REGLUGERÐ

um mjólkurvörur.

1. gr.

Reglugerð þessi fjallar um eftirlit með frumframleiðendum og skilgreiningar á mjólk og ákveðnum mjólkurvörum og merkingu þeirra.

2. gr.

Mjólk er samkvæmt reglugerð þessari kúamjólk sem fengin er við reglubundnar mjaltir og ætluð er til manneldis. Úr mjólk, sem lögð er inn í mjólkurstöð, má ekkert taka og engu í bæta. Um kapla-, geita- og sauðamjólk skulu gilda sömu reglur og um mjólk í reglugerð þessari. Þessar vörur eru ásamt broddmjólk og geldmjólk nánar skilgreindar í viðauka I með reglugerðinni.

Mjólkurvara er hver sú matvælategund sem eingöngu er unnin úr mjólk þar sem viðurkennt er að bæta megi við efnum sem nauðsynleg eru við framleiðslu þeirra, að því tilskildu að þessi efni séu ekki notuð að hluta til eða alfarið í stað innihaldsefna mjólkur. Samsett mjólkurvara er hver sú matvælategund þar sem mjólk eða mjólkurvörur eru mikilvægur hluti annaðhvort að því er varðar magn eða einkenni vörunnar. Ákveðnar mjólkurvörur og vöruheiti eru nánar skilgreind í viðauka I með reglugerð þessari. Framleiðsla og dreifing á mjólkurvörum með öðrum efnum, tegundum eða tegundaafbrigðum örvera er ekki heimil nema að fengnu samþykki Matvælastofnunar.

Hitun mjólkur og mjólkurvöru skal gerð í þeim tilgangi að sneyða vöruna að nokkru eða öllu leyti lifandi örverum og fer fram með eftirfarandi hætti:

1. *Gerilskerðing* (forhitun) er hitun upp í 63-68°C í 15 sek. án þess að fosfatasahvatinn í mjólkinni verði óvirkur.
2. *Gerilsneyðing* er hitun upp í 62-65°C í 30 mín. eða 72-78°C í 15-20 sek. Eftir gerilsneyðingu er fosfatasahvatinn í mjólkinni óvirkur en peroxydasahvatinn virkur. Við aðra samsetningu tíma og hitastigs skulu sömu áhrif koma fram.
3. *Hágerilsneyðing* er hitun upp í 81-95°C í 15-20 sek. Eftir hágerilsneyðingu eru fosfatasa- og peroxydasahvatarnir í mjólkinni óvirkir. Við aðra samsetningu tíma og hitastigs skulu sömu áhrif koma fram.
4. *Leifturhitun* (UHT) er hitun upp í 135-150°C í 2-6 sek. Mysupróteinin skulu haldast eðlileg (Aschaffenburg-próf jákvætt).
5. *Niðursuða* er hitun undir þrýstingi sem jafngildir 121°C í 2,5 mín. Við aðra samsetningu tíma og hitastigs skulu sömu áhrif koma fram. Mysupróteinið verður eðlissvipt.

Fituskert mjólk er mjólk þar sem frá mjólkinni hefur verið skilinn nokkur hluti fitunnar eða í mjólkina hefur verið blandað undanrennu sem svarar til skerðingarinnar.

3. gr.

Matvælastofnun hefur eftirlit með hrámjólk frá frumframleiðendum og tekur reglulega sýni til skoðunar.

Ef mjólk frá frumframleiðanda er lögð beint inn í vinnslustöð skulu sýni tekin þegar mjólkin er sótt frá frumframleiðanda að því tilskildu að gerðar séu ráðstafanir til að koma í veg fyrir misferli við flutning, eða áður en lagt er inn í vinnslustöðina ef bóndinn sjálfur leggur mjólkina þangað inn.

Ef niðurstöður eftirlits leiða til grunsemda um að vatni hafi verið bætt út í mjólkina skulu tekin löggilt sýni frá frumframleiðanda. Með löggiltu sýni er átt við sýni úr mjólk sem tekið er við morgun- og kvöldmjaltir undir eftirliti og hefjast minnst 11 klst. eða mest 13 klst. eftir síðustu mjaltir.

Ef mjólk er lögð inn frá nokkrum frumframleiðendum er heimilt að taka sýni þegar hrámjólkin kemur inn í vinnslustöðina eða söfnunar- eða stöðlunarstöðina, að því tilskildu þó að sýni hafi verið tekið hjá frumframleiðanda.

Ef niðurstöður sýna að farið sé yfir staðla skulu sýni tekin hjá öllum frumframleiðendum sem eiga hlut í hrámjólkinni sem um ræðir.

Ef niðurstöður eftirlits hrekja allan grun um að vatni hafi verið bætt út í mjólkina má nota hrámjólkina við framleiðslu á hitameðhöndlaðri mjólk.

4. gr.

Við sýnatöku og rannsóknir (prófanir) á niðurseyddum mjólkurvörum og mjólkurdufti, sbr. D- og E-lið viðauka I, skal nota þær aðferðir sem fram koma í tilskipunum 79/1067/EBE og 87/524/EBE.

5. gr.

Með mál út af brotum gegn reglugerð þessari skal farið samkvæmt 31. gr. laga nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum.

6. gr.

Reglugerð þessi er sett með stoð í 18. gr. og 31. gr. a laga nr. 93/1995 um matvæli, með síðari breytingum. Einnig voru höfð til hliðsjónar ákvæði samningsins um Evrópska efnahagssvæðið sem vísað er til í, 23. tl. XII. kafla, II viðauka (tilskipun 79/1067/EBE um greiningaraðferðir til prófunar á þessum vörum), 42. tl., (tilskipun 87/524/EBE um aðferðir við sýnatöku vegna prófana og eftirlits með þessum vörum), tilskipun nr. 89/384/EBE og tilskipun 2001/114/EB um tilteknar niðurseyddar mjólkurvörur og mjólkurduft.

Reglugerðin tekur gildi við birtingu. Frá sama tíma fellur úr gildi reglugerð nr. 919/2002 um mjólk og mjólkurvörur, með síðari breytingum.

Atvinnuvega- og nýsköpunarráðuneytinu, 18. október 2012.

Steingrímur J. Sigfússon.

Sigurgeir Þorgeirsson.

VIÐAUKI I

Skilgreiningar á mjólk og ákveðnum mjólkurvörum.

A.

Mjólk.

1. **Broddmjólk** er mjólk sem fengin er við mjaltir fyrstu 4 dagana eftir burð. Hún hleypur við upphitun.
2. **Geldmjólk** er úr kúm sem eru að verða geldar og mjólka minna en 4 lítra á sólarhring. Ennfremur mjólk sem fellur til síðustu dagana fyrir burð.
3. **Sauðamjólk** er fengin við mjaltir á ám.
4. **Geitamjólk** er fengin við mjaltir á geitum.
5. **Kaplamjólk** er fengin við mjaltir á hryssum.

B.

Nýmjólk, rjómi o.fl.

1. **Nýmjólk** er gerilsneydd mjólk.
2. **Léttmjólk** er gerilsneydd fituskert mjólk sem í eru 1%-2% af mjólkurfitu.
3. **Undanrenna** er sá hluti mjólkurinnar sem eftir verður þegar rjóminn hefur verið skilinn frá henni. Í undanrennu skal vera mest 0,2% af mjólkurfitu.
4. **Rjómi** er unninn úr mjólk og er mjólkurfitumagn rjómans haft mismunandi eftir því til hvers hann er ætlaður, en minnst 9%. Í kaffirjóma skal vera 9%-16% af mjólkurfitu en í þeytirjóma minnst 36%. Rjóma skal hágerilsneyða.
5. **Endurunnin nýmjólk, léttmjólk eða undanrenna** er gerilsneydd vara framleidd úr nýmjólkurdufti eða undanrennudufti að viðbættu vatni, undanrennu, nýmjólk, rjóma eða smjöri. Endurunnin nýmjólk skal innihalda minnst 3% af mjólkurfitu, endurunnin léttmjólk 1%-2% af mjólkurfitu og endurunnin undanrenna mest 0,2% af mjólkurfitu. Í þessum vörum skal vera 8,5%-9,5% af fitusnauðu mjólkurþurrefni. Í endurunna mjólk má ekki nota önnur efni en þau sem finnast í mjólk.
6. **Samsett nýmjólk, léttmjólk eða undanrenna** er gerilsneydd vara sem að hluta til, mest 25%, er gerð úr endurunninni mjólkurvöru.
7. **Mjólkurdrykkir** eru gerðir úr nýmjólk, léttmjólk, undanrennu eða endurunninni mjólk og í þá má bæta öðrum hráefnum, aukefnum og bragðefnum.

C.

Sýrðar mjólkurvörur.

Þær mjólkurvörur sem innihalda lifandi bakteríur og eru markaðssettar sérstaklega vegna þeirra skulu að lágmarki við lok geymsluþols innihalda 1 milljón (10^6) af hverri tegund í ml.

1. **Súrmjólk** er unnin úr nýmjólk, léttmjólk, undanrennu eða endurunninni mjólk. Mjólkin er sýrð með mjólkursýrubakteríum af tegundunum *Lactococcus lactis*/*cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *Diacetyllactis* og *Leuconostoc citrovorum*.
2. **Súrmjólkurréttir** eru unnir úr súrmjólk og í þá má bæta öðrum hráefnum, aukefnum og bragðefnum.
3. **Jógúrt** er gerð úr nýmjólk, léttmjólk eða undanrennu eða endurunninni mjólk. Mjólkin er sýrð með *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgaricus* og *Steptococcus salivarius* subsp. *Thermophilus*. Í jógúrt skal vera minnst 8,5% af fitusnauðu mjólkurþurrefni.
4. **Jógúrtréttir og** jógúrtdrykkir eru gerðir úr jógúrt og í þá má bæta öðrum hráefnum, aukefnum og bragðefnum.
5. **Sýrður rjómi** er rjómi sem sýrður hefur verið samkvæmt 1. tl.
6. **Sýrðir rjómaréttir** eru gerðir úr sýrðum rjóma og í þá má bæta öðrum hráefnum, aukefnum og bragðefnum.

7. **Sýrð mjólk og sýrðir mjólkurréttir** eru unnir úr nýmjólk, léttmjólk, rjóma eða undanrennu eða endurunninni mjólk. Mjólkin er sýrð með viðurkenndum mjólkursýrubakteríum, öðrum en þeim sem skilgreindar eru í 1. og 3. tl., en má þó einnig innihalda þær bakteríur. Í sýrða mjólk og sýrða mjólkurrétti má bæta öðrum hráefnum, aukefnum og bragðefnum.

D.

Niðurseyddar mjólkurvörur.

Niðurseydd mjólk er afurð sem fengin er með því að fjarlægja hluta vatns úr nýmjólk, léttmjólk, undanrennu eða blöndu þessara vara, með hugsanlega íbættum rjóma eða mjólkurdufti eða hvorutveggja og má viðbætta mjólkurduftið ekki vera meira en 25% af mjólkurþurrefnum í fullunninni vöru. Eftirfarandi heiti skal einungis nota um þær vörur er hér eru skilgreindar og skulu þau notuð í viðskiptum til að lýsa þeim:

1. **Ósykruð niðurseydd nýmjólk** skal, miðað við þyngd, innihalda minnst 7,5% mjólkurfitu og 25% mjólkurþurrefni.
2. **Ósykruð niðurseydd undanrenna** skal, miðað við þyngd, ekki innihalda meira en 1% mjólkurfitu og ekki minna en 20% mjólkurþurrefni.
3. **Ósykruð niðurseydd léttmjólk** skal, miðað við þyngd, innihalda minnst 1% og ekki meira en 7,5% mjólkurfitu og ekki minna en 20% mjólkurþurrefni.
4. **Ósykruð niðurseydd fituríkmjólk** skal, miðað við þyngd, innihalda minnst 15% mjólkurfitu og 26,5% mjólkurþurrefni.
5. **Sykruð niðurseydd nýmjólk** skal, miðað við þyngd, ekki innihalda minna en 8% mjólkurfitu og 28% mjólkurþurrefni.
6. **Sykruð niðurseydd undanrenna** skal, miðað við þyngd, ekki innihalda meira en 1% mjólkurfitu og minnst 24% mjólkurþurrefni.
7. **Sykruð niðurseydd léttmjólk** skal, miðað við þyngd, innihalda minnst 1% og mest 8% mjólkurfitu og ekki minna en 24% mjólkurþurrefni.

Geymsluþol skal tryggt með hitun (s.s. leifturhitun, niðursuða) á vörum í 1.- 4. tl. og blöndun súkrósa í vörur í 5.-7. tl. Vörur í 5.-7. tl. mega innihalda að hámarki viðbættan laktósa sem nemur 0,03% af þyngd fullunninnar vöru.

E.

Mjólkurduft.

Mjólkurduft er afurð sem inniheldur ekki meira en 5% vatn miðað við þyngd fullunninnar vöru. Varan er unnin og geymsluþol tryggt með því að fjarlægja vatn í þar til gerðum tækjum úr nýmjólk, léttmjólk, undanrennu og rjóma eða blöndu af þessum vörum. Eftirfarandi heiti skal einungis nota um þær vörur er hér eru skilgreindar og skulu þau notuð í viðskiptum til að lýsa þeim:

1. **Nýmjólkurduft** skal, miðað við þyngd, innihalda minnst 26% mjólkurfitu og ekki meira en 42% mjólkurfitu.
2. **Undanrennuduft** skal, miðað við þyngd, innihalda mest 1,5% mjólkurfitu.
3. **Léttmjólkurduft** skal, miðað við þyngd, innihalda meira en 1,5% mjólkurfitu og minna en 26% mjólkurfitu.
4. **Fituríkt mjólkurduft** skal, miðað við þyngd, innihalda minnst 42% mjólkurfitu.

F.

Skyr og kvarg.

1. **Skyr** er framleitt úr gerilsneyddri og/eða endurunninni undanrennu sem hituð hefur verið upp í minnst 72-78°C í 15-20 sek. Undanrennan er sýrð með skyrþétti og jafnvel hleypt með ostahleypi. Mysan er skilin frá. Skyrhlaupið má hita í allt að 68°C í 15-20 sek. þannig að mestur hluti skyrbaktería lifi af hitunina (gerilskert skyr). Skyr skal innihalda minnst 16% af mjólkurþurrefni.
2. **Skyrréttir** eru gerðir úr skyri og í þá má bæta öðrum hráefnum, aukefnum og bragðefnum.
3. **Rjómaskyr** er skyr með auknu fituinnihaldi. Í því skal vera minnst 10% af mjólkurfitu miðað við heildarþurrefni.

4. **Kvarg** er framleitt úr gerilsneyddri og/eða endurunninni undanrennu sem hituð hefur verið upp í minnst 72-78°C í 15-20 sek. Undanrennan er hleypt með ostahleypi og/eða sýrð með hreinræktuðum mjólkursýrubakteríum. Mysan er skilin frá við síun, vélrænt eða á annan hátt. Í kvarg má bæta rjóma og öðrum hráefnum, aukefnum og bragðefnum.

G.

Mysa.

1. **Skyrmysa** er mysa sem fellur til við skyrgerð. Í henni skal vera minnst 1% af mjólkursýru.
2. **Mysudrykkir** eru gerðir úr skyrmysu og í þá má bæta öðrum hráefnum, aukefnum og bragðefnum.
3. **Ostamysa** er mysa sem fellur til við ostagerð.

H.

Smjör, smjörblöndur og áfir.

1. **Smjör** er unnið úr gerilsneyddum rjóma. Í smjöri skal vera minnst 80% og mest 90% af mjólkurfitu. Fitusnautt mjólkurþurrefni má ekki fara yfir 2% og vatnsinnihald ekki yfir 16%. Í smjör má bæta matarsalti, aukefnum og bragðefnum.
2. **Sýrt smjör** er eins og smjör nema það er framleitt úr sýrðum rjóma eða með því að bæta í það viðurkenndum lífrænum eða ólífrænum sýrum.
3. **Smjörolía** er unnin úr gerilsneyddum rjóma eða smjöri þannig að vatn og fitufrítt þurrefni hefur að mestu verið fjarlægt. Innhald mjólkurfitu er að lágmarki 99,3% og innihald vatns að hámarki 0,5%.
4. **Smjörblanda** er smyrjanleg samsett mjólkurvara sem er mjúkýra í föstu formi, að mestu leyti af gerðinni vatn í olíu, og hefur samsvarandi notkunargildi og smjör. Uppistaða próteinhlutans er mjólkurprótein. Fituhlutinn er að lámarki 15% og að hámarki 80% mjólkurfita og þar fyrir utan önnur plöntu- og dýrafita. Í vöruna má bæta öðrum hráefnum, aukefnum og bragðefnum.
5. **Áfir** eru sá hluti rjómans sem eftir verður þegar úr honum hefur verið strokkað smjör. Í áfum skal vera minnst 8% af mjólkurþurrefni.

I.

Ostar.

Ostum er skipt í tvo flokka, ostar úr hleyptri mjólk eru nefndir hleypostar og ostar úr niðurseyddri ostamysu eru nefndir mysuostar.

1. **Hleypostar** eru gerðir úr nýmjólk með eða án íblöndunar rjóma, undanrennu, áfa eða vatns. Bæta má í þá öðrum hráefnum, aukefnum og bragðefnum. Mjólkin er sýrð með hreinræktuðum mjólkursýrubakteríum og/eða viðurkenndum lífrænum eða ólífrænum sýrum og hleypt með eða án ostahleypis. Mysan er skilin frá og osturinn mótaður. Hleypostum er skipt í eftirfarandi undirflokka:
   a. **Gerjaðir ostar** eru hleypostar sem eftir mótun verða fyrir hægfara efnabreytingu og gerjun sem getur verið af völdum mjólkursýrubaktería, gersveppa og annarra örvera.
   b. **Ferskir ostar** eru hleypostar tilbúnir til neyslu án gerjunar.
   c. **Bræddir ostar** eru endurunnir hleypostar sem bræddir eru með viðeigandi söltum. Bæta má í þá smjöri, mjólk eða mjólkurdufti til stöðlunar á fitu og/eða þurrefni.
2. **Mysuostar** eru gerðir úr ostamysu með því að seyða úr henni mikinn hluta vatnsins. Í mysuna má bæta öðrum mjólkurvörum til stöðlunar fitu, próteins og heildarþurrefnis. Í mysing og rjómamysing má nota jurtaolíu. Auk þess má bæta í mysuosta öðrum hráefnum, aukefnum og bragðefnum. **Mysuostar** skiptast í fjóra flokka:
   a. **Mysuosta** með minna en 20% fitu í þurrefni.
   b. **Rjómamysuosta** með meira en 20% fitu í þurrefni.
   c. **Mysing** með minna en 20% fitu í þurrefni.
   d. **Rjómamysing** með meira en 20% fitu í þurrefni.

J.

Ís og ísvörur.

Mjólkurís og rjómaís eru kældar eða frosnar mjólkurvörur sem þannig er dreift til neyslu. Í þeim skulu próteinin og fitan eingöngu vera úr mjólk en bæta má í vöruna öðrum hráefnum, aukefnum og bragðefnum. Hundraðshlutar hráefna í þessum ístegundum miðast við þyngd. Einn lítri af mjólkurís eða rjómaís skal vega minnst 450 g. Ísblöndurnar skulu gerilsneyddar eða leifturhitaðar.

1. **Rjómaís** skal innihalda minnst 10% af mjólkurfitu og yfir 32% af þurrefni. Séu viðbætt hráefni svo föst í sér að unnt sé að skilja þau frá ísnum skal ísinn að þeim fráskildum fullnægja áðurgreindum ákvæðum. Blandist hráefnin svo vel í ísnum að þau verði ekki skilin frá má fitumagnið í ísnum vera 9%.
2. **Mjólkurís** skal innihalda minnst 4% af mjólkurfitu og yfir 30% af þurrefni. Fitumagnið má lækka niður í 3% vegna óaðskiljanlegra hráefna, sbr. 1. tl. Blandan ófryst er notuð sem hráefni í mjúkan ís og til framleiðslu ísrétta og drykkja.
3. **Rjóma- og mjólkurísbúðingar** (fromage, triffle) eru gerðir úr rjómaís- eða mjólkurísblöndu með auknu magni af bindiefnum. Í þeim eru minnst 4% af mjólkurfitu og þurrefni yfir 30%.

VIÐAUKI II

Merking niðurseyddra mjólkurvara og mjólkurdufts.

Við merkingar á umbúðum mjólkurvara, sem skilgreindar eru í D- og E-lið viðauka I, skal farið að ákvæðum reglugerðar nr. 588/1993 um merkingu, auglýsingu og kynningu matvæla auk eftirfarandi ákvæða. Merkingarnar skulu koma fram á umbúðum, viðföstum merkimiða eða viðskiptaskjölum sem fylgja hverri sendingu, eins og nánar er tilgreint í reglugerð 588/1993.

1. Merkja skal mjólkurfitu (%) fyrir fullunnar vörur í D- og E-lið, að frátöldum vörum í 2. og 6. tl. í D-lið og 2. tl. í E-lið. Merkingin skal koma fram í tengslum við vöruheiti.
2. Merkja skal fitufrítt þurrefni (%) í vörum í D-lið. Merkingin skal koma fram í tengslum við vöruheiti.
3. Ráðleggingar um þynningaraðferð eða blöndunaraðferð skulu koma fram fyrir vörur í E-lið, auk upplýsinga um fituinnihald hinnar tilbúnu vöru.
4. Merkja skal vörur í E-lið með yfirlýsingu þess efnis að varan sé ekki ætluð sem matvæli fyrir börn yngri en 12 mánaða.

Fyrirvari
Reglugerðir eru birtar í B-deild Stjórnartíðinda skv. 3. gr. laga um Stjórnartíðindi og Lögbirtingablað, nr. 15/2005, sbr. reglugerð um útgáfu Stjórnartíðinda nr. 958/2005.
Sé misræmi milli þess texta sem birtist hér í safninu og þess sem birtur er í útgáfu B-deildar Stjórnartíðinda skal sá síðarnefndi ráða.