



## СТАНОВИЩЕ

**на Центъра за оценка на риска по хранителната верига  
относно прилаганите практики за влагане на сухо мляко при производството на  
мляко за пиене и млечни продукти, и обявяването на тази информация върху  
етикета на крайния продукт, предлаган на потребителите**

Във връзка с получените резултати от извършено от Българската национална асоциация „Активни потребители“ (БНААП) проучване за съдържание на добавено сухо мляко в предлаганото на пазара мляко за пиене, Министерство на земеделието, храните и горите изиска от Центъра за оценка на риска по хранителната верига (ЦОРХВ) да изготви становище относно прилаганите в страната практики за влагане на сухо мляко при производството на мляко за пиене и млечни продукти, както и относно обявяването върху етикета на крайния продукт, предлаган на потребителите, за съдържанието на сухо мляко.

Съставът и качеството на млякото и млечните продукти са защитени от Регламент (ЕС) № 1308/2013<sup>1</sup> и на национално ниво - от Наредбата за специфичните изисквания към млечните продукти<sup>2</sup> в интерес на производителите и потребителите и за улесняване на лоялните търговски практики. Тази защита на наименованията на млечните продукти осигурява подходящо етикетиране и предотвратява подвеждането на потребителя. Млякото и млечните продукти са дефинирани в приложимото законодателство (европейско и национално) и наименованията, които трябва да бъдат запазени за тях, са установени.

**I. По отношение на поставения от БНААП проблем за установено съдържание на сухо мляко в предлаганото на пазара мляко за пиене**

***Мляко за пиене – определение и нормативни изисквания***

**Нормативни изисквания на ниво Европейския съюз (ЕС)**

Възможността да се използва търговският термин „мляко“ и търговските наименования, запазени изключително за млечни продукти, е разрешена само за продукти, които отговарят на изискванията, определени в част III и част IV на Приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013. Тези изисквания осигуряват постигането на следните цели:

- гарантиране на ясни условия на конкуренция за бизнес операторите с храни;

<sup>1</sup> Регламент (ЕС) № 1308/2013 на Европейския парламент и на Съвета от 17 декември 2013 година за установяване на обща организация на пазарите на селскостопански продукти и за отмяна на регламенти (ЕИО) № 922/72, (ЕИО) № 234/79, (ЕО) № 1037/2001 и (ЕО) № 1234/2007, *ОВ L 347, 20.12.2013г., стр. 671-854.*

<sup>2</sup> Наредба за специфичните изисквания към млечните продукти, приета с ПМС № 119 от 19.07.2012 г. (Обн. ДВ. бр.48 от 26 Юни 2012 г., посл. изм. ДВ. бр.96 от 10 Ноември 2020 г.).

- установяване на едни и същи стандарти за качество, защитаващи потребителите срещу всякакво объркване по отношение на състава на продуктите, които възнамеряват да закупят.

Наименованието "мляко" се определя като продукт, получен от доенето на млечни животни (точка 1, буква "а", част IV на Приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013). Терминът „мляко“ може да се използва за мляко, третирано без да се променя неговия състав и за мляко, чиято масленост е стандартизирана.

Регламент (ЕС) № 1308/2013 определя „мляко за пиене“, като продукт, получен от доенето на млечни животни и предназначен за доставка до потребителя без понататъшна преработка. Разрешените промени (модификации) в състава на млякото за пиене след момента на издождане са:

- а) изменение на естествената масленост на млякото;
- б) обогатяване на млякото с млечни протеини, минерални соли или витамини;
- в) намаляване на съдържанието на лактоза.

Измененията на състава на млякото по отношение на млечните протеини и лактозата, *се допускат само ако са указани по незаличим начин върху опаковката на продукта*, така че да могат да се видят и прочетат лесно (параграф 2, точка III, част IV на Приложение VII към Регламент (ЕС) № 1308/2013).

#### **Нормативни изисквания на национално ниво**

С Наредбата за специфичните изисквания към млечните продукти се въвежда определение за „**прясно мляко**“ за млечен продукт, получен от сурово мляко, претърпял процес на пастьоризация, в който се допуска изменение на естествената масленост на млякото чрез отнемане или добавка на сметана, получена от сурово мляко.

#### ***Стандартизиране/нормализация по масленост на млякото***

Маслеността на издоеното мляко, доставяно за производство на мляко за пиене, варира от 3,60 до 3,90 % (m/m) в зависимост от различни фактори, като порода животно, качество на фуража, климатични условия, възраст и здравословно състояние на животното, дневен добив на мляко и др. За технологичното постигане на изискваната масленост за различните видове мляко за пиене (пълномаслено, полуобезмаслено или обезмаслено) се прилага т.нар. стандартизиране/нормализация по масленост на млякото. Това е разрешен технологичен процес, чрез който маслеността на изходното издоено мляко се довежда до определена стойност според изискванията за дадения вид мляко за пиене. В зависимост от производството на даден продукт има два начина на нормализация по масленост:

- частично обезмасляване на високомаслено мляко чрез добавяне на обезмаслено сухо мляко или обезмаслено кондензирано мляко;
- смесване на нискомаслено/обезмаслено мляко с определено количество сметана.

#### ***Автентичност и качество на млякото за пиене***

Резултатите, предоставени от БНААП, получени при лабораторните изследвания на взетите от тях проби от мляко за пиене, предлагано на пазара, показват възможно много високо съдържание на сухо мляко в значителен брой от анализирани марки млека без това да е посочено на етикета.

Според Европейската комисия, няма научни доказателства, че употребата на сухо мляко намалява хранителната стойност на млечните продукти, в т.ч. и на млякото за пиене.

Като се има предвид, че според правилата, наименованието „мляко“ се използва както за мляко за пиене, така и за сухо мляко, е възможно тяхното смесване, но при условие, че етикетиранието на продукта съдържа информация относно процентното съдържание на сухото мляко, която не позволява подвеждането на потребителите. Поставянето на информацията върху етикета представлява единственото средство за информиране на потребителя, че млякото не е произведено само от издоено мляко. В такива случаи, това е изключително важно, тъй като се счита, че необявената употреба на сухо мляко има ефекта на подправяне на съдържанието и характеристиките на млякото за пиене.

Член 9, параграф 1, буква б на Регламент (ЕС) № 2017/625<sup>3</sup> установява, че компетентните органи редовно извършват официален контрол на всички оператори въз основа на риска и с необходимата честота, като се вземат предвид: *всякаква информация, която сочи, че има вероятност потребителите да бъдат подведени, по-специално по отношение на естеството, идентичността, свойствата, състава, количеството, трайността, страната на произход или мястото на произход, метода на обработка или производство на храните*. В допълнение, параграф 2 на същия член казва, че компетентните органи извършват официален контрол редовно, с подходяща честота, определена въз основа на риска, за да установят *евентуални съзнателни нарушения на правилата, ... извършени чрез измамни или подвеждащи практики*, като вземат предвид информацията относно такива нарушения, получена чрез механизмите за административна помощ.

Етикетиранието на хранителните продукти е от съществено значение за информиране на потребителите какъв вид продукти купуват. Хармонизираните правила на ЕС за етикетиранието, представяне и реклама на храните имат за цел да защитят потребителите и да улеснят търговията в и извън ЕС.

Измамата в контекста на храните означава, че описанието на произхода на храната, нейния състав и начина, по който е получена и/или произведена, трябва да бъде вярно, т.е. не трябва да се добавя или премахва от храната нищо с по-малка икономическа стойност. Ако информацията за произхода, състава, начина на производство на храната и т.н., предоставена на клиентите, не е вярна и ако това погрешно описание е направено с намерението да се заблуди клиента, с цел финансова изгода, се извършва измама с храни - известна също и като икономически мотивирано подправяне<sup>4</sup>. Един от различните видове измами е неточното/подвеждащо етикетиранието, с цел икономическа изгода.

Една от най-честите форми на подправяне на млякото е чрез добавяне на различни количества вода, за да се увеличи изкуствено обема, с цел за по-голяма

<sup>3</sup> Регламент (ЕС) 2017/625 на Европейския парламент и на Съвета от 15 март 2017 година относно официалния контрол и другите официални дейности, извършвани с цел да се гарантира прилагането на законодателството в областта на храните и фуражите, правилата относно здравеопазването на животните и хуманното отношение към тях, здравето на растенията и продуктите за растителна защита, за изменение на регламенти (ЕО) № 999/2001, (ЕО) № 396/2005, (ЕО) № 1069/2009, (ЕО) № 1107/2009, (ЕС) № 1151/2012, (ЕС) № 652/2014, (ЕС) 2016/429 и (ЕС) 2016/2031 на Европейския парламент и на Съвета, регламенти (ЕО) № 1/2005 и (ЕО) № 1099/2009 на Съвета и директиви 98/58/ЕО, 1999/74/ЕО, 2007/43/ЕО, 2008/119/ЕО и 2008/120/ЕО на Съвета, и за отмяна на регламенти (ЕО) № 854/2004 и (ЕО) № 882/2004 на Европейския парламент и на Съвета, директиви 89/608/ЕИО, 89/662/ЕИО, 90/425/ЕИО, 91/496/ЕИО, 96/23/ЕО, 96/93/ЕО и 97/78/ЕО на Съвета и Решения 92/438/ЕИО на Съвета, *ОВ L 95, 7.4.2017, стр. 1-142*

<sup>4</sup> [https://knowledge4policy.ec.europa.eu/food-fraud-quality/topic/food-fraud\\_en](https://knowledge4policy.ec.europa.eu/food-fraud-quality/topic/food-fraud_en)

печалба. Към разреденото мляко се добавят различни евтини материали, за да се увеличи плътността и вискозитетът на млякото и да се поддържа съставът на мазнините, въглехидратите и/или протеините. Тези материали включват възстановено мляко на прах, оризово брашно, сол, нишесте, глюкоза, растително масло, животински мазнини и суроватка на прах.

Повечето случаи на подправяне на млякото за пиене с добавка на сухо мляко остават неоткрити, тъй като не водят до риск за безопасността на храната и потребителите често не забелязват проблема с качеството.

Подправянето на храните се доказва с лабораторни анализи. Изнесените данни от направените изследвания от БНААП на взети от пазара проби мляко за пиене за съдържание на сухо мляко, показват, че вероятно има проблем с автентичността на предлаганото на пазара мляко за пиене.

## **II. Използване на сухо мляко в млечни продукти и изисквания в ЕС за информираността на потребителя**

В Наредбата за специфичните изисквания към млечните продукти ясно са разписани критериите, на които трябва да отговарят предлаганите на пазара млечни продукти и по-конкретно условията, при които даден продукт може да се нарече млечен.

Присъщият състав на млякото и млечните продукти е защитен от Регламент (ЕС) № 1308/2013 в интерес на производителите и потребителите, както и на лоялните търговски практики. Тази защита на наименованията на млечните продукти осигурява подходящо етикетиране на млечните продукти и недопуска въвеждането в заблуда на потребителя. Регламентът дефинира „млечните продукти“ като продукти, получени изключително от мляко, с разбирането, че могат да се добавят вещества, необходими за тяхното производство, при условие че тези вещества не се използват за замяна, цялостна или частична, на която и да е млечна съставка.

Сухото мляко се използва за производството на млечни продукти, като сирене и кисело мляко/йогурт, с цел, както за стандартизиране на маслеността на млякото, така и за увеличаване на добива на сирене/кисело мляко.

По данни на Европейската комисия<sup>5</sup>, във всички държави членки широко се прилага практиката за употреба на мляко на прах при производството на млечни продукти, с изключение на Италия, където със закон от 1974 г. това е напълно забранено за продуктите сирене и йогурт.

Съгласно чл. 24, т. 2 от Наредбата за специфичните изисквания към млечните продукти, при производството на млечни продукти, в т.ч. сирене и кисело мляко, се използват сурово мляко не по-малко от 80 % от вложените суровини и до 20 % добавено възстановено сухо мляко.

Съгласно законодателството на ЕС (член 19, параграф 1, буква „г“ от Регламент (ЕС) № 1169/2011<sup>6</sup>) за сиренето не се изисква върху етикета да се поставя списък на съставките, ако не са били добавяни други съставки, освен сол, млечни продукти,

<sup>5</sup> Dispute over milk powder use in cheese-making

[https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/ATAG/2015/568347/EPRS\\_ATA\(2015\)568347\\_EN.pdf](https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/ATAG/2015/568347/EPRS_ATA(2015)568347_EN.pdf)

<sup>6</sup> Регламент (ЕС) № 1169/2011 на Европейския парламент и на Съвета от 25 октомври 2011 година за предоставянето на информация за храните на потребителите, за изменение на регламенти (ЕО) № 1924/2006 и (ЕО) № 1925/2006 на Европейския парламент и на Съвета и за отмяна на Директива 87/250/ЕИО на Комисията, Директива 90/496/ЕИО на Съвета, Директива 1999/10/ЕО на Комисията, Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета, директиви 2002/67/ЕО и 2008/5/ЕО на Комисията и на Регламент (ЕО) № 608/2004 на Комисията, *OB L 304, 22.11.2011г., стр. 18-63.*

хранителни ензими и култури от микроорганизми, които са необходими за производството му.

### **Изводи и препоръки**

1. Влагането на сухо мляко при производството на мляко за пиене е допустимо от технологична гредна точка, с цел извършване на нормализацията по масленост на издоеното мляко.

2. Сместа от сурово мляко и мляко на прах не представлява риск за човешкото здраве. Всички съставки на сухото мляко първоначално са се съдържали в млякото. Обаче, необявяването върху етикета на вложеното мляко на прах въвежда потребителя в заблуждение относно състава и характеристиките на предлагания продукт.

3. Потребителят приема наименованието „мляко“ за продукт, получен от доеното на млечни животни. Поради това, при влагане на сухо мляко при производството на мляко за пиене (с изключение на стандартизацията по масленост), на потребителя трябва да се даде тази информация дали продуктът е направен от издоено мляко или с добавка на сухо мляко. Това би позволило на потребителя да направи своя избор при пълно познаване на фактите и би гарантирало прозрачност в търговията.

4. Необходимо е да се създаде система и да се изгради капацитет за официален контрол на автентичността и коректното използване на законоустановените търговски наименования на предлаганото на пазара мляко за пиене, с оглед недопускане на пазара на подправени продукти и осигуряване на защита на потребителите срещу всякакво въвеждане в заблуждение по отношение на състава на продуктите, които възнамеряват да закупят.

### **Изготвил:**

д-р Светлана Черкезова,  
директор на дирекция „Оценка на риска по хранителната верига“