

MINISTARSTVO POLJOPRIVREDE, ŠUMARSTVA I VODNOGA GOSPODARSTVA

3798

Na temelju članka 94. stavka 2. Zakona o hrani (»Narodne novine« br. 46/2007) ministar poljoprivrede, šumarstva i vodnoga gospodarstva donosi

PRAVILNIK

O MLIJEKU I MLIJEČNIM PROIZVODIMA

I. OPĆE ODREDBE

Predmet Pravilnika

Članak 1.

Ovim se Pravilnikom propisuju zahtjevi kakvoće kojima u proizvodnji i stavljanju na tržište moraju udovoljavati mlijeko i mliječni proizvodi te proizvodi sa ili bez mliječnog sastojka koji se stavljaju na tržište, a odnose se na:

- nazive, definicije te opće zahtjeve kojima moraju udovoljavati
- senzorna svojstva te sastav
- vrstu i količinu sirovina, dodanih sastojaka i drugih tvari koje se upotrebljavaju u proizvodnji i preradi
- dodatne zahtjeve označavanja.

Članak 2.

Odredbe ovoga Pravilnika se ne primjenjuju na proizvode koji su zakonito proizvedeni i/ili stavljeni na tržište u državi članici Europske unije ili zakonito proizvedeni u državi EFTA-e koja je ugovorna strana Sporazuma o Europskom gospodarskom prostoru.

Članak 3.

Odredbe ovoga Pravilnika ne primjenjuju se na ugušćeno (kondenzirano) mlijeko, mlijeko u prahu, mazive masti, margarin i mješovite namaze te kazeine i kazeinate koji su uređeni posebnim propisima.

Članak 4.

U proizvodnji proizvoda iz članka 1. ovoga Pravilnika, ako to ovim Pravilnikom nije drugačije propisano, dopuštena je:

- upotreba aditiva i aditivima sličnih tvari (arome, pomoćne tvari u proces proizvodnje i enzimi) sukladno posebnom propisu o prehranbenim aditivima,

– dodavanje vitamina, mineralnih tvari i tvari za zaslađivanje sukladno posebnom propisu o hrani za posebne prehrambene potrebe.

Značenje pojmova

Članak 5.

U smislu ovoga Pravilnika pojedini pojmovi imaju sljedeće značenje:

1. »*Sirovo mlijeko*« (kravlje, ovčje, kozje i bivolje) je prirodni sekret mliječne žlijezde dobiven jednom ili više mužnji zdravih životinja, kojemu ništa nije dodano ili oduzeto, koje nije zagrijavano na temperaturu veću od 40°C niti je bilo podvrgnuto nekom drugom postupku koji ima isti učinak, a namijenjeno je konzumaciji kao tekuće mlijeko ili mlijeko za daljnju obradu odnosno preradu;
2. »*Mliječni proizvodi*« su proizvodi koji se proizvode bilo kojim postupkom prerade mlijeka, isključivo iz kravljeg, ovčjeg, kozjeg te bivoljeg mlijeka, te njihovih mješavina, a koji sadrže najmanje 50% mlijeka, mliječnih proizvoda ili mliječnih udjela;
3. »*Složeni mliječni proizvodi*« su proizvodi u kojima je mlijeko, mliječni proizvod ili mliječni sastojak osnovni sastojak u pogledu količine u gotovom proizvodu, pod uvjetom da sastojci koji ne potječu iz mlijeka nisu dodani kako bi djelomično ili potpuno zamijenili bilo koji mliječni sastojak;
4. »*Rekonstituirani mliječni proizvodi*« proizvode se dodavanjem vode sušenim ili koncentriranim mliječnim proizvodima u količini potrebnoj da se dobije odgovarajući odnos vode i suhe tvari u gotovom proizvodu;
5. »*Rekombinirani mliječni proizvodi*« proizvode se kombinacijom mliječne masti i bezmasne suhe tvari mlijeka u njihovom nepromijenjenom obliku, sa ili bez dodatka vode da se dobije odgovarajući sastav gotovog proizvoda;
6. »*Dodani sastojci*« su sastojci, osim aditiva i aditivima sličnih tvari, koji se upotrebljavaju u proizvodnji, a moraju udovoljavati propisima o općim zahtjevima kakvoće i propisima o zdravstvenoj ispravnosti hrane.

Označavanje proizvoda

Članak 6.

Na označavanje proizvoda iz članka 1. ovoga Pravilnika primjenjuju se odredbe posebnog propisa o označavanju, reklamiranju i prezentiranju hrane, te odredbe ovoga Pravilnika koje se odnose na označavanje.

Proizvodi koji udovoljavaju zahtjevima propisanim ovim Pravilnikom označavaju se i stavljaju na tržište sukladno definiranim nazivima.

Oznaka »mlijeko«, ukoliko nije popraćena dodatnim opisom, odnosi se isključivo na kravlje mlijeko.

Proizvodi za koje ovim Pravilnikom nisu propisani posebni zahtjevi mogu se proizvoditi i stavljati na tržište prema proizvođačkoj dokumentaciji.

Proizvodi iz stavka 4. ovoga članka su složeni, rekonstituirani i rekombinirani mliječni proizvodi.

Mjeriteljski zahtjevi

Članak 7.

Proizvodi koji se stavljaju na tržište kao zapakirana hrana ili pakiranje, ako ovim Pravilnikom nije drugačije propisano, moraju udovoljavati odredbama posebnog propisa o mjeriteljskim zahtjevima za pakovine.

III. POSEBNE ODREDBE

Podjela mliječnih proizvoda

Članak 8.

Proizvodi iz članka 1. ovoga Pravilnika proizvode se i stavljaju na tržište sukladno sljedećoj podjeli:

1. sirovo mlijeko,
2. toplinski obrađeno mlijeko,
3. fermentirana mlijeka,
4. vrhnje,
5. mlaćenica,
6. maslo,
7. kajmak (skorup),
8. sirevi, proizvodi od sira i albuminski sirevi,
9. sirutka,
10. mliječni napitci i mliječni deserti,
11. smrznuti deserti.

1. Sirovo mlijeko

Članak 9.

Sirovo mlijeko smije se stavljati na tržište samo na temelju odredbi posebnog propisa o higijeni hrane životinjskog podrijetla.

2. Toplinski obrađeno mlijeko

Članak 10.

Toplinski obrađeno mlijeko (kravlje, ovčje, kozje i bivolje) namijenjeno za prehranu ljudi proizvodi se i stavlja na tržište kao pasterizirano mlijeko i mlijeko obrađeno ultravisokom temperaturom (UHT) – sterilizirano mlijeko.

Postupak pasterizacije uključuje:

- visoku temperaturu kroz kratko vrijeme (najmanje 72°C tijekom 15 sekundi),
- nisku temperaturu kroz duže vrijeme (najmanje 63°C tijekom 30 minuta), ili
- bilo koju drugu kombinaciju vremena i temperature koja daje istovjetan učinak, tako da proizvodi, gdje je primjenjivo, pokazuju negativnu reakciju na test alkalne fosfataze odmah nakon takvog postupka obrade.

Obrada ultra visokom temperaturom (UHT) – sterilizacija je postupak koji:

- uključuje kontinuirani tijek postupka na visokoj temperaturi kroz kratko vrijeme (najmanje 135°C u kombinaciji s odgovarajućim vremenom održavanja) tako da nema preživjelih mikroorganizama ili spora koje bi se mogle razvijati u obrađenom proizvodu, ako se drži u aseptički zatvorenom spremniku na sobnoj temperaturi,
- osigurava da proizvod ostane mikrobiološki stabilan nakon inkubacije od 15 dana na

temperaturi od 30°C u zatvorenom spremniku ili 7 dana na 55°C u zatvorenom spremniku ili nakon bilo koje druge metode dokazivanja da je primijenjeni način obrade prikladan.

Članak 11.

Toplinski obrađeno kravlje mlijeko proizvodi se i stavlja na tržište kao:

- punomasno mlijeko koje sadrži najmanje 3,5% mliječne masti u suhoj tvari;
- djelomično obrano mlijeko koje sadrži najmanje 1,5% a najviše od 3,5% mliječne masti u suhoj tvari;
- obrano mlijeko koje sadrži najviše 1,5% mliječne masti u suhoj tvari.

Toplinski obrađeno ovčje, kozje i bivolje mlijeko na tržište se stavlja s različitim udjelima mliječne masti i proteina.

Članak 12.

Kada se toplinski obrađeno mlijeko proizvodi djelomično ili u potpunosti od mlijeka u prahu odnosno ugušćenog (kondenziranog) mlijeka, pri označavanju proizvoda obvezno je navođenje udjela mlijeka u prahu odnosno ugušćenog (kondenziranog) mlijeka.

3. Fermentirana mlijeka

Članak 13.

Fermentirana mlijeka proizvode se fermentacijom mlijeka (kravljeg, ovčjeg, kozjeg i bivoljeg mlijeka ili njihove mješavine) primjenom starter kultura.

Mikroorganizmi starter kulture u proizvodu moraju biti aktivni do isteka roka valjanosti ili roka upotrebe proizvoda.

Broj i vrsta mikroorganizama starter kulture ovisi o specifičnosti određenog proizvoda.

Ukoliko su fermentirana mlijeka toplinski obrađena nakon fermentacije, zahtjev iz stavka 2. ovoga članka se ne primjenjuje.

U slučaju iz stavka 4. ovoga članka fermentirana mlijeka moraju biti označena s navodom »toplinski obrađeno«.

Članak 14.

Fermentirana mlijeka iz članka 13. stavka 1. ovoga Pravilnika moraju sadržavati manje od 10% mliječne masti u suhoj tvari.

Senzorna svojstva fermentiranih mlijeka moraju biti u skladu s osnovnom sirovinom i drugim označenim svojstvima.

Članak 15.

Fermentirana mlijeka proizvode se i stavljaju na tržište kao:

1. jogurt,
2. acidofilno mlijeko,
3. kiselo mlijeko,
4. kefir,
5. ostala fermentirana mlijeka.

Članak 16.

Jogurt se proizvodi fermentacijom mlijeka djelovanjem različitih sojeva *Streptococcus thermophilus* i *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* sa ili bez dodatka drugih sojeva *Lactobacillus spp.*

Članak 17.

Acidofilno mlijeko se proizvodi fermentacijom mlijeka djelovanjem različitih sojeva *Lactobacillus acidophilus*.

Članak 18.

Kiselo mlijeko se proizvodi fermentacijom mlijeka djelovanjem različitih sojeva *Lactococcus spp.* i/ili *Leuconostoc spp.* i drugih bakterija mliječne kiseline.

Članak 19.

Kefir se proizvodi fermentacijom mlijeka djelovanjem kefirnih zrnaca ili starter kulture sastavljene od različitih vrsta bakterija mliječne kiseline i kvasaca.

Članak 20.

Ostala fermentirana mlijeka proizvode se fermentacijom mlijeka djelovanjem različitih sojeva bakterija mliječne kiseline i ostalih neškodljivih mikrobnih vrsta.

4. Vrhnje

Članak 21.

Vrhnje se proizvodi izdvajanjem masti iz kravljeg, ovčjeg, kozjeg ili bivoljeg mlijeka. Vrhnje se može proizvoditi sa ili bez dodatka starter kultura te može biti toplinski obrađeno. Vrhnje koje se stavlja na tržište mora imati najmanje 10% mliječne masti u suhoj tvari.

5. Mlaćenica

Članak 22.

Mlaćenica (stepka) je sporedni proizvod koji se dobiva pri proizvodnji maslaca, a mora sadržavati najmanje 8,5% suhe tvari.

Mlaćenica se može proizvoditi sa ili bez dodatka starter kulture.

6. Maslo

Članak 23.

Maslo se proizvodi topljenjem maslaca ili topljenjem maslaca i vrhnja.

Maslo koje se stavlja na tržište mora sadržavati najmanje 98% mliječne masti u suhoj tvari.

7. Kajmak (skorup)

Članak 24.

Kajmak (skorup) se proizvodi odvajanjem gornjeg sloja toplinski obrađenog i ohlađenog mlijeka (kravljeg, ovčjeg, kozjeg i bivoljeg ili njihovih mješavina).

Kajmak se može proizvoditi sa ili bez dodatka starter kulture te sa ili bez dodatka soli.

Kajmak mora udovoljavati sljedećim temeljnim zahtjevima:

- da sadrži najmanje 65% mliječne masti u suhoj tvari;
- da sadrži najmanje 60% suhe tvari.

8. Sirevi, proizvodi od sira i albuminski sirevi

Članak 25.

Sirevi su svježi proizvodi ili proizvodi s različitim stupnjem zrelosti koji se proizvode odvajanjem sirutke nakon koagulacije mlijeka (kravljeg, ovčjeg, kozjeg, bivoljeg mlijeka i/ili njihovih mješavina), obranog ili djelomično obranog mlijeka, vrhnja, sirutke, ili kombinacijom navedenih sirovina.

U proizvodnji sireva dozvoljeno je upotreba starter kultura, sirila i/ili drugih odgovarajućih koagulacijskih enzima i/ili dozvoljenih kiselina za koagulaciju, natrij-klorid, pitka voda i odgovarajući neškodljivi enzimi koji doprinose razvitku okusa.

Članak 26.

Obzirom na udio vode u bezmasnoj tvari sira te konzistenciju i građu tijesta, sirevi se proizvode i stavljaju na tržište kao:

1. ekstra tvrdi sirevi,
2. tvrdi sirevi,
3. polutvrđi sirevi,
4. meki sirevi,
5. svježi sirevi.

Članak 27.

Ekstra tvrdi sirevi u bezmasnoj tvari sira sadrže manje od 51% vode, a minimalan period zrenja ekstra tvrdih sireva je šest mjeseci.

Članak 28.

Tvrđi sirevi u bezmasnoj tvari sira sadrže 49-56% vode, a minimalan period zrenja tvrdih sireva je pet tjedana.

Članak 29.

Polutvrđi sirevi u bezmasnoj tvari sira sadrže 54 – 69% vode, a minimalan period zrenja polutvrđih sireva je dva tjedna.

Polutvrđi sirevi se mogu proizvoditi s plemenitim plijesnima na površini i/ili unutrašnjosti sira.

U proizvodnji polutvrđih sireva može se primjenjivati tehnološki postupak dimljenja sira.

Članak 30.

Ekstra tvrdi, tvrdi i polutvrđi sirevi mogu se proizvoditi sa ili bez kore, a koru je dozvoljeno njegovati jestivim uljima i zaštititi premazima.

Članak 31.

Meki sirevi u bezmasnoj tvari sira sadrže više od 67% vode, a minimalan period zrenja mekih sireva je sedam dana.

Zrenje mekih sireva se može odvijati:

- djelovanjem plemenitih plijesni na površini i/ili unutrašnjosti sira,
- djelovanjem bakterija na površini sira,
- u salamuri.

Članak 32.

Svježi sirevi u bezmasnoj tvari sira sadrže 69-85% vode.

Ukoliko su svježi sirevi proizvedeni od vrhnja, zahtjev iz stavka 1. ovoga članka se ne primjenjuje.

U slučaju iz stavka 2. ovoga članka svježi sirevi moraju se označiti sa navodom »svježi krem sir« ili »svježi sir od vrhnja«.

U proizvodnji svježih sireva mogu se primjenjivati tehnološki postupci sušenja i dimljenja.

Članak 33.

Pri označavanju sira obvezno je navođenje slijedećih podataka:

- vrsta sira obzirom na udio vode u bezmasnoj tvari sira sukladno članku 26. ovoga Pravilnika;
- minimalni udio mliječne masti u suhoj tvari.

Pri označavanju sira može se navesti i podatak o vrsti sira obzirom na udio mliječne masti u suhoj tvari sira sukladno Dodatku 1. koji je tiskan uz ovaj Pravilnik i njegov je sastavni dio.

Članak 34.

Proizvodi od sira su proizvodi koji sadrže najmanje 50% udjela sira u ukupnoj suhoj tvari proizvoda, a proizvode se kao svježi, toplinski obrađeni ili se proizvode postupcima topljenja i emulgiranja pomoću soli za topljenje.

Proizvodi od sira proizvode se i stavljaju se na tržište kao:

1. sirni pripravci,
2. topljeni sirevi,
3. pripravci topljenog sira.

Članak 35.

Sirni pripravci, kao što su sirni namazi i sirni deserti, su svježi ili toplinski obrađeni proizvodi, proizvedeni od sira, uz dodatak drugih mliječnih proizvoda i dodanih sastojaka.

Članak 36.

Topljeni sirevi proizvode se postupcima mljevenja, miješanja, topljenja i emulgiranja pomoću topline i soli za topljenje jedne ili više vrsta sireva, sa ili bez dodatka drugih mliječnih proizvoda.

Prema konzistenciji i namjeni, topljeni sirevi proizvode se i stavljaju na tržište kao:

1. topljeni sirevi za rezanje,
2. topljeni sirevi za mazanje.

Članak 37.

Pripravci topljenog sira proizvode se postupcima mljevenja, miješanja, topljenja i emulgiranja od topljenog sira i/ili od sira i topljenog sira, uz dodatak drugih mliječnih proizvoda i dodanih sastojaka.

Članak 38.

Pri označavanju proizvoda od sira obvezno je navođenje sljedećih podataka:

- vrsta proizvoda od sira sukladno članku 35. do 37. ovoga Pravilnika;
- minimalni udio mliječne masti u suhoj tvari.

Naziv proizvoda od sira smije sadržavati oznaku određene vrste sira ako je udio te vrste sira najmanje 50%.

Članak 39.

Obzirom na udio vode u bezmasnoj tvari sira te konzistenciju i građu tijesta albuminski sirevi (skuta) proizvode se i stavljaju na tržište kao:

- tvrdi albuminski sirevi,
- polutvrđi albuminski sirevi,
- meki albuminski sirevi.

Albuminski sirevi proizvode se koncentriranjem sirutke ili koagulacijom sirutke djelovanjem topline sa ili bez dodatka kiseline.

Albuminski sirevi mogu se proizvoditi i uz dodatak mlijeka, vrhnja i/ili drugih mliječnih proizvoda prije koncentriranja ili koagulacije sirutke.

Prema udjelu mliječne masti u suhoj tvari albuminski sirevi se proizvode i stavljaju na tržište kao:

1. masni albuminski sir koji sadrži najmanje 33% mliječne masti u suhoj tvari,
2. polumasni albuminski sir koji sadrži najmanje 10% a najviše 33% mliječne masti u suhoj tvari,
3. posni albuminski sir koji sadrži manje od 10 % mliječne masti u suhoj tvari.

9. Sirutka

Članak 40.

Sirutka je sporedni proizvod u proizvodnji sira, a mora sadržavati najmanje 6% suhe tvari.

Sirutka u prahu je proizvod koji se dobiva sušenjem sirutke.

Može se proizvoditi sa ili bez dodatka starter kulture.

10. Mliječni napitci i mliječni deserti

Članak 41.

Mliječni napitci proizvode se od toplinski obrađenog kravljeg, ovčjeg, kozjeg i bivoljeg mlijeka, te mješavine mlijeka, mlaćenice i sirutke, te dodanih sastojaka.

Mliječni napitci moraju imati karakterističan okus, miris i boju ovisno o upotrebljenoj osnovnoj sirovini ili dodanom sastojku.

Članak 42.

Mliječni deserti proizvode se postupkom toplinske obrade mlijeka i/ili sirutke i dodanih sastojaka, koji posebnim tehnološkim postupkom poprimaju čvrstu, gusto-tekuću i/ili pjenastu konzistenciju.

Mliječni deserti moraju imati karakterističan okus, miris i boju ovisno o upotrebljenoj osnovnoj sirovini ili dodanom sastojku.

11. Smrznuti deserti

Članak 43.

Smrznuti deserti su:

1. smrznute emulzije koje se proizvode od toplinski obrađene smjese mlijeka, vrhnja i/ili drugih mliječnih proizvoda i/ili vode, mliječne i/ili biljne masti, mliječnih i/ili biljnih proteina, šećera i dodanih sastojaka, ili
2. smrznute otopine koja se proizvodi od toplinski obrađene smjese vode, šećera i dodanih sastojaka.

Smrznuti deserti proizvode se postupkom smrzavanja, najčešće uz dodavanje zraka.

Smrznuti deserti proizvode se i stavljaju na tržište kao:

1. mliječni sladoled,
2. krem sladoled,
3. sladoled,
4. smrznuti aromatizirani desert,
5. smrznuti voćni desert.

Članak 44.

Mliječni sladoled je proizvod koji sadrži najmanje 2,5% mliječne masti u suhoj tvari, najmanje 6% bezmasne suhe tvari mlijeka i najmanje 24% ukupne suhe tvari.

Mliječni sladoled ne smije sadržavati biljnu mast i biljne proteine.

Članak 45.

Krem sladoled je proizvod koji sadrži najmanje 5% mliječne masti u suhoj tvari, najmanje 6% bezmasne suhe tvari mlijeka i najmanje 30% ukupne suhe tvari.

Krem sladoled ne smije sadržavati biljnu mast i biljne proteine.

Članak 46.

Sladoled je proizvod koji sadrži najmanje 2,5% mliječne i/ili biljne masti u suhoj tvari i najmanje 24% ukupne suhe tvari, a mora sadržavati mliječne i/ili biljne proteine.

Članak 47.

Smrznuti aromatizirani desert je proizvod koji sadrži vodu, šećer, arome i dodane sastojke.

Članak 48.

Smrznuti voćni desert je proizvod koji sadrži vodu, šećer, voće i dodane sastojke, a mora sadržavati najmanje 5% voća ili odgovarajuću količinu proizvoda od voća.

IV. UZORKOVANJE I ANALITIČKE METODE

Članak 49.

Uzorkovanje i analitičke metode kojima se utvrđuje udovoljavanje proizvoda iz članka 1. ovoga Pravilnika propisane su posebnim propisima i standardima.

V. PRIJELAZNE I ZAVRŠNE ODREDBE

Članak 50.

Danom stupanja na snagu ovoga Pravilnika prestaju važiti odredbe Pravilnika o kakvoći mlijeka, mliječnih proizvoda, sirila i čistih kultura (»Narodne novine« br. 53/91 i 158/03).

Članak 51.

Proizvodi proizvedeni i označeni sukladno odredbama Pravilnika iz članka 50. ovoga Pravilnika mogu se stavljati na tržište do iskorištenja zaliha, a najkasnije do 31. prosinca 2008. godine.

Članak 52.

Ovaj Pravilnik stupa na snagu osmog dana od dana objave u »Narodnim novinama«.

Klasa: 011-02/07-01/118
Urbroj: 525-1-07-1
Zagreb, 17. prosinca 2007.

Ministar
Petar Čobanković, v. r.

DODATAK 1.

Tablica 1. VRSTE SIRA OBZIROM NA UDIO MLIJEČNE MASTI U SUHOJ TVARI SIRA

Vrsta sira obzirom na udio mliječne masti u suhoj tvari	Udio mliječne masti u suhoj tvari (%)
Ekstramasni sir	više od 60
Masni sir	45 – 60
Polumasni sir	25 – 45

Posni sir	manje od 25
-----------	-------------