

# Livsmedelsverkets föreskrifter om mjölk och ost;<sup>1</sup>

LIVSFS 2003:39  
(H 160)

*Detta dokument har sammanställts i informationssyfte. Kontrollera därför alltid texten mot den tryckta versionen.*

## Tillämpningsområde

**1 §** Denna författning innehåller föreskrifter om mjölk och mjölkprodukter och om ost och ostprodukter.

Föreskrifterna gäller inte

- produkter som lagligen producerats eller saluhållits i en annan medlemsstat i Europeiska unionen eller i ett annat land som omfattas av avtalet om Europeiska samarbetsområdet (EES-avtalet), eller
- produkter som inte är avsedda att saluhållas inom landet.

## Mjölk och mjölkprodukter

**2 §** Bestämmelser om sammansättning m.m. rörande mjölk, grädde och mjölkprodukter finns bl.a. i

- rådets förordning (EEG) nr 1898/87 av den 2 juli 1987 om skydd för beteckningar som används vid saluhållande av mjölk och mjölkprodukter<sup>2</sup>,
- kommissionens beslut (88/566/EEG) av den 28 oktober 1988 om upprättande av en förteckning över produkter som avses i artikel 3.1 andra stycket i rådets förordning (EEG) nr 1898/87<sup>3</sup>,
- kommissionens förordning (EG) nr 577/97 av den 1 april 1997 om vissa tillämpningsföreskrifter för rådets förordning (EG) nr 2991/94 om regler för bredbara fetter och rådets förordning (EEG) nr 1898/87

---

<sup>1</sup> Anmälan har gjorts enligt Europaparlamentets och rådets direktiv 98/34/EG av den 22 juni 1998 om ett informationsförfarande beträffande tekniska standarder och föreskrifter och beträffande föreskrifter för informationssamhällets tjänster (EGT L 204, 21.7.1998, s. 37, Celex 31998L0034, ändrat genom Europaparlamentets och rådets direktiv 98/48/EG, EGT L 217, 5.8.1998, s. 18, Celex 31998L0048).

<sup>2</sup> EGT L 182, 3.7.1987, s. 36, Celex 31987R1898.

<sup>3</sup> EGT L 310, 16.11.1988, s. 32, Celex 31988D0566.

om skydd av beteckningar som används vid saluhållande av mjölk och mjölkprodukter<sup>4</sup> och

- rådets förordning (EG) nr 2597/97 av den 18 december 1997 om ytterligare bestämmelser för den gemensamma organisationen av marknaden för mjölk och mjölkprodukter med avseende på konsumtionsmjölk<sup>5</sup>.

**3 §** Med fermenterad mjölk och fermenterad grädde avses produkter som tillverkas av mjölk respektive grädde genom att en för produkten karaktäristisk kultur av mikroorganismer tillförs, vilket medför en sänkning av pH-värdet. Mjölkbeståndsdelar får tillföras.

**4 §** Mjölk och fermenterad mjölk med tilläggsbeteckningen ”lätt-” skall ha en fetthalt av högst 0,5 viktprocent.

Skummjölk skall ha en fetthalt som är lägre än 0,1 viktprocent.

Grädde och motsvarande fermenterade produkter skall ha en fetthalt av lägst 10 viktprocent.

**5 §** Färdigförpackningar med mjölk eller grädde eller med motsvarande fermenterade eller smaksatta produkter skall märkas med en uppgift om livsmedlets fetthalt i viktprocent. Uppgiften skall lämnas i samma synfält som beteckningen.

Första stycket gäller även motsvarande produkter som tillförts en karaktäristisk kultur av mikroorganismer utan att detta medför en sänkning av pH-värdet.

**6 §** Yoghurt får inte värmebehandlas efter syrningsen. Om annan fermenterad mjölk eller fermenterad grädde har värmebehandlats efter syrningsen skall detta framgå av märkningen.

**7 §** Bestämmelserna i 3 och 4 §§ skall gälla som livsmedelsstandard enligt 7 § livsmedelslagen (1971:511).

## **Ost och ostprodukter**

**8 §** Med ost avses en produkt

- som framställs av mjölk eller mjölkprodukter,
- i vilken förhållandet mellan vassleprotein och kasein inte överstiger motsvarande förhållande i mjölk, och
- som erhållits

---

<sup>4</sup> EGT L 87, 2.4.1997, s. 3, Celex 31997R0577.

<sup>5</sup> EGT L 351, 23.12.1997, s. 13, Celex 31997R2597.

- a) genom koagulering helt eller delvis av proteinet i mjölk eller mjölkprodukter med hjälp av löpe eller andra koagulerande ämnen samt delvis avskiljning av den vassle som erhållits, eller
- b) genom andra framställningsmetoder som innefattar koagulering av proteinet i mjölk eller mjölkprodukter, och som ger en slutprodukt med fysikaliska, kemiska och organoleptiska egenskaper som liknar egenskaperna hos en produkt som framställts enligt a).

**9 §** Med smältost avses en produkt som erhållits genom smältning och emulgering av ost. Mjölkbeståndsdelar, mjölkprodukter och vatten får tillföras.

**10 §** Med margarinost avses en ostliknande produkt, i vilken ingår annat fett än mjölkfett.

**11 §** Med mesost och messmör avses produkter som framställts genom indunstning av vassle. Mjölkbeståndsdelar, mjölkprodukter och andra sockerarter än mjölksocker får tillföras.

**12 §** Ost, smältost och margarinost som saluhålles med tilläggsbeteckningen "lätt-" eller motsvarande uttryck får högst ha följande fetthalter i torrsubstan- sen:

- ost och margarinost: 25 viktprocent och
- smältost: 15 viktprocent.

**13 §** Färdigförpackningar med ost, smältost, margarinost, messmör, mesost och motsvarande smaksatta produkter skall märkas med en uppgift om livs- medlets genomsnittliga fetthalt i viktprocent.

**14 §** Bestämmelserna i 8-11 §§ skall gälla som livsmedelsstandard enligt 7 § livsmedelslagen.

## **Övrigt**

**15 §** Livsmedelsverket kan medge dispens från dessa föreskrifter.

---

Dessa föreskrifter träder i kraft den 1 januari 2005, då Livsmedelsverkets föreskrifter (SLV 1972:23) om ost, margarinost och mesvara, Livsmedels- verkets föreskrifter och allmänna råd (SLVFS 1984:7) om mjölk m.m. och Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2002:46) om användning av

vissa råvaror som tidigare ansetts som tillsatser enligt friregeln upphör att gälla. Föreskrifterna får dock tillämpas från den dag de utkommer från trycket.