

Livsmedelsverkets författningssamling

ISSN 1651-3533

Föreskrifter om ändring i Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2003:16) om kondenserad mjölk och mjölkpulver;

LIVSFS 2007:17

(H 154)

Utkom från trycket
30 november 2007

Omtryck

beslutade den 23 november 2007.

Med stöd av 7 och 40 §§ livsmedelsförordningen (2006:813)¹ föreskriver Livsmedelsverket att 2 och 3 §§ samt *bilagan* till verkets föreskrifter (LIVSFS 2003:16) om kondenserad mjölk och mjölkpulver ska ha följande lydelse.

Föreskrifterna kommer därför att ha följande lydelse från och med den dag de träder i kraft.

1 § Dessa föreskrifter innehåller regler om kondenserad mjölk och mjölkpulver.

2 § Definitioner på olika former av hållbarhetsbehandlad kondenserad mjölk och mjölkpulver finns i *bilagan*.

Endast produkter som uppfyller kraven i *bilagan* under avsnitten 1.1 a-d, 1.2 a-c och 2 a-d får släppas ut på marknaden under dessa beteckningar. De beteckningar som anges för produkterna i *bilagan* under avsnitten 1.1 a-d, 1.2 a-c och 2 a-d ska användas på produkter som uppfyller kraven.

3 § Livsmedelsverkets föreskrifter (LIVSFS 2004:27) om märkning och presentation av livsmedel ska tillämpas med de ändringar och tillägg som framgår av de här föreskrifterna.

¹ Jfr rådets direktiv 2001/114/EG av den 20 december 2001 om vissa former av hållbarhetsbehandlad, helt eller delvis dehydratiserad mjölk avsedd som livsmedel (EGT L 15, 17.1.2002, s. 19, Celex 32001L0114), senast ändrat genom rådets direktiv 2007/61/EG (EUT L 258, 4.10.2007, s. 27, Celex 32007L0061).

4 § Märkningsen ska i anslutning till produktens beteckning innehålla uppgifter om

- mjölkfetthalten uttryckt i procent av den färdiga produktens vikt, utom för kondenserad skummjolk, sockrad kondenserad skummjolk och torkad skummjolk/skummjolkspulver, och
- procenthalten fettfri mjölktorrs substans för alla former av kondenserad mjölk.

5 § För mjölkpulver enligt punkt 2 a-d i *bilagan* ska märkningen innehålla

- en rekommendation om hur produkten ska spädas eller rekonstitueras, och
- en uppgift om produktens fetthalt efter rekommenderad spädning eller rekonstituering.

6 § Vid märkning av mjölkpulver enligt punkt 2 a-d i *bilagan* ska det anges att produkten är ”inte avsedd som livsmedel för spädbarn under 12 månader”.

7 § Om flera produkter som väger mindre än 20 gram per enhet förpackas i en ytterförpackning, behöver de uppgifter som krävs enligt 4-6 §§ bara finnas på ytterförpackningen.

8 § Provtagnings- och analysmetoder anvisas i kommissionens direktiv 79/1067/EEG av den 13 november 1979 om fastställande av gemenskapens analysmetoder för test av vissa former av konserverad, helt eller delvis dehydratiserad mjölk avsedd för konsumtion², och i rådets direktiv 87/524/EEG av den 6 oktober 1987 om gemenskapens stickprovsmetoder för kemisk analys för kontrollen av konserverade mjölkprodukter³.

Dessa föreskrifter (LIVSFS 2003:16) träder i kraft den 17 juli 2003, då Livsmedelsverkets föreskrifter och allmänna råd (SLVFS 1993:27) om mjölkpulver och kondenserad mjölk upphör att gälla. Produkter som framställts enligt äldre bestämmelser får dock saluhållas till och med den 16 juli 2004 eller, om de märkts senast detta datum, till dess lagren tar slut.

Dessa föreskrifter (LIVSFS 2007:17) träder i kraft den dag de utkommer från trycket.

INGER ANDERSSON

Susanne Carlsson
(Regelavdelningen)

² EGT L 327, 24.12.1979, s. 29, Celex 31979L1067.

³ EGT L 306, 28.10.1987, s. 24, Celex 31987L0524.

Definitioner och beteckningar

1 Kondenserad mjölk

En sockrad eller osockrad flytande produkt, som erhålls genom att vatten delvis avlägsnas från mjölk, från helt eller delvis skummad mjölk eller från en blandning av dessa produkter. Produkten får tillföras grädde eller mjölkpulver eller både grädde och mjölkpulver. Den mängd mjölkpulver som tillförs får utgöra högst 25 % av mjölktorrs substansen i den färdiga produkten.

1.1 Olika former av osockrad kondenserad mjölk

- a) *Kondenserad mjölk med hög fetthalt*
Delvis dehydratiserad mjölk som innehåller minst 15 viktprocent fett och minst 26,5 viktprocent mjölktorrs substans.
- b) *Kondenserad mjölk*
Delvis dehydratiserad mjölk som innehåller minst 7,5 viktprocent fett och minst 25 viktprocent mjölktorrs substans.
- c) *Kondenserad delvis skummad mjölk*
Delvis dehydratiserad mjölk som innehåller minst 1 men mindre än 7,5 viktprocent fett och minst 20 viktprocent mjölktorrs substans.
- d) *Kondenserad skummjölk*
Delvis dehydratiserad mjölk som innehåller högst 1 viktprocent fett och minst 20 viktprocent mjölktorrs substans.

1.2 Olika former av sockrad kondenserad mjölk

- a) *Sockrad kondenserad mjölk*
Delvis dehydratiserad mjölk som tillförts sackaros (halvvitt socker, vitt socker eller extravitt socker) och som innehåller minst 8 viktprocent fett och minst 28 viktprocent mjölktorrs substans.
- b) *Sockrad kondenserad delvis skummad mjölk*
Delvis dehydratiserad mjölk som tillförts sackaros (halvvitt socker, vitt socker eller extravitt socker) och som innehåller minst 1 men mindre än 8 viktprocent fett och minst 24 viktprocent mjölktorrs substans.
- c) *Sockrad kondenserad skummjölk*
Delvis dehydratiserad mjölk som tillförts sackaros (halvvitt socker, vitt socker eller extravitt socker) och som innehåller högst 1 viktprocent fett och minst 24 viktprocent mjölktorrs substans.

2 Mjölkpulver

En produkt i fast form vars vattenhalt uppgår till högst 5 viktprocent i den färdiga produkten och som erhålls genom att vattnet avlägsnas från mjölk, från helt eller delvis skummad mjölk, från grädde eller från en blandning av dessa produkter.

- a) *Torkad mjölk med hög fetthalt* eller *mjölkpulver med hög fetthalt* eller *gräddpulver*
Dehydratiserad mjölk som innehåller minst 42 viktprocent fett.
- b) *Torkad helmjölk* eller *helmjölkspulver*
Dehydratiserad mjölk som innehåller minst 26 men mindre än 42 viktprocent fett.
- c) *Torkad delvis skummad mjölk* eller *pulver av delvis skummad mjölk*
Dehydratiserad mjölk som innehåller mer än 1,5 men mindre än 26 viktprocent fett.
- d) *Torkad skummjölk* eller *skummjölkspulver*
Dehydratiserad mjölk som innehåller högst 1,5 viktprocent fett.

3 *Bearbetningsmetoder*

- a) Vid framställning av sockrad kondenserad mjölk, sockrad kondenserad delvis skummad mjölk och sockrad kondenserad skummjölk (punkterna 1.2 a-c) får extra laktos tillföras. Mängden får utgöra högst 0,03 viktprocent av den färdiga produktens vikt.
- b) De produkter som omfattas av dessa föreskrifter ska, utan att det påverkar tillämpningen av övriga hygienregler för mjölk och mjölkbaserade produkter, hållbarhetsbehandlas på följande sätt:
 - osockrad kondenserad mjölk (punkterna 1.1 a-d) genom värmebehandling (sterilisering, UHT osv.),
 - sockrad kondenserad mjölk (punkterna 1.2 a-c) genom att sackaros tillförs,
 - mjölkpulver (punkterna 2 a-d) genom dehydratisering.
- c) Utan att det påverkar sammansättningskraven i punkt 1 och 2 i den här bilagan får proteinhalten i mjölk justeras till en minimihalt på 34 viktprocent (uttryckt som fettfri torrsustanshalt) genom tillförsel och / eller avlägsnande av mjölkbeståndsdelar, utan att förhållandet mellan vassleproteiner och kasein ändras.

4 *Tillåtna råvaror för proteinjustering*

Som råvaror för proteinjustering får följande råvaror användas.

- *Mjölkretentat*
Den produkt som uppstår när mjölkprotein koncentreras genom ultrafiltrering av mjölk, delvis skummad mjölk eller skummad mjölk.
- *Mjölkpermeat*
Den produkt som uppstår när mjölkprotein och mjölkfett avlägsnas från mjölk, delvis skummad mjölk eller skummad mjölk genom ultrafiltrering.
- *Laktos*
En naturlig beståndsdel i mjölk normalt framställd av vassle med en vattenfri laktoshalt på minst 99,0% m/m på torr basis. Den kan vara vattenfri eller innehålla en molekyl kristallvatten eller vara en blandning av bägge formerna.