



LOVDATA

Forskrift om kaseiner og kaseinater

Dato	FOR-2017-05-08-561
Departement	Landbruks- og matdepartementet
Ikrafttredelse	08.05.2017
Endrer	FOR-1993-12-20-1375
Gjelder for	Norge
Hjemmel	LOV-2003-12-19-124-§9 , LOV-2003-12-19-124-§10 , FOR-2003-12-19-1790 , FOR-2004-05-05-884
Kunngjort	11.05.2017 kl. 15.10
Korttittel	Forskrift om kaseiner og kaseinater

Kapitteloversikt:

Hoveddel

Vedlegg I. Kaseiner til konsum

Vedlegg II. Kaseinater til konsum

Hjemmel: Fastsatt av Landbruks- og matdepartementet 8. mai 2017 med hjemmel i [lov 19. desember 2003 nr. 124](#) om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven) § 9 og § 10, jf. [delegeringsvedtak 19. desember 2003 nr. 1790](#) og [delegeringsvedtak 5. mai 2004 nr. 884](#).

EØS-henvisninger: EØS-avtalen vedlegg II kap. XII nr. 32 (direktiv 83/417/EØF sist endret ved forordning (EF) nr. 1332/2008 og direktiv (EU) 2015/2203).

§ 1. Virkeområde

Denne forskriften gjelder for produktene som er definert i § 2 og som omsettes til konsum.

Produktene som er definert i § 2, kan likevel omsettes lovlig selv om de følgende kravene ikke er overholdt:

- vedlegg I
 - del I bokstav b) og c),
 - del II bokstav b) og c) eller
- vedlegg II
 - del I bokstav b) og c).

Produktene kan da ikke brukes til framstilling av næringsmidler og må merkes på en slik måte at kjøperen ikke blir villedet med hensyn til produktenes art, kvalitet eller bruksområde.

§ 2. Produktbeskrivelser og betegnelser

1. *Syrekasein til konsum*: et melkeprodukt framstilt ved utfelling, vasking og tørking av syreutfelt koagel fra skummetmelk og/eller fra andre produkter framstilt av melk.
2. *Løypekasein til konsum*: et melkeprodukt framstilt ved utfelling, vasking og tørking av koagel fra skummetmelk og/eller fra andre produkter framstilt av melk. Koagelet framkommer ved reaksjon med løype eller andre koagulerende enzymer.
3. *Kaseinater til konsum*: et melkeprodukt framstilt ved behandling av kaseiner til konsum eller koagel fra kaseiner til konsum, med nøytraliserende hjelpestoffer etterfulgt av tørking.

§ 3. Krav til merking

1. På emballasje, beholdere eller etiketter til melkeproduktene som definert i § 2, skal de følgende opplysningene angis. Opplysningene skal være godt synlige, lett leselige og ikke kunne fjernes:
 - a. melkeproduktets betegnelse, som angitt i § 2. Kaseinater til konsum skal også ha en angivelse av kationens eller kationenes art, som angitt i vedlegg II bokstav d)
 - b. for produkter, som omsettes i blandinger:
 - i. angivelsen «blanding av ... » etterfulgt av betegnelsene for de forskjellige produkter som blandingen består av, i synkende rekkefølge etter vekt
 - ii. angivelse av kationens eller kationenes art som angitt i vedlegg II bokstav d), for kaseinater til konsum
 - iii. proteininnholdet for blandinger som inneholder kaseinater til konsum
 - c. produktens nettomengde uttrykt i kilogram eller gram
 - d. navn eller firma og adresse til driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket, i hvis navn eller firma produktet omsettes. Hvis den driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket ikke er etablert i Unionen, den som importerer til unionsmarkedet
 - e. navnet på opprinnelseslandet for produkter som importeres fra tredjestater
 - f. identifikasjon av varepartiet for produktene eller produksjonsdatoen.

Som et unntak fra denne paragrafens første ledd, kan opplysningene i første ledd bokstav b) pkt. iii), og første ledd bokstav c), d) og e), bare angis i et handelsdokument.

2. En medlemsstat skal på sitt territorium forby omsetning av melkeprodukter, som definert i § 2 bokstav a), b) og c), hvis de nevnte opplysningene i § 3 første ledd, ikke er angitt på et språk, som er lett forståelig for kjøperne i den medlemsstaten hvor disse produktene omsettes. Disse melkeprodukter kan likevel omsettes, hvis opplysningene er formidlet på annet vis av driftsansvarlige for næringsmiddelforetaket. Opplysningene kan angis på flere språk.

3. Hvis minimumsinnholdet av melkeproteiner som angitt i vedlegg I del I bokstav a) punkt 2, vedlegg I del II bokstav a) punkt 2, og i vedlegg II bokstav a) punkt 2 er overskredet i melkeproduktene som definert i § 2, kan dette på egnet måte angis på produktenes emballasje, beholdere eller etiketter, uten at det berører andre unionsbestemmelser.

§ 4. Tilsyn og vedtak

Mattilsynet fører tilsyn og kan fatte nødvendige enkeltvedtak, jf. matloven § 23, for å oppnå etterlevelse av bestemmelser gitt i eller i medhold av denne forskriften. Mattilsynet kan også fatte enkeltvedtak i henhold til matloven § 24 til § 26.

§ 5. Straff

Overtredelse av bestemmelser gitt i denne forskriften eller enkeltvedtak gitt i medhold av forskriften, er straffbart i henhold til matloven § 28.

§ 6. Dispensasjon

Mattilsynet kan i særskilte tilfeller dispensere fra bestemmelsene i denne forskriften, forutsatt at det ikke vil stride mot Norges internasjonale forpliktelser, herunder EØS-avtalen.

§ 7. Ikrafttredelse og oppheving av andre forskrifter

Forskriften trer i kraft straks.

Forskrift 20. desember 1993 nr. 1375 om kaseiner og kaseinater oppheves samtidig.

Vedlegg I. Kaseiner til konsum

Del I. Krav til syrekaseiner til konsum

a. Vesentlige faktorer i sammensetningen

1. Maksimum innhold av vann	12 vektprosent
2. Minimum innhold av melkeproteiner, beregnet på grunnlag av tørrstoff hvorav minimum innhold av kaseiner	90 vektprosent 95 vektprosent
3. Maksimum innhold av melkefett	2 vektprosent
4. Maksimum titerbart syreinnhold uttrykt i ml 0,1 N natriumhydroksidopløsning pr. g	0,27
5. Maksimum innhold av aske (inkludert P2O5)	2,5 vektprosent
6. Maksimum innhold av vannfri laktose	1 vektprosent
7. Maksimum innhold av sedimenter (brente partikler)	22,5 mg i 25 g

b. Forurensende stoffer

Maksimum innhold av bly	0,75 mg/kg
-------------------------	------------

c. Urenheter

Fremmedlegemer (som tre- eller metallpartikler, hår eller insektdeler)	ingen i 25 g
--	--------------

d. Tekniske hjelpestoffer, bakteriekulturer og tillatte ingredienser

1. Syrer:

- melkesyre
- saltsyre
- svovelsyre
- sitronsyre
- eddiksyre
- ortofosforsyre.

2. Bakteriekulturer som produserer melkesyre.

3. Myse

e. Organoleptiske egenskaper

1. Lukt: Ingen fremmed lukt.

2. Utseende: Farge fra hvit til kremfarget; produktet skal ikke inneholde klumper, som ikke gir etter for et lett trykk.

Del II. Krav til løypekaseiner til konsum

a. Vesentlige faktorer i sammensetningen

1. Maksimum innhold av vann	12 vektprosent
2. Minimum innhold av melkeproteiner, regnet ut fra tørrstoffinnhold hvorav minimum innhold av kaseiner	84 vektprosent 95 vektprosent
3. Maksimum innhold av melkefett	2 vektprosent
4. Maksimum innhold av aske (inkludert P2O5)	7,5 vektprosent
5. Maksimum innhold av vannfri laktose	1 vektprosent
6. Maksimum innhold av sedimenter (brente partikler)	15 g i 25 g

b. Forurensende stoffer

Maksimum innhold av bly	0,75 mg/kg
-------------------------	------------

c. Urenheter

Fremmedlegemer (som tre- eller metallpartikler, hår eller insektdeler)	ingen i 25 g
--	--------------

d. Tekniske hjelpestoffer

- osteløype, som oppfyller kravene i [forskrift 6. juni 2011 nr. 667](#) om næringsmiddelenzymer
- andre melkekoagulerende enzymer, som oppfyller kravene i [forskrift 6. juni 2011 nr. 667](#) om næringsmiddelenzymer.

e. Organoleptiske egenskaper

1. Lukt: Ingen fremmed lukt.
2. Utseende: Farge fra hvit til kremfarget; produktet skal ikke inneholde klumper, som ikke gir etter for et lett trykk.

Vedlegg II. Kaseinater til konsum

Krav til kaseinater til konsum

a. Vesentlige faktorer i sammensetningen

1. Maksimum innhold av vann	8 vektprosent
2. Minimum innhold av melkeproteiner, regnet ut fra tørrstoffinnhold hvorav minimum innhold av kaseiner	88 vektprosent 95 vektprosent
3. Maksimum innhold av melkefett	2 vektprosent
4. Maksimum innhold av vannfri laktose	1 vektprosent
5. pH-verdi	6,0 til 8,0
6. Maksimum innhold av sedimenter (brente partikler)	22,5 mg i 25 g

b. Forurensende stoffer

Maksimum innhold av bly	0,75 mg/kg
-------------------------	------------

c. Urenheter

Fremmedlegemer (som tre- eller metallpartikler, hår eller insektdeler)	ingen i 25 g
--	--------------

d. Tilsetningsstoffer til næringsmidler (eventuelle nøytraliseringsmidler og buffere)

hydroksider	av	natrium
karbonater		kalium
fosfater		kalsium
sitrater		ammonium magnesium

e. Egenskaper

1. Lukt: Meget svak fremmed smak og lukt.
2. Utseende: Farge fra hvit til kremfarget; produktet skal ikke inneholde klumper, som ikke gir etter for et lett trykk.
3. Løselighet: skal være nesten fullstendig løselig i destillert vann, unntatt kalsiumkaseinat.