



DZIENNIK USTAW RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

Warszawa, dnia 17 listopada 2016 r.

Poz. 1856

ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI¹⁾

z dnia 8 listopada 2016 r.

zmieniające rozporządzenie w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej oraz metod analiz kazein spożywczych i kazeinianów spożywczych²⁾

Na podstawie art. 15 pkt 2 i art. 34 pkt 2 ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno-spożywczych (Dz. U. z 2016 r. poz. 1604) zarządza się, co następuje:

§ 1. W rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 29 lipca 2004 r. w sprawie szczegółowych wymagań w zakresie jakości handlowej oraz metod analiz kazein spożywczych i kazeinianów spożywczych (Dz. U. poz. 1863 oraz z 2009 r. poz. 1162) wprowadza się następujące zmiany:

1) odnośnik nr 2 otrzymuje brzmienie:

„²⁾ Niniejsze rozporządzenie:

1) wdraża:

- a) pierwszą dyrektywę Komisji 85/503/EWG z dnia 25 października 1985 r. w sprawie metod analizy kazein i kazeinianów przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 308 z 20.11.1985, str. 12; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 8, str. 62),
- b) dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2203 z dnia 25 listopada 2015 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do kazein i kazeinianów przeznaczonych do spożycia przez ludzi oraz uchylającą dyrektywę Rady 83/417/EWG (Dz. Urz. UE L 314 z 01.12.2015, str. 1);

¹⁾ Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej – rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 17 listopada 2015 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. poz. 1906).

²⁾ Niniejsze rozporządzenie:

1) wdraża:

- a) pierwszą dyrektywę Komisji 85/503/EWG z dnia 25 października 1985 r. w sprawie metod analizy kazein i kazeinianów przeznaczonych do spożycia przez ludzi (Dz. Urz. WE L 308 z 20.11.1985, str. 12; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13, t. 8, str. 62),
- b) dyrektywę Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2015/2203 z dnia 25 listopada 2015 r. w sprawie zbliżenia ustawodawstw państw członkowskich odnoszących się do kazein i kazeinianów przeznaczonych do spożycia przez ludzi oraz uchylającą dyrektywę Rady 83/417/EWG (Dz. Urz. UE L 314 z 01.12.2015, str. 1);

2) służy stosowaniu:

- a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1332/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie enzymów spożywczych, zmieniającego dyrektywę Rady 83/417/EWG, rozporządzenie Rady (WE) nr 1493/1999, dyrektywę 2000/13/WE, dyrektywę Rady 2001/112/WE oraz rozporządzenie (WE) nr 258/97 (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 7, z późn. zm.),
- b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.).

- 2) służy stosowaniu:
- a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1332/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie enzymów spożywczych, zmieniającego dyrektywę Rady 83/417/EWG, rozporządzenie Rady (WE) nr 1493/1999, dyrektywę 2000/13/WE, dyrektywę Rady 2001/112/WE oraz rozporządzenie (WE) nr 258/97 (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 7, z późn. zm.),
 - b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.);
- 2) uchyla się § 2;
- 3) załącznik nr 1 do rozporządzenia otrzymuje brzmienie określone w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

§ 2. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem 22 grudnia 2016 r.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *K. Jurgiel*

Załącznik do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi
z dnia 8 listopada 2016 r. (poz. 1856)

SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA W ZAKRESIE JAKOŚCI HANDLOWEJ KAZEIN SPOŻYWCZYCH I KAZEINIANÓW SPOŻYWCZYCH

1. Kazeina kwasowa spożywcza jest przetworem mlecznym otrzymywanym w drodze oddzielenia, płukania i suszenia wytrąconego kwasem koagulatu odtłuszczonego mleka lub innych przetworów otrzymanych z mleka.

2. Kazeina kwasowa spożywcza powinna spełniać następujące szczegółowe wymagania w zakresie jakości handlowej:

- 1) zawartość wody – nie więcej niż 12% (m/m);
- 2) zawartość białek mleka w suchej masie – nie mniej niż 90% (m/m), w tym nie mniej niż 95% (m/m) kazeiny;
- 3) zawartość tłuszczu mlecznego – nie więcej niż 2% (m/m);
- 4) kwasowość miareczkowa – nie więcej niż 0,27 ml roztworu wodorotlenku sodu (0,1 N) na gram;
- 5) zawartość popiołu, łącznie z P₂O₅ – nie więcej niż 2,5% (m/m);
- 6) zawartość laktozy bezwodnej – nie więcej niż 1% (m/m);
- 7) zawartość osadu (cząstek przypalonych) – nie więcej niż 22,5 mg w 25 g;
- 8) zawartość ołowiu – nie więcej niż 0,75 mg/kg;
- 9) ciała obce, w tym cząstki drewna, metalu, sierści lub części owadów – nieobecne w 25 g;
- 10) substancje pomocnicze w przetwórstwie, kultury bakterii i dozwolone składniki:
 - a) kwasy: mlekowy, chlorowodorowy, siarkowy, cytrynowy, octowy, ortofosforowy,
 - b) kultury bakterii wytwarzające kwas mlekowy,
 - c) serwatka;
- 11) nieobecne obce zapachy;
- 12) barwa biała do kremowej;
- 13) nieobecne grudki, które nie ulegają rozsypaniu przy lekkim nacisku.

3. Kazeina podpuszczkowa spożywcza jest przetworem mlecznym otrzymywanym w drodze oddzielenia, płukania i suszenia koagulatu odtłuszczonego mleka lub innych przetworów otrzymanych z mleka, który to koagulat otrzymuje się w wyniku działania podpuszczki lub innych enzymów koagulujących.

4. Kazeina podpuszczkowa spożywcza powinna spełniać następujące szczegółowe wymagania w zakresie jakości handlowej:

- 1) zawartość wody – nie więcej niż 12% (m/m);
- 2) zawartość białek mleka w suchej masie – nie mniej niż 84% (m/m), w tym nie mniej niż 95% (m/m) kazeiny;
- 3) zawartość tłuszczu mlecznego – nie więcej niż 2% (m/m);
- 4) zawartość popiołu, łącznie z P₂O₅ – nie mniej niż 7,5% (m/m);
- 5) zawartość laktozy bezwodnej – nie więcej niż 1% (m/m);
- 6) zawartość osadu (cząstek przypalonych) – nie więcej niż 15 mg w 25 g;
- 7) zawartość ołowiu – nie więcej niż 0,75 mg/kg;
- 8) ciała obce, w tym cząstki drewna, metalu, sierści lub części owadów – nieobecne w 25 g;
- 9) substancje pomocnicze w przetwórstwie:
 - a) podpuszczka,
 - b) inne enzymy koagulujące mleko

– spełniające wymagania określone w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1332/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie enzymów spożywczych, zmieniającym dyrektywę Rady 83/417/EWG, rozporządzenie Rady (WE) nr 1493/1999, dyrektywę 2000/13/WE, dyrektywę Rady 2001/112/WE oraz rozporządzenie (WE) nr 258/97 (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 7, z późn. zm.¹⁾);

¹⁾ Zmiana wymienionego rozporządzenia została ogłoszona w Dz. Urz. UE L 313 z 13.11.2012, str. 9.

- 10) nieobecne obce zapachy;
- 11) barwa biała do kremowej;
- 12) nieobecne grudki, które nie ulegają rozsypaniu przy lekkim nacisku.

5. Kazeiniany spożywcze są przetworami mlecznymi otrzymywanymi w drodze poddania kazeiny spożywczej lub ziaren koagulatu kazeiny spożywczej działaniu czynników neutralizujących, po którym następuje suszenie.

6. Kazeiniany spożywcze powinny spełniać następujące szczegółowe wymagania w zakresie jakości handlowej:

- 1) zawartość wody – nie więcej niż 8% (m/m);
- 2) zawartość białek mleka w suchej masie – nie mniej niż 88% (m/m), w tym nie mniej niż 95% (m/m) kazeiny;
- 3) zawartość tłuszczu mlecznego – nie więcej niż 2% (m/m);
- 4) zawartość laktozy bezwodnej – nie więcej niż 1% (m/m);
- 5) wartość pH – od 6,0 do 8,0;
- 6) zawartość osadu (cząstek przypalonych) – nie więcej niż 22,5 mg w 25 g;
- 7) zawartość ołowiu – nie więcej niż 0,75 mg/kg;
- 8) ciała obce, w tym cząstki drewna, metalu, sierści lub części owadów – nieobecne w 25 g;
- 9) dodatki do żywności (fakultatywne czynniki neutralizujące i czynniki buforujące): wodorotlenki, węglany, fosforany lub cytryniany sodu, potasu, wapnia, amonu lub magnezu;
- 10) dopuszczalne bardzo słabe obce posmaki i zapachy;
- 11) barwa biała do kremowej;
- 12) nieobecne grudki, które nie ulegają rozsypaniu przy lekkim nacisku;
- 13) prawie całkowita rozpuszczalność w wodzie destylowanej, z wyjątkiem kazeinianu wapnia.