

IMENA IZDELKOV IN DEFINICIJE

1. Delno dehidrirano mleko

Pomeni tekoč izdelek, sladkan ali ne, pridobljen z delno odstranitvijo vode iz mleka, iz v celoti ali delno posnetega mleka ali mešanice teh izdelkov, ki lahko vsebujejo smetano ali v celoti dehidrirano mleko ali oboje, pri čemer v končnem izdelku, dodano v celoti dehidrirano mleko, ne presega 25 % skupne suhe snovi mleka.

– Vrste nesladkanega kondeziranega mleka:

- a. Kondenzirano mleko z visoko vsebnostjo maščobe
Delno dehidrirano mleko, ki vsebuje najmanj 15 % (m/m) maščobe in najmanj 26,5 % skupne suhe snovi mleka.
- b. Kondenzirano mleko
Delno dehidrirano mleko, ki vsebuje najmanj 7,5 % (m/m) maščobe in najmanj 25 % skupne suhe snovi mleka.
- c. Kondenzirano mleko, delno posneto
Delno dehidrirano mleko, ki vsebuje najmanj 1 % (m/m) in manj kot 7,5 % (m/m) maščobe ter najmanj 20 % skupne suhe snovi mleka.
- d. Kondenzirano mleko, posneto
Delno dehidrirano mleko, ki vsebuje največ 1 % (m/m) maščobe in najmanj 20 % skupne suhe snovi mleka.

– Vrste sladkanega kondeziranega mleka:

- e. Sladkano kondenzirano mleko
Delno dehidrirano mleko s primesjo saharaže (polbeli sladkor, beli sladkor ali ekstra beli sladkor), ki vsebuje najmanj 8 % (m/m) maščobe in najmanj 28 % skupne suhe snovi mleka.
- f. Sladkano kondenzirano mleko, delno posneto
Delno dehidrirano mleko s primesjo saharaže (polbeli sladkor, beli sladkor ali ekstra beli sladkor), ki vsebuje najmanj 1 % (m/m) in manj kot 8 % (m/m) maščobe ter najmanj 24 % skupne suhe snovi mleka.
- g. Sladkano kondenzirano mleko, posneto
Delno dehidrirano mleko s primesjo saharaže (polbeli sladkor, beli sladkor ali ekstra beli sladkor), ki vsebuje največ 1 % (m/m) maščobe in najmanj 24 % skupne suhe snovi mleka.

2. V celoti dehidrirano mleko

Pomeni izdelek v trdni obliki, katerega vsebnost vode ne presega 5 % (m/m) končnega izdelka, pridobljenega z odstranitvijo vode iz mleka, iz v celoti ali delno posnetega mleka, iz smetane ali mešanice teh izdelkov.

- a. Sušeno mleko z visoko vsebnostjo maščobe ali mleko v prahu z visoko vsebnostjo maščobe
Dehidrirano mleko, ki vsebuje najmanj 42 % (m/m) maščobe.
- b. Sušeno polno mleko, ali polno mleko v prahu
Dehidrirano mleko, ki vsebuje najmanj 26 % (m/m) in manj kot 42 % (m/m) maščobe.

- c. Sušeno delno posneto mleko, ali delno posneto mleko v prahu
Dehidrirano mleko z vsebnostjo maščobe več kot 1,5 % (m/m) in manj kot 26 % (m/m).
- d. Sušeno posneto mleko ali posneto mleko v prahu
Dehidrirano mleko, ki vsebuje največ 1,5 % (m/m) maščobe.

3. Postopki obdelave

- a. Dodatna količina laktoze, ki ni večja kot 0,03 % (m/m) končnega izdelka, se dovoli za proizvodnjo izdelkov navedenih v e. do g. 1. točke te priloge.
- b. Ne glede na določbe Uredbe (ES) št. 853/2004 Evropskega Parlamenta in Sveta z dne 29. aprila 2004 o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora (UL L št. 139 z dne 30. 4. 2004, str. 55), zadnjič spremenjeno z Uredbo Komisije (ES) št. 1243/2007 z dne 24. oktobra 2007 o spremembi Priloge III k Uredbi (ES) št. 853/2004 Evropskega Parlamenta in Sveta o posebnih higienskih pravilih za živila živalskega izvora (UL L št. 281 z dne 25. 10. 2007, str. 8) se morajo izdelki iz 1. in 2. točke te priloge konzervirati:
 - s toplotno obdelavo (sterilizacija, UVT, itd.) za izdelke od a. do d. iz 1. točke te priloge,
 - z dodajanjem saharoze za izdelke iz e. do g. 1. točke te priloge in
 - z dehidracijo za izdelke iz 2. točke te priloge.
- c. Ne glede na določbe 1. in 2. točke te priloge glede sestave izdelkov se vsebnost beljakovin v mleku lahko prilagodi na najmanjšo vsebnost 34 % (m/m) (izraženo v nemastni suhi snovi) z dodajanjem in/ali odvzemanjem mlečnih sestavin tako, da se ne spremeni razmerje med beljakovinami sirotke in kazeinom v mleku, ki se prilagaja.

4. Dovoljeni dodatki in surovine

- a. Vitamini in minerali v skladu z Uredbo (ES) št. 1925/2006 Evropskega Parlamenta in Sveta z dne 20. decembra 2006 o dodajanju vitaminov, mineralov in nekaterih drugih snovi živilom (UL L št. 404 z dne 30. 12. 2006, str. 26).
- b. Dovoljene surovine za prilagoditev vsebnosti beljakovin iz 3. c točke te priloge so:
 - mlečni koncentrat; Mlečni koncentrat je izdelek, pridobljen s koncentriranjem mlečnih beljakovin z ultra filtriranjem mleka, delno posnetega mleka ali posnetega mleka;
 - mlečni permeat; Mlečni permeat je izdelek, pridobljen z odvzemom mlečnih beljakovin in mlečne maščobe iz mleka, delno posnetega mleka ali posnetega mleka z ultra filtriranjem in
 - laktoza; Laktoza je naravna sestavina mleka, ki se običajno pridobi iz sirotke z vsebnostjo brezvodne laktoze, ki ni nižja kot 99,0 % (m/m) v suhi snovi. Lahko je brezvodna ali vsebuje eno molekulo vode v kristalih ali je mešanica obeh oblik.