

PRZYJĘTY

Decyzją Rady
Eurazjatyckiej Komisji Gospodarczej
z dnia 9 października 2013 r. Nr 67

REGULAMIN TECHNICZNY
Unii Celnej „O bezpieczeństwie mleka
i produktów mlecznych”
(TP TC 033/2013)

Niniejszy Regulamin Techniczny opracowano zgodnie z Porozumieniem z dnia 18 listopada 2010 r. o wspólnych zasadach i przepisach regulacji technicznej w Republice Białoruś, Republice Kazachstan i w Federacji Rosyjskiej.

Niniejszy Regulamin Techniczny określa obowiązujące na obszarze celnym Unii Celnej wymagania bezpieczeństwa dla mleka i produktów mlecznych, dopuszczanych do obrotu na obszarze celnym Unii Celnej, dla procesów ich wytwarzania, przechowywania, transportu, sprzedaży i utylizacji, jak również wymagania co do oznakowania i opakowania mleka i produktów mlecznych w celu zapewnienia ich swobodnego przemieszczania.

W przypadkach, gdy w stosunku do mleka i produktów mlecznych przyjęte są inne Regulaminy Techniczne Unii Celnej, określające wymagania bezpieczeństwa w stosunku do mleka i produktów mlecznych, do procesów ich produkcji, przechowywania, transportu, sprzedaży i utylizacji, jak również wymagania co do ich oznakowania i opakowania, wówczas mleko i produkty mleczne, wymagania w stosunku do procesów ich wytwarzania, przechowywania, transportu, sprzedaży i utylizacji, jak również wymagania co do ich oznakowania i opakowania powinny odpowiadać wymaganiom wszystkich Regulaminów Technicznych Unii Celnej, obejmujących je swym działaniem.

I. Zakres stosowania

1. Niniejszy Regulamin Techniczny opracowano w celu ochrony życia i zdrowia człowieka, środowiska naturalnego, życia i zdrowia zwierząt, zapobiegania działaniom, wprowadzającym w błąd konsumentów mleka i produktów mlecznych co do ich przeznaczenia i bezpieczeństwa, i obejmuje mleko i produkty mleczne wprowadzane do obrotu na obszarze celnym Unii Celnej, procesy ich wytwarzania, przechowywania, transportu, sprzedaży i utylizacji.

2. Niniejszy Regulamin Techniczny odnosi się do mleka i produktów mlecznych, wprowadzanych do obrotu na obszarze celnym Unii Celnej i wykorzystywanych w celach spożywczych, i obejmuje:

a) mleko surowe – surowiec, mleko odtłuszczone (surowe i poddane obróbce termicznej) – surowiec, śmietanka (surowa i poddana obróbce cieplnej) – surowiec;

b) wyroby mleczne, w tym:

produkty mleczne;

produkty mleczne złożone;

produkty zawierające mleko;

produkty uboczne przeróbki mleka;

produkty dla dzieci na bazie mleka, przeznaczone dla dzieci najmłodszych (od 0 do 3 lat), w wieku przedszkolnym (od 3 do 6 lat), wieku szkolnym (6 lat i starszych), adaptowane lub częściowo adaptowane początkowe lub kolejne mieszanki mleczne (w tym w proszku), proszkowe mieszanki mleka fermentowanego, napoje mleczne (w tym w proszku) dla dzieci najmłodszych, kaszki mleczne gotowe do użytku oraz kaszki mleczne w proszku (w warunkach domowych doprowadzane do użytku wodą pitną) dla dzieci najmłodszych;

c) procesy wytwarzania, przechowywania, transportu, sprzedaży i utylizacji mleka i produktów mlecznych;

d) komponenty funkcjonalne, niezbędne do otrzymywania produktów przeróbki mleka.

3. Niniejszy Regulamin Techniczny nie obejmuje następujących produktów:

a) produktów sporządzonych na bazie mleka i wyrobów mlecznych, przeznaczonych do wykorzystania w odżywianiu specjalnym (z wyjątkiem mleka i produktów mlecznych dla dzieci);

b) wyrobów kulinarnych i cukierniczych, dodatków pokarmowych i aktywnych biologicznie, środków leczniczych, karmy dla zwierząt, towarów nieżywnościowych, otrzymanych z użyciem lub na bazie mleka i produktów mlecznych;

c) mleka i produktów mlecznych, otrzymanych przez obywateli w warunkach domowych i (lub) w prywatnych gospodarstwach przydomowych, jak również do procesów wytwarzania, przechowywania, transportu i utylizacji mleka i produktów mlecznych, przeznaczonych wyłącznie do użytku własnego i nie przeznaczonych do obrotu na obszarze celnym Unii Celnej.

4. Niniejszy Regulamin Techniczny określa obowiązujące na obszarze celnym Unii Celnej wymagania co do oznakowania i opakowania mleka i produktów mlecznych, uzupełniające wymagania Regulaminów Technicznych „Produkty żywnościowe pod względem ich oznakowania” (TP TC 022/2011), zatwierdzonych Decyzją Komisji Unii Celnej z dnia 9 grudnia 2011 r. Nr 881 (w dalszym ciągu – Regulamin Techniczny Unii Celnej „Produkty żywnościowe pod względem ich oznakowania” (TP TC 022/2011)), oraz Regulaminu Technicznego Unii Celnej „O bezpieczeństwie opakowania” (TP TC 005/2011), zatwierdzonego Decyzją Komisji Unii

Celnej z dnia 16 sierpnia 2011 r. Nr 769 (w dalszym ciągu – Regulamin Techniczny Unii Celnej „O bezpieczeństwie opakowania” (TP TC 005/2011)), i nie sprzeczne z nim.

II. Podstawowe pojęcia

5. Do celów stosowania niniejszego Regulaminu Technicznego używane są pojęcia, określone w Regulaminie Technicznym Unii Celnej „O bezpieczeństwie produktów żywnościowych” (TP TC 021/2011), zatwierdzonym Decyzją Komisji Unii Celnej z dnia 9 grudnia 2011 r. Nr 880 (w dalszym ciągu – Regulamin Techniczny Unii Celnej „O bezpieczeństwie produktów żywnościowych” (TP TC 021/2011)), Regulaminie Technicznym Unii Celnej „Produkty żywnościowe pod względem ich oznakowania” (TP TC 022/2011), oraz następujące pojęcia i ich definicje:

„ajran” – mleczny produkt fermentowany, otrzymany przez mieszaną fermentację (mlekową i alkoholową), z wykorzystaniem mikroorganizmów zakwasowych (termofilnych paciorkowców fermentacji mleka, bułgarskich pałeczek skwaszania mleka) i drożdży z dodatkiem wody, soli kuchennej lub bez tego dodatku.;

„albumina” – produkt przeróbki mleka, otrzymany z serwatki i stanowiący koncentrat białek serwatki;

„acidofilina” – mleczny produkt fermentowany, otrzymany z wykorzystaniem w jednakowym stosunku mikroorganizmów zakwasowych (kwasochłonnych pałeczek kwasu mlekowego, laktokoków i zakwasu, przygotowanego na grzybkach kefirowych);

„warzeniec” – mleczny produkt fermentowany, otrzymany przez skwaszanie mleka i (lub) produktów mlecznych, uprzednio wysterylizowanych lub poddanych innej obróbce cieplnej w temp. $97 \pm 2^{\circ}\text{C}$ z

wykorzystaniem mikroorganizmów zakwasowych (termofilnych paciorkowców skwaszania mleka) do osiągnięcia charakterystycznych właściwości organoleptycznych;

„mleko regenerowane” – produkt mleczny w opakowaniu handlowym lub surowiec do otrzymywania produktów mlecznych, oprócz mleka do picia, otrzymany z wody i skoncentrowanych, zgęszczonych lub suchych produktów mlecznych;

„wtórny surowiec mleczny” – uboczny produkt przeróbki mleka, produkt mleczny, mleczny produkt składowy, produkt zawierający mleko z częściowo utraconymi cechami identyfikacyjnymi lub własnościami użytkowymi (w tym produkty pobrane w granicach ich terminu ważności, odpowiadające wymaganiom bezpieczeństwa, stawianym surowcom spożywczym), przeznaczone do wykorzystania po przeróbce;

„zakwasy do otrzymywania produktów przeróbki mleka” – specjalnie dobrane i wykorzystywane do otrzymywania produktów przeróbki mleka niechorobotwórcze, nietoksyczne mikroorganizmy i (lub) zestawy mikroorganizmów (głównie skwaszających mleko);

„serek wiejski” – produkt mleczny lub złożony produkt mleczny otrzymany z ziarna twarogowego z dodatkiem lub bez dodatku śmietanki, soli kuchennej i innych nie mlecznych składników, wprowadzanych w innym celu niż zastąpienie części składowych mleka;

„jogurt” – mleczny produkt fermentowany z podwyższoną zawartością suchych odtłuszczonych substancji mleka, otrzymany z wykorzystaniem mikroorganizmów zakwasowych (termofilnych paciorkowców fermentacji mleka i bułgarskich pałeczek skwaszania mleka);

„kazeina” – produkt przeróbki mleka, otrzymany z mleka odtłuszczonego i stanowiący podstawową frakcję białek mleka;

„kazeinian” – produkt przeróbki mleka, otrzymany z kazeiny przez obróbkę roztworami wodorotlenków metali alkalicznych lub ich soli i suszenie;

„kefir” – mleczny produkt fermentowany, otrzymany przez fermentację mieszaną (kwasowo-alkoholową), z wykorzystaniem zakwasu, przygotowanego z grzybków kefirowych, bez dodawania czystych szczepów mikroorganizmów fermentacji mleka i drożdży;

„lody z mleka fermentowanego” – lody (produkt mleczny lub złożony produkt mleczny), w którym udział masowy tłuszczu mlecznego wynosi nie więcej niż 7,5%, otrzymany z wykorzystaniem mikroorganizmów zakwasów lub produktów skwaszania mleka;

„mleczny produkt fermentowany” – produkt mleczny lub złożony produkt mleczny, który otrzymano w sposób prowadzący do zmniejszenia wskaźnika kwasowości aktywnej (pH), zwiększenia wskaźnika kwasowości i koagulacji białka mlecznego, skwaszania mleka i (lub) produktów mlecznych, i (lub) ich mieszanin z komponentami nie mlecznymi, które wprowadzane są w innym celu niż zastąpienie części składowych mleka (przed lub po skwaszaniu), albo bez dodania wymienionych komponentów, z wykorzystaniem mikroorganizmów zakwasowych, i zawierają żywe mikroorganizmy zakwasowe w ilości określonej w załączniku Nr 1 do niniejszego Regulaminu Technicznego;

„kwaśna śmietankowa pasta maślana” – pasta maślana otrzymana ze śmietanki pasteryzowanej z wykorzystaniem mikroorganizmów skwaszania mleka;

„masło kwaśno śmietankowe” – masło śmietankowe otrzymane ze śmietanki pasteryzowanej z wykorzystaniem mikroorganizmów skwaszania mleka;

„koncentrat białek serwatki” – białka serwatkowe otrzymane z serwatki mlecznej przez zateżanie lub ultrafiltrację;

„mleko skoncentrowane lub zgęszczone odtłuszczone” – skoncentrowany lub zgęszczony produkt mleczny, w którym udział masowy suchych substancji wynosi co najmniej 20%, udział masowy białka mlecznego w suchych substancjach odtłuszczonych – co najmniej 34%, a udział masowy tłuszczu mlecznego – co najmniej 1,5%;

„mleko skoncentrowane lub zgęszczone pełnotłuste” – skoncentrowany lub zgęszczony produkt mleczny, w którym udział masowy mlecznych suchych substancji wynosi co najmniej 25%, udział masowy białka mlecznego w stałych odtłuszczonych substancjach mlecznych – co najmniej 34%, a udział masowy tłuszczu mlecznego – co najmniej 7,5%;

„mleko skoncentrowane lub zgęszczone, częściowo odtłuszczone” – skoncentrowany lub zgęszczony produkt mleczny, w którym udział masowy suchych substancji mlecznych wynosi co najmniej 20%, udział masowy białka mlecznego w odtłuszczonych suchych substancjach mlecznych – co najmniej 34%, a udział masowy tłuszczu mlecznego – powyżej 1,5%, ale mniej niż 7,5%;

„kumys” – mleczny produkt fermentowany otrzymany przez fermentację mieszaną (kwasowo-alkoholową) mleka kobyły z wykorzystaniem mikroorganizmów zakwasowych (bułgarskich i kwasochłonnych pałeczek skwaszania mleka) oraz drożdży;

„produkt kumysowy” – mleczny produkt fermentacyjny, otrzymany z mleka krowiego według technologii otrzymywania kumysu;

„laktuloza” – produkt przeróbki laktozy, otrzymany z zawierającego laktozę surowca mlecznego, przez izomeryzację laktozy;

„masło z mleka krowiego” – produkt mleczny lub złożony produkt mleczny na emulsyjnej bazie tłuszczowej, której przeważającą częścią jest

tłuszcz mleczny, uzyskany z mleka krowiego, produktów mlecznych i (lub) produktów ubocznych przeróbki mleka przez oddzielenie od nich fazy tłuszczowej i równomiernego rozprowadzenia w niej osocza mleka;

„pasta maślana” – produkt mleczny lub złożony produkt mleczny na emulsyjnej bazie tłuszczowej, w którym udział masowy tłuszczu wynosi od 39 do 49% włącznie i który otrzymano z mleka krowiego, produktów mlecznych i (lub) przeróbki mleka przez wykorzystanie stabilizatorów z dodatkiem lub bez dodatków komponentów nie mlekowych, w innym celu niż zastąpienie części składowych mleka;

„miecznikowskie zsiadłe mleko” – mleczny produkt fermentowany, otrzymany z wykorzystaniem mikroorganizmów zakwasowych (termofilnych paciorkowców fermentacji mleka i bułgarskich pałeczek skwaszania mleka);

„mleko” – produkt normalnego wydzielania fizjologicznego gruczołów mlecznych bydła domowego, otrzymany od jednego lub kilku zwierząt w okresie laktacji w jednym lub kilku dojeniach, bez jakichkolwiek dodatków do tego produktu lub usuwania z niego jakichś substancji;

„produkt zawierający mleko” – produkt żywnościowy otrzymany z mleka i (lub) jego części składowych i (lub) produktów mlecznych i (lub) produktów ubocznych przeróbki mleka oraz komponentów nie mlecznych, według technologii, przewidującej możliwość zastąpienia tłuszczu mlekowego w ilości nie więcej niż 50% fazy tłuszczowej tylko zamiennikiem tłuszczu mlekowego i dopuszczającej wykorzystanie białka pochodzenia nie mlecznego w innym celu niż zastąpienie tłuszczu mlekowego, z udziałem masowym suchych substancji mlecznych w suchych substancjach gotowego produktu co najmniej 20%;

„osocze mleka” – układ koloidowy białek mleka, cukru mlecznego (laktozy), substancji mineralnych, fermentów i witamin w fazie wodnej;

„produkty mleczne” – produkty przeróbki mleka, zawierające produkt

mleczny, złożony produkt mleczny, produkt zawierający mleko, produkt uboczny przeróbki mleka, produkty dla dzieci na bazie mleka, adaptowane lub częściowo adaptowane początkowe lub dalsze mieszanki mleczne (w tym w proszku), sproszkowane mieszaniny z kwaśnym mlekiem, napoje mleczne (w tym również w proszku) dla dzieci najmłodszych, kaszki mleczne gotowe do spożycia oraz kaszki mleczne w proszku (w warunkach domowych doprowadzane do użytku wodą pitną) dla dzieci najmłodszych;

„serwatka mleczna” serowa, twarogowa lub kazeinowa – produkt uboczny przeróbki mleka, otrzymany przy wytwarzaniu sera (serwatka serowa), twarogu (serwatka twarogowa) lub kazeiny (serwatka kazeinowa);

„lody mleczne” – lody (produkt mleczny lub złożony produkt mleczny), w którym udział masowy tłuszczu mlecznego wynosi nie więcej niż 7,5%;

„kaszki mleczne gotowe do spożycia oraz kaszki mleczne w proszku (w warunkach domowych doprowadzane do użytku wodą pitną) dla dzieci najmłodszych” – produkty żywnościowe dla dzieci, otrzymane z różnych gatunków kaszy i (lub) mąki, mleka i (lub) produktów mlecznych, i (lub) produktów zawierających mleko z dodatkiem lub bez dodatku produktów nie mlecznych, z udziałem masowym suchych substancji mlecznych w suchych substancjach produktu gotowego do użytku nie mniej niż 15%;

„napoje mleczne dla dzieci najmłodszych” – produkty mleczne do karmienia dzieci najmłodszych, gotowe do spożycia, otrzymane z mleka surowego i (lub) produktów mlecznych, z dodatkiem lub bez dodatku komponentów nie mlecznych z następną obróbką cieplną, co najmniej pasteryzacją, i odpowiadające fizjologicznym potrzebom dzieci najmłodszych;

„konserwy mleczne”, „złożone konserwy mleczne”, „konserwy zawierające mleko” – suche lub skoncentrowane (zgęszczone), zapakowane

w opakowanie produkty mleczne, produkty mleczne złożone, produkty zawierające mleko;

„tłuszcz mleczny” – produkt mleczny, w którym udział masowy tłuszczu mlecznego wynosi co najmniej 99,8%, posiadający obojętny smak i zapach, produkowany z mleka i (lub) produktów mlecznych przez usunięcie osocza mleka;

„napój mleczny” – produkt mleczny lub produkt mleczny złożony, otrzymany z mleka i (lub) części składowych mleka, i (lub) produktów mlecznych, w tym ze skoncentrowanych i (lub) zgęszczonych, i (lub) sproszkowanych produktów mlecznych oraz wody, z dodatkiem lub bez dodatku innych produktów mlecznych lub komponentów nie mlecznych w innych celach niż zastąpienie składowych części mleka, z udziałem masowym białka mlecznego co najmniej 2,6% i z udziałem masowym odtłuszczonych suchych substancji co najmniej 7,4% (dla produktu mlecznego);

„produkt mleczny” – produkt spożywczy, który otrzymano z mleka i (lub) jego części składowych i (lub) produktów mlecznych, z dodatkiem lub bez dodatku ubocznych produktów przeróbki mleka (z wyjątkiem produktów ubocznych przeróbki mleka, które powstały przy otrzymywaniu produktów zawierających mleko) bez użycia tłuszczu nie mlecznego i białka nie mlecznego i w którego składzie mogą występować składniki funkcjonalnie niezbędne do przeróbki mleka;

„cukier mleczny” – produkt przeróbki mleka, otrzymany z serwatki lub ultrafiltratu serwatki przez zateżanie, krystalizację i suszenie laktozy;

„produkt mleczny złożony” – produkt żywnościowy otrzymany z mleka i (lub) jego części składowych i (lub) produktów mlecznych z dodatkiem lub bez dodatku produktów ubocznych przeróbki mleka (z wyjątkiem ubocznych produktów przeróbki mleka uzyskanych przy

otrzymywaniu produktów zawierających mleko) i składników nie mlecznych (z wyjątkiem tłuszczu pochodzenia nie mlecznego, wprowadzanych do składu jako samodzielny ingredient (nie obejmuje produktów mlecznych dla dzieci najmłodszych, które produkuje się z wykorzystaniem tłuszczów pochodzenia nie mlecznego)), które dodaje się w innych celach niż zastąpienie składowych części mleka. W gotowym produkcie powinno być przy tym składowych części mleka powyżej 50%, a w lodach i słodkich produktach przeróbki mleka – powyżej 40%;

„lody hartowane” – lody poddane zamrożeniu do temperatury nie wyższej niż minus 18 °C po obróbce w maszynie do lodów i zachowujące podaną temperaturę podczas przechowywania, transportu i sprzedaży;

„lody miękkie” – lody o temperaturze od minus 5 °C do minus 7 °C, sprzedawane konsumentom bezpośrednio po obróbce w maszynie do lodów;

„lody z zamiennikiem tłuszczu mlecznego” – lody (produkt zawierający mleko) z udziałem masowy tłuszczu nie więcej niż 12%;

„lody” – bite, zamrożone i spożywane w stanie zamrożonym słodkie produkty mleczne, mleczne produkty złożone, produkty zawierające mleko;

„nacjonalny produkt mleczny” – produkt mleczny posiadający nazwę, historycznie powstałą na terenie państwa członkowskiego Unii Celnej i Wspólnej Przestrzeni Gospodarczej, określoną cechami szczególnymi technologii jego wytwarzania, surowcem, składem wykorzystywanego przy jego wytwarzaniu zakwasu, i (lub) nazwą obiektu geograficznego (miejsca rozpowszechnienia odpowiedniego produktu mlecznego);

„składniki nie mleczne” – produkty żywnościowe dodawane do produktów przeróbki mleka, lub dodatki żywnościowe, lub witaminy, lub mikro- i makroelementy, lub białka, lub tłuszcze lub węglowodany pochodzące nie z mleka;

„mleko znormalizowane” – surowiec do otrzymywania produktów przeróbki mleka, w którym udziały masowe tłuszczu mlecznego i białka mlecznego i (lub) odtłuszczonych suchych substancji z mleka lub ich proporcje zostały doprowadzone do zgodności ze wskaźnikami normy lub dokumentu technicznego producenta, zgodnie z którym jest wytwarzany produkt przeróbki mleka;

„mleko odtłuszczone” – surowiec do otrzymywania produktów przeróbki mleka z udziałem masowym tłuszczu mlecznego poniżej 0,5%, otrzymany w wyniku oddzielenia tłuszczu mlecznego od mleka;

„mleko wzbogacone” – mleko surowe lub pitne, do którego w celu zwiększenia wartości pokarmowej produktu w porównaniu z zawartością naturalną (wyjściową) wprowadzono dodatkowo, oddzielnie lub w kompleksie, białko mleczne, witaminy, mikro- i makroelementy, włókna pokarmowe, polinienasycone kwasy tłuszczowe, fosfolipidy, prebiotyki;

„mleko pasteryzowane, sterylizowane, ultra-pasteryzowane, poddane ultra-wysokotemperaturowej obróbce” – mleko poddane obróbce cieplnej i celu spełnienia wymagań niniejszego Regulaminu Technicznego odnośnie do mikrobiologicznych wskaźników bezpieczeństwa;

„maślanka” – produkt uboczny przeróbki mleka, otrzymany przy otrzymywaniu masła z mleka krowiego;

„mleko do picia” – mleko pełnotłuste, odtłuszczone, znormalizowane, wzbogacone – produkt mleczny z udziałem masowym tłuszczu mlecznego poniżej 10%, poddany obróbce cieplnej, co najmniej pasteryzacji, bez dodatku suchych produktów mlecznych i wody, opakowany w opakowanie użytkowe;

„śmietanka do picia” – śmietanka poddana obróbce cieplnej, przynajmniej pasteryzacji, opakowana w opakowanie użytkowe;

„ser topiony” – produkt mleczny lub produkt mleczny złożony, otrzymany z sera i (lub) twarogu z wykorzystaniem produktów mlecznych i (lub) ubocznych produktów przeróbki mleka, soli emulgujących lub substancji żelatynujących przez zmielenie, wymieszanie, topienie i emulgowanie mieszaniny do topienia, z dodatkiem lub bez dodatku komponentów nie mlecznych, wprowadzanych w innym celu niż zastąpienie części składowych mleka;

„topiony produkt serowy” – produkt zawierający mleko, otrzymany według technologii produkcji sera topionego;

„lody Plombir” – lody (produkt mleczny lub produkt mleczny złożony), w którym udział masowy tłuszczu mlecznego wynosi co najmniej 12%;

„produkt uboczny przeróbki mleka” – produkt towarzyszący, otrzymany w procesie wytwarzania produktów przeróbki mleka;

„serowa pasta maślana” – pasta maślana otrzymana ze śmietanki, uzyskanej przez separację z serwatki serowej;

„produkt przeróbki mleka bezlaktozowy” – produkt przeróbki mleka z zawartością laktozy nie większą niż 0,1 g na 1 l gotowego do spożycia produktu, którego laktoza została poddana hydrolizie lub usunięta;

„produkt przeróbki mleka bity” – produkt przeróbki mleka otrzymany przez ubijanie;

„produkt przeróbki mleka zregenerowany” – produkt przeróbki mleka (oprócz mleka do picia) otrzymany z mleka skoncentrowanego (zgęszczonego) lub suchego produktu przeróbki mleka oraz wody, z dodatkiem lub bez dodatku innych produktów mlecznych;

„produkt przeróbki mleka skoncentrowany, z cukrem” – produkt przeróbki mleka skoncentrowany, wytworzony z dodatkiem sacharozy i (lub) innych cukrów;

„produkt przeróbki mleka skoncentrowany, zgęszczony, odparowany lub wymrożony” – produkt przeróbki mleka otrzymany przez częściowe usunięcie z niego wody do osiągnięcia udziału masowego suchych substancji co najmniej 20%;

„produkt przeróbki mleka niskolaktozowy” – produkt przeróbki mleka, którego laktoza została częściowo poddana hydrolizie lub usunięta;

„produkt przeróbki mleka znormalizowany” – produkt przeróbki mleka, w którym wskaźniki udziałów masowych tłuszczu mlecznego i białka mlecznego i (lub) stałych odtłuszczonych substancji mleka albo ich proporcje doprowadzono do zgodności ze wskaźnikami, ustalonymi w dokumentach dla odpowiedniego produktu;

„produkt przeróbki mleka odtłuszczony” – produkt przeróbki mleka, otrzymany z mleka odtłuszczonego i (lub) maślanki, i (lub) serwatki, i (lub) produktów otrzymanych na ich bazie;

„produkt przeróbki mleka, wzbogacony” – produkt przeróbki mleka z dodatkiem takich substancji jak białko mleczne, witaminy, mikro- i makroelementy, włókna pokarmowe, polinienasycone kwasy tłuszczowe, fosfolipidy, mikroorganizmy probiotyczne, prebiotyki oddzielnie lub w kompleksie;

„produkt przeróbki mleka rekombinowany” – produkt przeróbki mleka otrzymany z produktów przeróbki mleka i (lub) ich poszczególnych części składowych oraz wody;

„produkt przeróbki mleka sublimowany” – produkt przeróbki mleka otrzymany przez usunięcie wody z zamrożonego produktu przeróbki mleka do osiągnięcia udziału masowego suchych substancji co najmniej 95%;

„produkt przeróbki mleka suchy” – produkt przeróbki mleka otrzymany przez częściowe usunięcie z niego wody, do osiągnięcia udziału masowego suchych substancji co najmniej 90%;

„produkt przeróbki mleka termizowany, pasteryzowany, sterylizowany, ultra-pasteryzowany, lub poddany obróbce ultra-wysokotemperaturowej” – produkt przeróbki mleka poddany obróbce cieplnej i odpowiadający wymaganiom niniejszego Regulaminu Technicznego, odnoszącym się do dopuszczalnego poziomu zawartości mikroorganizmów w takim produkcie;

„produkty na bazie częściowych hydrolizatów białka” – produkty mleczne dla dzieci, otrzymane z białek mleka bydła domowego, poddanych częściowej hydrolizie;

„produkty przeróbki mleka na bazie pełnych lub częściowych hydrolizatów białka” – produkty mleczne otrzymane z białka mleka krowiego, poddanego pełnej lub częściowej hydrolizie;

„produkty dla dzieci na bazie mlecznej” – produkty dla dzieci (z wyjątkiem suchych i ciekłych mieszanek mlecznych, napojów mlecznych i kaszek mlecznych), otrzymane z mleka bydła domowego z dodatkiem lub bez dodatku produktów przeróbki mleka i (lub) części składowych mleka, jak również z dodatkiem lub bez dodatku komponentów nie mlecznych w ilości nie więcej niż 50% całkowitej masy gotowego produktu;

„zsiadłe mleko” – mleczny produkt fermentowany, otrzymany z wykorzystaniem mikroorganizmów zakwasowych (laktokoków i (lub) termofilnych paciorkowców skwaszania mleka);

„riażenka” – mleczny produkt fermentowany, otrzymany przez skwaszanie mleka parzonego z dodatkiem lub bez dodatku produktów mlecznych, z wykorzystaniem mikroorganizmów zakwasowych (termofilnych paciorkowców skwaszania mleka) z dodatkiem lub bez dodatku bułgarskich pałeczek skwaszania mleka;

„mleko zgęszczone z cukrem, odtłuszczone” – skoncentrowany lub zgęszczony produkt mleczny z cukrem, w którym udział masowy suchych substancji mlecznych wynosi co najmniej 26%, udział masowy białka

mlecznego w odtłuszczonych suchych substancjach mleka – co najmniej 34%, a udział masowy tłuszczu mlecznego – nie więcej niż 1%;

„mleko zgęszczone z cukrem, pełnotłuste” – skoncentrowany lub zgęszczony produkt mleczny z cukrem, w którym udział masowy suchych substancji mleka wynosi co najmniej 28,5%, udział masowy białka mlecznego w odtłuszczonych suchych substancjach – co najmniej 34% i udział masowy cukru mlecznego – co najmniej 8,5%;

„mleko zgęszczone z cukrem, odtłuszczone częściowo” – skoncentrowany lub zgęszczony produkt mleczny z cukrem, w którym udział masowy suchych substancji mleka wynosi co najmniej 26%, udział masowy białka mlecznego w odtłuszczonych suchych substancjach mleka – co najmniej 34%, a udział masowy tłuszczu – powyżej 1%, ale poniżej 8,5%;

„śmietanka zgęszczona z cukrem” – skoncentrowany lub zgęszczony produkt mleczny z cukrem, w którym udział masowy suchych substancji mleka wynosi co najmniej 37%, udział masowy białka mlecznego w odtłuszczonych suchych substancjach mleka – co najmniej 34%, a udział masowy cukru mlecznego – co najmniej 19%;

„produkt skwaszony” – produkt mleczny lub złożony produkt mleczny, poddany obróbce cieplnej po skwaszeniu, albo produkt zawierający mleko, otrzymany według technologii otrzymywania produktu mlecznego fermentowanego, z zachowaniem rodzaju i składu mikroflory zakwasu, określający rodzaj odpowiedniego produktu mlecznego fermentowanego i mający podobne jak on właściwości organoleptyczne i fizykochemiczne;

„pasta maślana ze słodkiej śmietanki” – pasta maślana otrzymana ze śmietanki pasteryzowanej;

„masło ze słodkiej śmietanki” – masło śmietankowe, otrzymane ze śmietanki pasteryzowanej;

„śmietanka w proszku” suchy produkt mleczny, w którym udział masowy suchych substancji mleka wynosi co najmniej 95%, udział masowy białka mlecznego w suchych odtłuszczonych substancjach mleka – co najmniej 34%, a udział masowy tłuszczu mlecznego – co najmniej 42%;

„śmietanka” – produkt mleczny (surowiec), otrzymany z mleka i (lub) produktów mlecznych, stanowiący emulsję tłuszczu mlecznego i osocza mleka, w którym udział masowy tłuszczu mlecznego wynosi co najmniej 10 %;

„masło śmietankowe” – masło z krowiego mleka, w którym udział masowy tłuszczu wynosi co najmniej 50%;

„lody śmietankowe” – lody (produkt mleczny lub złożony produkt mleczny), w którym udział masowy tłuszczu mlecznego wynosi od 8 do 11,5%;

„masło śmietankowe serowe” – masło śmietankowe otrzymane ze śmietanki, uzyskanej z separacji serwatki serowej;

„topiona mieszanka śmietankowo-roślinna” – produkt zawierający mleko, w którym udział masowy tłuszczu całkowitego wynosi co najmniej 99% i który otrzymano ze spreadu śmietankowo-roślinnego przez wytapianie fazy tłuszczowej lub innymi sposobami technologicznymi;

„spread śmietankowo-roślinny” – produkt zawierający mleko na emulsyjnej bazie tłuszczowej, w którym udział masowy tłuszczu całkowitego wynosi od 39 do 95%, a udział masowy tłuszczu mlecznego w fazie tłuszczowej – od 50 do 95%;

„produkt śmietankowy” – produkt mleczny lub złożony produkt mleczny, z udziałem masowym tłuszczu powyżej 10%, otrzymany głównie ze śmietanki;

„mieszanka na lody, ciekła” – ciekły produkt mleczny, złożony produkt mleczny lub produkt zawierający mleko, w których występują wszystkie komponenty niezbędne do produkcji lodów;

„mieszanka na lody, sucha” – suchy produkt mleczny, suchy złożony produkt mleczny lub suchy produkt zawierający mleko, otrzymane przez wysuszenie ciekłej mieszaniny dla lodów lub zmieszanie niezbędnych suchych składników i przeznaczone do otrzymywania lodów po regeneracji wodą, mlekiem, śmietanką i (lub) sokiem;

„śmietana” – mleczny produkt fermentowany, otrzymany przez skwaszenie śmietanki, z dodatkiem lub bez dodatku produktów mlecznych, z wykorzystaniem mikroorganizmów zakwasowych (laktokoków lub mieszaniny laktokoków i termofilnych paciorkowców skwaszania mleka), w którym udział masowy tłuszczu mlecznego wynosi co najmniej 10%;

„części składowe mleka” – suche substancje (tłuszcz mleczny, białko mleczne, cukier mleczny (laktoza), fermenty, witaminy, substancje mineralne), woda;

„suche mleczne produkty fermentacyjne dla dzieci najmłodszych” – produkty mleczne do karmienia dzieci najmłodszych, uzyskane według technologii otrzymywania mlecznych produktów fermentacyjnych, prowadzącej do obniżenia wskaźnika aktywnej kwasowości (pH) i koagulacji białek mleka, z wykorzystaniem mikroorganizmów zakwasu (bez użycia kwasów organicznych), z następnym dodatkiem lub bez dodatku do suchej mieszaniny żywych mikroorganizmów zakwasu w ilości określonej w załączniku Nr 2 do niniejszego Regulaminu Technicznego;

„napoje mleczne w proszku, dla dzieci najmłodszych – produkty mleczne do karmienia dzieci najmłodszych, uzyskane z mleka krowiego i (lub) produktów mlecznych, z dodatkiem lub bez dodatku składników nie mlecznych z udziałem masowym suchych substancji mlecznych w suchych

substancjach gotowego produktu co najmniej 15% i odpowiadające potrzebom fizjologicznym dzieci najmłodszych;

„mleko w proszku odtłuszczone” – suchy produkt mleczny, w którym udział masowy suchych substancji mleka wynosi co najmniej 95%, udział masowy białka mlecznego w suchych odtłuszczonych substancjach mleka – co najmniej 34%, a udział masowy tłuszczu mlecznego – nie więcej niż 1,5%;

„mleko w proszku pełnotłuste” – suchy produkt mleczny, w którym udział masowy suchych substancji mleka wynosi co najmniej 95%, udział masowy białka mlecznego w suchych odtłuszczonych substancjach mleka – co najmniej 34%, a udział masowy tłuszczu mlecznego – nie mniej niż 26 i nie więcej niż 42%;

„sucha pozostałość mleczna” – części składowe mleka z wyjątkiem wody;

„sucha odtłuszczona pozostałość mleczna” – części składowe mleka, z wyjątkiem tłuszczu mlecznego i wody;

„serwatka w proszku” – suchy produkt mleczny, otrzymany przez częściowe usunięcie wody z serwatki, uzyskanej przy otrzymywaniu sera metodą koagulacji białek pod działaniem preparatów fermentów ścinających mleko, jak również przy otrzymywaniu sera, kazeiny i twarogu metodą koagulacji białka w wyniku powstania kwasu mlekowego lub metodą termiczno-kwasową, do osiągnięcia udziału masowego suchych substancji co najmniej 95%;

„białko serwatkowe” – białko mleka, które pozostało w serwatce po wytrąceniu kazeiny;

„ser, ser topiony, produkt serowy, topiony produkt serowy wędzone” – ser, ser topiony, produkt serowy, topiony produkt serowy poddane wędzeniu i posiadające charakterystyczne dla wędzonych produktów żywnościowych

specyficzne własności organoleptyczne. Niedopuszczalne jest stosowanie aromatyzatorów wędzenia;

„ser, produkt serowy miękkie, półtwarde, twarde, bardzo twarde” – ser, produkt serowy, posiadające odpowiednie specyficzne własności organoleptyczne i fizykochemiczne, reglamentowane załącznikami do niniejszego Regulaminu Technicznego;

„ser, produkt serowy solankowe” – ser, produkt serowy, dojrzewające i (lub) przechowywane w roztworze soli;

„ser, produkt serowy z pleśnią” – ser, produkt serowy wytworzone z wykorzystaniem grzybków pleśniowych, znajdujących się wewnątrz i (lub) na powierzchni gotowego sera, produktu serowego;

„ser, produkt serowy śluzowe” – ser, produkt serowy wytworzone z wykorzystaniem mikroorganizmów śluzowych, rozwijających się na powierzchni gotowego sera, produktu serowego;

„ser” – produkt mleczny lub złożony produkt mleczny, wytworzony z mleka, produktów mlecznych i (lub) produktów ubocznych przeróbki mleka z wykorzystaniem lub bez wykorzystania specjalnych zakwasów, technologii zapewniających koagulację białka mlecznego za pomocą fermentów ścinających mleko, lub metodą kwasową, lub metodą termiczno-kwasową, z następnym oddzieleniem masy serowej od serwatki, jej formowaniem, prasowaniem z soleniem lub bez solenia, dojrzewaniem lub bez dojrzewania, z dodatkiem lub bez dodatku komponentów nie mlecznych, wprowadzanych w innych celach niż zamiana części składowych mleka;

„produkt serowy” – produkt zawierający mleko, wytworzony według technologii otrzymywania sera;

„mleko surowe” – mleko nie poddane obróbce cieplnej w temperaturze powyżej 40 °C lub obróbce, w wyniku której zmieniałyby się jego części składowe;

„mleko surowe odtłuszczone” – mleko odtłuszczone, nie poddane obróbce cieplnej w temperaturze powyżej 45 °C, otrzymane w wyniku oddzielenia tłuszczu mlecznego od mleka;

„serek” – produkt twarogowy, uformowany, pokryty lub nie pokryty glazurą z produktów żywnościowych, o masie nie większej niż 150 g;

„śmietanka surowa” – śmietanka nie poddane obróbce cieplnej w temperaturze powyżej 45 °C;

„twaróg” – produkt mleczny fermentowany, otrzymany z wykorzystaniem mikroorganizmów zakwasowych (laktokoków lub mieszaniny laktokoków i termofilnych paciorkowców kwaszenia mleka) oraz metod koagulacji kwasowej lub kwasowo-podpuszczkowej białka mlecznego, z następnym usunięciem serwatki metodą samosprasowania i (lub) prasowania, i (lub) separacji (odwirowywania), i (lub) ultrafiltracji z dodatkiem lub bez dodatku części składowych mleka (przed lub po skwaszeniu) w celu normalizacji produktów mlecznych;

„masa twarogowa” – produkt mleczny lub złożony produkt mleczny, otrzymany z twarogu z dodatkiem lub bez dodatku masła śmietankowego, śmietanki, mleka zgęszczonego z cukrem, cukrów i (lub) soli, z dodatkiem lub bez dodatku komponentów nie mlecznych, wprowadzanych w innych celach niż zastąpienie części składowych mleka;

„produkt twarogowy” – produkt mleczny, lub złożony produkt mleczny, lub produkt zawierający mleko, otrzymany z twarogu i (lub) produktów przeróbki mleka według technologii otrzymywania twarogu z dodatkiem lub bez dodatku produktów mlecznych, z dodatkiem lub bez dodatku komponentów nie mlecznych, w tym tłuszczu nie mlecznych i (lub) białek nie mlecznych (dla produktu zawierającego mleko), z następną obróbką cieplną lub bez niej;

„serek twarogowy” – produkt mleczny lub złożony produkt mleczny, otrzymany z masy twarogowej, która została ukształtowana, pokryta glazurą z produktów żywnościowych lub nie pokryta taką glazurą, o masie nie przekraczającej 150 g;

„masło topione” – masło z mleka krowiego, w którym udział masowy tłuszczu wynosi co najmniej 99%, otrzymane z masła śmietankowego metodą wytapiania fazy tłuszczowej i posiadające specyficzne właściwości organoleptyczne;

„mleko parzone” – mleko surowe lub pitne, poddane obróbce cieplnej w temperaturze od 85 do 99 °C, z ekspozycją co najmniej 3 h, do osiągnięcia specyficznych właściwości organoleptycznych;

„preparaty fermentów do otrzymywania produktów przeróbki mleka” – substancje białkowe niezbędne do przeprowadzenia procesów biochemicznych, zachodzących przy otrzymywaniu produktów przeróbki mleka;

„funkcjonalnie niezbędne komponenty przy otrzymywaniu produktów przeróbki mleka” – zakwasy do otrzymywania produktów przeróbki mleka, grzybki kefirowe, mikroorganizmy probiotyczne (probiotyki), prebiotyki, preparaty fermentów, wprowadzane przy otrzymywaniu produktów przeróbki mleka, bez których byłoby niemożliwe otrzymanie odpowiednich produktów przeróbki mleka;

„mleko pełnotłuste” – surowiec do otrzymywania produktów przeróbki mleka, w którym części składowe nie były poddawane oddziaływaniu za pośrednictwem ich regulacji;

„mleko w proszku częściowo odtłuszczone” – suchy produkt mleczny, w którym udział masowy suchych substancji mleka wynosi co najmniej 95%, udział masowy białka mlecznego i suchych odtłuszczonych substancji mleka

– co najmniej 34%, a udział masowy tłuszczu mlecznego – więcej niż 1,5%, ale mniej niż 26%.

III. Identyfikacja mleka i produktów mlecznych

6. Identyfikacja mleka i produktów mlecznych odbywa się zgodnie z następującymi zasadami:

a) w celu odniesienia mleka i produktów mlecznych do obiektów podlegających regulacji technicznej, w stosunku do których ma zastosowanie niniejszy Regulamin Techniczny, identyfikacja mleka i produktów mlecznych dokonywana jest przez zgłaszającego, organy kontroli państwowej (nadzoru), organy kontroli celnej, organy oceny (potwierdzenia) zgodności, jak również przez inne osoby zainteresowane bez wykonania badań (prób), według nazwy w drodze ustalenia zgodności nazwy mleka i produktu mlecznego, podanej w oznakowaniu lub w dokumentacji towarzyszącej towarowi, z nazwami mleka i produktów mlecznych podanymi w rozdziale II niniejszego Regulaminu Technicznego, jak również w innych Regulaminach Technicznych Unii Celnej, których działanie obejmuje mleko i produkty mleczne;

b) w przypadku, gdy mleka i produktów mlecznych nie można zidentyfikować na podstawie nazwy, mleko i produkty mleczne identyfikuje się wizualnie, przez porównanie ich wyglądu z oznakami podanymi w określeniu takich produktów w niniejszego Regulaminu Technicznego, jak również w innych Regulaminach Technicznych Unii Celnej, których działanie obejmuje mleko i produkty mleczne;

c) w celu ustalenia zgodności mleka i produktów mlecznych ze swoją nazwą identyfikacja mleka i produktów mlecznych dokonywana jest przez porównanie ich wyglądu i wskaźników organoleptycznych z oznakami podanymi w załączniku Nr 3 do niniejszego Regulaminu Technicznego lub z

określonymi normami, w wyniku zastosowania których na zasadach dobrowolności zapewnia się spełnienie wymagań niniejszego Regulaminu Technicznego, ustalonych w spisach norm, stosowanych do oceny (potwierdzenia) zgodności z niniejszym Regulaminem Technicznym lub z oznakami określonymi w dokumentacji technicznej, według której wytworzono mleko i produkty mleczne;

d) w przypadku, gdy mleka i produktów mlecznych nie można zidentyfikować na podstawie nazwy, metodą wizualną lub organoleptycznie, identyfikacji dokonuje się metodą analityczną, przez sprawdzenie zgodności wskaźników fizykochemicznych i (lub) mikrobiologicznych mleka i produktów mlecznych z oznakami, ustalonymi w niniejszym Regulaminie Technicznym, określonej dokumentacji technicznej, według której wytworzono mleko i produkty mleczne, jak również w innych Regulaminach Technicznych Unii Celnej, których działanie rozciąga się na mleko i produkty mleczne.

IV. Zasady obrotu mleka i produktów mlecznych na rynku państw członkowskich Unii Celnej i Wspólnej Przestrzeni Gospodarczej

7. Mleko i produkty mleczne wprowadzane są do obrotu na rynek państw członkowskich Unii Celnej i Wspólnej Przestrzeni Gospodarczej (w dalszym ciągu – państwa członkowskie) pod warunkiem ich zgodności z wymaganiami niniejszego Regulaminu Technicznego, jak również z wymaganiami innych Regulaminów Technicznych Unii Celnej, obejmujących je swym działaniem.

8. Mleko i produkty mleczne, odpowiadające wymaganiom niniejszego Regulaminu Technicznego oraz wymaganiom innych Regulaminów Technicznych Unii Celnej, obejmujących je swym działaniem, które przeszły

procedurę oceny (potwierdzenia) zgodności, powinny być oznakowane jednolitym znakiem obrotu produktów na rynku państw członkowskich Unii Celnej.

9. Państwa członkowskie zapewniają obrót na swoim rynku mleka i produktów mlecznych, zgodnych z wymaganiami niniejszego Regulaminu Technicznego oraz z wymaganiami innych Regulaminów Technicznych Unii Celnej, obejmujących je swym działaniem, na terytorium państwa członkowskiego bez przedstawienia wymagań dodatkowych w stosunku do podanych w niniejszym Regulaminie Technicznym i bez przeprowadzenia dodatkowych procedur oceny (potwierdzenia) zgodności.

10. Przy sprzedaży przez osoby fizyczne na rynkach, włącznie z rynkami rolniczymi, mleka i produktów mlecznych wytworzonych nie przemysłowo obowiązuje doprowadzenie do użytkownika informacji w dowolny dogodny sposób o ich bezpieczeństwie pod względem sanitarno-weterynaryjnym, o ich nazwach, miejscu wyprodukowania (adres) i dacie produkcji.

Przy sprzedaży mleka surowego na rynkach rolniczych z pojemników wyspecjalizowanych środków transportu lub z innego opakowania, wykonanego z materiałów przeznaczonych do zetknięcia z żywnością, do opakowania użytkownika - sprzedawcy (osoby prawne, osoby fizyczne zarejestrowane w charakterze przedsiębiorców indywidualnych oraz osoby fizyczne) zobowiązani są przedstawić użytkownikom odpowiednie dokumenty o przeprowadzeniu ekspertyzy sanitarno-weterynaryjnej zgodnie z ustawodawstwem państwa członkowskiego, jak również poinformować nabywców o konieczności obowiązkowego przegotowania mleka surowego.

11. Przy dostawach mleka surowego, odtłuszczonego mleka surowego surowej śmietanki do punktów odbioru mleka lub do zakładów mleczarskich - sprzedawcy (osoby prawne, osoby fizyczne zarejestrowane w charakterze

przedsiębiorców indywidualnych oraz osoby fizyczne) zobowiązani są okazać towarzyszące dokumenty weterynaryjne, wydane przez upoważniony organ państwa członkowskiego, potwierdzające bezpieczeństwo mleka surowego, odtłuszczonego mleka surowego, surowej śmietanki.

12. Przewóz na obszarze celnym Unii Celnej mleka surowego, odtłuszczonego mleka surowego, surowej śmietanki odbywa się z załączeniem weterynaryjnego dokumentu towarzyszącego, wydawanym przez upoważniony organ państwa członkowskiego, zawierającego dane o przeprowadzeniu ekspertyzy sanitarno-weterynaryjnej, potwierdzające ich bezpieczeństwo.

Termin ważności weterynaryjnego dokumentu towarzyszącego ustalany jest w zależności od wyników przedsięwzięć weterynaryjno-profilaktycznych w stosunku do produkcyjnego bydła rolniczego w miejscu wytwarzania mleka surowego, odtłuszczonego mleka surowego, surowej śmietanki, lecz nie może być dłuższy niż 1 miesiąc od daty wydania takiego dokumentu.

13. Przemieszczanym między państwami członkowskimi produktom mlecznym, podlegającym kontroli weterynaryjnej (nadzorowi), przywiezionym z krajów trzecich lub wyprodukowanym na obszarze celnym Unii Celnej musi towarzyszyć certyfikat weterynaryjny, wydawany przez upoważnione organy państw członkowskich bez przeprowadzenia ekspertyzy weterynaryjno-sanitarnej, potwierdzający dobrostan epizootyczny.

Każda partia mleka i produktów mlecznych, podlegająca kontroli weterynaryjnej (nadzorowi) wwożona jest na obszar celny Unii Celnej razem z certyfikatem weterynaryjnym, wydanym przez kompetentny organ kraju nadania.

V. Wymaganie bezpieczeństwa w stosunku do mleka surowego, odtłuszczonego mleka surowego, surowej śmietanki

14. Do wytwarzania produktów przeróbki mleka niedopuszczalne jest wykorzystanie mleka surowego, pozyskanego w ciągu pierwszych 7 dni od dnia ocielenia się krowy, w ciągu 5 dni do dnia ich zapuszczenia (przed ocieieniem), mleka zwierząt chorych bądź przechodzących kwarantannę.

15. Udział masowy odtłuszczonych suchych substancji w surowym mleku krowim powinien wynosić co najmniej 8,2%.

16. Poziomy zawartości substancji potencjalnie niebezpiecznych w mleku surowym, odtłuszczonym mleku surowym i w śmietance surowej nie powinny przekraczać poziomów dopuszczalnych, podanych w załącznikach Nr 1 – 4 do Regulaminu Technicznego Unii Celnej „O bezpieczeństwie produktów żywnościowych” (TP TC 021/2011) i w załączniku Nr 4 do niniejszego Regulaminu Technicznego.

17. Poziomy zawartości mikroorganizmów i komórek somatycznych w mleku surowym, odtłuszczonym mleku surowym, surowej śmietance nie powinny przekraczać poziomów dopuszczalnych, podanych w załączniku Nr 5 do niniejszego Regulaminu Technicznego.

18. Wskaźniki identyfikacji surowego mleka krowiego, surowego mleka innych gatunków bydła domowego i surowej śmietanki z mleka krowiego podane są w załącznikach Nr 6 i 7 do niniejszego Regulaminu Technicznego.

VI. Wymagania bezpieczeństwa przy produkcji, przechowywaniu, transporcie, sprzedaży i utylizacji mleka surowego, odtłuszczonego mleka surowego, surowej śmietanki

19. Procesy wytwarzania mleka surowego, odtłuszczonego mleka surowego, surowej śmietanki, włącznie z warunkami utrzymania, karmienia, dojenja bydła domowego, warunkami zbierania, chłodzenia i przechowywania mleka surowego, odtłuszczonego mleka surowego, surowej śmietanki powinny zapewniać ich zgodność z wymaganiami niniejszego

Regulaminu Technicznego oraz innych Regulaminów Technicznych Unii Celnej, obejmujących je swym działaniem.

20. Mleko surowe po dojeniu bydła domowego powinno być oczyszczone i schłodzone do temp. 4 ± 2 °C nie później niż w ciągu 2 h.

21. Przed rozpoczęciem przeróbki przemysłowej dopuszcza się przechowywanie mleka surowego, odtłuszczonego mleka surowego (włącznie z okresem przechowywania mleka surowego wykorzystywanego do separacji) w temperaturze 4 ± 2 °C, surowej śmietanki – w temperaturze nie wyższej niż 8 °C nie dłużej niż przez 36 h (włącznie z czasem transportu).

Przed rozpoczęciem przeróbki przemysłowej dopuszcza się przechowywanie mleka surowego, odtłuszczonego mleka surowego (włącznie z okresem przechowywania mleka surowego wykorzystywanego do separacji), surowej śmietanki przeznaczonej do otrzymywania produktów dla dzieci najmłodszych, w temperaturze 4 ± 2 °C nie dłużej niż przez 24 h (włącznie z czasem transportu).

22. Dopuszcza się wstępną obróbkę cieplną mleka surowego, odtłuszczonego mleka surowego, surowej śmietanki, w tym pasteryzację, przez producenta w przypadkach:

a) kwasowości mleka surowego, odtłuszczonego mleka surowego od 19 do 21 °T, kwasowości śmietanki od 17 do 19 °T;

b) przechowywania mleka surowego, odtłuszczonego mleka surowego, surowej śmietanki dłużej niż przez 6 h bez schłodzenia;

c) transportu mleka surowego, odtłuszczonego mleka surowego, surowej śmietanki trwającego dłużej niż dopuszczalny okres przechowywania, ale nie więcej niż o 25%;

d) odpowiedniego polecenia ze strony upoważnionych organów państw członkowskich w zakresie kontroli weterynaryjnej (nadzoru).

23. W przypadku zastosowania wstępnej obróbki cieplnej mleka surowego, odtłuszczonego mleka surowego, surowej śmietanki, w tym pasteryzacji, warunki obróbki cieplnej (temperatura, czas trwania) podane są w dokumentacji towarowej towarzyszącej mleku surowemu, odtłuszczonemu mleku surowemu, surowej śmietance.

24. Rolnicy-wytwórcy towarów przy otrzymywaniu mleka surowego, odtłuszczonego mleka surowego, surowej śmietanki powinni posługiwać się sprzętem i materiałami odpowiadającymi wymaganiom stawianym bezpieczeństwu materiałów stykających się z produktami żywnościowymi.

25. Podczas transportu schłodzonego mleka surowego, odtłuszczonego mleka surowego, surowej śmietanki do miejsca przeróbki – w chwili zapoczątkowania przeróbki ich temperatura nie powinna przekraczać 10 °C.

Odbiór mleka surowego, odtłuszczonego mleka surowego, surowej śmietanki, nie odpowiadających podanym w tym punkcie wymaganiom odnośnie do temperatury, jest dopuszczalny pod warunkiem ich niezwłocznego przerobienia przez wytwórcę produktów przeróbki mleka.

26. Transport mleka surowego, odtłuszczonego mleka surowego, surowej śmietanki odbywa się w zaplombowanych pojemnikach ze szczelnie zamykanymi pokrywami, wykonanymi z materiałów odpowiadających wymaganiom, jakie stawia się bezpieczeństwu materiałów stykających się z produktami żywnościowymi. Środki transportu powinny zapewniać podtrzymanie temperatury, ustalonej w punktach 21 i 22 niniejszego Regulaminu Technicznego.

27. Przechowywanie mleka surowego, odtłuszczonego mleka surowego, surowej śmietanki, również poddanych uprzedniej obróbce cieplnej, w tym pasteryzacji, przez wytwórcę produktów przeróbki mleka przed przystąpieniem do przeróbki, odbywa się w osobnych oznakowanych pojemnikach w temperaturze 4 ± 2 °C.

28. Procesy sprzedaży mleka surowego, odtłuszczonego mleka surowego, surowej śmietanki, również poddanych wstępnej obróbce cieplnej, w tym pasteryzacji, powinny spełniać wymagania podane w punkcie 10 niniejszego Regulaminu Technicznego oraz wymagania Regulaminu Technicznego Unii Celnej „O bezpieczeństwie produktów żywnościowych” (TP TC 021/2011).

29. Procesy utylizacji mleka surowego, odtłuszczonego mleka surowego, surowej śmietanki, również poddanych obróbce cieplnej, w tym pasteryzacji, powinny spełniać wymagania Regulaminu Technicznego Unii Celnej „O bezpieczeństwie produktów żywnościowych” (TP TC 021/2011).

VII. Wymagania bezpieczeństwa produktów mlecznych

30. Produkty mleczne będące w obrocie na obszarze celnym Unii Celnej przez ustalony okres przydatności użyte zgodnie z przeznaczeniem powinny być bezpieczne.

Produkty mleczne powinny spełniać wymagania niniejszego Regulaminu Technicznego i innych Regulaminów Technicznych Unii Celnej, obejmujących je swym działaniem.

31. Produkty mleczne powinny być otrzymywane z mleka surowego i (lub) odtłuszczonego mleka surowego i (lub) surowej śmietanki, spełniających wymagania bezpieczeństwa, ustanowione w niniejszym Regulaminie Technicznym, i poddanych obróbce cieplnej, zapewniającej otrzymanie produktów mlecznych spełniających wymagania niniejszego Regulaminu Technicznego.

Inne surowce spożywcze, wykorzystywane do otrzymywania produktów mlecznych powinny spełniać warunki Regulaminów Technicznych Unii Celnej, obejmujących je swym działaniem.

32. Poziomy zawartości w produktach mlecznych, przeznaczonych do wprowadzenia do obrotu na obszarze celnym Unii Celnej, pierwiastków toksycznych, substancji potencjalnie niebezpiecznych, mykotoksyn, antybiotyków, pestycydów, radionuklidów, mikroorganizmów i wartości wskaźników zepsucia oksydacyjnego nie powinny przekraczać poziomów podanych w załącznikach Nr 1 – 4 do Regulaminu Technicznego Unii Celnej „O bezpieczeństwie produktów żywnościowych” (TP TC 021/2011) i w załączniku Nr 4 do niniejszego Regulaminu Technicznego.

33. Poziomy zawartości mikroorganizmów w produktach mlecznych nie powinny przekraczać poziomów dopuszczalnych, podanych w załączniku Nr 8 do niniejszego Regulaminu Technicznego.

34. Otrzymywanie produktów do żywienia dietetycznego i produktów mlecznych fermentowanych (oprócz złożonych produktów mlecznych) powinno odbywać się bez użycia dodatków pokarmowych i aromatyzatorów, z wyjątkiem funkcjonalnie niezbędnych komponentów.

Otrzymywanie masy twarogowej i serka wiejskiego powinno odbywać się bez obróbki cieplnej gotowego produktu i dodania stabilizatorów konsystencji oraz konserwantów.

35. Wskaźniki organoleptyczne identyfikacji produktów przeróbki mleka podano w załączniku Nr 3 do niniejszego Regulaminu Technicznego.

36. Fizykochemiczne i mikrobiologiczne wskaźniki identyfikacji produktów mlecznych podano w załączniku Nr 1 do niniejszego Regulaminu Technicznego.

VIII. Wymagania bezpieczeństwa w stosunku do komponentów funkcjonalnych, niezbędnych do otrzymywanie produktów przeróbki mleka

37. Mikroorganizmy, w tym również probiotyczne, wykorzystywane w hodowlach jednorodzajowych lub w składzie zakwasów do otrzymywania

produktów przeróbki mleka, powinny być zidentyfikowane, nie patogenne, nietoksyczne i posiadać własności niezbędne do otrzymania wskazanych produktów, spełniających wymagania niniejszego Regulaminu Technicznego.

38. Preparaty fermentów do otrzymywania produktów przeróbki mleka powinny posiadać aktywność i specyficzność, niezbędne dla konkretnego procesu technologicznego i spełniać wymagania, ustalone w Regulaminach Technicznych Unii Celnej, których działanie obejmuje preparaty fermentów do otrzymywania produktów przeróbki mleka.

39. Poziomy bezpieczeństwa mikrobiologicznego zakwasów do otrzymywania produktów przeróbki mleka, preparatów fermentów do otrzymywania produktów przeróbki mleka, pożywek do hodowania mikroorganizmów zakwasowych i probiotycznych nie powinny przekraczać poziomów dopuszczalnych, podanych w załączniku Nr 8 do niniejszego Regulaminu Technicznego.

40. Inne wskaźniki bezpieczeństwa zakwasów do otrzymywania produktów przeróbki mleka, mikroorganizmów probiotycznych, prebiotyków, preparatów fermentów do otrzymywania produktów przeróbki mleka i pożywek dla przygotowania zakwasów do otrzymywania produktów przeróbki mleka powinny spełniać wymagania niniejszego Regulaminu Technicznego, jak również wymagania podane w załączniku Nr 3 do Regulaminu Technicznego Unii Celnej „O bezpieczeństwie produktów żywnościowych” (TP TC 021/2011).

41. Wytwórca zakwasów do otrzymywania produktów przeróbki mleka, preparatów fermentów do otrzymywania produktów przeróbki mleka i innych funkcjonalnie niezbędnych komponentów przy otrzymywaniu produktów przeróbki mleka zapewnia ich zgodność z wymaganiami niniejszego Regulaminu Technicznego.

Wytwórca produktów mlecznych powinien zapewniać bezpieczeństwo zakwasu produkcyjnego i procesów jego otrzymywania, jak również jego zgodności z wymaganiami dokumentu (normy lub dokumentu technicznego wytwórcy, zgodnie z którym wytwarzany jest produkt przeróbki mleka).

Zakwasy do otrzymywania produktów przeróbki mleka powinny być wykorzystane bezpośrednio po otwarciu nie uszkodzonego opakowania. Przechowywanie otwartych i wykorzystanie uszkodzonych opakowań zakwasów do otrzymywania produktów przeróbki mleka jest niedopuszczalne.

42. Przy otrzymywaniu produktów żywnościowych dla dzieci na bazie mlecznej nie zezwala się na stosowanie preparatów fermentów ścinających mleko do otrzymywania produktów przeróbki mleka i zakwasów do otrzymywania produktów przeróbki mleka wytworzonych z wykorzystaniem organizmów modyfikowanych genetycznie.

IX. Wymagania odnośnie do zapewnienia bezpieczeństwa mleka i produktów mlecznych w procesie ich otrzymywania, przechowywania, transportu, sprzedaży i utylizacji

43. Procesy technologiczne stosowane przy otrzymywaniu mleka i produktów mlecznych powinny zapewniać wytwarzanie produktów spełniających wymagania niniejszego Regulaminu Technicznego oraz wymagania innych Regulaminów Technicznych Unii Celnej, obejmujących je swym działaniem.

44. Materiały stykające się z mlekiem i produktami mlecznymi w procesie otrzymywania powinny spełniać wymagania odnośnie do bezpieczeństwa materiałów stykających się z produktami żywnościowymi..

Na wszystkich stadiach procesu wytwarzania mleka i produktów mlecznych powinna być zapewniona ich obserwowalność.

45. Obiekty produkcyjne, w których przebiegają procesy otrzymywania mleka surowego, odtłuszczonego mleka surowego, surowej śmietanki i (lub) ich przeróbki (obróbki) przy otrzymywaniu produktów mlecznych, podlegają rejestracji państwowej zgodnie z ustaleniami Regulaminu Technicznego Unii Celnej „O bezpieczeństwie produktów żywnościowych” (TP TC 021/2011).

46. Organizacja pomieszczeń produkcyjnych, w których przebiega proces wytwarzania mleka i produktów mlecznych, wyposażenie techniczne i inwentarz, wykorzystywane w procesie otrzymywania mleka i produktów mlecznych, warunki przechowywania i usuwania odchodów z wytwarzania mleka i produktów mlecznych, jak również woda, wykorzystywana w procesie otrzymywania mleka i produktów mlecznych, powinny spełniać wymagania Regulaminu Technicznego Unii Celnej „O bezpieczeństwie produktów żywnościowych” (TP TC 021/2011).

47. Otrzymywanie produktów żywnościowych dla dzieci najmłodszych na bazie mleka, adaptowanych lub częściowo adaptowanych początkowych lub kolejnych mieszanek mlecznych (w tym mieszanek w proszku), mieszanek mlecznych produktów fermentacyjnych w proszku, napojów mlecznych (w tym napojów w proszku) dla dzieci najmłodszych, kaszek mlecznych gotowych do użytku, kaszek mlecznych w proszku (w warunkach domowych doprowadzanych do stanu gotowości wodą pitną) dla dzieci najmłodszych odbywa się w wyspecjalizowanych obiektach produkcyjnych lub w specjalnych wydziałach, lub na wyspecjalizowanych liniach technologicznych.

Wytwórcy, sprzedawcy i osoby spełniające funkcje zagranicznych wytwórców mleka i produktów mlecznych obowiązani są realizować procesy ich przechowywania, transportu i sprzedaży w taki sposób, by mleko i produkty mleczne spełniały wymagania niniejszego Regulaminu

Technicznego oraz wymagania innych Regulaminów Technicznych Unii Celnej, obejmujących je swym działaniem.

Procesy przechowywania, transportu, sprzedaży i utylizacji mleka i produktów mlecznych powinny spełniać wymagania Regulaminu Technicznego Unii Celnej „O bezpieczeństwie produktów żywnościowych” (TP TC 021/2011).

X. Wymagania bezpieczeństwa odnośnie do produktów dla dzieci na bazie mleka, adaptowanych lub częściowo adaptowanych początkowych lub kolejnych mieszanek mlecznych (w tym również w proszku), mieszanek w proszku mlecznych produktów fermentowanych, napojów mlecznych (w tym w proszku) dla dzieci najmłodszych, kaszek mlecznych gotowych do użytku oraz kaszek mlecznych w proszku (w warunkach domowych doprowadzanych do użytku wodą pitną)
dla dzieci najmłodszych

48. Produkty dla dzieci na bazie mleka, adaptowane lub częściowo adaptowane początkowe lub kolejne mieszanki mleczne (w tym mieszanki w proszku), mieszanki w proszku mlecznych produktów fermentowanych, napoje mleczne (w tym napoje w proszku) dla dzieci najmłodszych, kaszki mleczne gotowe do spożycia i kaszki mleczne w proszku (w warunkach domowych doprowadzane do użytku wodą pitną) dla dzieci najmłodszych powinny spełniać wymagania, ustalone w niniejszym Regulaminie Technicznym, jak również wymagania podane w art. 8 Regulaminu Technicznego Unii Celnej „O bezpieczeństwie produktów żywnościowych” (TP TC 021/2011), i powinny być bezpieczne dla zdrowych dzieci.

49. Dopuszczalne poziomy zepsucia oksydacyjnego i zawartości potencjalnie niebezpiecznych substancji w produktach dla dzieci na bazie mlecznej, w adaptowanych lub częściowo adaptowanych początkowych i kolejnych mieszankach mlecznych (w tym mieszankach w proszku), w suchych mieszankach produktów mlecznych fermentowanych, w napojach

mlecznych (w tym napojach w proszku) dla dzieci najmłodszych, kaszkach mlecznych gotowych do spożycia i kaszkach mlecznych w proszku (w warunkach domowych doprowadzanych do użytku wodą pitną) dla dzieci najmłodszych podano w załączniku Nr 9 do niniejszego Regulaminu Technicznego.

50. Dopuszczalne poziomy zawartości mikroorganizmów w produktach dla dzieci na bazie mlecznej, adaptowanych lub częściowo adaptowanych początkowych i kolejnych mieszankach mlecznych (w tym mieszankach w proszku), w suchych mieszankach produktów mlecznych fermentowanych, napojach mlecznych (w tym napojach w proszku) dla dzieci najmłodszych, kaszkach mlecznych gotowych do spożycia i kaszkach mlecznych w proszku (w warunkach domowych doprowadzanych do użytku wodą pitną) dla dzieci najmłodszych, w tym w produktach przygotowanych w kuchniach mlecznych, podano w załączniku Nr 2 do niniejszego Regulaminu Technicznego.

Ilość mikroorganizmów niezbędnych funkcjonalnie komponentów przy otrzymywaniu produktów przeróbki mleka, dodawanych do suchej mieszaniny przy otrzymywaniu mieszanek w proszku z kwaśnym mlekiem dla dzieci najmłodszych podano w załączniku Nr 2 do niniejszego Regulaminu Technicznego.

Wskaźniki bezpieczeństwa mikrobiologicznego w produktach dla dzieci na bazie mlecznej, adaptowanych lub częściowo adaptowanych początkowych i kolejnych mieszankach mlecznych (w tym mieszankach w proszku), w suchych mieszankach mlecznych produktów fermentowanych, napojach mlecznych (w tym napojach w proszku) dla dzieci najmłodszych, kaszkach mlecznych gotowych do spożycia i kaszkach mlecznych w proszku (w warunkach domowych doprowadzanych do użytku wodą pitną) dla dzieci najmłodszych, w tym w produktach przygotowanych w kuchniach

mlecznych, powinny spełniać wymagania podane w załączniku Nr 2 do niniejszego Regulaminu Technicznego.

51. Dopuszczalne poziomy zepsucia oksydacyjnego i zawartości potencjalnie niebezpiecznych substancji w produktach mlecznych oraz złożonych produktach mlecznych dla dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym podano w załączniku Nr 10 do niniejszego Regulaminu Technicznego.

52. Dopuszczalne poziomy zawartości mikroorganizmów w produktach mlecznych oraz złożonych produktach mlecznych dla dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym podano w załączniku Nr 11 do niniejszego Regulaminu Technicznego.

53. Wskaźniki fizykochemiczne identyfikacji produktów dla dzieci na bazie mlecznej, adaptowanych lub częściowo adaptowanych początkowych lub kolejnych mieszanek mlecznych (w tym mieszanek w proszku), suchych mieszanek mlecznych produktów fermentowanych, napojów mlecznych (w tym napojów w proszku) dla dzieci najmłodszych, kaszek mlecznych gotowych do spożycia i kaszek mlecznych w proszku (w warunkach domowych doprowadzanych do użytku wodą pitną) dla dzieci najmłodszych podano w załączniku Nr 12 do niniejszego Regulaminu Technicznego.

54. Wskaźniki fizykochemiczne identyfikacji produktów dla dzieci na bazie mlecznej, przeznaczonych dla dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym, podano w załączniku Nr 13 do niniejszego Regulaminu Technicznego.

55. Wskaźniki wartości pokarmowej produktów dla dzieci na bazie mlecznej, adaptowanych lub częściowo adaptowanych początkowych i kolejnych mieszanek mlecznych (w tym mieszanek w proszku), suchych mieszanek mlecznych produktów fermentowanych, napojów mlecznych (w tym napojów w proszku) dla dzieci najmłodszych, kaszek mlecznych

gotowych do spożycia i kaszek mlecznych w proszku (w warunkach domowych doprowadzanych do użytku wodą pitną) dla dzieci najmłodszych powinny odpowiadać poziomom dopuszczalnym, podanym w załącznikach Nr 12 i 14 do niniejszego Regulaminu Technicznego, oraz stanowi funkcjonalnemu organizmu dziecka z uwzględnieniem jego wieku.

56. Przy otrzymywaniu adaptowanych lub częściowo adaptowanych początkowych lub kolejnych mieszanek mlecznych (zastępujących mleko kobiece) w celu maksymalnego zbliżenia składu odpowiednich mieszanek do składu mleka kobiecego dopuszcza się włączenie do ich składu tylko L-aminokwasów, tauryny, nukleotydów, mikroorganizmów probiotycznych, tranu i innych koncentratów polinienasyconych kwasów tłuszczowych.

57. Postacie witamin i substancji mineralnych, stosowanych przy otrzymywaniu produktów pokarmowych na bazie mlecznej dla dzieci najmłodszych, adaptowanych lub częściowo adaptowanych początkowych lub kolejnych mieszanek mlecznych (w tym mieszanek w proszku), mieszanek mlecznych produktów fermentowanych w proszku, napojów mlecznych (w tym napojów w proszku) dla dzieci najmłodszych, kaszek mlecznych gotowych do spożycia i kaszek mlecznych w proszku (w warunkach domowych doprowadzanych do użytku wodą pitną) dla dzieci najmłodszych zostały ustalone w Regulaminie Technicznym Unii Celnej „O bezpieczeństwie produktów żywnościowych” (TP TC 021/2011).

Poziomy zawartości mikronutrientów w płynnych mieszankach mlecznych, mieszankach w proszku dla dzieci najmłodszych powinny być zgodne z poziomami dopuszczalnymi, podanymi w załączniku Nr 14 do niniejszego Regulaminu Technicznego.

58. Przy otrzymywaniu produktów dla dzieci najmłodszych na bazie mlecznej, adaptowanych lub częściowo adaptowanych początkowych lub kolejnych mieszanek mlecznych (w tym mieszanek w proszku), mieszanek

mlecznych produktów fermentowanych w proszku, napojów mlecznych (w tym napojów w proszku) dla dzieci najmłodszych, kaszek mlecznych gotowych do spożycia i kaszek mlecznych w proszku (w warunkach domowych doprowadzanych do użytku wodą pitną) dla dzieci najmłodszych zezwala się na stosowanie dodatków pokarmowych, których spis podano w załączniku Nr 15 do niniejszego Regulaminu Technicznego.

59. Komponenty nie mleczne, wykorzystywane w wytwarzaniu produktów żywnościowych dla dzieci na bazie mlecznej, adaptowanych lub częściowo adaptowanych początkowych lub kolejnych mieszanek mlecznych (w tym mieszanek w proszku), mieszanek mlecznych produktów fermentowanych w proszku, napojów mlecznych (w tym napojów w proszku) dla dzieci najmłodszych, kaszek mlecznych gotowych do spożycia i kaszek mlecznych w proszku (w warunkach domowych doprowadzanych do użytku wodą pitną) dla dzieci najmłodszych, powinny spełniać wymagania Regulaminów Technicznych Unii Celnej, obejmujących je swym działaniem.

XI. Wymagania co do opakowania produktów mlecznych

60. Przeznaczone do sprzedaży produkty mleczne powinny znajdować się w opakowaniu spełniającym wymagania Regulaminu Technicznego Unii Celnej „O bezpieczeństwie produktów żywnościowych” (TP TC 005/2011) i zapewniającym bezpieczeństwo oraz zachowanie własności użytkowych mleka i produktów mlecznych zgodnie z wymaganiami niniejszego Regulaminu Technicznego przez cały okres ich przydatności.

61. Produkty dla dzieci najmłodszych na bazie mlecznej, adaptowane lub częściowo adaptowane początkowe i kolejne mieszanki mleczne (w tym mieszanki w proszku), suche mieszanki z mlecznych produktów fermentowanych, napoje mleczne (w tym napoje w proszku), kaszki mleczne

gotowe do spożycia i kaszki mleczne w proszku (w warunkach domowych doprowadzane do użytku wodą pitną) dla dzieci najmłodszych powinny być dopuszczane do obrotu na obszarze celnym Unii Celnej tylko umieszczeniu i opakowaniu w szczelne opakowania na małe ilości, nie większe niż następujące objętości (lub masy):

a) 1 kg – produkty w proszku (adaptowane lub częściowo adaptowane początkowe lub kolejne mieszanki mleczne, mieszanki w proszku z kwaśnego mleka, produkty żywnościowe do podkarmiania na bazie mlecznej, produkty do natychmiastowego przygotowania, kaszki mleczne (w warunkach domowych doprowadzane do użytku wodą pitną);

b) 0,2 l – ciekłe (adaptowane lub częściowo adaptowane mieszanki początkowe lub kolejne);

c) 0,25 l (kg) – mleko do picia, śmietanka do picia, produkty mleczne fermentowane;

d) 0,1 kg – produkty dla dzieci na bazie mlecznej, o konsystencji pasty.

62. Produkty na bazie mlecznej dla dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym mogą być dopuszczone do obrotu na obszarze celnym Unii Celnej tylko w szczelnym opakowaniu. Ciekłe produkty na bazie mlecznej dla dzieci w wieku przedszkolnym i szkolnym powinny być wypuszczane w opakowaniu o objętości nie większej niż 2 l, produkty dla dzieci o konsystencji pasty – w ilości nie większej niż 0,2 kg (do bezpośredniego spożycia w porcjach).

63. Przy sprzedaży nie rozdzielonych i nie opakowanych szybko psujących się produktów przeróbki mleka niedopuszczalne jest stosowanie opakowania użytkownika (nabywcy) oprócz przypadków, podanych w punkcie 10 niniejszego Regulaminu Technicznego.

64. Porcjowane (odkrojone) produkty mleczne pakowane są przez wytwórcę lub sprzedawcę w warunkach zapewniających zgodność

bezpieczeństwa takich produktów z wymaganiami niniejszego Regulaminu Technicznego.

65. Każde opakowanie produktów mlecznych powinno posiadać oznakowanie, zawierające informacje dla użytkownika jak w rozdziale XII niniejszego Regulaminu Technicznego.

XII. Wymagania co do oznakowania mleka i produktów mlecznych

66. Mleko i produkty mleczne powinny być zaopatrzone w informacje dla użytkowników, spełniające wymagania Regulaminu Technicznego Unii Celnej „Produkty żywnościowe pod względem ich oznakowania” (TP TC 022/2011) i dodatkowe wymagania niniejszego Regulaminu Technicznego.

67. Na każdą jednostkę opakowania grupowego, wielokrotnego użytku, lub opakowania transportowego mleka lub produktów mlecznych nanosi się oznakowanie, zawierające następujące informacje dla użytkowników:

- a) znak towarowy (markę handlową) (jeśli taki jest);
- b) masa netto (masa brutto – do decyzji użytkownika);
- c) numer partii mleka lub produktów mlecznych;
- d) napisy ostrzegawcze lub znaki manipulacyjne (na przykład „unikać światła słonecznego”, „ograniczenie temperatury”, „unikać wilgoci”, „ładunek szybko psujący się”) – nanosi się wybiórczo odpowiednio do warunków przechowywania i transportu mleka lub produktów mlecznych;
- e) skład produktu – dla mleka i produktów mlecznych, umieszczonych bezpośrednio w opakowaniu transportowym;
- f) oznaczenie normy lub dokumentu technicznego wytwórcy, według których otrzymano produkt przeróbki mleka – dla mleka lub produktów mlecznych umieszczonych bezpośrednio w opakowaniu transportowym (dla

mleka i produktów mlecznych przywożonych z krajów trzecich dopuszcza się nie podawanie).

68. Przy owijaniu grupowego lub transportowego opakowania mleka lub produktów mlecznych w przezroczyste materiały ochronne z polimerów dopuszcza się nie nanoszenie na wierzch oznakowania. W tym przypadku informacją dla użytkownika jest oznakowanie opakowania użytkowego.

69. Nazwy mleka i produktów mlecznych powinny odpowiadać pojęciom podanym w rozdziale II niniejszego Regulaminu Technicznego. Nazwy mleka i produktów mlecznych mogą być uzupełnione znakami asortymentowymi lub nazwami firmowymi wytwórcy. Kolejność słów w nazwach mleka i produktów mlecznych kształtowanych na podstawie pojęć ustalonych w rozdziale II niniejszego Regulaminu Technicznego w tekście oznakowania nie jest reglamentowana, na przykład może być „mleko pełnotłuste”, „pełnotłuste mleko” „masło śmietankowe”, „śmietankowe masło”.

Przy formowaniu nazw mleka regenerowanego wymagane jest podanie bezpośrednio w nazwie podstawowego surowca, wykorzystanego do otrzymania produktu, drukiem tej samej wielkości, na przykład: „mleko regenerowane z mleka w proszku”, „mleko regenerowane z mleka skoncentrowanego”, „mleko regenerowane z mleka w proszku i mleka zagęszczonego”.

Dopuszcza się nie podawanie w nazwach masła śmietankowego oznak kwalifikacyjnych, charakteryzujących właściwości jego technologii (słodkie śmietankowe, niesolone) w przypadku, jeśli przy jego wytwarzaniu nie korzysta się z mikroorganizmów zakwasowych i soli kuchennej.

70. Gatunek zwierząt gospodarczych (z wyjątkiem krów, od których uzyskano mleko) powinien być podany na etykietkach opakowań przed pojęciem „mleko” lub po tym pojęciu.

71. Pojęcia odnoszące się do sposobu obróbki cieplnej mleka lub produktów jego przetworzenia podaje się na etykietkach opakowań po pojęciu „mleko” lub nazw produktów przetworzenia mleka, na przykład „mleko pasteryzowane”, „śmietanka sterylizowana”.

72. Po nazwie mleka i produktów przeróbki mleka, obok podania sposobu jego obróbki cieplnej, można umieścić i inne pojęcia, odnoszące się do takich produktów, charakteryzujące sposób wytwarzania, cechy szczególne składu surowca, wykorzystanie mikroorganizmów zakwasowych, na przykład: „produkt twarogowy termizowany aromatyzowany (z aromatem)”, napój mleczny fermentowany”, „śmietanka rekombinowana”. Pojęcia „znormalizowany (znormalizowane)” w nazwie mleka i produktów przeróbki mleka na etykietkach opakowań można pominąć.

73. Nazwy złożonych produktów mlecznych powinny składać się z pojęć ustanowionych dla produktów mlecznych i być uzupełnione informacjami o obecności dodanych komponentów nie mlecznych, na przykład „twaróg z kawałkami owoców”, „kefir owocowy”, „ser topiony z szynką”.

74. Przy tworzeniu nazw mlecznych produktów fermentowanych wzbogaconych w mikroorganizmy probiotyczne i (lub) probiotyki dopuszcza się wykorzystanie przedrostka „bio-” w nazwie produktu przeróbki mleka czy mlecznych produktów złożonych, np. „biokefir”, „bioriażenka”.

75. Pojęcie „produkt” w nazwach produktów mlecznych, produktów mlecznych złożonych, produktów zawierających mleko może być zastąpione lub uzupełnione terminem charakteryzującym konsystencję lub formę produktu (galaretka, kisiel, koktajl, krem, mus, napój, pasta, rolada, sos, suflet, tort itd.), na przykład: „koktajl mleczno-sokowy”, „sos śmietanowy”, „kisiel mleczny”, „suflet twarogowy z orzechami”, „suflet serowy z przyprawami korzennymi”.

76. Niedopuszczalne jest użycie pojęć odnoszących się do produktów mlecznych fermentowanych (ajran, acidofilina, warzeniec, jogurt, kefir, kumys, produkt kumysowy, zsiadłe mleko, riazenka, śmietana, twaróg) w oznakowaniu produktu zawierającego mleko lub produktu kiszzonego, otrzymanych według technologii produkcyjnej odpowiedniego produktu mlecznego fermentowanego. W oznakowaniu produktu zawierającego mleko lub produktu skwaszonego słowa „zawierający mleko” lub „skwaszony” należy zastąpić słowami charakteryzującymi technologię otrzymywania takich produktów, na przykład „kefirowy”, „kefirowy termizowany”, „jogurtowy”, „jogurtowy termizowany”.

W produkcie mlecznym fermentowanym, otrzymanym według technologii otrzymywania kefiru z wykorzystaniem zakwasu, przygotowanego na czystych hodowlach mikroorganizmów kwaszenia mleka i jednego lub kilku rodzajów drożdży, wchodzących w skład mikroorganizmów (mikroflory) grzybków kefirowych, w nazwie wykorzystuje się pojęcie „produkt kefirowy”, które nanosi się drukiem tego samego rozmiaru.

77. Termin charakteryzujący rodzaj i typ surowca (twardy, półtwardy, miękki, świeży (bez dojrzewania), w plastrach, w postaci pasty), może nie być wykorzystany w połączeniu z nazwą sera.

78. Pojęcia „wzbogacony”, „wzbogacone” wykorzystywane są w połączeniu z nazwami odpowiednich produktów i towarzyszy im informacja w oznakowaniu o obecności i ilości dodanych do tych produktów substancji.

79. W przypadku, gdy produkty nie odpowiadają wskaźnikom identyfikacyjnym, ustalonym w niniejszym Regulaminie Technicznym, w nazwach znaków asortymentowych ani w innych dodatkowych nazwach mleka i produktów jego przeróbki nie mogą być wykorzystane pojęcia, ustalone w rozdziale II niniejszego Regulaminu Technicznego.

80. W przypadku naniesienia oznakowania na opakowanie użytkowe produktów mlecznych i złożonych produktów mlecznych dopuszczalne jest naniesienie części ich nazwy na dogodnej do przeczytania stronie takiego opakowania w przypadku, jeśli na tym samym opakowaniu była naniesiona pełna nazwa.

W przypadku naniesienia oznakowania na opakowanie użytkowe produktu mlecznego niedopuszczalne jest naniesienie części nazwy produktu zawierającego mleko na dogodnej do przeczytania stronie takiego opakowania, dla uniknięcia wprowadzenia użytkownika w błąd.

81. Informacja o użyciu zamiennika tłuszczu mlecznego przy otrzymywaniu produktów zawierających mleko według technologii, w której przewiduje się zastąpienie tłuszczu mlecznego jego zamiennikiem (z wyjątkiem spreadów śmietankowo-roślinnych) zostaje dołączona do nazwy rodzaju produktu zawierającego mleko na stronie czołowej opakowania użytkowego (po nazwie produktu zawierającego mleko następują słowa: „z zamiennikiem tłuszczu mlecznego”), na przykład: „produkt śmietanowy z zamiennikiem tłuszczu mlecznego”, „serek z zamiennikiem tłuszczu mlecznego”.

82. Dla produktów zawierających mleko (oprócz produktów skwaszonych) niedopuszczalne jest wykorzystanie pojęć ustalonych w niniejszym Regulaminie Technicznym dla mleka, produktów mlecznych i złożonych produktów mlecznych, w tym słów lub części słów wchodzących w skład tych pojęć, ich różnych połączeń, w nazwach znaków towarowych (marek handlowych) przy znakowaniu produktów zawierających mleko, na ich etykietkach, w celach reklamowych lub innych, które mogą wprowadzić użytkownika w błąd.

Dla podobnych produktów przeróbki mleka, otrzymanych w procesie wytwarzania produktów zawierających mleko, stosuje się nazwy „produkt serwatkowy” i „produkt maślankowy”.

83. Niedopuszczalne jest wykorzystanie pojęcia „masło”, w tym w nazwach znaków towarowych (marek handlowych) przy naniesieniu oznakowania na etykiety pasty maślanej i spreadu śmietankowo-roślinnego w celach reklamowych lub innych, mogących wprowadzić użytkownika w błąd.

Niedopuszczalne jest wykorzystanie pojęcia „masło topione”, w tym w nazwach znaków towarowych (marek handlowych) przy naniesieniu oznakowania na etykiety śmietankowo-roślinnej mieszanki topionej maślanej pasty i spreadu śmietankowo-roślinnego w celach reklamowych lub innych, mogących wprowadzić użytkownika w błąd.

84. W oznakowaniu lodów mlecznych, lodów Plombir, lodów z fermentowanych produktów mlecznych, lodów z zamiennikiem tłuszczu mlecznego powinny znaleźć się nazwy podanych produktów, zgodnie z pojęciami ustalonymi w rozdziale II niniejszego Regulaminu Technicznego. Przy nanoszeniu oznakowania na lody na przedniej stronie opakowania użytkowego podaje się pełną nazwę tego produktu i nanosi się ją drukiem takiej samej wielkości.

Niedozwolone jest użycie pojęć „mleczne”, „śmietankowe”, „plombir” w nazwach i oznakowaniu lodów, w których skład wchodzi zamiennik tłuszczu mlecznego.

85. Do mleka surowego, odtłuszczonego mleka surowego, surowej śmietanki, sprzedawanych przez osoby fizyczne, zarejestrowane jako przedsiębiorcy indywidualni, osoby prawne, w celach przetwórstwa powinna być dołączona dokumentacja towarowa, zawierająca następujące informacje:

a) nazwę (mleko surowe, odtłuszczone mleko surowe, surowa śmietanka);

b) wskaźniki identyfikacji, ustalone w załącznikach Nr 6 i 7 do niniejszego Regulaminu Technicznego, przy możliwości ich oznaczenia;

c) nazwę i siedzibę wytwórcy mleka surowego, odtłuszczonego mleka surowego, surowej śmietanki (adres prawny z podaniem kraju, adresu miejsca wytwarzania mleka surowego, odtłuszczonego mleka surowego, surowej śmietanki (jeśli nie pokrywają się z adresem prawnym));

d) objętość mleka surowego, odtłuszczonego mleka surowego, surowej śmietanki (w l) lub ich masa (w kg);

e) datę i czas (godziny, minuty) załadunku mleka surowego, odtłuszczonego mleka surowego, surowej śmietanki;

f) temperaturę przy załadunku (°C) mleka surowego, odtłuszczonego mleka surowego, surowej śmietanki;

g) numer partii mleka surowego, odtłuszczonego mleka surowego, surowej śmietanki.

86. Na opakowanie użytkowe produktów przeróbki mleka powinno być naniesione oznakowanie, zawierające następujące informacje:

a) nazwę produktu przeróbki mleka (zgodnie z pojęciami ustalonymi w rozdziale II i zasadami z rozdziału X niniejszego Regulaminu Technicznego, z zachowaniem wymagań co do ich zastosowania, podanych w niniejszym rozdziale);

b) udział masowy tłuszczu (%) (oprócz produktów odtłuszczonych, sera, produktów serowych, serów topionych, topionych produktów serowych);

c) udział masowy tłuszczu w suchej substancji (%) dla sera, produktów serowych, serów topionych, topionych produktów serowych.

Dla produktów otrzymanych z mleka pełnotłustego zezwala się na podawanie udziału masowego tłuszczu w zakresie „od... do...” w procentach, z dodatkowym dobrze widocznym oznakowaniem dla każdej partii konkretnej wartości udziału masowego tłuszczu w dowolny dogodny sposób.

Dla adaptowanych lub częściowo adaptowanych, początkowych lub kolejnych mieszanek mlecznych w proszku, mieszanek mlecznych produktów fermentacji, napojów mlecznych w proszku dla dzieci najmłodszych, kaszek mlecznych gotowych do spożycia i kaszek mlecznych w proszku (w warunkach domowych doprowadzanych do użytku wodą pitną) dla dzieci najmłodszych dopuszcza się podawanie udziału masowego w gramach w tekście oznakowania, w rozdziale „Wartość pokarmowa”;

d) udział masowy tłuszczu mlecznego (w % względem fazy tłuszczowej) (dla produktów zawierających mleko);

e) nazwę i siedzibę wytwórcy produktów przeróbki mleka (adres prawny, z podaniem kraju, adresu miejsca wytwarzania produktów przeróbki mleka (jeśli nie pokrywają się z adresem prawnym)) i organizacji, upoważnionej przez wytwórcę do przyjęcia pretensji od użytkowników na obszarze Unii Celnej, zarejestrowanej na terytorium Unii Celnej;

f) znak towarowy (marka handlowa) (jeśli istnieje);

g) masę netto lub objętość produktu przeróbki mleka (w dostępnym do przeczytania miejscu na opakowaniu użytkowym);

h) skład produktu przeróbki mleka, z podaniem jego komponentów. W przypadku gdy komponent stanowi produkt żywnościowy złożony z dwóch lub więcej komponentów, ten produkt żywnościowy podaje się w rozdziale „Skład” tekstu oznakowanie pod swoją nazwą.

Produkt mleczny wchodzący w skład złożonego produktu mlecznego i (lub) produktu zawierającego mleko podawany jest w rozdziale „Skład” tekstu oznakowania pod swoją nazwą. W składzie takich produktów podaje

się nazwy produktów żywnościowych, dodatki żywnościowe (nazwa grupowa i nazwa lub indeks „E”, komponenty funkcjonalne wykorzystane w procesie produkcyjnym, lecz nie wchodzące w skład produktu gotowego, mogą być nie podawane), aromatyzatory (zgodnie z wymaganiami Regulaminu Technicznego Unii Celnej „Wymagania bezpieczeństwa dodatków żywnościowych, aromatyzatorów i technologicznych środków pomocniczych” (TP TC 029/2012), przyjętego Decyzją Rady Eurazjatyckiej Komisji Gospodarczej z dnia 20 lipca 2012 r. Nr 58 (w dalszym ciągu – Regulaminu Technicznego Unii Celnej „Wymagania bezpieczeństwa dla dodatków żywnościowych, aromatyzatorów i technologicznych środków pomocniczych” (TP TC 029/2012)). Komponenty wchodzące w skład glazury podaje się w rozdziale „Skład” tekstu oznakowania z uwzględnieniem wymagań w stosunku do komponentu złożonego.

Kolejność przedstawienia informacji o komponencie produktów mlecznych, stanowiącym wieloskładnikowy produkt żywnościowy, odpowiada wymaganiom Regulaminu Technicznego Unii Celnej „Produkty żywnościowe pod względem ich oznakowania” (TP TC 022/2011) oraz „Wymagania bezpieczeństwa dodatków żywnościowych, aromatyzatorów i technologicznych środków pomocniczych” (TP TC 029/2012);

i) wartość pokarmowa produktów przeróbki mleka otrzymanych z mleka pełnotłustego (można ją podawać w zakresie „od... do...”);

j) zawartość B w gotowym produkcie mlecznym fermentowanym lub produkcie skwaszonym (nie poddanym obróbce cieplnej po skwaszeniu) mikroorganizmów (kwaszenia mleka, bifidobakterii i innych mikroorganizmów probiotycznych oraz drożdży (w razie obecności drożdży w składzie zakwasu) – jednostek koloniotwórczych w 1 g produktu);

k) zawartość w gotowym wzbogaconym produkcie mikro- i makroelementów, witamin, innych substancji użytych do wzbogacenia

produktu, z podaniem stosunku ilości substancji dodanych do produktu do dawki dobowej ich zużycia (w przypadku istnienia reglamentowanego w ustalonym trybie wskaźnika dawki zużycia) i cech szczególnych użycia produktu (w razie konieczności);

l) dokument, na podstawie którego zostały wytworzone i mogą być zidentyfikowane produkty (dla produktów wwożonych na terytorium Unii Celnej z krajów trzecich może być nie okazywany).

87. W oznakowaniu skoncentrowanych lub zgęszczonych produktów mlecznych oraz produktów mlecznych w proszku powinny znajdować się następujące dodatkowe informacje:

a) data wyprodukowania (wytworzenia) oraz termin przydatności produktu (nanoszone na pokrywkę słoika, puszki lub paczki). W przypadku podania terminu przydatności słowami „przydatny do spożycia do” lub „spożyć do” obok takich słów wskazuje się miejsce, gdzie naniesiono taką informację, na przykład: „patrz na pokrywce lub na dnie słoika w pierwszym lub drugim rzędzie” lub „patrz na pokrywce lub na dnie paczki”. W przypadku podania terminu ważności słowami „przydatny przez” lub „zużyć do dnia” obok takich słów nanosi się termin przydatności (miesiąc) i napis: „datę produkcji podano na pokrywce lub na dnie słoika w pierwszym lub drugim rzędzie” lub „data produkcji jest podana na pokrywce lub na dnie paczki”;

b) rodzaj cukru (sacharoza, fruktoza, glukoza, laktoza) dla produktów przeróbki mleka, skoncentrowanych (zgęszczonych) z cukrem (podaje się w rozdziale „Skład produktu przeróbki mleka” tekstu oznakowania).

88. Przy nanoszeniu oznakowania dopuszcza się naniesienie informacji na powłokę sera, produktu serowego lub na ich pokrycie z zastosowaniem niezmywalnej nieszkodliwej farby lub etykietek samoprzylepnych, albo w inny sposób, zapewniający bezpieczeństwo zwalnianych produktów.

89. W oznakowaniu sera i produktów serowych powinna znaleźć się następująca informacja uzupełniająca:

- a) rodzaj podstawowej mikroflory zakwasowej (tekst znakujący formułuje wytwórca);
- b) pochodzenie preparatów fermentów ścinających mleko.

90. W oznakowaniu produktów odpowiadających wymaganiom z rozdziału X niniejszego Regulaminu Technicznego, przeznaczonych dla dzieci najmłodszych, powinny znaleźć się następujące informacje dodatkowe:

- a) zalecenia odnośnie do wykorzystania odpowiedniego produktu;
- b) warunki przygotowania, warunki przechowywania i wykorzystania odpowiedniego produktu po otwarciu opakowania użytkowego;
- c) wiek dziecka (wskazany cyframi bez skrótów słownych), dla którego przeznaczony jest dany produkt:

od urodzenia – adaptowane lub częściowo adaptowane początkowe mieszanki mleczne (w tym w proszku i na bazie białek częściowo zhydrolizowanych), mieszanki w proszku z mleka fermentowanego;

powyżej (od) 6 miesięcy – adaptowane lub częściowo adaptowane kolejne mieszanki mleczne (w tym mieszanki w proszku), mieszanki w proszku z mleka fermentowanego;

powyżej (od) 6 miesięcy – napoje mleczny (w tym napoje w proszku) dla dzieci najmłodszych, twaróg i produkty na bazie twarogu;

powyżej (od) 8 miesięcy – mleko do picia (dopuszczone do przygotowania dań dla dokarmiania dzieci najmłodszych powyżej (od) 4 miesięcy, z podaniem w oznakowaniu ograniczeń wiekowych przy docelowym naznaczeniu produktu);

powyżej (od) 8 miesięcy – śmietanka do picia (dopuszczona do przygotowania dań dla dokarmiania dzieci powyżej (od) 6 miesięcy, z

podaniem w oznakowaniu ograniczeń wiekowych przy docelowym naznaczeniu produktu);

powyżej (od) 8 miesięcy – kefir, jogurt i inne produkty fermentacji mleka;

d) skład produktu (z podaniem nazw użytych olejów roślinnych i węglowodanów);

e) wartość pokarmowa produktu, włącznie z zawartością witamin, substancji mineralnych i wartością energetyczną (w przypadku wzbogacenia produktu – procent od zapotrzebowania dobowego).

91. Na opakowaniach adaptowanych lub częściowo adaptowanych początkowych lub kolejnych mieszanek mlecznych (w tym mieszanek w proszku) powinien znajdować się napis z uprzedzeniem: „Dla dzieci najmłodszych bardziej zalecane jest karmienie piersią”. W oznakowaniu na zamiennikach mleka kobiecego nie może być obrazków dzieci.

92. Informacje o innych produktach mlecznych, złożonych produktach mlecznych i produktach zawierających mleko, przeznaczonych dla dzieci w wieku przedszkolnym lub szkolnym, powinny spełniać wymagania podane w punkcie 86 niniejszego Regulaminu Technicznego.

93. Granice dopuszczalnych odchyłeń wskaźników wartości pokarmowej produktów mlecznych, podane w oznakowaniu na ich opakowaniu lub etykiecie, od rzeczywistych wskaźników wartości pokarmowej takich produktów nie powinny przekraczać dopuszczalnych granic, podanych w załączniku Nr 16 do niniejszego Regulaminu Technicznego. Wskaźniki wartości pokarmowej produktów mlecznych powinny być ustalane na podstawie wartości średnich ważonych, otrzymanych metodą obliczeniową na podstawie znanych wartości lub wartości średnich ważonych otrzymanych w badaniach (doświadczalnych) produktów mlecznych wykonanych przez wytwórcę lub metodą

obliczeniową, na podstawie wartości tabelarycznych, wziętych ze źródeł oficjalnych, lub metodą obliczeniową przy analizie wskaźników wartości pokarmowej użytych komponentów.

94. Ilość substancji wprowadzonych do wzbogaconych produktów mlecznych podawana jest z uwzględnieniem ich zawartości w podanych produktach pod koniec ich okresu przydatności do spożycia. W związku z naturalnym spadkiem ilości witamin w produktach mlecznych w okresie ich przydatności, przy wytwarzaniu takich produktów zezwala się na zwiększenie w nich zawartości witamin, lecz nie więcej niż o 50% dla witamin rozpuszczalnych w tłuszczach i nie więcej niż o 100% dla witamin rozpuszczalnych w wodzie w stosunku do wskaźników zadeklarowanych.

95. Nazwę produktu podaje się na przedniej stronie opakowania użytkowego drukiem jednego rozmiaru, nie mniejszym niż 9,5 stopnia, a na opakowaniu użytkowym o objętości lub masie poniżej 100 ml (g) – drukiem jednego rozmiaru, nie mniejszym niż 8,5 stopnia.

96. W przypadku niemożliwości zmieszczenia wszystkich niezbędnych danych w oznakowaniu na opakowaniu użytkowym część informacji umieszcza się na ulotce-wkładce (z wyjątkiem nazwy produktu, wartości udziału masowego tłuszczu, masy netto lub objętości produktu, daty wytworzenia i terminu przydatności, nazwy producenta); w tym przypadku na opakowaniu użytkowym takiego produktu powinien być umieszczony napis: „Informacje dodatkowe – patrz ulotka”.

XIII. Zapewnienie spełnienia wymagań bezpieczeństwa

97. Zgodność mleka i produktów mlecznych z niniejszym Regulaminem Technicznym zapewnia się przez wykonanie ich wymagań, jak również wymagań innych Regulaminów Technicznych Unii Celnej, obejmujących je swym działaniem.

98. Metody badań (prób) i pomiarów są ustalane w normach zgodnie z listą norm, zawierających reguły i metody badań (prób) i pomiarów, w tym zasady dobierania wzorców, niezbędnych do stosowania i wykonania wymagań niniejszego Regulaminu Technicznego oraz dokonania oceny (potwierdzenia) zgodności produktów.

XIV. Ocena (potwierdzenie) zgodności mleka i produktów mlecznych

99. Ocena (potwierdzenie) zgodności mleka i produktów mlecznych z wymaganiami niniejszego Regulaminu Technicznego odbywa się w następujących formach:

a) zadeklarowanie zgodności;

b) państwowa rejestracja produktów dla dzieci – zgodnie z wymaganiami Regulaminu Technicznego Unii Celnej „O bezpieczeństwie produktów żywnościowych” (TP TC 021/2011);

c) państwowa rejestracja produktów dla dzieci nowego rodzaju – zgodnie z zapisami Regulaminu Technicznego Unii Celnej „O bezpieczeństwie produktów żywnościowych” (TP TC 021/2011);

d) ekspertyza sanitarno-weterynaryjna mleka surowego, odtłuszczonego mleka surowego i surowej śmietanki, dostarczanych do mleczarni w celu dalszej przeróbki.

100. Dla produktów wskazanych w podpunktach „b” – „d” niniejszego Regulaminu Technicznego, które przeszły ocenę (potwierdzenie) zgodności z wymaganiami niniejszego Regulaminu Technicznego, przyjęcie deklaracji o zgodności nie jest wymagane.

101. Ocena (potwierdzenie) zgodności mleka i produktów mlecznych wytworzonych nieprzemysłowo dokonywana jest zgodnie z ustawodawstwem państwa członkowskiego.

102. Ocena (potwierdzenie) zgodności procesu produkcyjnego odbioru mleka surowego, surowej śmietanki i odtłuszczonego mleka surowego i (lub) ich przeróbki przy otrzymywaniu (wytwarzaniu) produktów mlecznych odbywa się przed rozpoczęciem takich procesów (przez zwolnieniem produktów do obrotu) w formie państwowej rejestracji obiektów przemysłowych zgodnie z wymaganiami Regulaminu Technicznego Unii Celnej „O bezpieczeństwie produktów żywnościowych” (TP TC 021/2011).

103. Ocena (potwierdzenie) zgodności procesów wytwarzania, przechowywania, transportu i sprzedaży mleka i produktów mlecznych z wymaganiami niniejszego Regulaminu Technicznego odbywa się w formie kontroli państwowej (nadzoru).

104. Ocena (potwierdzenie) zgodności mleka surowego, odtłuszczonego mleka surowego i surowej śmietanki odbywa się w formie ekspertyzy sanitarno-weterynaryjnej zgodnie z wymaganiami niniejszego Regulaminu Technicznego oraz Regulaminu Technicznego Unii Celnej „O bezpieczeństwie produktów żywnościowych” (TP TC 021/2011).

Ekspertyzie sanitarno-weterynaryjnej nie podlegają:

mleko surowe, odtłuszczone mleko surowe i surowa śmietanka przy ich transporcie (przemieszczaniu) w granicach jednego obiektu przemysłowego oraz między placami produkcyjnymi jednego obiektu gospodarczego;

połączone partie oraz części partii mleka surowego, odtłuszczonego mleka surowego i surowej śmietanki, sformowane z wcześniej poddanych ekspertyzie weterynaryjno-sanitarnej partii mleka surowego, odtłuszczonego mleka surowego i surowej śmietanki.

105. Deklarowanie zgodności produktów mlecznych z wymaganiami niniejszego Regulaminu Technicznego odbywa się przez przyjęcie z wyboru zgłaszającego deklaracji o zgodności na podstawie dowodów własnych i (lub) dowodów strony trzeciej.

106. Deklarowanie zgodności produktów mlecznych odbywa się według jednego z następujących schematów deklarowania:

a) schemat deklarowania 1d (dla produktów wytwarzanych seryjnie) składa się z następujących procedur:

przygotowanie i analiza dokumentacji technicznej oraz materiałów dowodowych;

realizacja kontroli produkcyjnej;

przeprowadzenie badań próbek produktów;

przyjęcie i rejestracja deklaracji o zgodności;

naniesienie jednolitego znaku obrotu produktów na rynku państw członkowskich Unii Celnej.

Zgłaszający podejmuje wszelkie niezbędne kroki ku temu, by proces wytwarzania produktów mlecznych był stabilny i zapewniał ich zgodność z wymaganiami niniejszego Regulaminu Technicznego oraz z wymaganiami obejmujących je Regulaminów Technicznych Unii Celnej. Zgłaszający przygotowuje dokumentację techniczną, materiały dowodowe i dokonuje ich analizy.

Zgłaszający zapewnia przeprowadzenie kontroli produkcyjnej.

Zgłaszający wykonuje badania próbek produktów mlecznych. Badania te przeprowadzane są w laboratorium badawczym zgłaszającego (z wyboru zgłaszającego badania próbek produktów mlecznych mogą być wykonane w akredytowanym laboratorium badawczym, figurującym we Wspólnym Rejestrze Organów ds. Certyfikacji i Laboratoriów Badawczych (ośrodków) Unii Celnej).

Zgłaszający wypełnia deklarację o zgodności produktów mlecznych z wymaganiami niniejszego Regulaminu Technicznego, przez wypełnienie jednolitego formularza i według zasad, zatwierdzonych Decyzją Kolegium Eurazjatyckiej Komisji Gospodarczej z dnia 25 grudnia 2012 r. Nr 293.

Zgłaszający nanosi jednolity znak obrotu produktu na rynku państw członkowskich Unii Celnej.

Okres ważności deklaracji o zgodności produktów mlecznych, wytwarzanej seryjnie wynosi nie więcej niż 3 lata;

b) schemat deklarowania 2d (dla partii produktów mlecznych) składa się z następujących procedur:

przygotowanie i analiza dokumentacji technicznej oraz materiałów dowodowych;

przeprowadzenie badań partii produktów;

przyjęcie i rejestracja deklaracji o zgodności;

naniesienie jednolitego znaku obrotu produktów na rynku państw członkowskich Unii Celnej.

Zgłaszający przygotowuje dokumentację techniczną, materiały dowodowe i dokonuje ich analizy.

Zgłaszający przeprowadza badania próbek produktów mlecznych w celu potwierdzenia ich zgodności z wymaganiami niniejszego Regulaminu Technicznego oraz z wymaganiami innych Regulaminów Technicznych Unii Celnej, obejmujących je swym działaniem. Badania próbek produktów mlecznych przeprowadzane są w laboratorium badawczym zgłaszającego (z wyboru zgłaszającego badania próbek produktów mlecznych mogą być wykonane w akredytowanym laboratorium badawczym, figurującym w Wspólnym Rejestrze Organów ds. Certyfikacji i Laboratoriów Badawczych (ośrodków) Unii Celnej).

Zgłaszający wypełnia deklarację o zgodności produktów mlecznych z wymaganiami niniejszego Regulaminu Technicznego, przez wypełnienie jednolitego formularza i według zasad, zatwierdzonych Decyzją Kolegium Eurazjatyckiej Komisji Gospodarczej z dnia 25 grudnia 2012 r. Nr 293.

Zgłaszający nanosi jednolity znak obrotu produktów na rynku państw członkowskich Unii Celnej.

Okres ważności deklaracji o zgodności produktów mlecznych odpowiada okresowi ważności tych produktów;

c) schemat dekladowania 3d (dla produktów mlecznych produkowanych seryjnie) składa się z następujących procedur:

przygotowanie i analiza dokumentacji technicznej oraz materiałów dowodowych;

przeprowadzenie kontroli produkcyjnej;

przeprowadzenie badań próbek produktów mlecznych;

przyjęcie i rejestracja deklaracji o zgodności;

naniesienie jednolitego znaku obrotu produktów na rynku państw członkowskich Unii Celnej.

Zgłaszający podejmuje wszelkie niezbędne kroki ku temu, by proces wytwarzania produktów mlecznych był stabilny i zapewniał ich zgodność z wymaganiami niniejszego Regulaminu Technicznego oraz z wymaganiami obejmujących je Regulaminów Technicznych Unii Celnej. Zgłaszający przygotowuje dokumentację techniczną, materiały dowodowe i dokonuje ich analizy.

Zgłaszający zapewnia przeprowadzenie kontroli produkcyjnej.

W celu kontroli zgodności produktów mlecznych z wymaganiami niniejszego Regulaminu Technicznego oraz innych Regulaminów Technicznych Unii Celnej, obejmujących je swym działaniem, zgłaszający przeprowadza badania próbek produktów mlecznych. Badania próbek produktów mlecznych przeprowadzane są akredytowanym laboratorium badawczym, figurującym we Wspólnym Rejestrze Organów ds. Certyfikacji i Laboratoriów (ośrodków) badawczych Unii Celnej.

Zgłaszający wypełnia deklarację o zgodności produktów mlecznych z wymaganiami niniejszego Regulaminu Technicznego, przez wypełnienie jednolitego formularza i według zasad, zatwierdzonych Decyzją Kolegium Eurazjatyckiej Komisji Gospodarczej z dnia 25 grudnia 2012 r. Nr 293.

Zgłaszający nanosi jednolity znak obrotu produktów na rynku państw członkowskich Unii Celnej.

Okres ważności deklaracji o zgodności produktów mlecznych, wytwarzanej seryjnie wynosi nie więcej niż 3 lata;

d) schemat deklarowania 4d (dla partii produktów mlecznych) składa się z następujących procedur:

przygotowanie i analiza dokumentacji technicznej oraz materiałów dowodowych;

przeprowadzenie badań partii produktów;

przyjęcie i rejestracja deklaracji o zgodności;

naniesienie jednolitego znaku obrotu produktów na rynku państw członkowskich Unii Celnej.

Zgłaszający przygotowuje dokumentację techniczną, materiały dowodowe i dokonuje ich analizy.

Zgłaszający przeprowadza badania próbek produktów mlecznych w celu potwierdzenia ich zgodności z wymaganiami niniejszego Regulaminu Technicznego oraz z wymaganiami innych Regulaminów Technicznych Unii Celnej, obejmujących je swym działaniem. Badania próbek produktów mlecznych przeprowadzane są w akredytowanym laboratorium badawczym, figurującym we Wspólnym Rejestrze Organów ds. Certyfikacji i Laboratoriów Badawczych (ośrodków) Unii Celnej).

Zgłaszający wypełnia deklarację o zgodności produktów mlecznych z wymaganiami niniejszego Regulaminu Technicznego, przez wypełnienie

jednolitego formularza i według zasad, zatwierdzonych Decyzją Kolegium Euroazjatyckiej Komisji Gospodarczej z dnia 25 grudnia 2012 r. Nr 293.

Zgłaszający nanosi jednolity znak obrotu produktów na rynku państw członkowskich Unii Celnej.

Okres ważności deklaracji o zgodności produktów mlecznych odpowiada okresowi przydatności tych produktów mlecznych;

e) schemat deklarowania 6d (dla wypuszczanych seryjnie produktów mlecznych w przypadku gdy wytwórca posiada certyfikowany system jakości i bezpieczeństwa, oparty na zasadach HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) – systemu analizy ryzyka i określenia punktów krytycznych) zawiera następujące procedury:

przygotowanie i analiza dokumentacji technicznej oraz materiałów dowodowych, do których załącza się certyfikat systemu jakości i bezpieczeństwa, oparty na zasadach HACCP;

przeprowadzenie kontroli produkcyjnej;

wykonanie badań próbek produktów mlecznych;

przyjęcie i rejestracja deklaracji o zgodności;

naniesienie jednolitego znaku obrotu produktów na rynku państw członkowskich Unii Celnej.

Zgłaszający podejmuje wszelkie niezbędne kroki ku temu, by proces wytwarzania produktów mlecznych był stabilny i zapewniał ich zgodność z wymaganiami niniejszego Regulaminu Technicznego oraz z wymaganiami obejmujących je Regulaminów Technicznych Unii Celnej. Zgłaszający przygotowuje dokumentację techniczną, materiały dowodowe i dokonuje ich analizy.

Zgłaszający zapewnia przeprowadzenie kontroli produkcyjnej.

W celu skontrolowania zgodności produktów żywnościowych z wymaganiami niniejszego Regulaminu Technicznego oraz z wymaganiami

innych Regulaminów Technicznych Unii Celnej, obejmujących je swym działaniem, zgłaszający wykonuje badania próbek produktów mlecznych. Badania wykonywane są w akredytowanym laboratorium badawczym figurującym we Wspólnym Rejestrze Organów ds. Certyfikacji i Laboratoriów Badawczych (ośrodków) Unii Celnej.

Zgłaszający wypełnia deklarację o zgodności produktów mlecznych z wymaganiami niniejszego Regulaminu Technicznego, przez wypełnienie jednolitego formularza i według zasad, zatwierdzonych Decyzją Kolegium Euroazjatyckiej Komisji Gospodarczej z dnia 25 grudnia 2012 r. Nr 293.

Zgłaszający nanosi jednolity znak obrotu produktów na rynku państw członkowskich Unii Celnej.

Okres ważności deklaracji o zgodności produktów mlecznych, wytwarzanej seryjnie wynosi nie więcej niż 5 lat.

107. W charakterze materiałów dowodowych, będących podstawą do przyjęcia deklaracji o zgodności, wykorzystuje się:

a) protokoły badań (prób), potwierdzających spełnienie wymagań niniejszego Regulaminu Technicznego, jak również innych Regulaminów Technicznych Unii Celnej, obejmujący produkty mleczne;

b) kopie dokumentów potwierdzających rejestrację państwową jako osoby prawnej lub osoby fizycznej zarejestrowanej w charakterze przedsiębiorcy indywidualnego;

c) certyfikaty systemu zarządzania jakością i bezpieczeństwem (jeśli taki jest (z wyjątkiem schematu 6d));

d) inne dokumenty z wyboru zgłaszającego, będące podstawą dla potwierdzenia zgodności produktów mlecznych z wymaganiami niniejszego Regulaminu Technicznego oraz innych Regulaminów Technicznych Unii Celnej, obejmujących je swym działaniem;

e) kontrakt (umowa dostawy) lub dokumentacja załączana do towaru (jeśli takie są) – przy potwierdzaniu partii produktów mlecznych według schematów 2d i 4d.

108. Przy deklарowaniu zgodności według schematów 1d, 3d i 6d przez zgłaszającego może być zarejestrowana zgodnie z ustawodawstwem państwa członkowskiego na jego terytorium osoba prawna lub osoba fizyczna w charakterze przedsiębiorcy indywidualnego, będąca wytwórcą lub spełniająca funkcje zagranicznego wytwórcy produktów mlecznych na podstawie zawartej z nim umowy pod względem zapewnienia zgodności dostarczanych produktów z wymaganiami niniejszego Regulaminu Technicznego.

Przy deklарowaniu zgodności według schematów 2d i 4d przez zgłaszającym może być zarejestrowana zgodnie z ustawodawstwem państwa członkowskiego na jego terytorium osoba prawna lub osoba fizyczna w charakterze przedsiębiorcy indywidualnego, będąca wytwórcą lub sprzedawcą lub spełniająca funkcje zagranicznego wytwórcy produktów mlecznych na podstawie zawartej z nim umowy pod względem zapewnienia zgodności dostarczanych produktów z wymaganiami niniejszego Regulaminu Technicznego.

109. Komplet dokumentów, które były podstawą do przyjęcia deklaracji o zgodności, powinny być przechowywane:

w przypadku potwierdzenia zgodności produktów zwalnianych seryjnie – co najmniej przez 10 lat od dnia ustania ważności deklaracji o zgodności;

w przypadku potwierdzenia zgodności partii produktów – co najmniej przez 5 lat od dnia sprzedaży ostatniego wyrobu z partii.

110. Kontrola państwowa (nadzór) zgodności mleka i produktów mlecznych, procesów ich wytwarzania, przechowywania, transportu i sprzedaży z wymaganiami niniejszego Regulaminu Technicznego dokonywana jest zgodnie z ustawodawstwem państwa członkowskiego.

XV. Znakowanie jednolitym znakiem obrotu produktów na rynku państw członkowskich Unii Celnej

111. Mleko i produkty mleczne spełniające wymagania niniejszego Regulaminu Technicznego i poddane ocenie (potwierdzeniu) zgodności z wymaganiami ustalonymi w rozdziale XIV niniejszego Regulaminu Technicznego powinny być oznakowane jednolitym znakiem obrotu produktów na rynku państw członkowskich Unii Celnej.

112. Oznakowanie jednolitym znakiem obrotu produktów na rynku państw członkowskich Unii Celnej dokonywane jest przed wprowadzeniem mleka i produktów mlecznych na rynek państw członkowskich.

113. Jednolity znak obrotu produktów na rynku państw członkowskich Unii Celnej nanoszony jest na opakowanie w dowolny sposób, zapewniający jego czytelne i wyraźne przedstawienie przez cały okres przydatności mleka i produktów mlecznych. Dla mleka w opakowaniu transportowym, np. w cysternach, dopuszcza się naniesienie jednolitego znaku obrotu na rynku państw członkowskich Unii Celnej w dokumentach towarzyszących.

114. Oznakowanie jednolitym znakiem obrotu produktów na rynku państw członkowskich Unii Celnej nieopakowanego mleka surowego, surowej śmietanki, sprzedawanych przez osoby prawne i osoby fizyczne, zarejestrowane jako indywidualni przedsiębiorcy, w celu przeróbki, nanosi się na dokumentacji towarzyszącej towarowi.

XVI. Zastrzeżenie ochronne

115. Upoważnione organy państw członkowskich zobowiązane są podjąć wszelkie kroki w celu ograniczenia i zakazu wprowadzania do obrotu na obszarze celnym Unii Celnej mleka i produktów mlecznych, nie spełniających wymagań niniejszego Regulaminu Technicznego i wymagań

innych Regulaminów Technicznych, obejmujących je swym działaniem.

W tym przypadku upoważniony organ państwa członkowskiego zobowiązany jest do powiadomienia upoważnionych organów innych państw członkowskich o podjęciu odpowiedniej decyzji, z podaniem przyczyny jej podjęcia i przedstawieniem dowodów, wyjaśniających konieczność dokonania odpowiednich kroków.
