбата.

§ 3. Храни, при производството или приготвянето на които са използвани имитиращи продукти, съдържащи в състава си мляко, чието етиктиране не отговаря на изискванията на чл. 31, ал. 4, могат да се предлагат на пазара до изчерпване на наличните количества, но не по-късно от 3 месеца от влизането в сила на наредбата.

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

§ 5. Наредбата е нотифицирана по 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 септември 2015 г.).

Приложение към чл. 5

Наименования, които се използват при означаване на млечни продукти

1. „суроватка“;
2. „сметана“;
3. „масло“;
4. „сирене“, „бяло саламурено сирене“, „саламурено сирене с повишено водно съдържание“;
5. „кисело мляко“;
6. „кефир“;
7. „кумис“;
8. „кашкавал“;
9. „извара“;
10. „мътеница“;
11. „кисел 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“.