

RADA EURASIJSKÉ HOSPODÁŘSKÉ KOMISE

ROZHODNUTÍ

9. října 2013

č. 67

Kazaň

O technickém předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti mléka a mléčných výrobků“

V souladu s článkem 3 Smlouvy o Eurasijské hospodářské komisi ze dne 18. listopadu 2011 Rada Eurasijské hospodářské komise **rozhodla**:

1. Schválit přiložený technický předpis Celní unie „O zdravotní nezávadnosti mléka a mléčných výrobků“ (TP CU 033/2013).
2. Stanovit, že technický předpis Celní unie „O zdravotní nezávadnosti mléka a mléčných výrobků“ (TP CU 033/2013) nabude platnosti ode dne 1. května 2014.
3. Vládě Ruské federace spolu s Eurasijskou hospodářskou komisí připravit stanoveným postupem k přijetí změny uvedeného technického předpisu v souladu s přijatým rozhodnutím o zařazení obnoveného (rekonstituovaného) mléka k mléčnému výrobku, zabalenému do spotřebitelských obalů, a o jeho odpovídajícím označení do dne nabytí platnosti technického předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti mléka a mléčných výrobků“ (TP CU 033/2013).
4. Toto Rozhodnutí nabude platnosti po uplynutí 30 kalendářních dnů od data oficiálního uveřejnění.

Členové Výboru Eurasijské hospodářské komise:

**Za Běloruskou
republiku**
*razítko Eurasijské
hospodářské komise
pro dokumenty*
S. Rumas

**Za Republiku
Kazachstán**
*razítko Eurasijské
hospodářské komise
pro dokumenty*
B. Sagintajev

**Za Ruskou
federaci**
*razítko Eurasijské
hospodářské komise
pro dokumenty*
I. Šubalov

TECHNICKÝ PŘEDPIS
Celní unie „O zdravotní nezávadnosti mléka
a mléčných výrobků“
(TP CU 033/2013)

Tento technický předpis je zpracován v souladu se Smlouvou o jednotných zásadách a postupech technického řízení v Běloruské republice, Republice Kazachstánu a Ruské federaci ze dne 18. listopadu 2010.

Tímto technickým předpisem jsou stanoveny povinné požadavky na zdravotní nezávadnost mléka a mléčných výrobků, uváděných do oběhu na celním území Celní unie, pro používání a plnění na celním území Celní unie, na postupy jejich výroby, skladování, přepravy a prodeje, a rovněž požadavky na označování a balení mléka a mléčných výrobků pro zabezpečení jejich volné přepravy.

V případě, že jsou ve vztahu k mléku a mléčným výrobkům schváleny jiné technické předpisy Celní unie, stanovující požadavky zdravotní nezávadnosti mléka a mléčných výrobků, postupů jejich výroby, skladování, přepravy, prodeje a upotřebení, a rovněž požadavky na jejich označování a balení, musí mléko a mléčné výrobky, požadavky na výrobní postupy, skladování, přepravu, prodej a upotřebení, a rovněž požadavky na jejich označování a balení, odpovídat požadavkům všech technických předpisů Celní unie, jejichž platnost se na ně vztahuje.

I. Oblast použití

1. Tento technický předpis je zpracován s cílem ochrany lidského života a zdraví, okolního prostředí, životů a zdraví zvířat, zabránění činnostem, které uvádějí v omyl spotřebitele mléka a mléčných výrobků, pokud jde o jejich určení a zdravotní nezávadnost, a vztahuje se na mléko a mléčné výrobky vyráběné pro obchodování na celním území Celní unie a na postupy jejich výroby, skladování, přepravy, prodeje a upotřebení.
2. Tento technický předpis se vztahuje na mléko a mléčné výrobky uváděné do oběhu na celním území Celní unie a používané k potravinářským účelům, včetně:
 - a) syrového mléka - suroviny, odstředěného mléka (syrového i tepelně ošetřeného) - suroviny, smetany (syrové i tepelně ošetřené) - suroviny;
 - b) mléčných výrobků;
složených mléčných výrobků;
výrobků obsahujících mléko;
vedlejších výrobků zpracovávání mléka;
výrobků pro výživu dětí na mléčném základě pro děti útlého věku (od 0 do 3 let), děti předškolního věku (od 3 do 6 let), děti školního věku (od 6 let a starší),
přizpůsobených nebo částečně přizpůsobených počátečních nebo pokračovacích mléčných směsí (včetně sušených), sušených směsí ze zakysaného mléka, mléčných nápojů (včetně sušených) pro výživu dětí útlého věku, mléčných kaší připravených k použití a sušených mléčných kaší (připravených k upotřebení v domácích podmínkách zředěním pitnou vodou) pro výživu dětí útlého věku;

- c) postupů výroby, skladování, přepravy, prodeje a upotřebením mléka a mléčných výrobků;
 - d) funkčních složek nezbytných k výrobě produktů zpracování mléka.
3. Platnost tohoto technického předpisu se nevztahuje na tyto výrobky:
- a) produkty vyrobené na základě mléka a mléčných výrobků a určené k použití pro zvláštní výživu (s výjimkou mléka a mléčných výrobků k dětské výživě);
 - b) kulinářské a cukrářské výrobky, potravinářské a biologicky aktivní přísady, léčiva, krmiva pro zvířata a jiné než potravinářské zboží vyrobené s použitím nebo na základě mléka a mléčných výrobků;
 - c) mléko a mléčné výrobky získané občany v domácích podmínkách a (nebo) na záhumencích, a rovněž postupy výroby, skladování, přepravy a upotřebením mléka a mléčných výrobků určených pouze k osobní spotřebě a neurčené k výrobě a oběhu na celním území Celní unie.
4. Tento technický předpis stanovuje povinné požadavky na označování a balení mléka a mléčných výrobků na celním území Celní unie, jimiž jsou doplněny požadavky technického předpisu Celní unie „Potravinářské výrobky na úseku jejich označování“ (TP CU 022/2011), schváleného Rozhodnutím Komise Celní unie č. 881 ze dne 9. prosince 2011 (dále jako „technický předpis Celní unie „Potravinářské výrobky na úseku jejich označování“ (TP CU 022/2011)“) a technického předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti obalů“ (TP CU 005/2011), schváleného Rozhodnutím Komise Celní unie č. 769 ze dne 16. srpna 2011 (dále jako „technický předpis Celní unie „O zdravotní nezávadnosti obalů“ (TP CU 005/2011)“), a neprotiřečí jim.

II. Základní pojmy

5. Pro účely používání tohoto technického předpisu jsou užívány pojmy stanovené technickým předpisem Celní unie „O zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků“ (TP CU 021/2011), schváleným Rozhodnutím Komise Celní unie č. 880 ze dne 9. prosince 2011 (dále jako „technický předpis Celní unie „O zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků“ (TP CU 021/2011)“), technickým předpisem Celní unie „Potravinářské výrobky na úseku jejich označování“ (TP CU 022/2011), a rovněž tyto pojmy a jejich definice:
- acidofilin – zakysaný mléčný výrobek, který je vyroben s použitím zákysových mikroorganismů (*Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus*, laktokoků a zákysu připraveného z keřírových kvasinek) v různých poměrech;
 - acidofilní mléko – zakysaný mléčný výrobek, který je vyroben s použitím stejných podílů zákysových mikroorganismů – acidofilních bakterií mléčného kvašení, laktokoků a zákysu připraveného z keřírových kvasinek;
 - ajran – zakysaný mléčný výrobek, který je vyroben s použitím smíšeného kvašení (mléčného kvašení a alkoholového kvašení) s využitím zákysových mikroorganismů – termofilních streptokoků mléčného kvašení, *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* a kvasinek, po němž je nebo není přidána voda a kuchyňská sůl;
 - albumin – produkt zpracování mléka, který je vyroben z mléčné syrovátky a je koncentrátem bílkovin mléčné syrovátky;
 - částečně odstředěné sušené mléko – sušený mléčný výrobek, ve kterém mléčná sušina tvoří nejméně 95 % hmotnostních, mléčné bílkoviny v tukuprosté mléčné sušině

nejméně 34 % hmotnostních a mléčný tuk více než 1,5 % hmotnostního, ale méně než 26 % hmotnostních;

- druhotná mléčná surovina – vedlejší produkt zpracování mléka, mléčný výrobek, složený mléčný výrobek, výrobek obsahující mléko s částečně ztracenými identifikačními vlastnostmi nebo spotřebitelskými vlastnostmi (včetně těchto výrobků stažených na hranici jejich doby trvanlivosti, ale odpovídající požadavkům zdravotní nezávadnosti pro výrobní surovinu), které jsou určeny k použití po přepracování;
- enzymové přípravky pro výrobu produktů zpracování mléka – bílkovinné látky nezbytné k uskutečnění biochemických pochodů, k nimž dochází při výrobě produktů zpracování mléka;
- funkčně nepostradatelné složky k výrobě produktů zpracování mléka – kyseliny k výrobě produktů zpracování mléka, kefirové kvasinky, probiotické mikroorganismy (probiotika), prebiotika, enzymové přípravky, které jsou používány při výrobě produktů zpracování mléka a bez nichž výroba příslušného produktu zpracování mléka není možná;
- granulovaný tvaroh – mléčný výrobek nebo složený mléčný výrobek, který je vyroben z tvarohových zrn s přídavkem nebo bez přídavku smetany, kuchyňské soli a dalších nemléčných složek, které nejsou přidány s cílem nahradit mléčné složky;
- instantní mléčné kaše a sušené mléčné kaše (připravované k upotřebení v domácích podmínkách zředěním pitnou vodou) k výživě dětí útlého věku – potravinářské výrobky, vyrobené z různých druhů krupice a (nebo) mouky, mléka a (nebo) mléčných výrobků a (nebo) produktů obsahujících mléko s přidáním nebo bez přidání nemléčných složek, obsahující nejméně 15 % mléčné sušiny v sušině instantního výrobku;
- jogurt – zakysaný mléčný výrobek se zvýšeným obsahem tukuprosté mléčné sušiny, který byl vyroben s použitím směsi kvasných mikroorganismů (termofilních streptokoků mléčného kvašení a *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus*);
- kasein – produkt zpracování mléka, který je vyroben z odstředěného mléka a tvoří základní frakci mléčných bílkovin;
- kaseinát – produkt zpracování mléka, který je vyroben z kaseinu ošetřením roztoky hydroxidů alkalických kovů nebo jejich solí a sušením;
- kefir – zakysaný mléčný výrobek, který je vyroben s použitím smíšeného kvašení (mléčného kvašení a alkoholového kvašení) a kvasu připraveného z kefirových kvasinek bez přidání čistých kultur mikroorganismů mléčného kvašení a kvasinek;
- koncentrát syrovátkových bílkovin – bílkoviny syrovátky, které byly získány z mléčné syrovátky metodou zahušťování nebo ultrafiltrace;
- kondenzovaná smetana s cukrem – zahuštěný nebo kondenzovaný mléčný výrobek s cukrem, v němž mléčná sušina tvoří nejméně 37 % hmotnostních, bílkoviny v tukuprosté mléčné sušině tvoří nejméně 34 % hmotnostních a mléčný tuk nejméně 19 % hmotnostních;
- kondenzované částečně odstředěné mléko s cukrem – zahuštěný nebo kondenzovaný mléčný výrobek slazený, v němž mléčná sušina tvoří nejméně 26 % hmotnostních, bílkoviny v tukuprosté mléčné sušině tvoří nejméně 34 % hmotnostních a mléčný tuk více než 1, ale méně než 8,5 % hmotnostních;

- kondenzované odstředěné mléko s cukrem – zahuštěný nebo kondenzovaný mléčný výrobek slazený, v němž mléčná sušina tvoří nejméně 26 % hmotnostních, bílkoviny v tukuprosté mléčné sušině tvoří nejméně 34 % hmotnostních a mléčný tuk méně než 1 % hmotnostní;
- kondenzované plnotučné mléko s cukrem – zahuštěný nebo kondenzovaný mléčný výrobek slazený, v němž mléčná sušina tvoří nejméně 28,5 % hmotnostních, bílkoviny v tukuprosté mléčné sušině tvoří nejméně 34 % hmotnostních a mléčný tuk nejméně 8,5 % hmotnostních;
- konzumní mléko – mléko plnotučné, odstředěné, standardizované, obohacené – mléčný produkt s hmotnostním podílem tuku do 10 %, který byl podroben tepelnému ošetření, jako je krátkodobá pasterace, bez přidání sušených mléčných produktů a vody, a byl zabalen do spotřebitelských obalů;
- konzumní smetana – smetana podrobená tepelnému ošetření, jako je krátkodobá pasterace, a zabalená do spotřebitelských obalů;
- kumys – zakysaný mléčný výrobek z mléka klisen, který je vyroben smíšeným kvašením (mléčným kvašením a alkoholovým kvašením) pomocí kvasných mikroorganismů (*Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus* a acidofilních bakterií mléčného kvašení) a kvasinek;
- kumysový výrobek – zakysaný mléčný výrobek, který je vyroben z kravského mléka v souladu s technologií výroby kumysu;
- kysaná smetana – zakysaný mléčný výrobek, který je vyroben zakysáním smetany s přidáním nebo bez přidání mléčných výrobků, s použitím kvasných mikroorganismů (laktokoků nebo směsi laktokoků a termofilních streptokoků mléčného kvašení), a podíl tuku v něm činí nejméně 10 % hmotnostních;
- kysaný mléčný výrobek – mléčný nebo mléčný složený zakysaný výrobek, který je vyroben způsobem vedoucím ke snížení ukazatele aktivní kyselosti (pH), zvýšení kyselosti a koagulaci mléčných bílkovin, zakysáním mléka a (nebo) mléčných produktů a (nebo) jejich směsí s nemléčnými složkami, které nejsou přidány s cílem záměny mléčných složek (před zakysáním nebo po zakysání), nebo bez přidání uvedených složek, s použitím mikroorganismů zákysu, a který obsahuje živé mikroorganismy zákysu v množství stanoveném v příloze č. 1 tohoto technického předpisu;
- laktulóza – produkt zpracování laktózy, který je vyroben z mléčné suroviny obsahující laktózu metodou izomerizace laktózy;
- lyofilizovaný produkt zpracování mléka – produkt zpracování mléka, který byl vyroben odstraněním vody ze zmrazeného produktu zpracování mléka tak, aby jeho podíl sušiny dosáhl nejméně 95 % hmotnostních;
- máslo ze sladké smetany – smetanové máslo vyrobené z pasterované smetany;
- máslo z kravského mléka – mléčný výrobek nebo složený mléčný výrobek na základě emulgovaného tuku, jehož převládající složkou je mléčný tuk, který je vyroben z kravského mléka, mléčných výrobků a (nebo) vedlejších produktů zpracování mléka tak, že je z nich oddělena tuková složka a mléčná plazma je rovnoměrně rozdělena do tuku;
- máslo ze zakysané smetany – smetanové máslo vyrobené z pasterované smetany s použitím mikroorganismů mléčného kvašení;

- máslo ze smetanové syrovátky – smetanové máslo vyrobené ze smetany získané ze syrovátky vzniklé při výrobě sýru;
- máslová pasta – mléčný výrobek nebo složený mléčný výrobek na základě emulgovaného tuku, v němž podíl tuku představuje 39-49 % hmotnostních, který je vyroben z kravského mléka, mléčných produktů a (nebo) vedlejších produktů zpracování mléka s použitím stabilizátorů, s přídavkem nebo bez přídavku nemléčných složek k jinému účelu než je náhrada mléčných složek;
- máslová pasta ze zakysané smetany – máslová pasta vyrobená z pasterované smetany s použitím mikroorganismů mléčného kvašení;
- máslová pasta ze sladké smetany – máslová pasta vyrobená z pasterované smetany;
- máslová pasta ze syrovátky – máslová pasta vyrobená ze smetany získané oddělením od syrovátky vzniklé při výrobě sýru;
- Mečnikovova prostokvaša – zakysaný mléčný výrobek, který je vyroben s použitím kvasných mikroorganismů (termofilních streptokoků mléčného kvašení a *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus*);
- měkká zmrzlina – zmrzlina, která má teplotu -5 až -7 °C a je podávána spotřebitelům bezprostředně po vyrobení v mrazicím zařízení;
- mléčná plazma – koloidní systém mléčných bílkovin, mléčného cukru (laktózy), minerálních látek, enzymů a vitamínů ve vodní fázi;
- mléčná zmrzlina – zmrzlina (mléčný výrobek nebo složený mléčný výrobek), v němž podíl mléčného tuku nepřevyšuje 7,5 % hmotnostních;
- mléčné konzervy, mléčné složené konzervy, konzervy obsahující mléko– sušené nebo zahuštěné (kondenzované) balené mléčné, mléčné složené, mléko obsahující výrobky;
- mléčné nápoje k výživě dětí útlého věku – instantní mléčný výrobek k výživě dětí útlého věku, který je vyroben ze syrového mléka a (nebo) mléčných výrobků s přidáním nebo bez přidání nemléčných složek s následným tepelným ošetřením, jako termizace, a který odpovídá fyziologickým potřebám dětí útlého věku;
- mléčné složky – látky tvořící sušinu (mléčný tuk, mléčná bílkovina, mléčný cukr (laktóza), enzymy, vitamíny, minerální látky), voda;
- mléčné výrobky – produkty zpracování mléka, které zahrnují mléčný výrobek, složený mléčný výrobek, výrobek obsahující mléko, vedlejší produkt zpracování mléka, výrobky pro výživu dětí na mléčném základě, přizpůsobené nebo částečně přizpůsobené počáteční nebo pokračovací mléčné směsi (včetně sušených), sušené zakysané mléčné směsi, mléčné nápoje (včetně sušených) k výživě dětí útlého věku, instantní mléčné kaše a sušené mléčné kaše (připravované k upotřebení v domácích podmínkách zředěním pitnou vodou) k výživě dětí útlého věku;
- mléčný cukr (laktóza) – produkt zpracování mléka, který je vyroben z mléčné syrovátky nebo z ultrafiltrátu mléčné syrovátky metodou zahušťování, krystalizace a sušení laktózy;
- mléčný nápoj – mléčný výrobek nebo složený mléčný výrobek, který je vyroben z mléka a (nebo) mléčných složek a (nebo) z mléčných výrobků včetně zahuštěných a (nebo) kondenzovaných a (nebo) sušených mléčných výrobků a vody, s přidáním nebo bez přidání jiných mléčných výrobků nebo nemléčných složek nikoliv s cílem náhrady mléčných složek, s podílem mléčných bílkovin nejméně 2,6 % hmotnostních

a s podílem tukuprosté mléčné sušiny nejméně 7,4 % hmotnostních (u mléčného výrobku);

- mléčný tuk – mléčný výrobek, v němž podíl tuku činí nejméně 99,8 % hmotnostních, má neutrální chuť a vůni a je vyroben z mléka a (nebo) mléčných výrobků odstraněním mléčné plazmy;
- mléčný výrobek – potravinářský výrobek, který je vyroben z mléka a (nebo) jeho složek a (nebo) mléčných výrobků, s přidáním nebo bez přidání vedlejších produktů zpracování mléka (s výjimkou vedlejších produktů zpracování mléka získaných při výrobě výrobků obsahujících mléko) bez použití nemléčného tuku a nemléčných bílkovin, a který může obsahovat složky funkčně nezbytné pro zpracování mléka;
- mléko – produkt normální fyziologické sekrece mléčných žláz hospodářských zvířat, který je získán od jednoho nebo několika zvířat v období laktace při jednom dojení nebo více dojeních, nejsou k němu přidány žádné přísady a nejsou z něj odstraněny jakékoliv látky;
- národní mléčný výrobek – mléčný výrobek nesoucí název, který historicky vznikl na území členského státu Celní unie a Jednotného hospodářského prostoru a je dán zvláštnostmi technologie výroby, surovinami, složením zákysu použitého při jeho výrobě a (nebo) názvem zeměpisného objektu oblasti (místa rozšíření tohoto mléčného výrobku);
- nemléčné složky – potravinářské výrobky, které jsou přidávány do produktů zpracování mléka, nebo potravinářské přísady, vitamíny, mikro- a makroprvky; bílkoviny, tuky nebo cukry nemléčného původu;
- obohacené mléko – syrové nebo konzumní mléko, do nějž byla ke zvýšení výživové hodnoty produktu ve srovnání s přirozeným (výchozím) obsahem dodatečně přidána samostatně nebo v souboru mléčná bílkovina, vitamíny, mikro- a makroprvky, potravinářská vláknina, nenasycené mastné kyseliny s dlouhými řetězci, fosfolipidy a prebiotika;
- obohacený produkt zpracování mléka – produkt zpracování mléka, do kterého byly přidány látky jako mléčné bílkoviny, vitamíny, mikro- a makroprvky, potravinářská vláknina, nenasycené mastné kyseliny s dlouhými řetězci, fosfolipidy, probiotické organismy, prebiotika zvlášť nebo v komplexu;
- odstředěné mléko – surovina pro výrobu produktů zpracování mléka s méně než 0,5 % hmotnostních tuku, která je získána oddělením mléčného tuku od mléka;
- pasterované mléko, sterilizované mléko, mžikově pasterované mléko, mléko ošetřené při velmi vysoké teplotě za vteřiny (dále jako „UHT mléko“, kde „UHT“ znamená „ultra-high temperature“ („velmi vysoká teplota“, anglicky)) – mléko podrobené tepelné úpravě s cílem zachování stanovených požadavků tohoto technického předpisu na mikrobiologické ukazatele zdravotní nezávadnosti;
- plísňový sýr, sýrový produkt s plísní – sýr, sýrový produkt, které jsou vyrobeny s použitím plísní, které jsou uvnitř nebo na povrchu hotového plísňového sýru, plísňového sýrového produktu;
- plnotučné mléko – surovina k výrobě produktů zpracování mléka, jejíž složky nebyly ovlivněny úpravou;
- plombir – smetanová zmrzlina (mléčný výrobek nebo složený mléčný výrobek) s podílem mléčného tuku nejméně 12% hmotnostních

- podmáslí – vedlejší produkt zpracování mléka, který byl získán při výrobě másla z kravského mléka;
- produkt zpracování mléka bez laktózy – produkt zpracování mléka, ve kterém obsah laktózy nečiní více než 0,1 g na 1 litr produktu připraveného k použití, a laktóza v něm byla zcela hydrolyzována nebo z něj byla odstraněna;
- produkt zpracování mléka odtučněný – produkt zpracování mléka, který byl vyroben z odstředěného mléka a (nebo) podmáslí a (nebo) syrovátky a (nebo) výrobků vyrobených na jejich základě;
- produkt zpracování mléka rekombinovaný – produkt zpracování mléka, který byl vyroben z produktů zpracování mléka a (nebo) jejich složek a vody;
- produkt zpracování mléka smíšený – produkt zpracování mléka vyrobený z produktů zpracování mléka a (nebo) jejich samostatných složek a vody;
- produkt zpracování mléka s obnovenou tekutostí – produkt zpracování mléka (kromě konzumního mléka), který byl vyroben ze zahuštěného (kondenzovaného) nebo sušeného produktu zpracování mléka a vody s přidáním nebo bez přidání jiných mléčných produktů;
- produkt zpracování mléka s nízkým obsahem laktózy – produkt zpracování mléka, ve kterém byla laktóza částečně hydrolyzována nebo z něj byla částečně odstraněna;
- produkt zpracování mléka standardizovaný – produkt zpracování mléka, ve kterém byly ukazatele hmotnostních podílů mléčného tuku a mléčných bílkovin a (nebo) sušených odtučněných látek mléka nebo jejich poměry uvedeny do souladu s ukazateli stanovenými dokumenty pro příslušný výrobek;
- produkt zpracování mléka sušený – produkt zpracování mléka, který byl vyroben částečným odstraněním vody z produktu tak, aby jeho podíl sušiny dosáhl nejméně 90 % hmotnostních;
- produkt zpracování mléka zahuštěný, kondenzovaný, upravený odpařováním nebo vymrazováním – produkt zpracování mléka, který byl vyroben částečným odstraněním vody z produktu tak, aby jeho podíl sušiny dosáhl nejméně 20 % hmotnostních;
- produkt zpracování mléka zahuštěný s cukrem – zahuštěný produkt zpracování mléka, který byl vyroben s přídavkem sacharózy a (nebo) jiných druhů cukrů;
- produkty na základě částečných hydrolyzátů bílkovin – mléčné výrobky, které byly vyrobeny z bílkovin kravského mléka, podrobených úplné nebo částečné hydrolyze;
- produkty na základě úplných nebo částečných hydrolyzátů bílkovin – produkty zpracování mléka vyrobené z bílkovin kravského mléka, které byly úplně nebo částečně hydrolyzovány;
- prostokvaša – zakysaný mléčný výrobek, který je vyroben s použitím kvasných mikroorganismů – laktokoků a (nebo) termofilních streptokoků mléčného kvašení;
- rekonstituované mléko – mléčný výrobek zabalený do spotřebitelských obalů nebo surovina k výrobě produktů zpracování mléka, kromě konzumního mléka, vyrobené z koncentrovaných nebo zahuštěných nebo sušených mléčných produktů a vody;

- tjaženka – zakysaný mléčný výrobek, který je vyroben kvašením svařeného mléka s přidáním nebo bez přidání mléčných výrobků, s použitím kvasných mikroorganismů (termofilních streptokoků mléčného kvašení) a s přidáním nebo bez přidání *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus*;
- sýr zrající pod mazem, sýrový výrobek zrající pod mazem – sýr, sýrový výrobek vyrobený s použitím mikroorganismů tvořících maz, na povrchu hotového sýru, sýrového produktu;
- složený mléčný výrobek – potravinářský výrobek, který je vyroben z mléka a (nebo) z jeho složek a (nebo) z mléčných výrobků s přidáním nebo bez přidání vedlejších produktů zpracování mléka (s výjimkou vedlejších produktů zpracování mléka získaných při výrobě výrobků obsahujících mléko) a nemléčných složek (s výjimkou tuků nemléčného původu, zavedených jako samostatné přísady (nevztahuje se na mléčné výrobky pro výživu dětí útlého věku, při jejichž výrobě jsou používány tuky nemléčného původu)), které nejsou přidány s cílem náhrady složek mléka. Přitom musí být v hotovém výrobku více než 50 % mléčných složek, ve zmrzlině a slazených produktech zpracování mléka musí být více než 40 % mléčných složek;
- smetana – mléčný produkt (surovina), který(á) je vyroben(a) z mléka a (nebo) mléčných produktů, je emulzí mléčného tuku a mléčné plazmy a mléčný tuk v něm(ní) tvoří nejméně 10 % hmotnostních;
- smetanová zeleninová pomazánka – produkt zpracování mléka na základě tukové emulze, v němž podíl tuku činí 39-95 % hmotnostních a podíl mléčného tuku činí 50-95 % hmotnostních;
- smetanová zeleninová tavená směs – výrobek obsahující mléko, v němž podíl tuku činí nejméně 99 % hmotnostních a který je vyrobený ze smetanové zeleninové pomazánky tavením tukového základu nebo použitím jiných technologických postupů;
- smetanová zmrzlina – zmrzlina (mléčný výrobek nebo složený mléčný výrobek), v níž (v němž) je mléčný tuk zastoupen 8-11,5 % hmotnostními;
- smetanové máslo – máslo z kravského mléka, v němž tuk tvoří nejméně 50 % hmotnostních;
- smetanový výrobek – mléčný výrobek nebo složený mléčný výrobek, ve kterém tuk tvoří více než 10 % a který je vyroben převážně ze smetany;
- solený sýr, solený sýrový produkt – sýr, sýrový výrobek zrající a (nebo) uchovávaný v solném roztoku;
- standardizované mléko – surovina pro výrobu produktů zpracování mléka, v níž jsou hmotnostní objemy mléčného tuku a mléčných bílkovin a (nebo) odtučněné sušiny mléka nebo jejich podíly uvedeny do souladu s ukazateli normy nebo technického dokumentu výrobce, v souladu s nímž je vyráběn produkt zpracování mléka;
- sušená mléčná syrovátka – sušený mléčný výrobek vyrobený metodou odstranění vody z mléčné syrovátky, která byla získána při výrobě sýru metodou koagulace bílkovin účinkem enzymatických přípravků srážejících mléko, a rovněž při výrobě sýra, kaseinu a tvarohu metodou koagulace bílkovin v důsledku tvorby kyseliny mléčné nebo účinkem tepla a kyselin do dosažení obsahu sušiny nejméně 95 % hmotnostních;
- sušená smetana – sušený mléčný výrobek, v němž mléčná sušina tvoří nejméně 95 % hmotnostních, bílkoviny v odtučněné mléčné sušině tvoří nejméně 34 % hmotnostních a mléčný tuk nejméně 42 % hmotnostních;

- sušená zmrzlinová směs – sušený mléčný výrobek, sušený složený mléčný výrobek nebo sušený výrobek obsahující mléko, vyrobený sušením tekuté zmrzlinové směsi nebo mísením nezbytných sušených složek a určený k výrobě zmrzliny po obnovení tekutého stavu vodou, mlékem, smetanou a (nebo) šťávou;
- sušené mléčné nápoje pro výživu dětí útlého věku – mléčné výrobky pro výživu dětí útlého věku, vyráběné z kravského mléka a (nebo) mléčných výrobků s přidáním nebo bez přidání nemléčných složek, s mléčnou sušinou nejméně 15 % hmotnostních v sušině hotového výrobku a odpovídající fyziologickým potřebám dětí útlého věku;
- sušené odstředěné mléko – sušený mléčný výrobek, v němž mléčná sušina tvoří nejméně 95 % hmotnostních, mléčná bílkovina v tukuprosté mléčné sušině nejméně 34 % hmotnostních a mléčný tuk nejvýše 1,5 % hmotnostního;
- sušené plnotučné mléko – sušený mléčný výrobek, v němž mléčná sušina tvoří nejméně 95 % hmotnostních, mléčná bílkovina v tukuprosté mléčné sušině nejméně 34 % hmotnostních a mléčný tuk nejméně 26 % hmotnostních a ne více než 42 % hmotnostních;
- sušené zakysané mléčné směsi pro výživu dětí útlého věku – mléčné výrobky pro výživu dětí útlého věku, které jsou vyrobeny v souladu s technologií výroby zakysaných výrobků, která vede ke snížení ukazatele aktivní kyselosti (pH) a koagulaci mléčných bílkovin při použití zákysových mikroorganismů (bez použití organických kyselin), s následným dodáním nebo bez dodání zákysových mikroorganismů v množství stanoveném v Příloze 2 tohoto technického předpisu do sušené směsi;
- sušina – mléčné složky po odstranění vody;
- tukuprostá sušina – mléčné složky po odstranění mléčného tuku a vody;
- sýr – mléčný výrobek nebo složený mléčný výrobek, který je vyroben z mléka, mléčných produktů a (nebo) vedlejších produktů zpracování mléka s použitím nebo bez použití zvláštních zákysů, technologických postupů zaručujících koagulaci mléčných bílkovin kysáním nebo s použitím enzymů srážejících mléko, po němž následuje oddělení sýrové hmoty od syrovátky jejím tvarováním, lisováním, solením nebo nesolením, dozráváním nebo nedozráváním s přísadkou nebo bez přísadky nemléčných složek za jiným účelem než je náhrada mléčných složek;
- sýr, měkký sýrový výrobek, polotvrdý sýrový výrobek, tvrdý sýrový výrobek, velmi tvrdý sýrový výrobek – sýr a sýrový výrobek, které mají příslušné specifické organoleptické, fyzikální a chemické vlastnosti, stanovené přílohami tohoto technického předpisu;
- syreček – tvarohový výrobek, který je vytvarován, pokryt nebo nepokryt potravinářskou polevou, a nemá hmotnost vyšší než 150 gramů;
- syrová smetana – smetana, která nebyla podrobena tepelnému ošetření teplotou nad 45 °C;
- syrová syrovátka, tvarohová syrovátka nebo kaseinová syrovátka – vedlejší produkty zpracování mléka, které byly získány při výrobě sýru (sýrová sladká syrovátka), tvarohu (tvarohová kyselá syrovátka) nebo kaseinu (kaseinová kyselá syrovátka);
- syrovátková bílkovina – mléčná bílkovina, která zbude v mléčné syrovátce po odstranění kaseinu;

- syrové mléko – mléko, které nebylo podrobena tepelnému ošetření při teplotě vyšší než 40 °C nebo úpravě vedoucí ke změnám jeho složek;
- syrové odstředěné mléko – odstředěné mléko, které nebylo podrobena tepelnému ošetření teplotou nad 45 °C a bylo získáno oddělením mléčného tuku od mléka;
- sýrový výrobek – výrobek obsahující mléko, který byl vyroben v souladu s technologií výroby sýru;
- šlehaný produkt zpracování mléka – produkt zpracování mléka vyrobený šlehaním;
- přepuštěné máslo – máslo z kravského mléka, v němž hmotnostní podíl tuku tvoří nejméně 99 %, které je vyrobeno ze smetanového másla tavením tukové složky a má zvláštní organoleptické vlastnosti;
- tavený sýr – mléčný výrobek nebo složený mléčný výrobek, který je vyroben ze sýru a (nebo) tvarohu s použitím mléčných výrobků a (nebo) vedlejších produktů zpracování mléka, emulgačních solí nebo strukturu tvořících složek metodou homogenizace, míchání, tavení a emulgování tavicí směsí s přidáním nebo bez přidání nemléčných složek, přidaných za jiným účelem než je náhrada mléčných složek;
- tavený sýrový produkt – výrobek obsahující mléko, který je vyroben v souladu s technologií výroby taveného sýru;
- tekutá zmrzlinová směs – tekutý mléčný výrobek, složený mléčný výrobek nebo výrobek obsahující mléko, který obsahuje všechny složky nezbytné pro výrobu zmrzliny;
- termizovaný, pasterovaný, sterilizovaný, mžikově pasterovaný produkt zpracování mléka nebo UHT mléko – produkt zpracování mléka, který byl podroben tepelné úpravě a který odpovídá požadavkům tohoto technického předpisu, které byly stanoveny pro přípustnou úroveň obsahu mikroorganismů v tomto produktu;
- tvaroh – zakysaný mléčný výrobek, který je vyroben s použitím kvasných mikroorganismů (laktokoků nebo směsi laktokoků a termofilních streptokoků mléčného kvašení) a kyselinovou nebo kyselinově-syřidlovou koagulací bílkovin s následujícím odstraněním syrovátky metodou samolisování a (nebo) lisování a (nebo) odstředěním a (nebo) ultrafiltrací s přidáním nebo bez přidání mléčných složek (před kysáním nebo po kysání) s cílem standardizace mléčných výrobků;
- tvarohová hmota – mléčný výrobek nebo složený mléčný výrobek, který je vyroben z tvarohu s přidáním nebo bez přidání smetanového másla, smetany, kondenzovaného mléka s cukrem, cukrů a (nebo) soli, s přísadkou nebo bez přísadky nemléčných složek nikoliv za účelem náhrady složek mléka;
- tvarohový syreček – mléčný nebo složený mléčný výrobek, který je vyroben z tvarohové hmoty, která je vytvarována, pokryta nebo nepokryta potravinářskou polevou a nemá hmotnost vyšší než 150 gramů;
- hlubokomrazená zmrzlina – zmrzlina, která je po zmrazení v mrazicím zařízení zmrazena na teplotu -18 °C nebo nižší a tato teplota je udržována během skladování, přepravy a prodeje;
- svařené mléko – syrové nebo konzumní mléko podrobené tepelnému zpracování při teplotě od 85 do 99 °C po dobu nejméně tři hodiny, dokud nebylo dosaženo zvláštních organoleptických vlastností;

- uzený sýr, uzený tavený sýr, uzený sýrový výrobek, uzený tavený sýrový výrobek – sýr, tavený sýr, sýrový výrobek, tavený sýrový výrobek, které byly upraveny uzením a mají specifické organoleptické vlastnosti, které jsou charakteristické pro uzené potravinářské výrobky; používání uzenářských aromatizujících látek není povoleno;
- vareněc – zakysaný mléčný výrobek vyrobený kvašením mléka a (nebo) mléčných výrobků, které byly předtím sterilizovány nebo jinak tepelně upraveny při teplotě 97 ± 2 °C, s použitím kvasných mikroorganismů (termofilních mléčných streptokoků), až do dosažení typických organoleptických vlastností;
- vedlejší produkt zpracování mléka – přidružený produkt získaný během výroby produktů zpracování mléka;
- výrobek obsahující mléko – potravinářský výrobek vyrobený z mléka a (nebo) z jeho složek a (nebo) z mléčných výrobků a (nebo) z vedlejších produktů zpracování mléka a nemléčných složek technologií, která předpokládá možnost nahrazení mléčného tuku v množství ne vyšším než 50 % tukového základu výhradně náhražkou mléčného tuku a povoluje použití bílkovin nemléčného původu nikoliv s cílem náhrady mléčných bílkovin, podíl sušiny mléka v sušině hotového výrobku nesmí být nižší než 20 %;
- výrobek z tvarohu – mléčný výrobek, složený mléčný výrobek nebo výrobek obsahující mléko, který je vyroben z tvarohu a (nebo) produktů zpracování mléka v souladu s technologií výroby tvarohu s přidáním nebo bez přidání mléčných výrobků, s přidáním nebo bez přidání nemléčných složek včetně nemléčných tuků a (nebo) nemléčných bílkovin (do produktu obsahujícího mléko), a následně tepelně upravený nebo neupravený;
- výrobky pro výživu dětí na mléčném základě – potravinářské výrobky k výživě dětí (s výjimkou sušených a tekutých mléčných směsí, mléčných nápojů a mléčných kaší), které jsou vyrobeny z mléka hospodářských zvířat s přidáním nebo bez přidání produktů zpracování mléka a (nebo) mléčných složek, a rovněž s přidáním nebo bez přidání nemléčných složek v množství ne větším než 50 % celkové hmotnosti hotového výrobku;
- zahuštěné nebo kondenzované částečně odstředěné mléko – zahuštěný nebo kondenzovaný mléčný výrobek, ve kterém sušina tvoří nejméně 20 % hmotnostních, bílkoviny v tukuprosté sušině nejméně 34 % hmotnostních a podíl mléčného tuku více než 1,5 a méně než 7,5 % hmotnostních;
- zahuštěné nebo kondenzované odstředěné mléko – zahuštěný nebo kondenzovaný mléčný výrobek, ve kterém sušina tvoří nejméně 20 % hmotnostních, bílkoviny v tukuprosté sušině nejméně 34 % hmotnostních a podíl tuku nepřevyšuje 1,5 % hmotnostních;
- zahuštěné nebo kondenzované plnotučné mléko – zahuštěný nebo kondenzovaný mléčný výrobek, ve kterém sušina tvoří nejméně 25 % hmotnostních, bílkoviny v tukuprosté sušině nejméně 34 % hmotnostních a podíl mléčného tuku nejméně 7,5 % hmotnostních;
- zakysaný výrobek – mléčný nebo mléčný složený zakysaný výrobek, který je před. zakysáním tepelně upraven, nebo výrobek obsahující mléko, který byl vyroben v souladu s technologickým postupem výroby zakysaného mléčného výrobku při zachování druhu a složení kyselové mikroflóry, určující druh příslušného zakysaného mléčného výrobku a shoduje se s ním v organoleptických nebo fyzikálních a chemických vlastnostech;

- zákysy k výrobě produktů zpracování mléka – zvláště vybrané nepatogenní a netoxigenní mikroorganismy a (nebo) společenstva mikroorganismů (převážně mikroorganismů mléčného kvašení);
- zmrzlina – šlehaná a zmrazené slazené mléčné výrobky, složené mléčné výrobky nebo výrobky obsahující mléko, které jsou spotřebovávány ve zmraženém stavu;
- zmrzlina s náhražkou mléčného tuku – zmrzlina (produkt obsahující mléko), s obsahem tuku ne vyšším než 12 % hmotnostních;
- zmrzlina ze zakysaného mléka – zmrzlina (mléčný výrobek nebo složený mléčný výrobek), v němž podíl mléčného tuku nepřevyšuje 7,5 % hmotnostních, a která je vyrobena s použitím kvasných mikroorganismů nebo ze zakysaných mléčných produktů.

III. Identifikace mléka a mléčných výrobků

6. Identifikace mléka a mléčných výrobků se řídí těmito pravidly:

- a) pro účel zařazení mléka a mléčných výrobků k objektům technického řízení, ve vztahu k nimž je používán tento technický předpis, provádějí identifikaci mléka a mléčných výrobků žadatel, orgány státní kontroly (dozoru), orgány provádějící celní kontrolu, orgány pro hodnocení (potvrzení) souladu, a rovněž další zainteresované osoby, aniž by byla(y) prováděna(y) vyšetření (zkoušky), podle názvu metodou zjišťování souladu názvu mléka a mléčných výrobků uvedených na označení nebo souladu doprovodné dokumentace zboží s názvy mléka a mléčných výrobků stanovených v oddílu II tohoto technického předpisu, a rovněž v dalších technických předpisech Celní unie, jejichž platnost se vztahuje na mléko a mléčné výrobky;
- b) v případě, kdy mléko a mléčné výrobky nelze identifikovat podle názvu, jsou mléko a mléčné výrobky identifikovány vizuální metodou porovnáním vnějšího vzhledu mléka a mléčných výrobků se znaky uvedenými v definicích těchto výrobků v tomto technickém předpisu, a rovněž v dalších technických předpisech Celní unie, jejichž platnost se vztahuje na mléko a mléčné výrobky;
- c) pro účel stanovení souladu mléka a mléčných výrobků s jejich názvy je identifikace mléka a mléčných výrobků prováděna srovnáváním vnějšího vzhledu a organoleptických ukazatelů se znaky stanovenými v Příloze č. 3 tohoto technického nařízení nebo se stanovenými normami, v důsledku jejichž používání na základě dobrovolnosti je zajištěno dodržování požadavků tohoto technického předpisu, kde jsou stanoveny přehledy norem používaných k účelům hodnocení (potvrzení) souladu s tímto technickým předpisem, nebo se znaky stanovenými technickou dokumentací, v souladu s níž jsou vyrobeny mléko a mléčné výrobky;
- d) v případě, že mléko a mléčné výrobky není možné identifikovat podle názvu, vizuální metodou nebo organoleptickou metodou, je identifikace prováděna analytickou metodou, a to kontrolou souladu fyzikálních a chemických a (nebo) mikrobiologických ukazatelů mléka a mléčných výrobků se znaky stanovenými tímto technickým předpisem, stanovenou technickou dokumentací, v souladu s níž jsou vyrobeny mléko a mléčné výrobky, a rovněž dalšími technickými předpisy Celní unie, jejichž platnost se vztahuje na mléko a mléčné výrobky.

IV. Pravidla oběhu mléka a mléčných výrobků na trhu členských států Celní unie a Jednotného hospodářského prostoru

7. Mléko a mléčné výrobky jsou uváděny do oběhu na trh členských států Celní unie a Jednotného hospodářského prostoru (dále jako „členské státy“), pokud splňují požadavky tohoto technického předpisu, a rovněž požadavky dalších technických předpisů Celní unie, jejichž platnost se na ně vztahuje.
8. Mléko a mléčné výrobky, které splňují požadavky tohoto technického předpisu, a rovněž požadavky dalších technických předpisů Celní unie, jejichž platnost se na ně vztahuje, a které prošly postupem hodnocení (potvrzení) souladu, musejí být označeny jednotným znakem oběhu výrobků na trhu členských států Celní unie.
9. Členské státy zajišťují oběh mléka a mléčných výrobků splňujících požadavky tohoto technického předpisu a rovněž dalších technických předpisů Celní unie na trhu členských států, jejichž platnost se na ně vztahuje, na území členského státu bez předložení dodatečných požadavků k požadavkům obsaženým v tomto technickém dokladu a bez provádění dodatkových postupů hodnocení (potvrzení) souladu.
10. Pokud jsou na trzích, včetně zemědělských trhů, prodávány fyzickými osobami mléko a mléčné výrobky, které nebyly vyrobeny průmyslově, je nezbytné informovat spotřebitele jakýmkoli vhodným způsobem o jejich zdravotní nezávadnosti z veterinárního a hygienického hlediska, o jejich názvech, místu výroby (s uvedením adresy) a o datu výroby.
Při prodeji syrového mléka na zemědělských trzích z nádob zvláštních dopravních prostředků nebo z jiných obalů vyložených materiálem určenými pro styk s potravinářskými výrobky do obalu spotřebitele jsou prodejci (právnícké osoby, fyzické osoby registrované jako individuální podnikatelé a fyzické osoby) povinni předložit spotřebitelům příslušné dokumenty o provedení veterinární a hygienické kontroly v souladu s legislativou členského státu, a rovněž informovat spotřebitele o nezbytnosti povinného převaření syrového mléka.
11. Při dodávkách syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany do míst výkupu mléka nebo do mlékárenských podniků jsou prodejci (právnícké osoby, fyzické osoby registrované jako individuální podnikatelé a fyzické osoby) povinni předložit veterinární doprovodné dokumenty vydané zplnomocněným orgánem členského státu, jimiž je potvrzena zdravotní nezávadnost syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany.
12. Syrové mléko, syrové odstředěné mléko a syrová smetana jsou na celním území Celní unie přepravovány v doprovodu veterinárního doprovodného dokumentu, který je vydán zplnomocněným orgánem členského státu a obsahuje potvrzení o provádění veterinární a hygienické kontroly, kterými je potvrzena zdravotní nezávadnost.
Doba platnosti veterinárního doprovodného dokumentu je stanovena v závislosti na výsledcích provedení veterinárních a preventivních opatření týkajících se produkčních hospodářských zvířat podle místa výroby syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany, ale ne déle než 1 měsíc od data vydání tohoto dokumentu.
13. Mléčné výrobky podléhající veterinární kontrole (dozoru), dovezené ze třetích zemí nebo vyrobené na celním území Celní unie a přepravované mezi členskými státy jsou doprovázeny veterinárním osvědčením, které je vydáváno zplnomocněnými orgány členských států bez provádění veterinární a hygienické kontroly a které potvrzuje příznivou nálezovou situaci.

Každá šarže mléka a mléčných výrobků, podléhající veterinární kontrole (dozoru), je dovážena na celní území Celní unie v doprovodu veterinárního osvědčení vydaného příslušným orgánem odesílající země.

V. Požadavky na zdravotní nezávadnost syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany

14. Pro výrobu produktů zpracování mléka není povoleno používání syrového mléka získaného během prvních 7 dnů po otelení zvířat, během 5 dnů do dne jejich zaprahnutí (před otelením), od nemocných zvířat a od zvířat v karanténě.
15. Tukuprostá sušina syrového kravského mléka nesmí tvořit méně než 8,2 % hmotnostních.
16. Hodnoty obsahů potenciálně nebezpečných látek v syrovém mléku, syrovém odstředěném mléku a v syrové smetaně nesmějí překročit povolené hodnoty stanovené v Přílohách 1-4 technického předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků“ (TP CU 021/2011) a v Příloze 4 tohoto technického předpisu.
17. Hodnoty obsahů mikroorganismů a somatických buněk v syrovém mléku, syrovém odstředěném mléku a v syrové smetaně nesmějí být vyšší než povolené hodnoty stanovené v Příloze 5 tohoto technického předpisu.
18. Ukazatele identifikace syrového kravského mléka, syrového mléka jiných druhů hospodářských zvířat a syrové smetany z kravského mléka jsou stanoveny v Přílohách 6 a 7 tohoto technického předpisu.

VI. Požadavky na zdravotní nezávadnost při výrobě, skladování, přepravě, prodeji a likvidaci syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany

19. Postupy používané při výrobě syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany, včetně podmínek ustájení, krmení a dojení hospodářských zvířat, podmínky sběru, chlazení a skladování syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany musejí zajišťovat jejich soulad s požadavky tohoto technického předpisu, a rovněž s požadavky jiných technických předpisů Celní unie, které se na ně vztahují.
20. Syrové mléko musí být po dojení hospodářských zvířat vyčištěno a ochlazeno na teplotu 4 ± 2 °C nejpozději do 2 hodin po nadojení.
21. Před začátkem průmyslového zpracování je povoleno skladovat syrové mléko a syrové odstředěné mléko (včetně období skladování syrového mléka použitého k odstředění) při teplotě 4 ± 2 °C, a syrovou smetanu při teplotě ne vyšší než 8 °C nejdéle 36 hodin (včetně přepravní doby).
Před začátkem průmyslového zpracování je povoleno skladovat syrové mléko, syrové odstředěné mléko (včetně období skladování syrového mléka použitého k odstředění) a syrové smetany, určených k výrobě produktů dětské výživy pro děti útlého věku, při teplotě 4 ± 2 °C nejdéle 24 hodin (včetně doby přepravy).
22. Předběžná tepelná úprava syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany, včetně pasterace, výrobcem je povolena v těchto případech:
 - a) kyselost syrového mléka a syrového odstředěného mléka od 19 °T (stupňů Turnerových) do 21 °T, a kyselost syrové smetany od 17 °T do 19 °T;
 - b) skladování syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany déle než 6 hodin bez ochlazení;

- c) přeprava syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany, pokud tato přeprava trvá déle než povolená skladovací doba, ale ne déle než o 25 %;
- d) přítomnost příslušného nařízení zplnomocněných orgánů členských států v oblasti veterinární kontroly (veterinárního dozoru).
23. Při používání předběžné tepelné úpravy syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany, včetně pasterace, jsou režimy tepelné úpravy (teplota, doba provedení) uvedeny v doprovodné dokumentaci zboží pro syrové mléko, syrové odstředěné mléko a syrovou smetanu.
 24. Zemědělství výrobci zboží musejí při výrobě syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany používat zařízení a materiály, které splňují požadavky kladené na zdravotní nezávadnost materiálů přicházejících do styku s potravinářskými výrobky.
 25. Při přepravě syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany do místa zpracování nesmí být jejich teplota v okamžiku začátku práce vyšší než 10 °C. Příjem syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany nesplňujících požadavky na jejich teplotu, stanovené tímto bodem, je povolen pod podmínkou jejich zpracování výrobcem produktů zpracování mléka bez prodloužení.
 26. Přeprava syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany je prováděna v zaplombovaných nádobách s pevně přiléhajícími víky, které jsou zhotoveny z materiálů odpovídajících požadavkům kladeným na zdravotní nezávadnost materiálů, které přicházejí do styku s potravinářskými výrobky. Dopravní prostředky musejí zabezpečovat udržování teploty stanovené body 20 a 21 tohoto technického předpisu.
 27. Skladování syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany, a rovněž těch, které byly podrobeny předběžné tepelné úpravě, včetně pasterace, výrobcem produktů zpracování mléka před začátkem zpracování se uskutečňuje ve zvlášť označených nádobách při teplotě 4 ± 2 °C.
 28. Postupy prodeje syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany, a rovněž těch, které byly podrobeny předběžné tepelné úpravě, včetně pasterace, musejí splňovat požadavky stanovené bodem 10 tohoto technického předpisu a požadavkům technického předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků“ (TP CU 021/2011).
 29. Postup likvidace syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany, a rovněž těch, které byly podrobeny předběžné tepelné úpravě, včetně pasterace, musejí splňovat požadavky technického předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků“ (TP CU 021/2011).

VII. Požadavky na zdravotní nezávadnost mléčných výrobků

30. Mléčné výrobky, které jsou v prodeji na celním území Celní unie v době stanovené spotřební lhůty a jsou používány podle určení, musejí být zdravotně nezávadné. Mléčné výrobky musejí splňovat požadavky tohoto technického předpisu a dalších technických předpisů Celní unie, které se na ně vztahují.
31. Mléčné výrobky musejí být vyráběny ze syrového mléka a (nebo) syrového odstředěného mléka a (nebo) syrové smetany, které splňují požadavky zdravotní nezávadnosti stanovené tímto technickým předpisem, a podrobeny tepelné úpravě, která zajišťuje získání mléčných výrobků, které splňují požadavky tohoto technického předpisu.

Ostatní výrobní suroviny používané při výrobě mléčných výrobků musejí splňovat požadavky technických předpisů Celní unie, které se na ně vztahují.

32. Hodnoty obsahu toxických prvků, potenciálně nebezpečných látek, mykotoxinů, antibiotik, pesticidů, radionuklidů, mikroorganismů a známek ukazatelů oxidačního kažení v mléčných výrobcích určených k uvedení na trh na celním území Celní unie nesmějí převyšovat hodnoty stanovené v Přílohách 1-4 technického předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků“ (TP CU 021/2011) a v Příloze 4 tohoto technického předpisu.
33. Hodnoty obsahu mikroorganismů v mléčných výrobcích nesmějí být vyšší než povolené hodnoty stanovené v Příloze 8 tohoto technického předpisu.
34. Při výrobě produktů dietetické výživy a zakysaných mléčných výrobků (kromě složených mléčných výrobků) nesmějí být používány potravinářské přísady a aromatizující látky, s výjimkou funkčně nezbytných složek.
Tvarohová hmota a granulovaný tvaroh musejí být vyráběny bez tepelné úpravy hotového výrobku a přidávání stabilizátorů konzistence a konzervačních látek.
35. Organoleptické ukazatele identifikace produktů zpracování mléka jsou stanoveny v Příloze 3 tohoto technického předpisu.
36. Fyzikální, chemické a mikrobiologické ukazatele identifikace mléčných výrobků jsou stanoveny v Příloze 1 tohoto technického předpisu.

VIII. Požadavky na zdravotní nezávadnost funkčních složek nezbytných pro výrobu produktů zpracování mléka

37. Mikroorganismy, včetně probiotických, které jsou používány v monokulturách nebo v systému zákysů pro výrobu produktů zpracování mléka, musejí být identifikovány, být nepatogenní a netoxigenní, a musejí mít vlastnosti, které jsou nezbytné pro výrobu uvedených výrobků odpovídajících požadavkům tohoto technického předpisu.
38. Enzymové přípravky pro výrobu výrobků zpracování mléka musejí mít aktivitu a specifčnost, které jsou nezbytné pro konkrétní technologický postup, a splňovat požadavky stanovené technickými předpisy Celní unie, které se vztahují na enzymové přípravky pro výrobu produktů zpracování mléka.
39. Úrovně mikrobiologické zdravotní nezávadnosti zákysů pro výrobu produktů zpracování mléka, kultivačních půd pro kultivování zákysových a probiotických mikroorganismů nesmějí být vyšší než povolené hodnoty stanovené v Příloze 8 tohoto technického předpisu.
40. Jiné ukazatele zdravotní nezávadnosti zákysů pro výrobu produktů zpracování mléka, probiotických mikroorganismů, prebiotik, enzymových přípravků pro výrobu produktů zpracování mléka a kultivačních půd pro přípravu zákysů pro výrobu produktů zpracování mléka musejí splňovat požadavky tohoto technického předpisu, a rovněž požadavky stanovené v Příloze 3 technického předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků“ (TP CU 021/2011).
41. Výrobce zákysů pro výrobu produktů zpracování mléka, enzymových přípravků pro výrobu produktů zpracování mléka a dalších funkčně nezbytných složek pro výrobu produktů zpracování mléka zabezpečuje, aby splňovaly požadavky tohoto technického předpisu.

Výrobce mléčných výrobků musí zajišťovat zdravotní nezávadnost výrobního zákysu a postupů jeho výroby, a rovněž, aby splňoval požadavky dokumentu (normy nebo technického dokumentu výrobce, v souladu s nímž je vyráběn produkt zpracování mléka).

Zákysy pro výrobu produktů zpracování mléka musejí být používány bezprostředně po otevření nepoškozeného balení. Není povoleno skladování otevřených a používání poškozených balení pro výrobu produktů zpracování mléka.

42. Při výrobě potravinářských výrobků pro dětskou výživu na mléčném základě není povoleno používání enzymatických syřidel pro výrobu produktů zpracování mléka a zákysů pro výrobu produktů zpracování mléka získaných použitím geneticky modifikovaných organismů.

IX. Požadavky na zabezpečení zdravotní nezávadnosti mléka a mléčných výrobků v procesu jejich výroby, skladování, přepravy, prodeje a likvidace

43. Technologické postupy používané při výrobě mléka a mléčných výrobků musejí zabezpečovat výrobu výrobků, které splňují požadavky tohoto technického předpisu a rovněž požadavky jiných technických předpisů Celní unie, které se na ně vztahují.
44. Materiály, které přicházejí do styku s mlékem a mléčnými výrobky v procesu výroby, musejí splňovat požadavky kladené na zdravotní nezávadnost materiálů přicházejících do styku s potravinářskými výrobky.
Ve všech etapách postupu výroby mléka a mléčných výrobků musí být zabezpečena jejich sledovatelnost.
45. Výrobní objekty, v nichž probíhá výroba syrového mléka, syrového odstředěného mléka a (nebo) jejich zpracování (úpravy) při výrobě mléčných výrobků, podléhají státní registraci v souladu s ustanoveními technického předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků“ (TP CU 021/2011).
46. Organizace provozoven, v nichž probíhá proces výroby mléka a mléčných výrobků, technologické zařízení a inventář používané v procesu výroby mléka a mléčných výrobků, podmínky skladování a odstraňování odpadů výroby mléka a mléčných výrobků a rovněž voda používaná v procesu výroby mléka a mléčných výrobků musejí splňovat požadavky technického předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků“ (TP CU 021/2011).
47. Výroba potravinářských výrobků pro výživu dětí na mléčném základě pro děti útlého věku, upravených nebo částečně upravených počátečních a pokračovacích mléčných směsí (včetně sušených), sušených zakysaných mléčných směsí, mléčných nápojů (včetně sušených) pro výživu dětí útlého věku, instantních mléčných kaší a sušených mléčných kaší (před použitím zředěných v domácích podmínkách pitnou vodou) pro výživu dětí útlého věku probíhá ve specializovaných výrobních objektech nebo ve specializovaných provozovnách nebo na specializovaných technologických linkách. Výrobci, prodejci a osoby zastávající funkce zahraničních výrobců mléka a mléčných výrobků jsou povinni při jejich skladování, přepravě a prodeji postupovat tak, aby mléko a mléčné výrobky splňovaly požadavky tohoto technického předpisu, a rovněž požadavky jiných technických předpisů Celní unie, které se na ně vztahují.

Postupy skladování, přepravy, prodeje a používání mléka a mléčných výrobků musejí splňovat požadavky technického předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků“ (TP CU 021/2011).

X. Požadavky na zdravotní nezávadnost výrobků pro výživu dětí na mléčném základě, upravených nebo částečně upravených počátečních a pokračovacích mléčných směsí (včetně sušených), sušených zakysaných mléčných směsí, mléčných nápojů (včetně sušených) pro výživu dětí útlého věku, instantních mléčných kaší a sušených mléčných kaší (zředěných před použitím v domácích podmínkách pitnou vodou) pro výživu dětí útlého věku

48. Výrobky pro výživu dětí na mléčném základě, upravené nebo částečně upravené počáteční a pokračovací mléčné směsi (včetně sušených), sušené zakysané mléčné směsi, mléčné nápoje (včetně sušených) pro výživu dětí útlého věku, instantní mléčné kaše a sušené mléčné kaše (zředěné před použitím v domácích podmínkách pitnou vodou) pro výživu dětí útlého věku musejí splňovat požadavky stanovené tímto technickým předpisem, a rovněž požadavkům stanoveným v Článku 8 technického předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků“ (TP CU 021/2011) a musejí být zdravotně nezávadné pro zdraví dětí.
49. Povolené hodnoty indikující žluknutí a obsahu potenciálně nebezpečných látek ve výrobcích pro výživu dětí na mléčném základě, upravených nebo částečně upravených počátečních nebo pokračovacích mléčných směsích (včetně sušených), sušených zakysaných mléčných směsích, mléčných nápojích (včetně sušených) pro výživu dětí útlého věku, v instantních mléčných kaších a v sušených mléčných kaších (zředěných před použitím v domácích podmínkách pitnou vodou) pro výživu dětí útlého věku jsou stanoveny v Příloze 9 tohoto technického předpisu.
50. Povolené hodnoty obsahu mikroorganismů ve výrobcích pro výživu dětí na mléčném základě, upravených nebo částečně upravených počátečních nebo pokračovacích mléčných směsích (včetně sušených), sušených zakysaných mléčných směsích, mléčných nápojích (včetně sušených) pro výživu dětí útlého věku, v instantních mléčných kaších a v sušených mléčných kaších (zředěných před použitím v domácích podmínkách pitnou vodou) pro výživu dětí útlého věku, včetně výrobků vyrobených v mléčných kuchyňkách, jsou stanoveny v Příloze 2 tohoto technického předpisu. Počet mikroorganismů funkčně nezbytných složek při výrobě produktů zpracování mléka přidávaných k sušené směsi při výrobě sušených zakysaných mléčných směsí pro výživu dětí útlého věku je stanoven v Příloze 2 tohoto technického předpisu. Ukazatele mikrobiologické zdravotní nezávadnosti ve výrobcích pro výživu dětí na mléčném základě, upravených nebo částečně upravených počátečních nebo pokračovacích mléčných směsí (včetně sušených), sušených zakysaných mléčných směsích, mléčných nápojích (včetně sušených) pro výživu dětí útlého věku, v instantních mléčných kaších a v sušených mléčných kaších (zředěných před použitím v domácích podmínkách pitnou vodou) pro výživu dětí útlého věku musejí splňovat požadavky stanovené v Příloze 2 tohoto technického předpisu.
51. Povolené hodnoty indikující žluknutí a obsahu potenciálně nebezpečných látek v mléčných výrobcích a ve složených mléčných výrobcích pro výživu dětí předškolního a školního věku jsou stanoveny v Příloze 10 tohoto technického předpisu.
52. Povolené hodnoty obsahu mikroorganismů v mléčných výrobcích a ve složených mléčných výrobcích pro výživu dětí předškolního a školního věku jsou stanoveny v Příloze 11 tohoto technického předpisu.
53. Fyzikální a chemické ukazatele identifikace výrobků pro výživu dětí na mléčném základě, upravených nebo částečně upravených počátečních nebo pokračovacích mléčných směsí (včetně sušených), sušených zakysaných mléčných směsí, mléčných

nápojů (včetně sušených) pro výživu dětí útlého věku, instantních mléčných kaší a sušených mléčných kaší (zředěných před použitím v domácích podmínkách pitnou vodou) pro výživu dětí útlého věku jsou stanoveny v Příloze 12 tohoto technického předpisu.

54. Fyzikální a chemické ukazatele identifikace výrobků na mléčném základě pro výživu dětí předškolního a školního věku jsou stanoveny v Příloze 13 tohoto technického předpisu.
55. Ukazatele výživové hodnoty výrobků pro výživu dětí na mléčném základě, upravených nebo částečně upravených počátečních nebo pokračovacích mléčných směsí (včetně sušených), sušených zakysaných mléčných směsí, mléčných nápojů (včetně sušených) pro výživu dětí útlého věku, instantních mléčných kaší a sušených mléčných kaší (zředěných před použitím v domácích podmínkách pitnou vodou) pro výživu dětí útlého věku musejí odpovídat povoleným hodnotám stanoveným v Přílohách 12 a 14 tohoto technického předpisu a funkčnímu stavu dítěte se zřetelem k jeho věku.
56. Při výrobě upravených nebo částečně upravených počátečních nebo pokračovacích mléčných směsí (náhražek mateřského mléka) a pokračovacích mléčných směsí s cílem co největšího přiblížení složení příslušné směsi složení mateřského mléka je povoleno zařazovat do jejich složení pouze L-formy aminokyselin, taurin, nukleotidy, probiotické mikroorganismy a prebiotika, rybí tuk a další koncentráty nenasycených mastných kyselin s dlouhými řetězci.
57. Formy vitamínů a minerálních látek používaných při výrobě výrobků pro výživu dětí na mléčném základě, upravených nebo částečně upravených počátečních nebo pokračovacích mléčných směsí (včetně sušených), sušených zakysaných mléčných směsí, mléčných nápojů (včetně sušených) pro výživu dětí útlého věku, instantních mléčných kaší a sušených mléčných kaší (zředěných před použitím v domácích podmínkách pitnou vodou) pro výživu dětí útlého věku jsou stanoveny v technickém předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků“ (TP CU 021/2011).
Hodnoty obsahu mikronutrientů v tekutých směsích a v sušených mléčných směsích pro výživu dětí útlého věku musejí odpovídat povoleným hodnotám stanoveným v Příloze 14 tohoto technického předpisu.
58. Při výrobě výrobků pro výživu dětí na mléčném základě, upravených nebo částečně upravených počátečních nebo pokračovacích mléčných směsí (včetně sušených), sušených zakysaných mléčných směsí, mléčných nápojů (včetně sušených) pro výživu dětí útlého věku, instantních mléčných kaší a sušených mléčných kaší (zředěných před použitím v domácích podmínkách pitnou vodou) pro výživu dětí útlého věku je povoleno používání potravinářských přísad, jejichž seznam je stanoven v Příloze 15 tohoto technického předpisu.
59. Nemléčné složky používané při výrobě výrobků pro výživu dětí na mléčném základě, upravených nebo částečně upravených počátečních nebo pokračovacích mléčných směsí (včetně sušených), sušených zakysaných mléčných směsí, mléčných nápojů (včetně sušených) pro výživu dětí útlého věku, instantních mléčných kaší a sušených mléčných kaší (zředěných před použitím v domácích podmínkách pitnou vodou) pro výživu dětí útlého věku musejí splňovat požadavky technických předpisů Celní unie, jejichž platnost se na ně vztahuje.

XI. Požadavky na balení mléčných výrobků

60. Mléčné výrobky určené k prodeji musejí být zabaleny do obalů, které splňují požadavky technického předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků“ (TP CU 021/2011) a zabezpečují zdravotní nezávadnost a zachování spotřebitelských vlastností mléka a mléčných výrobků podle požadavků tohoto technického předpisu po dobu data spotřeby.
61. Výrobky pro výživu dětí na mléčném základě, upravené nebo částečně upravené počáteční nebo pokračovací mléčné směsi (včetně sušených), sušené zakysané mléčné směsi, mléčné nápoje (včetně sušených) pro výživu dětí útlého věku, instantní mléčné kaše a sušené mléčné kaše (zředěné před použitím v domácích podmínkách pitnou vodou) pro výživu dětí útlého věku musejí být uváděny do oběhu na celním území Celní unie pouze plněné a zabalené do hermetických spotřebitelských obalů, které nepřevyšují tento objem (nebo hmotnost):
 - a) 1 kg - sušené výrobky (upravené nebo částečně upravené počáteční nebo pokračovací mléčné směsi (včetně sušených), sušené zakysané mléčné směsi, potravinářské výrobky na mléčném základě, instantní výrobky, sušené mléčné kaše (zředěné před použitím v domácích podmínkách pitnou vodou));
 - b) 0,2 l - tekuté (upravené nebo částečně upravené počáteční nebo pokračovací mléčné směsi);
 - c) 0,25 l (kg) - konzumní mléko, konzumní smetana, zakysané mléčné výrobky;
 - d) 0,1 kg - pastovité výrobky pro výživu dětí na mléčném základě.
62. Výrobky pro výživu dětí předškolního nebo školního věku na mléčném základě musejí být uváděny do oběhu na celním území Celní unie pouze plněné a zabalené do hermetických obalů. Tekuté výrobky pro výživu dětí předškolního nebo školního věku na mléčném základě musejí být vyráběny v obalech o objemu ne vyšším než 2 l, pastovité výrobky pro výživu dětí v obalech o objemu ne vyšším než 0,2 kg (dávkované, k okamžitému použití).
63. Při prodeji nedávkovaných (neporcovaných) a nezabalených rychle se kazících produktů zpracování mléka není povoleno použití obalů spotřebitele (zákazníka) kromě případů uvedených v bodě 10 tohoto technického předpisu.
64. Dávkované (porcované,krájené) mléčné výrobky jsou baleny výrobcem nebo prodejcem za podmínek zabezpečujících, aby zdravotní nezávadnost těchto výrobků splňovala požadavky tohoto technického předpisu.
65. Každé balení mléčných výrobků musí mít označení, které obsahuje informace pro spotřebitele v souladu s oddílem XII tohoto technického předpisu.

XII. Požadavky na označování mléka a mléčných výrobků

66. Mléko a mléčné výrobky musejí být doprovázeny informacemi pro spotřebitele, které odpovídají požadavkům technického předpisu Celní unie „Potravinářské výrobky ve fázi označování“ (TP CU 022/2011) a dodatkovým požadavkům tohoto technického předpisu.
67. Na každou jednotku skupinového, vratného nebo přepravního obalu je umístěno označení, které obsahuje tyto údaje pro spotřebitele:
 - a) označení výrobce (tržní označení,pokud existuje);

- b) čistá hmotnost (hrubá hmotnost podle uvážení výrobce);
 - c) číslo šarže mléka nebo mléčného výrobku;
 - d) varovné nápisy nebo pokyny pro manipulaci (například „chraňte před slunečními paprsky“, „teplotní omezení“, „chraňte před vlhkem“, „rychle se kazící zboží“), které jsou umístovány podle výběru v souladu s režimy skladování a přepravy mléka nebo mléčných výrobků;
 - e) složení výrobku - u mléka nebo mléčných výrobků rozdělených bezprostředně do přepravních balení;
 - f) označení normy nebo technického dokumentu výrobce, v souladu s nímž je vyráběn produkt zpracování mléka - u mléka nebo mléčných výrobků zabalených bezprostředně do přepravních balení (u mléka nebo mléčných výrobků dovážených ze třetích zemí je povoleno tento údaj neuvádět).
68. Pokud je skupinové nebo přepravní balení opatřeno průhlednými ochrannými polymerními materiály, je povoleno neumísťovat na ně označení. V tomto případě je informací pro spotřebitele označení spotřebitelského obalu.
69. Názvy mléka a mléčných výrobků musejí odpovídat pojmům uvedeným v oddílu II tohoto technického předpisu. Názvy mléka a mléčných výrobků mohou být doplněny značkami sortimentu nebo firemním názvem výrobce. Pořadí slov v názvech mléka a produktů zpracování mléka, vytvořených na základě pojmů stanovených v oddílu II tohoto technického předpisu, v textu označení není předepsáno, například „plnotučné mléko“, „mléko plnotučné“, „máslo smetanové“, „smetanové máslo“.
- Při tvorbě názvu rekonstituovaného mléka je nutno bezprostředně do názvu uvést písmem stejné velikosti základní suroviny použité k výrobě výrobku, například „rekonstituované mléko ze sušeného mléka“, „rekonstituované mléko ze zahuštěného mléka“, „rekonstituované mléko ze sušeného a kondenzovaného mléka“.
- Je povoleno uvádět v názvu smetanového másla klasifikační znaky, které vystihují zvláštnosti technologie jeho výroby (ze sladké smetany, nesolené) v, pokud při jeho výrobě není použito kyselých mikroorganismů a kuchyňské soli.
70. Název druhu hospodářských zvířat (s výjimkou krav), od nichž je získáno mléko, musí být uveden na štítcích balení před pojmem „mléko“ nebo za tímto pojmem.
71. Pojmy vztahující se ke způsobu tepelného ošetření mléka nebo produktů zpracování mléka jsou uváděny na štítcích balení za pojmem „mléko“ nebo za názvy produktů zpracování mléka, například: „mléko pasterované“, „smetana sterilizovaná“.
72. Za názvem mléka nebo produktů zpracování mléka mohou být spolu s uvedením způsobu jejich tepelného ošetření uvedeny další pojmy, které se k tomu výrobku vztahují a charakterizují způsob výroby, zvláštnosti složení surovin, použití kyselých mikroorganismů, například: „tvarohový produkt termizovaný aromatizovaný (s příchutí), „nápoj ze zakysaného mléka“, „rekombinovaná smetana“. Pojem „standardizovaný (standardizované)“ v názvu mléka a produktů zpracování mléka je možné na štítcích obalů neuvádět.
73. Názvy složených mléčných výrobků musejí sestávat z pojmů stanovených pro mléčné výrobky a být doplněny informacemi o přítomnosti do nich přidávaných nemléčných složek, například „tvaroh s kousky ovoce“, „ovocný kefir“ a „tavený sýr se šunkou“.

74. Při tvoření názvů produktů ze zakysaného mléka, které jsou obohaceny probiotickými mikroorganismy a (nebo) prebiotiky, je povoleno používání předpony „bio-“ u názvu produktů zpracování mléka, například „biokefir“, „biorjaženka“.
75. Pojem „produkt“ může být v názvech mléčných výrobků, složených mléčných výrobků a produktů obsahujících mléko zaměněn nebo doplněn termínem, který charakterizuje konzistenci nebo formu produktu (želé, rosol, koktejl, krém, pěna, nápoj, pasta, závin, omáčka, nákyp, dort atd.), například „mléčný koktejl s ovocnou šťávou“, „tvarohový nákyp s ořechy“, „sýrová roláda s kořením“.
76. Není povoleno používání pojmů, které mají vztah k zakysaným mléčným výrobkům (ajran, acidofilní mléko, vareněc, jogurt, kefir, kumys, kumysový výrobek, prostokvaša, Mečnikovova prostokvaša, rjaženka, zakysaná smetana, tvaroh), v označení výrobku obsahujícího mléko nebo zkvašeného výrobku, který byl vyroben v souladu s výrobní technologií jiného zakysaného mléčného výrobku. V označení výrobku obsahujícího mléko nebo zakysaného mléčného výrobku musejí být slova „obsahující mléko“ nebo „zkvašení“ nahrazena slovy charakterizujícími výrobní technologii těchto výrobků, například: „kefirový“, „kefirový termizovaný“, „jogurtový“, „jogurtový termizovaný“. V zakysaném mléčném výrobku vyrobeném technologií výroby kefiru s použitím zákysu, připraveného z čistých kultur mikroorganismů mléčného zákysu a jednoho nebo několika druhů kvasinek, které náležejí k mikroorganismům (mikroflóre) kefirových kvasinek, je v názvu používán pojem „kefirový výrobek“, který je psán písmem stejné velikosti.
77. Termín charakterizující druh a typ sýru (tvrdý, polotvrdý, měkký, čerstvý (ve smyslu „nepodrobený zrání“), plátkový, pastovitý) nemusí být používán ve spojení s názvem sýru.
78. Pojmy „obohacený“, „obohacené“ v označení jsou používány ve spojení s názvy příslušných výrobků a jsou doprovázeny informacemi o přítomnosti a množství látek, které jsou do těchto výrobků dodány.
79. V případě, že výrobky neodpovídají identifikačním ukazatelům, které jsou stanoveny tímto technickým předpisem, nesmějí být v názvech používány obchodní značky a v dalších dodatkových názvech mléka a produktů zpracování mléka pojmy stanovené v oddílu II tohoto technického předpisu.
80. Při označování spotřebitelských balení mléčných výrobků a složených mléčných výrobků je povoleno uvedení jejich neúplných názvů na stranách těchto balení dostupných k přečtení v případě, že byly na tomtéž balení uvedeny úplné názvy těchto výrobků. Při označování spotřebitelského balení výrobku obsahujícího mléko není povoleno uvedení neúplného názvu výrobku obsahujícího mléko na straně tohoto balení dostupné k přečtení, aby nedošlo k uvedení spotřebitele v omyl.
81. Informace o použití náhražky mléčného tuku při výrobě výrobků obsahujících mléko v souladu s technologií, která počítá s nahrazením mléčného tuku jeho náhražkou (s výjimkou smetanových pomazánek s rostlinnými složkami), je zařazována do názvu druhu výrobku obsahujícího mléko na přední straně spotřebitelského balení (po názvu výrobku obsahujícího mléko následují slova „s náhražkou mléčného tuku“), například „smetanový výrobek s náhražkou mléčného tuku“ a „syreček s náhražkou mléčného tuku“.
82. U výrobků obsahujících mléko (kromě zkvašených produktů) není povoleno při označování výrobků obsahujících mléko používat pojmy stanovené tímto technickým předpisem pro mléko, mléčné výrobky a složené mléčné výrobky, včetně slov nebo částí slov, která náležejí k těmto pojmům a jejich různým spojení a mohou uvést spotřebitele

v omyl, v názvech značek zboží (prodejních značek) na jejich štítcích s reklamním nebo jiným cílem.

U vedlejších produktů zpracování mléka, získaných při výrobním postupu výrobků obsahujících mléko, jsou používány názvy „syrovátkový výrobek“ a „podmáslový výrobek“.

83. Není povoleno užívání pojmu „máslo“, které může uvést spotřebitele v omyl, při uvádění označení na štítcích máslové pasty a smetanové pomazánky s rostlinnými složkami s reklamním nebo jiným cílem, ani v názvech značek zboží (prodejních značek).
Není povoleno užívání pojmu „přepuštěné máslo“, které může uvést spotřebitele v omyl, při umístování označení na štítky smetanové pomazánky s rostlinnými složkami s reklamním nebo jiným cílem, ani v názvech značek zboží (prodejních značek)
84. V označení mléčné zmrzliny, smetanové zmrzliny, plombiru, zmrzliny ze zakysaného mléka, zmrzliny s náhražkou mléčného tuku musí být uveden název uvedeného výrobku, který odpovídá pojmem stanoveným v oddílu II tohoto technického předpisu.
Při umístování označení na zmrzlinu je na přední straně spotřebitelského balení uveden úplný název tohoto výrobku, který je napsán písmem stejné velikosti.
Není povoleno používání pojmů „mléčný“, „smetanový“ a „plombir“ v názvu v označení zmrzliny, která obsahuje náhražku mléčného tuku.
85. Syrové mléko, syrové odstředěné mléko a syrová smetana, které prodávají fyzické osoby registrované jako individuální podnikatelé a zpracovávající právnické osoby, musejí být prodávány s doprovodnými dokumenty, které obsahují tyto informace:
- a) název (syrové mléko, syrové odstředěné mléko, syrová smetana);
 - b) identifikační ukazatele stanovené v Přílohách 6 a 7 tohoto technického předpisu, umožňující jejich určení;
 - c) název a sídlo výrobce syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany (adresa sídla včetně země, adresa místa výroby syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany (pokud se neshoduje s adresou sídla));
 - d) objem (v litrech) nebo hmotnost (v kg) syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany;
 - e) datum a doba (hodiny, minuty) odeslání syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany k přepravě;
 - f) teplota při odeslání (° C) syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany k přepravě;
 - g) číslo šarže syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany.
86. Na spotřebitelském balení produktů zpracování mléka musí být umístěno označení obsahující tyto informace:
- a) název produktu zpracování mléka (v souladu s pojmy stanovenými oddílem II a ustanoveními oddílu X tohoto technického předpisu, při dodržení požadavků na jejich používání stanovených tímto oddílem);
 - b) hmotnostní obsah tuku (v procentech) (kromě odtučněných výrobků, sýrů, sýrových výrobků, tavených sýrů a tavených sýrových výrobků);
hmotnostní obsah tuku v sušině (v procentech) u sýrů, sýrových výrobků, tavených sýrů a tavených sýrových výrobků.
U výrobků vyrobených z plnotučného mléka je povoleno uvádět hmotnostní obsah tuku v rozmezí „od ... do ...“ v procentech, přičemž na označení každé šarže je dodatečně jakýmkoli vhodným způsobem zřetelně viditelně uveden konkrétní hmotnostní obsah tuku.
U sušených mléčných upravených nebo částečně upravených počátečních nebo pokračovacích mléčných směsí (včetně sušených), sušených zakysaných mléčných

směsí, mléčných nápojů (včetně sušených) pro výživu dětí útlého věku, instantních mléčných kaší a sušených mléčných kaší (zředěných před použitím v domácích podmínkách pitnou vodou) pro výživu dětí útlého věku je povoleno uvádět hmotnostní obsah tuku v gramech v textu značení v oddílu „Výživová hodnota“;

- c) hmotnostní obsah mléčného tuku (v procentech tukové složky u výrobků obsahujících mléko);
- d) název a sídlo výrobce produktů zpracování mléka (adresa sídla včetně země, adresa místa výroby syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany (pokud se neshoduje s adresou sídla)) a organizace, která je výrobcem zplnomocněna přijímat reklamace od spotřebitelů na území Celní unie a která je na území Celní unie zaregistrována;
- e) značka zboží (prodejní známka, pokud existuje);
- f) čistá hmotnost nebo objem produktu zpracování mléka (na spotřebitelském balení v místě dostupném k přečtení);
- g) složení produktu zpracování mléka s uvedením složek, které obsahuje. Pokud je složkou potravinářský výrobek sestávající ze dvou a více složek, je tento potravinářský výrobek uveden v oddílu „Složení“ pod svým názvem.
Mléčný výrobek, který je složkou složeného mléčného výrobku a (nebo) výrobku obsahujícího mléko, je uveden v oddílu „Složení“ v textu označení pod svým názvem. Ve složení tohoto výrobku jsou uvedeny názvy potravinářských výrobků, potravinářské přídatné látky (skupinový název a název nebo index „E“, funkční složky, které byly použity ve výrobním procesu, ale nejsou složkami hotového výrobku, je povoleno neuvádět), aromatizující látky (v souladu s požadavky technického předpisu Celní unie „Požadavky na zdravotní nezávadnost potravinářských přísad, aromatizujících látek a technologických pomocných látek“ (TP CU 029/2012), schváleného Rozhodnutím Rady Eurasijské hospodářské komise č. 58 ze dne 20. června 2012 (dále jako „technický předpis Celní unie „Požadavky na zdravotní nezávadnost potravinářských přísad, aromatizujících látek a technologických pomocných látek“ (TP CU 029/2012)“). Složky, z nichž sestává poleva, jsou uvedeny v oddílu „Složení“ označujícího textu s přihlédnutím k požadavkům na složky. Výklad informací o složce mléčného výrobku, který je potravinářským výrobkem sestávajícím z mnoha složek, je prováděn v souladu s požadavky technických předpisů Celní unie „Potravinářské výrobky ve fázi označování“ (TP CU 022/2011) a „Požadavky na zdravotní nezávadnost potravinářských přísad, aromatizujících látek a technologických pomocných látek“ (TP CU 029/2012);
- h) výživová hodnota produktů zpracování mléka vyrobených z plnotučného mléka (je povoleno uvádět výživovou hodnotu v rozmezí „od ... do ...“);
- i) obsah jednotek mikroorganismů tvořících kolonie (mléčného kvašení, bifidobakterií a jiných probiotických mikroorganismů a rovněž kvasinek (pokud jsou kvasinky součástí zákysu) v 1 g výrobku v hotovém zakysaném mléčném výrobku nebo zkvašeném výrobku (který nebyl po prokysání podroben tepelné úpravě);
- j) obsah mikro- a makroprvků, vitamínů a jiných obohacujících látek v hotovém obohaceném výrobku s uvedením vztahu množství látek dodaných do výrobku k doporučené denní dávce (pokud je stanoveným postupem předepsána) a (podle potřeby) zvláštností používání výrobku;
- k) dokument, v souladu s nímž byl výrobek vyroben a může být identifikován (je povoleno neuvádět u výrobku dováženého na území Celní unie ze třetích zemí).

87. Označení zahuštěného nebo kondenzovaného mléčného výrobku a sušeného mléčného výrobku musí obsahovat tyto dodatkové informace:
- datum výroby (zhotovení) a spotřební lhůty (je uvedeno na víčku nebo na dně konzervy nebo krabičky). Při uvedení spotřební lhůty slovy „spotřebujte do“ nebo „použijte do“ je vedle těchto slov uvedeno místo, kam byl tento údaj umístěn, například: „viz na víčku nebo na dně konzervy v první nebo ve druhé řadě“ nebo „viz na víčku nebo a dně krabičky“.
Při uvedení spotřební lhůty slovy „spotřebujte do“ nebo „použijte do“ je vedle těchto slov uvedena spotřební lhůta (měsíc) a nápis: „datum výroby je uvedeno na víčku nebo na dně konzervy v první nebo ve druhé řadě“ nebo „datum výroby je uvedeno na víčku nebo na dně krabičky“;
 - druh cukru (sacharóza, fruktóza, glukóza, laktóza) u výrobků zpracování mléka zahuštěných s cukrem (je uvedeno v textu označení v oddílu „Složení produktu zpracování mléka“).
88. Při označování je povoleno umístit informace na obal sýru, sýrového výrobku nebo jejich pokryv nesmývatelnou zdraví neškodnou barvou nebo pomocí samolepek nebo jiným způsobem zabezpečujícím zdravotní nezávadnost vyráběných výrobků.
89. Označení sýrů a sýrových výrobků musejí obsahovat tyto dodatkové informace:
- druh základní kyselkové mikroflóry (text označení je sestaven výrobcem);
 - povaha původu enzymových syřidel.
90. Označení výrobků pro výživu dětí odpovídajících požadavkům stanoveným v oddílu X tohoto technického předpisu, které jsou určeny pro výživu dětí útlého věku, musí obsahovat tyto dodatkové informace:
- doporučení jak používat příslušný výrobek;
 - podmínky přípravy, podmínky skladování a používání příslušného výrobku po otevření spotřebitelského obalu;
 - věk dítěte (je uváděn číslicemi bez zkrácení slov), pro který je příslušný produkt určen:
 - od narození - přizpůsobené nebo částečně přizpůsobené počáteční mléčné směsi (včetně mléčných směsí sušených nebo na základě hydrolyzovaných bílkovin), sušené zakysané mléčné směsi;
 - starší (než) 6 měsíců - přizpůsobené nebo částečně přizpůsobené pokračovací mléčné směsi (včetně mléčných směsí sušených), sušené zakysané mléčné směsi;
 - starší (než) 6 měsíců - mléčné nápoje (včetně mléčných nápojů sušených), pro děti útlého věku, tvaroh a výrobky na základě tvarohu;
 - starší (než) 8 měsíců - konzumní mléko (je povoleno používat k přípravě jídel a příkrmy pro děti útlého věku starší (než) 4 měsíců s uvedením věkových omezení u cílového určení výrobku v označení);
 - starší (než) 8 měsíců - konzumní smetana (je povoleno používat k přípravě jídel příkrmy pro děti útlého věku starší (než) 6 měsíců s uvedením věkových omezení u cílového určení výrobku v označení);
 - starší (než) 8 měsíců - kefir, jogurt a další výrobky ze zakysaného mléka;
 - složení výrobku (s uvedením názvů použitých rostlinných olejů a cukrů);
 - výživová hodnota výrobku včetně obsahu vitamínů, minerálních látek a energetická hodnota (při obohacení výrobku procenta doporučené denní potřeby).

92. Údaje o jiných mléčných výrobcích, složených mléčných výrobcích a o výrobcích obsahujících mléko pro výživu dětí, které jsou určeny k výživě dětí předškolního nebo školního věku, musejí splňovat požadavky stanovené v bodě 86 tohoto technického předpisu.
93. Limity povolených odchylek ukazatelů výživové hodnoty mléčných výrobků od platných ukazatelů výživové hodnoty těchto výrobků, které jsou uvedeny v označení na obalu nebo štítku, nesmějí překročit povolené limity, stanovené v Příloze 16 tohoto technického předpisu.
Ukazatele výživové hodnoty mléčných výrobků musejí být stanovovány na základě průměrných hodnot získaných výpočtovou metodou na základě známých hodnot nebo průměrných hodnot získaných při vyšetření (zkoušce) mléčných výrobků výrobcem nebo výpočtovou metodou na základě tabulkových hodnot získaných z oficiálních zdrojů nebo výpočtovou metodou při analýze ukazatelů výživové hodnoty použitých složek.
94. Množství látek použitých při výrobě obohacených mléčných výrobků je uvedeno se zřetelem k jejich obsahu v uvedených výrobcích na konci jejich spotřební lhůty. V souvislosti s přirozeným snížením množství vitamínů v mléčných výrobcích během spotřební lhůty je při výrobě těchto výrobků povoleno zvýšení obsahu vitamínů v nich, ale ne více než o 50 % vitamínů rozpustných v tucích a ne více než o 100 % vitamínů rozpustných ve vodě ve vztahu k uváděným ukazatelům.
95. Název výrobku je uveden na přední straně spotřebitelského obalu písmem jedné velikosti fontu nejméně 9,5 stupně písma (fontu-písmové kuželky), na spotřebitelském obalu pro objem nebo hmotnost nižší než 100 ml (g) nejméně 8,5 stupně písma.
96. Pokud není možné umístit celý rozsah nezbytných údajů v označení na spotřebitelském obalu výrobku, musí být část údajů umístěna na vloženém lístku (s výjimkou názvu výrobku, hodnot hmotnostního obsahu tuku, čisté hmotnosti nebo objemu výrobku, data výroby a spotřební lhůty, názvu výrobce), ale na spotřebitelském obalu tohoto výrobku musí být umístěn nápis „Dodatkové údaje - viz vložený lístek“.

XIII. Zajištění plnění požadavků zdravotní nezávadnosti

97. Soulad mléka a mléčných výrobků s tímto technickým předpisem je zabezpečován plněním jeho požadavků, a rovněž požadavků ostatních technických předpisů Celní unie, jejichž účinnost se na ně vztahuje.
98. Metodiky vyšetření (zkoušení) a měření jsou stanoveny normami v souladu se seznamem norem, které obsahují předpisy a metodiky vyšetření (zkoušení) a měření včetně postupů odběrů vzorků, nezbytné k provádění a plnění požadavků tohoto technického předpisu, a rovněž k provádění hodnocení (potvrzení), že výrobky odpovídají požadavkům tohoto předpisu.

XIV. Hodnocení (potvrzení), že mléko a mléčné výrobky odpovídají požadavkům tohoto předpisu

99. Hodnocení (potvrzení), že mléko a mléčné výrobky odpovídají požadavkům tohoto předpisu je prováděno těmito způsoby:
 - a) prohlášením o souladu;
 - b) státní registrací výrobků pro dětskou výživu - v souladu s požadavky technického předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků“ (TP CU 021/2011)“;

- c) státní registraci mléčných výrobků nového druhu - v souladu s ustanoveními technického předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků“ (TP CU 021/2011)“;
- d) veterinárním a hygienickým vyšetřováním syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany dodávaných do podniku k dalšímu zpracování.
100. Pro výrobky, které jsou uvedeny v podbodech b-d bodu 99 tohoto technického předpisu a byly podrobeny hodnocení (potvrzení) souladu s požadavky tohoto technického předpisu, není potřeba prohlášení o souladu.
101. Hodnocení (potvrzení) souladu mléka a mléčných výrobků, které nebyly vyrobeny průmyslově, je prováděno v souladu s legislativou členského státu.
102. Hodnocení (potvrzení) souladu postupu výroby podle příjmu syrového mléka, syrové smetany a syrového odstředěného mléka a (nebo) jejich zpracování při výrobě (zhotovení) mléčných výrobků je prováděno do začátku uskutečnění těchto postupů (do výroby výrobků k oběhu) v podobě státní registrace výrobních objektů v souladu s požadavky technického předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků“ (TP CU 021/2011)“.
103. Hodnocení (potvrzení) souladu postupu výroby, skladování, přepravy a prodeje mléka a mléčných výrobků s požadavky tohoto technického předpisu je prováděno formou státní kontroly (dozoru).
104. Hodnocení (potvrzení) souladu syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany je prováděno formou veterinární a hygienické kontroly v souladu s požadavky tohoto technického předpisu a technického předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků“ (TP CU 021/2011)“.
- Veterinární a hygienické kontrole nepodléhají:
syrové mléko, syrové odstředěné mléko a syrová smetana při přepravě (přemísťování) v mezích jednoho výrobního objektu a mezi výrobními plochami jednoho hospodařícího subjektu;
sjednocené šarže, a rovněž části šarží syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany, vytvořené ze šarží syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany, které byly již dříve podrobeny veterinární a hygienické kontrole.
105. Prohlášení, že mléčné výrobky splňují požadavky tohoto technického předpisu, je provedeno podle volby oznamovatele přijetím prohlášení o souladu na základě vlastních důkazů a (nebo) důkazů získaných za účasti třetí strany.
106. Prohlášení, že mléčné výrobky splňují požadavky tohoto technického předpisu, je prováděno podle jednoho z těchto schémat prohlašování:
a) schéma prohlášení 1d (pro sériově vyráběné výrobky) zahrnuje tyto postupy:
zpracování a analýza technické dokumentace a důkazních materiálů;
provedení výrobní kontroly;
vyšetření vzorků výrobků;
přijetí a zaregistrování prohlášení o souladu;
uvedení jednotného loga oběhu výrobků na trhu členských států Celní unie.
Oznamovatel plánuje všechna nezbytná opatření, aby byl postup výroby mléčných výrobků stabilní a zabezpečoval její soulad s požadavky tohoto technického předpisu, a rovněž s požadavky jiných technických předpisů Celní unie, které se na ni vztahují. Oznamovatel vytváří technickou dokumentaci a důkazní materiály a provádí jejich analýzu.

Oznamovatel zajišťuje provedení výrobní kontroly.

Oznamovatel provádí vyšetření vzorků mléčných výrobků.

Vyšetřování vzorků mléčných výrobků je prováděno ve zkušební laboratoři oznamovatele (podle volby oznamovatele může být vyšetřování vzorků mléčných výrobků prováděno v akreditované diagnostické laboratoři zařazené do Jednotného registru orgánů pro osvědčování a diagnostických laboratoří (středisek) Celní unie. Oznamovatel vystavuje prohlášení o souladu mléčných výrobků s požadavky tohoto technického předpisu, které je vystaveno podle jednotného vzoru a podle předpisů schválených Rozhodnutím Kolegia Eurasijské hospodářské komise č. 293 ze dne 25. prosince 2012.

Oznamovatel uvádí jednotné logo oběhu výrobků na trhu členských států Celní unie. Doba platnosti prohlášení o souladu sériově vyráběných mléčných výrobků činí ne více než 3 roky;

b) schéma prohlášení 2d (pro šarže mléčných výrobků) zahrnuje tyto postupy:

vytváření a analýza technické dokumentace a důkazních materiálů;

vyšetření šarže výrobků;

přijetí a zaregistrování prohlášení o souladu;

uvedení jednotného loga oběhu výrobků na trhu členských států Celní unie.

Oznamovatel vytváří technickou dokumentaci a důkazní materiály a provádí jejich analýzu.

Oznamovatel provádí vyšetření vzorků mléčných výrobků k zabezpečení potvrzení jejich souladu s požadavky tohoto technického předpisu, a rovněž s požadavky jiných technických předpisů Celní unie, které se na ně vztahují.

Vyšetřování vzorků mléčných výrobků je prováděno ve zkušební laboratoři oznamovatele (podle volby oznamovatele může být vyšetřování vzorků mléčných výrobků prováděno v akreditované diagnostické laboratoři zařazené do Jednotného registru orgánů pro osvědčování a diagnostických laboratoří (středisek) Celní unie). Oznamovatel vystavuje prohlášení o souladu mléčných výrobků s požadavky tohoto technického předpisu, které je vystaveno podle jednotného vzoru a podle předpisů schválených Rozhodnutím Kolegia Eurasijské hospodářské komise č. 293 ze dne 25. prosince 2012.

Oznamovatel uvádí jednotné logo oběhu výrobků na trhu členských států Celní unie. Doba platnosti prohlášení o souladu mléčných výrobků odpovídá spotřební lhůtě těchto mléčných výrobků;

c) schéma prohlášení 3d (pro sériově vyráběné mléčné výrobky) zahrnuje tyto postupy:

vytváření a analýza technické dokumentace a důkazních materiálů;

provedení výrobní kontroly;

vyšetření vzorků potravinářských výrobků;

přijetí a zaregistrování prohlášení o souladu;

uvedení jednotného loga oběhu výrobků na trhu členských států Celní unie.

Oznamovatel plánuje všechna nezbytná opatření, aby byl postup výroby mléčných výrobků stabilní a zabezpečoval její soulad s požadavky tohoto technického předpisu, a rovněž s požadavky jiných technických předpisů Celní unie, které se na ni vztahují. Oznamovatel vytváří technickou dokumentaci a důkazní materiály a provádí jejich analýzu.

Oznamovatel zajišťuje provedení výrobní kontroly.

Oznamovatel provádí vyšetření vzorků mléčných výrobků s cílem kontroly souladu mléčných výrobků s požadavky tohoto technického předpisu, a rovněž s požadavky jiných technických předpisů Celní unie, jejichž platnost se na ně vztahuje.

Vyšetřování vzorků mléčných výrobků je prováděno v akreditované diagnostické laboratoři zařazené do Jednotného registru orgánů pro osvědčování a diagnostických laboratoří (středisek) Celní unie.

Oznamovatel vystavuje prohlášení o souladu mléčných výrobků s požadavky tohoto technického předpisu, které je vystaveno podle jednotného vzoru a podle předpisů schválených Rozhodnutím Kolegia Eurasijské hospodářské komise č. 293 ze dne 25. prosince 2012.

Oznamovatel uvádí jednotné logo oběhu výrobků na trhu členských států Celní unie. Doba platnosti prohlášení o souladu sériově vyráběných mléčných výrobků činí ne více než 3 roky;

- d) schéma prohlášení 4d (pro šarže mléčných výrobků) zahrnuje tyto postupy:

vytváření a analýza technické dokumentace a důkazních materiálů;

provedení vyšetření šarže výrobků;

přijetí a zaregistrování prohlášení o souladu;

vedení jednotného loga oběhu výrobků na trhu členských států Celní unie.

Oznamovatel vytváří technickou dokumentaci a důkazní materiály a provádí jejich analýzu.

Oznamovatel provádí vyšetření vzorků mléčných výrobků s cílem kontroly souladu mléčných výrobků s požadavky tohoto technického předpisu, a rovněž s požadavky jiných technických předpisů Celní unie, jejichž platnost se na ně vztahuje.

Vyšetřování vzorků mléčných výrobků je prováděno v akreditované diagnostické laboratoři zařazené do Jednotného registru orgánů pro osvědčování a diagnostických laboratoří (středisek) Celní unie.

Oznamovatel vystavuje prohlášení o souladu mléčných výrobků s požadavky tohoto technického předpisu, které je vystaveno podle jednotného vzoru a podle předpisů schválených Rozhodnutím Kolegia Eurasijské hospodářské komise č. 293 ze dne 25. prosince 2012.

Oznamovatel uvede jednotné logo oběhu výrobků na trhu členských států Celní unie. Doba platnosti prohlášení o souladu mléčných výrobků odpovídá spotřební lhůtě těchto mléčných výrobků;

- e) schéma prohlášení 6d (pro sériově vyráběné mléčné výrobky za přítomnosti osvědčeného systému kvality a zdravotní nezávadnosti, založeném na principech HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points - systém analýzy rizik a stanovení kritických kontrolních bodů)) u výrobce) zahrnuje tyto postupy: vytváření a analýza technické dokumentace a důkazních materiálů, k nimž náleží osvědčení systému kvality a zdravotní nezávadnosti, založeného na principech HACCP;

provedení výrobní kontroly;

provedení vyšetření vzorků mléčných výrobků;

přijem a registrace prohlášení o souladu;

vedení jednotného loga pro oběh výrobků na trhu členských států Celní unie.

Oznamovatel plánuje všechna nezbytná opatření, aby byl postup výroby (zhotovení) mléčných výrobků stabilní a zabezpečoval její soulad s požadavky tohoto technického předpisu, a rovněž s požadavky jiných technických předpisů Celní unie, jejichž platnost se na ni vztahuje.

Oznamovatel vytváří technickou dokumentaci a důkazní materiály a provádí jejich analýzu.

Oznamovatel zajišťuje provedení výrobní kontroly.

Oznamovatel provádí vyšetření vzorků mléčných výrobků s cílem kontroly souladu mléčných výrobků s požadavky tohoto technického předpisu, a rovněž s požadavky

jiných technických předpisů Celní unie, jejichž platnost se na ně vztahuje. Vyšetřování vzorků mléčných výrobků jsou prováděna v akreditované diagnostické laboratoři zařazené do Jednotného registru orgánů pro osvědčování a diagnostických laboratoří (středisek) Celní unie.

Oznamovatel vystavuje prohlášení o souladu mléčných výrobků s požadavky tohoto technického předpisu, které je vystaveno podle jednotného vzoru a podle předpisů schválených Rozhodnutím Kolegia Eurasijské hospodářské komise č. 293 ze dne 25. prosince 2012.

Oznamovatel uvádí jednotné logo oběhu výrobků na trhu členských států Celní unie. Doba platnosti prohlášení o souladu sériově vyráběných mléčných výrobků činí ne více než 5 let.

107. Jako důkazní materiály, které jsou základem pro schválení prohlášení o souladu, jsou používány:
- protokoly o vyšetřeních (zkouškách) potvrzující splnění požadavků tohoto technického předpisu, a rovněž požadavků jiných technických prohlášení Celní unie, jejichž činnost se vztahuje na mléčné výrobky;
 - kopie dokumentů potvrzujících státní registraci jako právnické osoby nebo fyzické osoby, zaregistrované jako individuální podnikatel;
 - osvědčení o systémech udržování kvality a zdravotní nezávadnosti (pokud jsou k dispozici (s výjimkou schématu 6d));
 - jiné dokumenty podle volby oznamovatele, na jejichž základě byl potvrzen soulad mléčných výrobků s požadavky tohoto technického předpisu, a rovněž jiných technických předpisů Celní unie, jejichž platnost se na ně vztahuje;
 - smlouva (kontrakt o dodávce) nebo dokumentace doprovázející zboží (pokud je k dispozici) - při potvrzení šarže mléčných výrobků podle schémat 2d a 4d.
108. Při prohlášení o souladu podle schémat 1d, 3d a 6d mohou být oznamovateli právnická osoba nebo fyzická osoba, zaregistrované v souladu s legislativou členského státu na jeho území jako jednotliví podnikatelé, kteří jsou výrobci nebo zastávají funkci zahraničního výrobce mléčných výrobků na základě domluvy s ním v části zabezpečení souladu dodávaných výrobků s požadavky tohoto technického předpisu.
Při prohlášení o souladu podle schémat 2d a 4d mohou být oznamovateli právnická osoba nebo fyzická osoba, zaregistrované v souladu s legislativou členského státu na jeho území jako jednotliví podnikatelé, kteří jsou výrobci nebo prodejci nebo zastávají funkci zahraničního výrobce mléčných výrobků na základě domluvy s ním v části zabezpečení souladu dodávaných výrobků s požadavky tohoto technického předpisu.
109. Soubory dokumentů, na jejichž základě bylo schváleno prohlášení o souladu, musejí být uchovávány:
při potvrzení souladu sériově vyráběných výrobků po dobu nejméně 10 let ode dne ukončení platnosti prohlášení o souladu;
při potvrzení souladu šarže výrobků po dobu nejméně 5 let ode dne prodeje posledního výrobku ze šarže.
110. Státní kontrola (dozor) nad souladem mléka a mléčných výrobků, postupů jejich výroby, skladování, přepravy a prodeje s požadavky tohoto technického předpisu je prováděna v souladu s legislativou členského státu.

XIV. Označení jednotným logem oběhu výrobků na trhu členských států Celní unie

111. Mléko a mléčné výrobky, které splňují požadavky tohoto technického předpisu a byly podrobeny hodnocení (potvrzení) souladu s požadavky stanovenými v oddílu XIV tohoto

technického předpisu, musejí být označeny jednotným znakem oběhu výrobků na trhu členských států Celní unie.

112. Označení jednotným znakem oběhu výrobků na trhu členských států Celní unie je provedeno před uvedením mléka a mléčných výrobků do oběhu na trh členských států.
113. Jednotný znak oběhu výrobků na trhu členských států Celní unie je umístěn na obal libovolným způsobem, který zabezpečuje jeho zřetelné a jasné zobrazení po dobu celé spotřební lhůty mléka a mléčných výrobků. U mléka v přepravním balení včetně cisteren je povoleno umístění jednotného znaku oběhu výrobků na trhu členských států Celní unie v doprovodných dokumentech.
114. Označení nezabaleného syrového mléka, syrového odstředěného mléka a syrové smetany jednotným znakem oběhu výrobků na trhu členských států Celní unie prodávaných právníky osobami a fyzickými osobami zaregistrovanými jako individuální podnikatelé pro přepravu je umístěno do doprovodné dokumentace.

XVI. Ochranné upozornění

115. Zplnomocněné orgány členských států musejí podniknout všechna opatření k omezení a zákazu uvádění mléka a mléčných výrobků, které nesplňují požadavky tohoto technického předpisu a požadavky jiných technických předpisů do oběhu na celním území Celní unie, jejichž platnost se na ně vztahuje, a rovněž všechna opatření k jejich stažení z oběhu.

V tom případě je zplnomocněný orgán členského státu povinen uvědomit zplnomocněné orgány ostatních členských států o příslušném rozhodnutí s uvedením příčiny tohoto rozhodnutí a poskytnutím důkazů vysvětlujících nezbytnost přijetí příslušného opatření.

Fyzikální, chemické a mikrobiologické ukazatele identifikace produktů zpracování mléka

Tabulka 1

Konzumní mléko, smetana, složené mléčné výrobky tekuté a tuhé, výrobky ze zakysaného mléka, zahuštěné mléčné výrobky, sušené mléčné výrobky

Název produktu zpracování mléka	Rozpětí hmotnostního podílu (v % hmotnostních)			Mikroorganismy mléčného zákysu, probiotické mikroorganismy, kvasinky
	tuku	bílkoviny, nejméně (v mléčném základu složených mléčných výrobků)	TMS*, nejméně (v mléčném základu složených mléčných výrobků)	
1	2	3	4	5
Konzumní mléko	0,1 - 9,9	2,8 (2,6 u mléka s hmotnostním obsahem tuku nad 4 %)	8	-
Mléčný nápoj	0,1 - 6	2,6	7,4	-
Mléčný koktejl, nápoj, želé, puding, pěna, pasta, nákyp	0,1 - 9,5	-	-	-
Konzumní smetana	10 - 34	1,8 - 2,6	5,2 - 8	-
Konzumní smetana	35 - 38	1,2	3,6	-

Název produktu zpracování mléka	Rozpětí hmotnostního podílu (v % hmotnostních)			Mikroorganismy mléčného zákysu, probiotické mikroorganismy, kvasinky
	tuku	bílkoviny, nejméně (v mléčném základu složených mléčných výrobků)	TMS*, nejméně (v mléčném základu složených mléčných výrobků)	
1	2	3	4	5
Zakysané mléčné výrobky**, kromě ajranu, jogurtu, smetany a tvarohu včetně výrobků s bifido- bakteriemi a jinými pro- biotickými mikroorganismy	0,1 - 9,9	2,8	nejméně 7,8	mikroorganismy mléčného zákysu - nejméně 1×10^7 CFU ***/ cm^3 (g). U výrobků obohacených bifidobakteriemi a jinými probiotickými mikro- organismy včetně jogurtu, bifidobakterií a (nebo) jiných probiotických mikroorganismů nejméně 1×10^6 CFU/ cm^3 (g)**.
Jogurt	0,1 - 10	3,2*****	nejméně 9,5*****	Kvasinky na konci spotřební lhůty nejméně: u ajranu a kefiru 1×10^4 CFU/ cm^3 (g), u kumysu 1×10^5 CFU/ cm^3 (g)
Smetana a výrobky na jejím základě	10 - 58	1,2	3,6	mikroorganismy mléčného zákysu u smetany nejméně 1×10^7 CFU/ cm^3 (g)

Název produktu zpracování mléka	Rozpětí hmotnostního podílu (v % hmotnostních)			Mikroorganismy mléčného zákysu, probiotické mikroorganismy, kvasinky
	tuku	bílkoviny, nejméně (v mléčném základu složených mléčných výrobků)	TMS*, nejméně (v mléčném základu složených mléčných výrobků)	
1	2	3	4	5
Tvaroh (kromě tvarohu vyrobeného s použitím ultrafiltrace, separace a granulovaného tvarohu)	0,1 - 35	12 U tvarohu s hmotnostním podílem tuku více než 18 % 8	13,5 U tvarohu s hmotnostním podílem tuku více než 18% 10	mikroorganismy mléčného zákysu u tvarohu nejméně 1×10^6 CFU/ cm ³ (g)
Tvaroh vyrobený s použitím ultrafiltrace a separace	0,1 - 25	7	10	mikroflóra charakteristická pro tvarohový zákys, buňky cizorodé mikroflóry nejsou přítomny
Tvaroh granulovaný	ne více než 25	8	-	mikroflóra charakteristická pro tvarohový zákys, buňky cizorodé mikroflóry nejsou přítomny
Tvarohová hmota	ne méně než 0,1	6	-	mikroflóra charakteristická pro tvarohový zákys, buňky cizorodé mikroflóry nejsou přítomny

Název produktu zpracování mléka	Rozpětí hmotnostního podílu (v % hmotnostních)			Mikroorganismy mléčného zákysu, probiotické mikroorganismy, kvasinky
	tuku	bílkoviny, nejméně (v mléčném základu složených mléčných výrobků)	TMS*, nejméně (v mléčném základu složených mléčných výrobků)	
1	2	3	4	5
Tvarohové výrobky *****	0,1 - 35	-	-	mikroflóra charakteristická pro tvarohový zákys, buňky cizorodé mikroflóry, (s výjimkou termizova- ných) nejsou přítomny
Mléko sterilované zahuštěné (kondenzované)	0,2 - 16	6	11,5	-
Mléko zahuštěné s cukrem	0,2 - 16	5	12	-
Smetana zahuštěná s cukrem	19,0 - 20,0	6	18	-
Sušené mléko	0,1 - 41,9	18	53,1	-
Sušená smetana	42 - 74	7 - 18	21 - 55	-
Smetana s vysokým obsahem tuku	75 - 80	5	15	-
Sušená mléčná syrovátka	ne více než 2	ne méně než 10	ne méně než 92	-

- * TMS - tukuprostá mléčná sušina.
- ** Pro zakysané mléčné výrobky k výživě dětí útlého věku, a rovněž k výživě dětí předškolního a školního věku - v souladu s Přílohami 2 a 11 technického předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti mléka a mléčných výrobků“ (TP CU 033/2013).
- *** CFU - jednotky tvořící kolonie.
- **** U složených mléčných výrobků tvoří hmotnostní podíl bílkovin nejméně 2,8 % hmotnostních.
- ***** U složených mléčných výrobků tvoří hmotnostní podíl TMS nejméně 8,5 % hmotnostních.
- ***** Ukazatele identifikace tvarohových výrobků jsou předepsány normativními nebo technickými dokumenty nebo normami organizace.

Tabulka 2

Máslo a máslová pasta z kravského mléka

Název másla	Hmotnostní podíl (v % hmotnostních)			Titrační kyselost mléčné plazmy výrobku [°T]	
	tuku	vlhkosti	solí	ze sladké smetany	z kysané smetany
1	2	3	4	5	6
Máslo přepuštěné	nejméně 99	ne více než 1	-	-	-
Máslo smetanové včetně: ze sladké smetany a z kyselé smetany	-	-	-	ne více než 30	40 - 65
nesolené	50 a více	14 - 46	-	-	-
solené	50 a více	13 - 45	1	-	-
se složkami	50 - 69	16 - 45	-	-	-
Máslová pasta ze sladké smetany a z kyselé smetany:	-	-	-	ne více než 33	40 - 65
nesolená	39 - 49	56 - 47	-	-	-

Název másla	Hmotnostní podíl (v % hmotnostních)			Titrační kyselost mléčné plazmy výrobku [°T]	
	tuku	vlhkosti	solí	ze sladké smetany	z kysané smetany
1	2	3	4	5	6

solená	39 - 49	55 - 46	1	-	-
se složkami	39 - 49	40 - 55	-	-	-
Mléčný tuk	nejméně 99,8	ne více než 0,2	-	-	-

Tabulka 3

Smetanová pomazánka s rostlinnými složkami, přepuštěná smetanová směs s rostlinnými složkami

Název výrobku	Hmotnostní podíl celkového tuku [%]	Hmotnostní podíl mléčného tuku v tukové fázi [%]	Hmotnostní podíl kyseliny linolové v tuku izolovaném z výrobku [%]	Hmotnostní podíl transizomerů kyseliny oleinové v tuku izolovaném z výrobku v přepočtu na metylelaidát	Nejvyšší teplota přepuštění tuku [°C]
1	2	3	4	5	6

Smetanová pomazánka s rostlinnými složkami	39 - 95	nejméně 50	10 - 35	8	36
Přepuštěná smetanová směs s rostlinnými složkami	nejméně 99	nejméně 50	10 - 35	8	36

Tabulka 4

Sýr, sýrový výrobek

Název výrobku	Hmotnostní podíl (v % hmotnostních)			
	vlhkosti	vlhkosti v odtučněné hmotě	tuku v sušině	jedlé soli
1	2	3	4	5
Sušený sýr, sušený sýrový výrobek	2 - 10	méně než 15	1 - 40 včetně	2 - 6
Velmi tvrdý sýr, velmi tvrdý sýrový výrobek	30 - 35	méně než 51	1 - 60 a více	1 - 3 včetně
Tvrdý sýr, tvrdý sýrový výrobek	40 - 42	49 - 56 včetně	1 - 60 a více	0,5 - 2,5 včetně
Polotvrdý sýr, polotvrdý sýrový výrobek	36 - 55 včetně	54 - 69 včetně	1 - 60 a více	0,2 - 4 včetně
Měkký sýr, měkký sýrový výrobek	více než 55 - 80	67 a více	1 - 60 a více	0 - 5
				u soleného sýra 2 - 7 včetně

Tabulka 5

Tavený sýr, tavený sýrový výrobek

Název výrobku	Hmotnostní podíl (v % hmotnostních)			
	tuku v sušině	vlhkosti	jedlé soli (kromě slazených sýrů)	sacharózy (u slazených sýrů)
1	2	3	4	5
Sýr (sýrový výrobek) tavený plátkový	do 65 včetně	35 - 70 včetně	0,2 - 4 včetně	do 30 včetně
Sýr (sýrový výrobek) tavený pastovitý	20 - 70 včetně	35 - 70 včetně	0,2 - 4 včetně	
Sýr (sýrový výrobek)	do 51 včetně	3 - 7 včetně	2 - 5 včetně	

tavený sušený

Tabulka 6

Zmrzlina

Druhy	Hmotnostní podíl [%]		Nejnižší hmotnostní podíl [%]		Nejvyšší kyselost** [°T]	Nášleh [%]
	mléčného tuku	TMS*	sacharózy nebo celkového cukru (kromě laktózy)	sušiny		
1	2	3	4	5	6	7
Plombir smetanová	nejméně 12	7 - 10	14	36	21	30 - 130
Smetanová	8 - 11,5	7 - 11	14	32	22	30 - 110
Mléčná	ne více než 7,5	7 - 11,5	14,5	28	23	30 - 90
Ze zakysaného mléka	ne více než 7,5	7 - 11,5	17	28	90	30 - 90
S náhražkou mléčného tuku	ne více než 12***	7 - 11	14	29	22	30 - 110

Poznámky: 1. Ukazatele identifikace složených mléčných výrobků a výrobků obsahujících mléko jsou stanoveny národními normami, technickými dokumenty nebo normami organizací.

2. Ukazatel „Hmotnostní podíl TMS [%]“ není povinně normovaným a kontrolovaným ukazatelem a je stanoven podle uvážení výrobce.

* TMS - tukuprostá mléčná sušina.

** Kyselost zmrzliny s ochucovacími složkami je stanovována národními normami, technickými dokumenty nebo normami organizací.

*** Směsi mléčného a rostlinného tuku.

Přípustné hodnoty obsahu mikroorganismů ve výrobcích pro dětskou výživu na mléčném základě, upravených nebo částečně upravených počátečních a pokračovacích mléčných směsích (včetně sušených), sušených zakysaných mléčných směsích, mléčných nápojích (včetně sušených) pro výživu dětí útlého věku, instantních mléčných kašiček a sušených mléčných kašiček (zředěných před použitím v domácích podmínkách pitnou vodou) pro výživu dětí útlého věku, včetně výrobků vyrobených v mléčných kuchyňkách

Výrobek, skupina výrobků	Počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů CFU**/cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³]/[g], ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah <i>Bacillus cereus</i> , CFU**/cm ³ (g)	Nejvyšší obsah kvasinek (K), a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koliformní bakterie ***	escherichie, <i>Escherichia coli</i> ****	patogeny včetně salmonel a <i>Listeria monocytogenes</i> *****	stafylokoky, <i>Staphylococcus aureus</i>			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

I. Upravené mléčné směsi

1. Sušené instantní neslané zakysané mléčné směsi	2×10^3 (u směsí připravovaných při teplotě 37-50 °C), 3×10^3 (u směsí připravovaných při teplotě 70-85 °C). V zakysaných mléčných směsích: acidofilní mikroorganismy - nejméně 1×10^7 (při výrobě a jejich použití),	1	10	100	10	100	K - 10 P - 50	
---	--	---	----	-----	----	-----	------------------	--

Výrobek, skupina výrobků	Počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů CFU**/cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³](g), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah <i>Bacillus cereus</i> , CFU**/cm ³ (g)	Nejvyšší obsah kvasinek (K), a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koliformní bakterie ***	escherichie, <i>Escherichia coli</i> ****	patogeny včetně salmonel a <i>Listeria monocytogenes</i> *****	stafylokoky, <i>Staphylococcus aureus</i>			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

bifidobakterie -
nejméně 1×10^6
(při výrobě a jejich
použití),
mikroorganismy
mléčného zákysu -
nejméně 1×10^7
(při přidání po usu-
šení),
mikroorganismy
mléčného zákysu -
nejméně 1×10^2
(pokud nejsou
přidány po usušení)

Výrobek, skupina výrobků	Počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů CFU**/cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³](g), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah <i>Bacillus cereus</i> , CFU**/cm ³ (g)	Nejvyšší obsah kvasinek (K), a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koliformní bakterie ***	escherichie, <i>Escherichia coli</i> ****	patogeny včetně salmonel a <i>Listeria monocytogenes</i> *****	stafylokoky, <i>Staphylococcus aureus</i>			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

2. Tekuté mléčné směsi připravované mžikovým vysokoteplným záhřevem s aseptickým plněním

požadavky průmyslové sterility:

v termostatu při teplotě a)

37 °C po dobu 3-5 dnů - bez viditelných závad a příznaků kažení (bombáž balení, změna vnějšího vzhledu adalší), beze změn chuti a konzistence, v mikroskopickém preparátu chybějí buňky bakterií.

Výrobek, skupina výrobků	Počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů CFU**/cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³](g), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah <i>Bacillus cereus</i> , CFU**/cm ³ (g)	Nejvyšší obsah kvasinek (K), a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koliformní bakterie ***	escherichie, <i>Escherichia coli</i> ****	patogeny včetně salmonel a <i>Listeria monocytogenes</i> *****	stafylokoky, <i>Staphylococcus aureus</i>			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

b) po držení v termostatu jsou povoleny změny:titrační kyselosti ne více než o 2 °T, počtu mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů ne více než 10 CFU/cm³ (g)

3. Tekuté zakysané mléčné směsi asepticky plněné, včetně s použitím acidofilních mikroorganismů nebo bifidobakterií

mikroorganismy mléčného zákysu - nejméně 1×10^7 (pokud byly použity k výrobě) acidofilní mikroorganismy - nejméně 1×10^7 (pokud byly použity k výrobě) bifidobakterie - nejméně 1×10^6 (pokud byly použity k výrobě)

3

10

50

10

-

K - 10
P - 10

Výrobek, skupina výrobků	Počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů CFU**/cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³]/(g), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah <i>Bacillus cereus</i> , CFU**/cm ³ (g)	Nejvyšší obsah kvasinek (K), a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koliformní bakterie ***	escherichie, <i>Escherichia coli</i> ****	patogeny včetně salmonel a <i>Listeria monocytogenes</i> *****	stafylokoky, <i>Staphylococcus aureus</i>			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

II. Částečně upravené mléčné směsi

4. Instantní směsi neslané zakysané mléčné směsi	2×10^3 (u směsí připravovaných při teplotě 37-50 °C), 3×10^3 (u směsí připravovaných při teplotě 70-85 °C).	1	10	100	10	100	K - 10 P - 50	
5. Směsi vyžadující tepelnou úpravu	$2,5 \times 10^4$	1	-	50	1	200	K - 50 P - 100	
6. Mléčné směsi přizpůsobené, sterilované, vyrobené v mléčných kuchyňkách	1×10^2	10	10	100	10	-	-	

Výrobek, skupina výrobků	Počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů CFU**/cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³](g), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah <i>Bacillus cereus</i> , CFU**/cm ³ (g)	Nejvyšší obsah kvasinek (K), a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koliformní bakterie ***	escherichie, <i>Escherichia coli</i> ****	patogeny včetně salmonel a <i>Listeria monocytogenes</i> *****	stafylokoky, <i>Staphylococcus aureus</i>			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

III. Sterilované mléčné směsi

7. Mléko a smetana sterilizované, mžikově vysokotepelně ošetřené s aseptickým plněním včetně obohaceného mléka

požadavky průmyslové sterility:

- a) v termostatu při teplotě 37 °C po dobu 3-5 dnů bez viditelných závad a příznaků kažení (bombáž balení, změna vnějšího vzhledu adalší), beze změn chuti a konzistence,
- b) po držení v termostatu jsou povoleny změny: títrační kyselosti ne více než o 2 °T, počtu mezofilních aerobních a fakultativně

Výrobek, skupina výrobků	Počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů CFU**/cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³]/(g), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah <i>Bacillus cereus</i> , CFU**/cm ³ (g)	Nejvyšší obsah kvasinek (K), a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koliformní bakterie ***	escherichie, <i>Escherichia coli</i> ****	patogeny včetně salmonel a <i>Listeria monocytogenes</i> *****	stafylokoky, <i>Staphylococcus aureus</i>			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

8. Sterilované mléko a smetana, připravené v mléčných kuchyňkách neasepticky plněné

1 × 10²

10

10

100

10

-

-

anaerobních mikroorganismů ne více než 10 CFU/cm³ (g)
c) v mikroskopickém preparátu chybějí buňky bakterií.

IV. Zakysané mléčné výrobky

Výrobek, skupina výrobků	Počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů CFU**/cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³]/(g), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah <i>Bacillus cereus</i> , CFU**/cm ³ (g)	Nejvyšší obsah kvasinek (K), a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koliformní bakterie ***	escherichie, <i>Escherichia coli</i> ****	patogeny včetně salmonel a <i>Listeria monocytogenes</i> *****	stafylokoky, <i>Staphylococcus aureus</i>			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
9. Tekuté zakysané mléčné výrobky včetně použití acidofilních mikroorganismů nebo bifidobakterií	mikroorganismy mléčného zákysu - nejméně 1×10^7 , acidofilní mikroorganismy - nejméně 1×10^7 (pokud byly použity k výrobě) bifidobakterie nejméně 1×10^6 (pokud byly použity k výrobě)	3	10	50	10	-	K - 10 P - 10 u kefiru K - 1×10^4	
10. Zakysané mléčné výrobky vyrobené v mléčných kuchyňkách neasepticky plněné	acidofilní mikroorganismy - nejméně 1×10^7 (pokud byly použity k výrobě) bifidobakterie nejméně 1×10^6 (pokud byly použity k výrobě)	3	10	50	10	-	-	

V. Tvaroh, tvarohové výrobky

Výrobek, skupina výrobků	Počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů CFU**/cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³]/(g), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah <i>Bacillus cereus</i> , CFU**/cm ³ (g)	Nejvyšší obsah kvasinek (K), a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koliformní bakterie ***	escherichie, <i>Escherichia coli</i> ****	patogeny včetně salmonel a <i>Listeria monocytogenes</i> *****	stafylokoky, <i>Staphylococcus aureus</i>			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
11. Tvaroh, tvarohové výrobky	typická mikroflóra tvarohového zákysu, nepřítomnost buněk cizí mikroflóry	0,3	1	50	1	-	K - 10 P - 10	
12. Tvaroh, tvarohové výrobky, acidofilní pasta, bílkovinná pasta s nízkým obsahem laktózy, vyrobené v mléčných kuchyních	typická mikroflóra tvarohového zákysu, nepřítomnost buněk cizí mikroflóry	0,3	-	50	1	-	-	
13. Tvaroh s vyšším obsahem vápníku, vyrobený v mléčných kuchyních	100	1	-	50	1	-	-	

VI. Sušené mléko pro výživu dětí

14. Sušené mléko, pro výživu dětí	2,5 × 10 ⁴	1		25	1	-	K - 50 P - 100	
-----------------------------------	-----------------------	---	--	----	---	---	-------------------	--

Výrobek, skupina výrobků	Počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů CFU**/cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³]/(g), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah <i>Bacillus cereus</i> , CFU**/cm ³ (g)	Nejvyšší obsah kvasinek (K), a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koliformní bakterie ***	escherichie, <i>Escherichia coli</i> ****	patogeny včetně salmonel a <i>Listeria monocytogenes</i> *****	stafylokoky, <i>Staphylococcus aureus</i>			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
15. Sušené mléko pro výživu dětí, instantní	2 × 10 ³ (u směsí připravovaných při teplotě 37-50 °C), 3 × 10 ³ (u směsí připravovaných při teplotě 70-85 °C)	1	10	100	10	100	K - 10 P - 50	
16. Sušené mléko pro výživu dětí, které vyžaduje tepelnou úpravu	2,5 × 10 ⁴	1	-	50	1	200	K - 50 P - 100	
VII. Pasterované mléko								
17. Pasterované mléko, včetně mléka se spotřební lhůtou delší než 72 hodin.	1,5 × 10 ⁴	0,1	1	50	1	25	-	

VIII. Sušené a tekuté mléčné nápoje pro děti od 6 měsíců do 3 let

Výrobek, skupina výrobků	Počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů CFU**/cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³]/([g]), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah <i>Bacillus cereus</i> , CFU**/cm ³ (g)	Nejvyšší obsah kvasinek (K), a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koliformní bakterie ***	escherichie, <i>Escherichia coli</i> ****	patogeny včetně salmonel a <i>Listeria monocytogenes</i> *****	stafylokoky, <i>Staphylococcus aureus</i>			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
18. Tekuté mléčné nápoje pro děti od 6 měsíců do 3 let	1,5 × 10 ⁴	0,1	1	50	1	-	K - 50 P - 50	

IX. Pokračovací směsi

19. Pokračovací směsi, rychle rozpustné (instantní)	2 × 10 ³ (u směsí připravovaných při teplotě 37-50 °C), 3 × 10 ³ (u směsí připravovaných při teplotě 70-85 °C)	1	10	100	10	100	K - 10 P - 50	
20. Pokračovací směsi, vyžadující po rozpuštění tepelnou úpravu	2,5 × 10 ⁴	1	-	50	1	-	K - 50 P - 100	

Výrobek, skupina výrobků	Počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů CFU**/cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³]/(g), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah <i>Bacillus cereus</i> , CFU**/cm ³ (g)	Nejvyšší obsah kvasinek (K), a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koliformní bakterie ***	escherichie, <i>Escherichia coli</i> ****	patogeny včetně salmonel a <i>Listeria monocytogenes</i> *****	stafylokoky, <i>Staphylococcus aureus</i>			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

X. Sušené mléčné kaše

21. Sušené mléčné rychle rozpustné (k rychlé přípravě)	1×10^4	1	-	50	1	2×10^2	K - 50 P - 100
22. Sušené mléčné kaše , vyžadující vaření	5×10^4	0,1	-	50	-	-	K - 100 P - 200

XI. Mléčné kaše instantní

23. Mléčné kaše instantní, sterilizované

požadavky průmyslové sterility:
a) po držení v termostatu při teplotě 37°C po dobu 3-5 dní nejsou viditelné závady a příznaky kažení (bombáž obalu, změna vnějšího vzhledu a další),
beze změn chuti

a konzistence

Výrobek, skupina výrobků	Počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů CFU**/cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³]/([g]), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah <i>Bacillus cereus</i> , CFU**/cm ³ (g)	Nejvyšší obsah kvasinek (K), a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koliformní bakterie ***	escherichie, <i>Escherichia coli</i> ****	patogeny včetně salmonel a <i>Listeria monocytogenes</i> *****	stafylokoky, <i>Staphylococcus aureus</i>			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

b) po držení v termostatu jsou povoleny změny: titrované kyselosti ne více než o 2 °T, počtu mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů ne více než 10 CFU/cm³ (g)

24. Sušené mléčné kaše připravené k použití, vyrobené v mléčných kuchyňkách

1 × 10³

1

-

50

1

-

-

(V ruském textu chybí bod XII a po bodu XI následuje bod XIII - pozn. překl.)

Výrobek, skupina výrobků	Počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů CFU**/cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³]/(g), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah <i>Bacillus cereus</i> , CFU**/cm ³ (g)	Nejvyšší obsah kvasinek (K), a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koliformní bakterie ***	escherichie, <i>Escherichia coli</i> ****	patogeny včetně salmonel a <i>Listeria monocytogenes</i> *****	stafylokoky, <i>Staphylococcus aureus</i>			
1	2	3	4	5	6	7	8	9

XIII. Výrobky s nízkým obsahem laktózy a výrobky neobsahující laktózu

25. Výrobky s nízkým obsahem laktózy*****	2×10^3	1	-	100	10	100	K - 50 P - 100
26. Výrobky bez laktózy*****	2×10^3	1	10	100	10	100	K - 50 P - 10

XIV. Sušené mléčné výrobky s vysokým obsahem bílkovin

27. Sušené mléčné výrobky s vysokým obsahem bílkovin	$2,5 \times 10^4$	0,3	-	50	1	50	K - 50 P - 100
--	-------------------	-----	---	----	---	----	-------------------

XV. Sušené výrobky na mléčném základě

28. Sušené výrobky na mléčném základě	-	0,3	-	50	1	-	K - 50 P - 100
---------------------------------------	---	-----	---	----	---	---	-------------------

* Počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů.

- ** CFU – jednotky mikroorganismů tvořící kolonie.
- *** Bakterie skupiny *Escherichia coli*.
- **** U sušených upravených mléčných směsí – u směsí určených pro výživu dětí od prvních dnů do 6 měsíců a od 0 do 12 měsíců – pokud jsou při vyšetření na *E. coli* a patogenní mikroorganismy včetně salmonel v normované hmotnosti výrobku zjištěny bakterie z čeledi Enterobacteriaceae, které nenáleží k *E. coli* a salmonelám, je kontrolována nepřítomnost patogenního mikroorganismu *Enterobacter sakazakii* ve 300 g výrobku.
U sušených instantních mléčných kaší – pokud jsou při vyšetření kaší určených pro výživu dětí do 6 měsíců na patogenní mikroorganismy včetně salmonel v normované hmotnosti výrobku zjištěny bakterie z čeledi Enterobacteriaceae, které nenáleží k salmonelám, je kontrolována nepřítomnost patogenního mikroorganismu *E. sakazakii* ve 300 g výrobku.
U sušených mléčných výrobků s vysokým obsahem bílkovin – pokud jsou v normované hmotnosti výrobku určeného dětem do 6 měsíců, zjištěny salmonely a bakterie z čeledi Enterobacteriaceae, které nenáleží k salmonelám, je kontrolována nepřítomnost patogenního mikroorganismu *E. sakazakii* ve 300 g výrobku.
U směsí na mléčném základě, rozpuštěných, pasterovaných, vyrobených v dětských mléčných kuchyňkách určených pro děti do 6 měsíců – pokud jsou při vyšetření na *E. coli* a patogenní mikroorganismy včetně salmonel v normované hmotnosti výrobku určeného dětem do 6 měsíců, zjištěny bakterie z čeledi Enterobacteriaceae, které nenáleží k *E. coli* a salmonelám, je kontrolována nepřítomnost patogenního mikroorganismu *E. sakazakii* ve 300 g výrobku.
Při výrobě sušených dětských výrobků na mléčném základě (směsi, nápoje, sušené mléko) – pokud jsou při vyšetření v normované hmotnosti výrobku zjištěny stafylokoky, je kontrolována nepřítomnost stafylokokových enterotoxinů (nejsou povoleny v 5 vzorcích po 25 g).
- ***** Je upřesněno podle ukazatelů technického předpisu „O zdravotní nezávadnosti jednotlivých druhů specializovaných potravinářských výrobků včetně dietetické léčebné a dietetické profylaktické výživy“ (TP CU 027/2012), schváleného Rozhodnutím Rady Eurasijské hospodářské komise č. 34 ze dne 15. června 2012.
-

PŘÍLOHA 3
 technického předpisu Celní unie
 „O zdravotní nezávadnosti mléka a mléčných výrobků“
 (TP CU 033/2013)

Organoleptické ukazatele identifikace produktů zpracování mléka

Mléčné výrobky	Organoleptické ukazatele identifikace produktů zpracování mléka			
	vnější vzhled	konzistence	chuť a vůně	barva
1	2	3	4	5
Konzumní mléko	neprůzračná tekutina	tekutá homogenní, ne vazká	charakteristické pro mléko s mírnou příchutí po varu. Je povolena nasládlá příchut'.	bílá, je povolena s modravým odstínem u odstředěného mléka, se světle krémovým odstínem u sterilizovaného mléka, u obohaceného mléka v závislosti na barvě použitých obohacujících složek
Konzumní smetana	homogenní, neprůzračná tekutina	homogenní, přiměřeně vazká	charakteristické pro smetanu s mírnou příchutí po varu. je povolena nasládle slaná chuť	bílá, s krémovým odstínem, rovnoměrným v celém objemu, u sterilizované smetany světle krémová
Rjaženka, vareněc	homogenní tekutina, s porušenou nebo neporušenou sraženinou , bez tvorby plynu		čistě mléčného zákysu s výraznou příchutí pasterace	světle krémová, rovnoměrná, u vareněce od bílé do světle krémové
Acidofilin	homogenní vazká tekutina		čistě mléčného zákysu s mírně ostrou příchutí	mléčně bílá, rovnoměrná
Kefír, tekuté zakysané mléčné výrobky	homogenní tekutina, s porušenou nebo neporušenou sraženinou . U výrobků vyrobených s použitím kvasinek je povolena tvorba plynu. Pokud jsou přidána ochucovadla, s jejich přítomností		čistě mléčného zákysu s mírně ostrou příchutí nebo chuť a vůně ovlivněné přidávanými složkami . U výrobků vyrobených	mléčně bílá, rovnoměrná nebo ovlivněná přidávanými složkami

s použitím kvasinek je povolena kvasinková příchut'.

Mléčné výrobky	Organoleptické ukazatele identifikace produktů zpracování mléka			
	vnější vzhled	konzistence	chuť a vůně	barva
1	2	3	4	5
Jogurt	homogenní, přiměřeně vazká tekutina. Pokud je přidán stabilizátor, má podobu želé nebo krému. Pokud jsou přidána ochucovadla, s jejich přítomností.		mléčného zákysu. Pokud je přidán cukr nebo sladidla - přiměřeně sladká chuť. Při přidání ochucovadel ovlivněná přidanými složkami	mléčně bílá, rovnoměrná nebo ovlivněná přidanými složkami
Tvaroh, tvarohová hmota, tvarohové výrobky	měkká, mazlavá nebo drobná, s přítomností patrných částic mléčných bílkovin nebo bez nich.		čistě mléčného zákysu s povolenou příchutí sušeného mléka. Pokud je přidán cukr nebo sladidla - přiměřeně sladká chuť. Pokud jsou přidána ochucovadla, ovlivněná přidanými složkami	bílá nebo s krémovým odstínem, rovnoměrná nebo ovlivněná přidanými složkami
Zakysaná smetana	homogenní hmota s lesklým povrchem		čistě mléčného zákysu . Je povolena příchut' přepracovaného másla	bílá s krémovým odstínem, rovnoměrná
Zmrzlina	porce jednovrstevné nebo mnohovrstevné zmrzliny různých druhů, zcela nebo zčásti pokryté polevou (čokoládou) nebo bez polevy (čokolády)	pevná, homogenní, bez patrných shluků tuku, stabilizátoru a emulgátoru, částec bílkovin a laktózy, ledových krystalů. Při dodání ochucovadel s jejich přítomností. U polévané zmrzliny je struktura polevy (čokolády) homogenní, bez patrných částic cukru, kakaových výrobků, sušených mléčných výrobků, zato s částicemi ořechů a oplatkovými částicemi,	čistá chuť, charakteristická pro daný druh zmrzliny	charakteristická pro daný druh zmrzliny, rovnoměrná v celém objemu jednovrstevné nebo vícevrstevné zmrzliny. U zmrzliny s polevou je barva polevy charakteristická pro daný druh polevy

pokud jsou použity

Mléčné výrobky	Organoleptické ukazatele identifikace produktů zpracování mléka			
	vnější vzhled	konzistence	chuť a vůně	barva
1	2	3	4	5
Přepuštěné máslo	zrnitá nebo tuhá, homogenní, v rozpuštěné podobě průzračná, bez usazeniny		chuť a vůně přepuštěného mléčného tuku bez vedlejších příchutí a pachů	od světle žluté po žlutou, rovnoměrná
Mléčný tuk	homogenní, tuhá, v rozpuštěné podobě průzračná, bez usazeniny		čistá, neutrální, charakteristická pro mléčný tuk	od bílé po žlutou, rovnoměrná v celém objemu
Smetanové máslo, máslová pasta	tuhá, homogenní, plastická, povrch na řezu lesklý a suchý. Je povolen povrch slabě lesklý nebo mírně matný s přítomností ojedinělých drobných kapek vody, konzistence je nedostatečně tuhá a plastická, mírně se drolicí. Pokud jsou přidány ochucovací složky, s jejich přítomností.		u másla ze sladké smetany a máslové pasty ze sladké smetany, výrazná smetanová chuť a příchut' pasterace bez vedlejších příchutí a pachů. U másla z kyselé smetany a máslové pasty z kyselé smetany je výrazná smetanová příchut' s příchutí po mléčném zákysu bez cizích příchutí a pachů. U másla ze smetanové syrovátky a máslové pasty je povolena příchut' po syrovátce. U všech druhů másla a máslové pasty je povolena mírně krmivová příchut' a /nebo) málo výrazné příchuti: smetanová, pasterační, opakované pasterace a rozpuštěného másla, po mléčném zákysu. Pokud jsou přidány ochucovací složky, jsou ovlivněny přidávanými složkami	od světle žluté po žlutou homogenní, rovnoměrnou. Pokud jsou přidány ochucovací složky, je ovlivněna barvou přidávaných složek

Mléčné výrobky	Organoleptické ukazatele identifikace produktů zpracování mléka			
	vnější vzhled	konzistence	chuť a vůně	barva
1	2	3	4	5
Sýry a sýrové výrobky sušené včetně tavených	vzhled balení	práškovitá nebo tvrdá, lomivá nebo jiná. Pokud jsou přidány ochucovací složky, s jejich přítomností.	sýrová s vůní a příchutěmi charakteristickými pro konkrétní názvy sýrů. Pokud jsou přidány ochucovací složky, ovlivněné přidanými složkami	od bílé po žlutou. Pokud jsou přidány ochucovací složky, ovlivněná přidanými složkami
Sýry a sýrové výrobky velmi tvrdé	různý vzhled	lomivá, zrnitá nebo jiná. Celistvá nebo s očky různého tvaru a rozložení. Pokud jsou přidány ochucovací složky, s jejich přítomností	sýrová, sladce kořená, s různým stupněm vyjádření, charakteristická pro konkrétní názvy sýrů	od světle žluté po žlutou. Pokud jsou přidány ochucovací složky, ovlivněná přidanými složkami
Sýry a sýrové výrobky tvrdé	tvar válce nebo jiný libovolný tvar	homogenní, tuhá, mírně lomivá nebo jiná. Oka velká, střední, malá nebo chybí. Pokud jsou přidány ochucovací složky, ovlivněná přidanými složkami	sýrová, sladce kořená, s různým stupněm vyjádření, charakteristická pro konkrétní názvy sýrů. Pokud jsou přidány ochucovací složky, ovlivněná přidanými složkami	od světle žluté po žlutou, rovnoměrná. Pokud jsou přidány ochucovací složky, ovlivněná přidanými složkami
Sýry a sýrové výrobky polotvrdé	tvar vysokého nebo nízkého válce, koule, elipsoidu nebo jiného libovolného tvaru	homogenní, pružná, plastická. Oka velká, střední nebo malá, různých tvarů nebo chybějí. Pokud jsou přidány ochucovací složky, s jejich přítomností	sýrová, nasládlá (u sýrů s vyšší sušinou), různě výrazná, charakteristická pro daný druh sýra se stupněm výraznosti, charakteristickým pro konkrétní sýr ovlivněná přidanými složkami, u jiných druhů nakyslá, mírně kořeněná, ostrá s různým stupněm výraznosti, charakteristická pro konkrétní názvy sýrů. Pokud jsou přidány ochucující složky, pak podle nich.	od světle žluté po žlutou, případně jiná podle složek. U plísňových sýrů žilky vpravené plísně. U sýrů s povrchovou plísní její přítomnost.

Mléčné výrobky	Organoleptické ukazatele identifikace produktů zpracování mléka			
	vnější vzhled	konzistence	chuť a vůně	barva
1	2	3	4	5
Sýry a sýrové výrobky měkké	tvar nízkého válce nebo jiný libovolný tvar	od měkké plastické, tuhé, mírně pružné po jemnou, mazlavou, máslovou. Je povolena mírně lomivá, drobivá. Je povolena přítomnost malého množství oček a dutin nepravidelného tvaru. Pokud jsou přidány ochucovací složky, s jejich přítomností	mléčného zákysu nebo sýrová, charakteristická pro konkrétní názvy sýrů. Při použití plísně nebo mazu je ovlivněna druhem plísňové nebo mazové mikroflóry. Pokud jsou přidány ochucovací složky, ovlivněná přidávanými složkami	od bílé po žlutou. U plísňových sýrů se žilkami vpravené plísně, u sýrů s povrchovou plísní její přítomnost. Pokud jsou přidány ochucovací složky, ovlivněná přidávanými složkami
Sýry a sýrové výrobky tavené, plátkové	tvar balení	od tuhé, mírně pružné, po plastickou, homogenní v celém objemu, zachovávající tvar po naporcování. Pokud jsou přidány ochucovací složky, s jejich přítomností	čistá, charakteristická pro konkrétní názvy sýrů. U uzených sýrů s příchutí po uzení. Pokud jsou přidány ochucovací složky, ovlivněná přidávanými složkami	od bílé po intenzívně žlutou, rovnoměrná. U uzených sýrů od světle žluté po žlutou; u sladkých sýrů od bílé po hnědou. Pokud jsou přidány ochucovací složky, ovlivněná přidávanými složkami
Sýry a sýrové výrobky tavené, pastovité	tvar balení	od měkké, plastické po jemnou, mazlavou, krémovitou, homogenní v celém objemu. Pokud jsou přidány ochucovací složky, s jejich přítomností	čistá, charakteristická pro konkrétní názvy sýrů. Pokud jsou přidány ochucovací složky, ovlivněná přidávanými složkami	od bílé po intenzívně žlutou, rovnoměrná. U sladkých sýrů od bílé po hnědou. Pokud jsou přidány ochucovací složky, ovlivněná přidávanými složkami
Sušené mléko	homogenní prášek	jemný suchý prášek	čistá, charakteristická pro pasterované mléko	bílá se světle krémovým odstínem
Sušená smetana	homogenní prášek	jemný suchý prášek	čistá, charakteristická pro pasterovanou smetanu	bílá se světle krémovým odstínem

Zahuštěné mléko a smetana homogenní tekutina homogenní, přiměřeně vazká tekutina nasládle slaná chuť, charakteristická pro svažené mléko světle krémová

Mléčné výrobky	Organoleptické ukazatele identifikace produktů zpracování mléka			
	vnější vzhled	konzistence	chuť a vůně	barva
1	2	3	4	5
Kondenzované mléko a smetana s cukrem	vazká homogenní hmota	homogenní, v celém objemu bez přítomnosti patrných krystalů mléčného cukru. Je povolena moučná konzistence a nepatrná usazenina	čistá, sladká, s výraznou chutí pasterovaného mléka. U mléka kondenzovaného s cukrem, které bylo podrobeno tepelnému procesu, sladká.	bílá s krémovým odstínem, rovnoměrná. Po tepelné úpravě a výrobě s kávou a kakaem hnědá.
Syrovátka	průzračná nebo poloprůzračná tekutina	tekutá, homogenní	charakteristická pro syrovátku, u tvarohové syrovátky nakyslá chuť, u syrovátky získané při výrobě sýra nasládlá nebo mírně slaná chuť	od bledě zelené po světle žlutou
Sušená mléčná syrovátka	jemný prášek nebo prášek sestávající z jednotlivých nebo shluklých částic sušené syrovátky	je povoleno nepatrné množství shluků, které se při mírném mechanickém působení rozpadají	charakteristická pro mléčnou syrovátku, nasládlá, mírně slaná, nakyslá chuť	od bílé po žlutou, homogenní v celém objemu
Podmáslí	neprůzračná tekutina bez usazeniny a vláken	tekutá, homogenní	charakteristická pro podmáslí, u podmáslí z výroby másla ze sladké smetany mléčná, u podmáslí z kyselé smetany chuť po mléčném zákysu. Je povolena příchut' po pasteurizaci nebo mírná příchut' po krmivu	od bílé po světle žlutou
Kasein	homogenní prášek nebo krystalická látka	prášek nebo sušená pevná nebo pórovitá zrna jakéhokoli tvaru	bez pachu, neutrální chuť	od bílé po světle krémovou
Laktulóza	krystalická látka	drobné krystaly nejednotného tvaru	bez pachu, sladká chuť	bílá

Mléčné výrobky	Organoleptické ukazatele identifikace produktů zpracování mléka			
	vnější vzhled	konzistence	chut' a vůně	barva
1	2	3	4	5
Koncentrát laktulózy	homogenní vazká tekutina	homogenní, vazká	chut' od nasládlé po sladkokyselou. Je povolena příchut' a pach po karamelizaci	od světle žluté po tmavožlutou
Smetanová pomazánka s rostlinnými složkami	povrch matný nebo mírně lesklý, na pohled suchá	plastická homogenní, pevná nebo měkká	chut' smetanová, po sladké nebo kyselé smetaně	od bílé po světle žlutou, homogenní
Směs tavená smetanová	zrnitá nebo homogenní (pevná nebo měkká)		chut' a pach taveného mléčného tuku	od světle žluté po žlutou, homogenní
Složené mléčné výrobky, obsahující mléko	v souladu s popisem, který uvádí výrobce, s chutí, barvou a (nebo) vůní ovlivněnými přidanými ochucujícími složkami, použitím výrobky polevy nebo jiných potravinářských výrobků			

PŘÍLOHA 4
 technického předpisu Celní unie
 „O zdravotní nezávadnosti mléka a mléčných výrobků“
 (TP CU 033/2013)

Povolené hodnoty obsahu potenciálně nebezpečných látek v mléku a mléčných výrobcích

Výrobek, skupina výrobků 1	Potenciálně nebezpečné látky 2	Povolené hodnoty, mg/kg (litr), ne více 3
Syrové mléko, syrové odstředěné mléko, syrová smetana a všechny mléčné výrobky	antibiotika:	
	levomycetin (chloramfenikol)	není povolen (méně než 0,01) není povolen (méně než 0,0003)*
	tetracyklinová skupina	není povolen (méně než 0,01)
	streptomycin	není povolen (méně než 0,2)
	penicilin	není povolen (méně než 0,004)

* Ukazatel obsahu levomycetinu (chloramfenikol) nabude platnosti od 1. července 2015.

PŘÍLOHA 5
 technického předpisu Celní unie
 „O zdravotní nezávadnosti mléka a mléčných výrobků“
 (TP CU 033/2013)

Povolené hodnoty obsahu mikroorganismů a somatických buněk v syrovém mléce, v syrovém odstředěném mléce a v syrové smetaně

Výrobek	Nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů* CFU**/cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku, cm ³ (g), ve kterém nejsou povoleny		Nejvyšší obsah somatických buněk v 1 cm ³ (g)***
		bakterie skupiny <i>Escherichia coli</i> (koliformní)****	patogeny včetně salmonel	
1	2	3	4	5
Syrové mléko	5×10^5	-	25	$7,5 \times 10^5$
Syrové odstředěné mléko	5×10^5	-	25	-
Syrová smetana	5×10^5	-	25	-
Syrové mléko k výrobě:				
a) dětské výživy	3×10^5	-	25	5×10^5
b) sýrů a sterilizovaného mléka	5×10^5	-	25	5×10^5

* Počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů.

** CFU - jednotky, které tvoří kolonie.

*** Stanovené ukazatele obsahu počtu mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů a somatických buněk nabudou platnosti od 1. července 2017 (do 1. července 2017 budou platit normy stanovené Jednotnými zdravotními, epidemiologickými a hygienickými požadavky na zboží podléhající zdravotnímu a epidemiologickému dozoru (kontrolé)).

**** Bakterie skupiny *Escherichia coli*.

PŘÍLOHA 6
technického předpisu Celní unie
„O zdravotní nezávadnosti mléka a mléčných výrobků“
(TP CU 033/2013)

**Ukazatele identifikace syrového kravského mléka
a syrového mléka jiných druhů hospodářských zvířat**

Tabulka 1

Ukazatele identifikace syrového kravského mléka

Název ukazatele	Parametry
1	2
Hmotnostní podíl tuku v % hmotnostních	nejméně 2,8
Hmotnostní podíl bílkovin v % hmotnostních	nejméně 2,8
Hmotnostní podíl tukuprosté sušiny v % hmotnostních	nejméně 8,2
Konzistence	homogenní tekutina bez usazeniny a vláken. Není povoleno zmrazení
Chuť a pach	čisté, bez cizích příchutí a pachů, které nejsou charakteristické pro syrové mléko
Barva	od bílé po světle krémovou
Kyselost, °T	16 - 21
Nejnižší hustota (kg/m ³)*	1027 (při teplotě 20 °C)

Nejvyšší teplota mrznutí (°C) - používá se při podezření na falšování.

-0,505

* Výpočet základních fyzikálních ukazatelů mléka je prováděn podle tohoto vzorce:

$$\text{Tukuprostá mléčná sušina} = 0,25 \times A + 0,225 \times T + 0,5;$$

kde: A - laktodenzimetrická hustota;

T - hmotnostní podíl tuku syrového mléka v % hmotnostních.

Tabulka 2

Ukazatele identifikace syrového mléka jiných druhů hospodářských zvířat

Živočišný druh	Obsah složek mléka v % hmotnostních			Nejnižší hustota při teplotě 20 °C	Nejvyšší kyselost, °T
	nejnižší obsah tuku	nejnižší obsah bílkovin	sušina, průměr		
1	2	3	4	5	6
Koza	2,8	2,8	13,4	1027 - 1030	14 - 20
Ovce	6,2	5,1	18,5	1034	25
Klisna	1,8	2,1	10,7	1032	6,5
Velbloudice	3	3,8	15	1032	17,5
Buvolice	7,5	4,2	17,5	1029	17
Oslice	1,2	1,7	9,9	1011	6

* Hodnoty ukazatelů identifikace mléka získaného při jednotlivých dojeních se mohou lišit v širších rozmezech.

**Ukazatele identifikace syrové smetany z kravského mléka
a syrového mléka jiných druhů hospodářských zvířat**

Ukazatele identifikace syrového kravského mléka

Název ukazatele	Parametry
1	2
Hmotnostní podíl tuku v % hmotnostních	10
Kyselost, °T	14 - 19
Konzistence	homogenní tekutina. Jsou povoleny ojedinělé shluky tuku
Chuť a vůně	výrazně smetanové, čisté, nasládlé
Barva	bílá s krémovým odstínem, homogenní

PŘÍLOHA 8
 technického předpisu Celní unie
 „O zdravotní nezávadnosti mléka a mléčných výrobků“
 (TP CU 033/2013)

Povolené hodnoty obsahu mikroorganismů v produktech zpracování mléka při jejich uvádění do oběhu

Výrobek	Nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů * CFU**/ cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³](g), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah kvasinek (K), a plísní (P), CFU/c m ³ (g)	Poznámka
		koli- form- ní bakterie ***	pato- geny včetně salmo- nel	stafylo- koky, <i>Staphylo- coccus aureus</i>	listerie, <i>Listeria mono- cyto- genes</i>		
1	2	3	4	5	6	7	8

I. Konzumní mléko, konzumní smetana, mléčný nápoj, mléčná syrovátka, podmásílí, tepelně upravené výrobky na jejich základě

1. Konzumní mléko, mléčný nápoj ve spotřebitelském balení včetně obohacených vitamíny, makro- a mikroprvky, laktulózou, prebiotiky:

a) pasterované	1×10^5	0,01	25	1	25	-	
b) sterilizované	-	-	-	-	-	-	požadavky průmyslové sterility:

Výrobek	Nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů * CFU**/ cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³]/(g), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah kvasinek (K), a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koli-form-ní bakterie ***	pato-geny včetně salmo-nel	stafylo-koky, <i>Staphylo-coccus aureus</i>	listerie, <i>Listeria mono-cyto-genes</i>		
1	2	3	4	5	6	7	8

c) připravované mžikovým vysokotepeľným záhřevem (s aseptickým rozlíváním)

a) po držení v termostatě při 37 °C po dobu 3-5 dnů - bez viditelných závad a příznaků kažení (bombáž balení, změna vnějšího vzhledu a další), beze změn chuti a konzistence

b) po držení v termostatu jsou povoleny změny: titrované kyselosti ne větší než o 2 °T

počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů 10 CFU/cm³ (g)

d) připravované mžikovým vysokotepeľným záhřevem (bez aseptického rozlívání)

100 10 100 10 25 -

e) svařené

2,5 × 10³ 0,1 25 - 25 -

Výrobek	Nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů * CFU**/ cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³]/(g), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah kvasinek (K), a plísní (P), CFU/c m ³ (g)	Poznámka
		koli- form- ní bak- terie ***	pato- geny včetně salmo- nel	stafylo- koky, <i>Staphylo- coccus aureus</i>	listerie, <i>Listeria mono- cyto- genes</i>		
1	2	3	4	5	6	7	8

2. Konzumní mléko, mléčný nápoj v konvích a v cisternách

2 × 10⁵ 0,01 25 0,1 25 -

3. Mléčná syrovátka a podmásílí v spotřebitelských obalech, pasterované

1 × 10⁵ 0,01 25 1 25 -

4. Smetana a výrobky na jejím základě, včetně ve spotřebitelských obalech, včetně:

a) pasterovaných

1 × 10⁵ 0,01 25 1 25 -

b) sterilizovaných

požadavky průmyslové sterility:

a) po držení v termostatu při teplotě 37 °C po dobu 3-5 dnů - bez viditelných závad a příznaků kažení (bombáž balení, změna vnějšího vzhledu a další), beze změn chuti a konzistence

Výrobek	Nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů * CFU**/ cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³]/([g]), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah kvasinek (K), a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koli-form-ní bakterie ***	pato-geny včetně salmo-nel	stafylo-koky, <i>Staphylo-coccus aureus</i>	listerie, <i>Listeria mono-cyto-genes</i>		
1	2	3	4	5	6	7	8

b) po držení v termostatu jsou povoleny změny:

titrační kyselosti ne větší než o 2 °T

počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů 10 CFU/cm³ (g)

c) obohacených	1×10^5	0,01	25	1	25	-
d) šlehaných	1×10^5	0,1	25	0,1	25	-
5. Smetana a výrobky na jejím základě, včetně v konvích a cisternách	2×10^5	0,01	25	1	25	-
6. Nápoje, koktejly, rosoly, želé, omáčky, krémy, pudinky, pěny, pasty a nákypy vyrobené na základě mléka, smetany, podmásli a syrovátky - pasterované	1×10^5	0,1	25	1	25	-

Výrobek	Nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů * CFU**/ cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³]/([g]), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah kvasinek (K), a plísní (P), CFU/ cm ³ (g)	Poznámka
		koli- form- ní bak- terie ***	pato- geny včetně salmo- nel	stafylo- koky, <i>Staphylo- coccus aureus</i>	listerie, <i>Listeria mono- cyto- genes</i>		
1	2	3	4	5	6	7	8

7. Zakysané mléčné výrobky, výrobky na jejich základě se spotřební lhůtou ne delší než 72 hodin:

a) beze složek

mikro- organismů mléčného zákysu ne méně než 1×10^7	0,01	25	1	-	-
---	------	----	---	---	---

b) se složkami

mikro- organismů mléčného zákysu ne méně než 1×10^7	0,01	25	1	-	-
---	------	----	---	---	---

Výrobek	Nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů * CFU**/ cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³](g), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah kvasinek (K), a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koli- form- ní bak- terie ***	pato- geny včetně salmo- nel	stafylo- koky, <i>Staphylo- coccus aureus</i>	listerie, <i>Listeria mono- cyto- genes</i>		
1	2	3	4	5	6	7	8

8. Zakysané mléčné výrobky, výrobky na jejich základě, se spotřební lhůtou delší než 72 hodin:

a) beze složek

mikroorga- nismů mléč- ného zákysu nejméně 1×10^7 0,1 25 1 - K - 50****
P - 50

b) se složkami

mikroorga- nismů mléč- ného zákysu zákysu nejméně 1×10^7 0,01 25 1 - K - 50****
P - 50

c) obohacené bifidobakteriemi a jinými probiotickými mikroorganismy

bifidobak- terií a (nebo) jiných pro- biotických mikroorga- nismů celkem nejméně 0,1 25 1 - K - 50****
P - 50

Výrobek	Nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů* CFU**/ cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³](g), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah kvasinek (K), a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koliformní bakterie ***	patogeny včetně salmonel	stafylokoky, <i>Staphylococcus aureus</i>	listerie, <i>Listeria monocytogenes</i>		
1	2	3	4	5	6	7	8

9. Kysaná smetana, výrobky na jejím základě včetně výrobků se složkami

mikroorganismů mléčného záky-su nejméně 1×10^7

0,001 (u výrobků ze zakysané smetany, tepelně upravených po zakysání 0,1 g/cm³)

25

1

-

u výrobků se spotřební lhůtou delší než 72 hodin
K - 50
P - 50

10. Tepelně upravené zakysané mléčné a mléčné složené výrobky:

a) beze složek

-

1

25

1

25

K - 50
P - 50

b) se složkami

-

1

25

1

25

K - 50
P - 50

Výrobek	Nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů* CFU**/ cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³](g), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah kvasinek (K), a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koliformní bakterie ***	patogeny včetně salmonel	stafylokoky, <i>Staphylococcus aureus</i>	listerie, <i>Listeria monocytogenes</i>		
1	2	3	4	5	6	7	8

II. Tvaroh, tvarohová hmota, tvarohové výrobky, výrobky na jejich základě

11. Tvaroh beze složek (kromě tvarohu vyrobeného použitím ultrafiltrace, separovaného a zrnitého tvarohu):

a) se spotřební lhůtou ne delší než 72 hodin	mikroorganismů mléčného kyselého su nejméně 1×10^6	0,001	25	0,1	-	-
b) se spotřební lhůtou delší než 72 hodin	1×10^6	0,01	25	0,1	-	K - 100 P - 50
c) mražený	mikroflóra charakteristická pro tvarohový zákys, chybí buňky cizí mikro-	0,01	25	0,1	-	K - 100 P - 50

Výrobek	flóry Nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů* CFU**/ cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³](g), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah kvasinek (K), a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koliformní bakterie ***	patogeny včetně salmonel	stafylokoky, <i>Staphylococcus aureus</i>	listerie, <i>Listeria monocytogenes</i>		
1	2	3	4	5	6	7	8

12. Tvaroh vyrobený s použitím ultrafiltrace a separace:

a) se spotřební lhůtou ne delší než 72 hodin

mikroflóra charakteristická pro tvarohový zářky, chybí buňky cizí mikroflóry

0,01

25

0,1

-

-

c) se spotřební lhůtou delší než 72 hodin

mikroflóra charakteristická pro tvarohový zářky, chybí buňky cizí mikroflóry

0,01

25

0,1

-

K - 50
P - 50

Výrobek	Nejvyšší počet mezofilních a fakultativně anaerobních mikroorganismů* CFU**/ cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³](g), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah kvasinek (K), a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koliformní bakterie ***	patogeny včetně salmonel	stafylokoky, <i>Staphylococcus aureus</i>	listerie, <i>Listeria monocytogenes</i>		
1	2	3	4	5	6	7	8
13. Tvaroh granulovaný	mikroflóra charakteristická pro tvarohový zákys, chybí buňky cizí mikroflóry	0,01	25	0,1	-	K - 100 P - 50	
14. Tvaroh se složkami, tvarohová hmota, tvarohové syrečky							
a) se spotřební lhůtou ne delší než 72 hodin	mikroflóra charakteristická pro tvarohový zákys, chybí buňky cizí mikroflóry	0,001	25	0,1	-	-	

Výrobek	Nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů* CFU**/ cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³](g), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah kvasinek (K), a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koliformní bakterie ***	patogeny včetně salmonel	stafylokoky, <i>Staphylococcus aureus</i>	listerie, <i>Listeria monocytogenes</i>		
1	2	3	4	5	6	7	8

b) se spotřební lhůtou delší než 72 hodin

mikroflóra charakteristická pro tvarohový zákys, chybí buňky cizí mikroflóry

0,01

25

0,1

-

K - 100
P - 50

c) mražené

mikroflóra charakteristická pro tvarohový zákys, chybí buňky cizí mikroflóry

0,01

25

0,1

-

K - 100
P - 50

Výrobek	Nejvyšší počet mezofilních a fakultativně anaerobních mikroorganismů* CFU**/ cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³](g), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah kvasinek (K), a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koliformní bakterie ***	patogeny včetně salmonel	stafylokoky, <i>Staphylococcus aureus</i>	listerie, <i>Listeria monocytogenes</i>		
1	2	3	4	5	6	7	8

15. Tvarohové výrobky:

a) se spotřební lhůtou ne delší než 72 hodin

mikroflóra charakteristická pro tvarohový zákys, chybí buňky cizí mikroflóry

0,01

25

0,1

-

-

b) se spotřební lhůtou delší než 72 hodin

mikroflóra charakteristická pro tvarohový zákys, chybí buňky cizí mikroflóry

0,01

25

0,1

-

K - 100
P - 50

c) mražené mikroflóra charakte- 0,01 25 0,1 - K - 100 P - 50

Výrobek	Nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů* CFU**/ cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³](g), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah kvasinek (K), a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koliformní bakterie ***	pato- geny včetně salmo- nel	stafylo- koky, <i>Staphylo- coccus aureus</i>	listerie, <i>Listeria mono- cyto- genes</i>		
1	2	3	4	5	6	7	8

16. Tepelně upravené tvarohové výrobky včetně tvarohových výrobků se složkami - 0,1 25 0,1 - celkem 50

17. Mléčný albumin, výrobky na jeho základě, kromě výrobků vyráběných metodou kvašení 2 × 10⁵ 0,1 25 0,1 - K - 100 P - 50

III. Mléko, smetana, podmásli, mléčné výrobky, složené mléčné výrobky na jejich základě, zahuštěné a kondenzované sterilizované mléčné výrobky, mléčné konzervy a složené mléčné výrobky zahuštěné s cukrem

18. Mléko kondenzované, zahuštěné sterilizované, smetana kondenzovaná sterilizovaná, mléčné výrobky a složené mléčné výrobky zahuštěné v termostatu sterilizované 37 °C po dobu

požadavky průmyslové
sterility:

a) po držení

při teplotě

6 dnů bez viditelných závad
a příznaků kažení (bombáž
balení, změna vnějšího
vzhledu a další), beze změn

chuti a konzistence

Výrobek	Nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů* CFU**/ cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³](g), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah kvasinek (K), a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koliformní bakterie ***	pato- geny včetně salmo- nel	stafylo- koky, <i>Staphylo- coccus aureus</i>	listerie, <i>Listeria mono- cyto- genes</i>		
1	2	3	4	5	6	7	8

- b) po držení v termostatu :
nejsou povoleny změny
titrované kyselosti,
v mikroskopickém preparátu
nesmějí být nalezeny buňky
mikroorganismů
- c) dodatkový požadavek na vý-
robky pro dětskou výživu -
kultivací nesmí být zjištěn
výskyt plísní, kvasinek
a mikroorganismů mléčného
zákysu

19. Mléko kondenzované a zahuštěné v přepravních obalech, včetně mléka v konvích a cisternách	2×10^5	0,01	25	0,1	25	-
20. Mléko a smetana kondenzované s cukrem, ve spotřebitelských obalech:						
a) beze složek	2×10^4	1	25	-	-	-
b) se složkami	2×10^4	1	25	-	-	-
21. Mléko a smetana kondenzované s cukrem, v přeprav-	4×10^4	1	25	-	-	-

ních obalech

Výrobek	Nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů* CFU**/ cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³](g), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah kvasinek (K), a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koliformní bakterie ***	pato- geny včetně salmo- nel	stafylo- koky, <i>Staphylo- coccus aureus</i>	listerie, <i>Listeria mono- cyto- genes</i>		
1	2	3	4	5	6	7	8

22. Podmáslí a syrovátka zahuštěné bez cukru a s cukrem

5×10^4

1

25

-

-

-

23. Složené mléčné výrobky zahuštěné s cukrem

$3,5 \times 10^4$

1

25

-

-

-

IV. Mléčné výrobky, mléčné složené výrobky, sušené, lyofilizované (mléko, smetana, zakysané mléčné výrobky, nápoje, zmrzlinové směsi, syrovátka, podmáslí, odstředěné mléko)

24. Sušené kravské mléko

a) k přímému použití

5×10^4

0,1

25

1

-

-

b) k průmyslovému zpracování

1×10^5

0,1

25

1

-

-

25. Sušené mléčné nápoje

1×10^5

0,01

25

1

-

P - 50

26. Sušená smetana a sušená smetana s cukrem

7×10^4

0,1

25

1

-

-

27. Sušená mléčná syrovátka

1×10^5

0,1

25

1

25

K - 50
P - 100

28. Sušené zmrzlinové směsi

5×10^4

0,1

25

1

25

-

(u měkké

zmrzliny)

Výrobek	Nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů* CFU**/ cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³](g), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah kvasinek (K), a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koliformní bakterie ***	patogeny včetně salmonel	stafylokoky, <i>Staphylococcus aureus</i>	listerie, <i>Listeria monocytogenes</i>		
1	2	3	4	5	6	7	8
29. Zakysané mléčné výrobky sušené	1 × 10 ⁵	0,1	25	1	25	K - 50 P - 100	
30. Podmáslí, náhražka plnotučného mléka (sušené)	5 × 10 ⁴	0,1	25	1	25	K - 50 P - 100	

V. Sušené koncentráty mléčných bílkovin, kasein, mléčný cukr, kaseináty, hydrolyzáty mléčných bílkovin

31. Potravinářské kaseináty	5 × 10 ⁴ (nejsou povoleny sčítány redukující klostridie v 0,01 g)	0,1	25	-	-	-	
32. Bílkovinný koncentrát syrovátky	5 × 10 ⁴	1	25	1	-	-	
33. Koncentrát potravinářského kaseinu	2,5 × 10 ³	1	25	1	-	-	
34. Mléčné bílkoviny, potravinářské kaseiny	1 × 10 ⁴ (nejsou povoleny sčítány redukující klostridie v 0,01 g)	1	50	1	-	K - 10 P - 50	
35. Mléčný cukr rafinovaný	1 × 10 ³	1	25	1	-	K - 50 P - 100	
36. Mléčný cukr rafinovaný	1 × 10 ⁴	1	25	1	-	K - 50 P - 100	

37. Koncentrát laktulózy 5×10^3 1 50 1 - K - 50
P - 100

Výrobek	Nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů* CFU**/ cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³]/([g]), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah kvasinek (K), a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koliformní bakterie ***	patogeny včetně salmonel	stafylokoky, <i>Staphylococcus aureus</i>	listerie, <i>Listeria monocytogenes</i>		
1	2	3	4	5	6	7	8

VI. Sýry, sýrové výrobky: velmi tvrdé, tvrdé, polotvrdé, měkké, tavené, ze syrovátky a albuminu, sušené, sýrové pasty, omáčky

38. Sýry, sýrové výrobky (velmi tvrdé, tvrdé, polotvrdé, měkké, ze syrovátky a albuminu)

a) beze složek	-	0,001	25	0,001	25*****	-
b) se složkami	-	0,001	25	0,001	25*****	-
c) uzené	-	0,001	25	0,001	25*****	-

39. Tavené sýry a sýrové výrobky:

a) beze složek	5×10^3	0,1	25	-	-	K - 50 P - 50
b) se složkami	1×10^4	0,1	25	-	-	K - 100 P - 100
c) uzené	1×10^4	0,1	25	-	-	K - 100 P - 100

40. Sýrové omáčky a pasty

1×10^4	0,1	25	-	-	-
-----------------	-----	----	---	---	---

41. Sušené sýry a sýrové výrobky

5×10^4	1	25	-	-	-
-----------------	---	----	---	---	---

Výrobek	Nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů *CFU**/ cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³]/(g), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah kvasinek (K), a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koliformní bakterie ***	patogeny včetně salmonel	stafylokoky, <i>Staphylococcus aureus</i>	listerie, <i>Listeria monocytogenes</i>		
1	2	3	4	5	6	7	8

VII. Máslo, máslová pasta z kravského mléka, mléčný tuk

42. Máslo z kravského mléka:
ze smetany (ze sladké smetany, z kyselých smetany, solené, nesolené)

v másle z kyselých smetany
nejsou normovány

a) beze složek	1×10^5	0,01	25	0,1	25	celkem 100
b) se složkami	1×10^5	0,01	25	0,1	25	K - 100 P - 100
c) sterilizované						

požadavky průmyslové sterility:

- po držení v termostatu při teplotě 37 °C po dobu 3-5 dnů bez viditelných závad a příznaků kažení (bombáž balení, změna vnějšího vzhledu a další), beze změn chuti a konzistence
- po držení v termostatu jsou povoleny tyto změny: kyselosti tukové fáze ne vyšší než 0,5 °K, titrované kyselosti ne větší než 0 2 °T, počtu mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů - ne více

než 100 CFU/g

Výrobek	Nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů*CFU**/cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³](g), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah kvasinek (K), a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koliformní bakterie ***	patogeny včetně salmonel	stafylokoky, <i>Staphylococcus aureus</i>	listerie, <i>Listeria monocytogenes</i>		
1	2	3	4	5	6	7	8
43. Přepuštěné máslo	1 × 10 ³	1,0	25	-	-	P - 200	
44. Bezvodé máslo	1 × 10 ⁵	0,01	25	0,1	25	celkem 100	
45. Mléčný tuk	1 × 10 ³	1,0	25	-	-	P - 200	
46. Máslová pasta:							
a) beze složek	2 × 10 ⁵	0,01	25	0,1	25	K - 100 P - 100	
b) se složkami	2 × 10 ⁵	0,001	25	0,1	25	K - 100 P - 100	

VIII. Smetanová pomazánka s rostlinnými složkami, přepuštěná smetanová směs s rostlinnými složkami

47. Smetanová pomazánka s rostlinnými složkami	1 × 10 ⁵	0,01	25	0,1	25	K - 100 P - 100	
48. Přepuštěná smetanová směs s rostlinnými složkami	1 × 10 ³	1	25	-	-	P - 200	

Výrobek	Nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů *CFU**/cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³](g), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah kvasinek (K), a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koliformní bakterie ***	patogeny včetně salmonel	stafylokoky, <i>Staphylococcus aureus</i>	listerie, <i>Listeria monocytogenes</i>		
1	2	3	4	5	6	7	8

IX. Mléčná zmrzlina, zakysaná mléčná zmrzlina, smetanová a plombir, zmrzlina s náhražkou mléčného tuku, dorty, moučníky, zmrzlinové dezerty, směsi, poleva na zmrzlinu

49. Mléčná zmrzlina, smetanová zmrzlina, plombir, zmrzlina s náhražkou mléčného tuku, hlubokomrazená zmrzlina, včetně zmrzliny se složkami, dorty, moučníky, zmrzlinové dezerty	1×10^5	0,01	25	1	25	-
50. Mléčná zmrzlina, smetanová zmrzlina, plombir, zmrzlina s náhražkou mléčného tuku, měkká zmrzlina, včetně zmrzliny se složkami	1×10^5	0,1	25	1	25	-
51. Tekuté směsi na měkkou zmrzlinu	3×10^4	0,01	25	1	25	-
52. Zakysaná mléčná zmrzlina	mikroorganismů mléčného zákysu nejméně 1×10^6	0,1	25	1	25	-

X. Zákysy (zákysové a probiotické mikroorganismy k výrobě zakysaných mléčných výrobků, másla a sýrů ze zakysané smetany)

53. Kefirové zákysy s kefirovými zrny	1×10^8	3	100	10	- 1×10^4	K - nejméně P - 5
54. Kefirové zákysy symbiotické tekuté	1×10^8	3	100	10	-	K - nejméně 1×10^4 P - 5

Výrobek	Nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů *CFU**/ cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³]/([g]), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah kvasinek (K), a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koliformní bakterie ***	patogeny včetně salmonel	stafylokoky, <i>Staphylococcus aureus</i>	listerie, <i>Listeria monocytogenes</i>		
1	2	3	4	5	6	7	8

55. Zákysy z čistých kultur:

a) tekuté včetně zmražených

1×10^8	10	100	10	-	celkem 5
u koncentrovaných zákysů nejméně 1×10^{10}					

b) sušené

1×10^9	1	10	1	-	celkem 5
u koncentrovaných zákysů nejméně 1×10^{10}					

Výrobek	Nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů*CFU**/cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³](g), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah kva-sinek (K), a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koliformní bakterie ***	patogeny včetně salmonel	stafylokoky, <i>Staphylococcus aureus</i>	listerie, <i>Listeria monocytogenes</i>		
1	2	3	4	5	6	7	8

XI. Enzymové přípravky na srážení mléka

56. Enzymové přípravky na srážení mléka

a) živočišného původu	1×10^4	1 <i>E. coli</i> v 25 g/cm ³	25 klostridie redukující siřičitany v 0,01 g	-	-	-	
b) rostlinného původu	5×10^4	1	25	-	-	-	
c) mikrobiálního a plísňového původu	5×10^4 nesmějí obsahovat životaschopné formy producentů enzymů	1	25	-	-	-	nesmějí jevit antibiotickou aktivitu. Enzymové přípravky houbového původu nesmějí obsahovat mykotoxiny

XII. Živné půdy ke kultivování zákysové a probiotické mikroflóry, sušené, na mléčném základě

57. Živné půdy ke kultivování zákysové a probiotické mikroflóry, sušené, na mléčném základě	5×10^4	0,01	25 klostridie redukující siřičitany v 0,01 g	-	-	-	
---	-----------------	------	---	---	---	---	--

Výrobek	Nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů* CFU**/cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³]/(g), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah kvasinek (K) a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koliformní bakterie ***	patogeny včetně salmonel	stafylokoky, <i>Staphylococcus aureus</i>	listerie, <i>Listeria monocytogenes</i>		
1	2	3	4	5	6	7	8

XIII. Výrobky obsahující mléko

58. Výrobky obsahující mléko

požadavky jsou stanovovány se zřetelem na obsah a vzájemné vztahy mléčných a nemléčných složek ve výrobku v normativních a technických dokumentech

- Poznámky: 1. Hygienické normy pro mikrobiologické ukazatele zdravotní nezávadnosti a výživové hodnoty potravinářských výrobků zahrnují tyto druhy mikroorganismů: hygienické indikátory, k nimž patří mnoho mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů, bakterie skupiny *Escherichia coli* (koliformní), bakterie čeledi Enterobacteriaceae a enterokoky; podmíněně patogenní mikroorganismy, k nimž patří *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, bakterie rodu *Proteus*, *Bacillus cereus*, klostridie redukující siřičitany a *Vibrio parahaemolyticus*; patogenní mikroorganismy včetně salmonel, *Listeria monocytogenes* a bakterie rodu *Yersinia*; mikroorganismy kažení, k nimž patří kvasinky, plísně a bakterie mléčného kvašení; mikroorganismy zákysové mikroflóry a probiotické mikroorganismy (mikroorganismy mléčného kvašení, mikroorganismy propionového kvašení, kvasinky, bifidobakterie, acidofilní bakterie a další) ve výrobcích s normovanou úrovní biotechnologické mikroflóry a v probiotických výrobcích.
2. Normování mikrobiologických ukazatelů zdravotní nezávadnosti potravinářských výrobků je prováděno pro většinu skupin mikroorganismů podle alternativního principu - je normována hmotnost výrobku, ve které nejsou povoleny bakterie skupiny *Escherichia coli*, většina podmíněně patogenních mikroorganismů, a rovněž patogenní mikroorganismy včetně salmonel a *Listeria monocytogenes*. V ostatních případech norma odráží počet jednotek tvořících kolonie v 1 cm³ (g) výrobku (CFU/cm³ (g)).

* Počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů.

** CFU – jednotky mikroorganismů tvořící kolonie.

*** Bakterie skupiny *Escherichia coli* (koliformní bakterie).

**** Přítomnost kvasinek na konci spotřební lhůty ajranu a kefiru nejméně 1×10^4 a u kumysu nejméně 1×10^5 ; je povolena přítomnost kvasinek ve výrobcích vyrobených s jejich použitím v zákysu.

***** Hmotnost výrobku (g), v níž není povoleno 125 g (u sýrů měkkých a solených - v 5 vzorcích po 25 g).

PŘÍLOHA 9
technického předpisu Celní unie
„O zdravotní nezávadnosti mléka a mléčných výrobků“
(TP CU 033/2013)

Povolené limity žluknutí a obsahu potenciálně nebezpečných látek při výrobě dětské výživy na mléčném základě, přizpůsobených nebo částečně přizpůsobených počátečních a pokračovacích mléčných směsí (včetně sušených) sušených zakysaných mléčných směsích, mléčných nápojích (včetně sušených) pro výživu dětí útlého věku, instantních mléčných kašiček a sušených mléčných kašiček (před použitím ředěných pitnou vodou v domácích podmínkách) pro výživu dětí útlého věku

Výrobek, skupina výrobků	Potenciálně nebezpečné látky a ukazatele oxidačního kažení	Nejvyšší povolené hodnoty, mg/kg (l)(u sušených výrobků v přepočtu na rozpuštěný výrobek)
1	2	3
Všechny mléčné výrobky	antibiotika:	
	levomycetin (chloramfenikol)	není povolen (méně než 0,0003)
	tetracyklinová skupina	není povolena (méně než 0,01)
	penicilin	není povolen (méně než 0,004)
	streptomycin	není povolen (méně než 0,2)
	mykotoxiny:	
	aflatoxin M ₁	není povolen (méně než 0,00002)
	radionuklidy (v přepočtu na výrobek připravený k použití):	
	cesium-137	40 Bq/l
	stroncium-90	25 Bq/l
	dioxiny*	nejsou povoleny (v rozmezí směrodatné odchylky měření)

melamin**

není povolen (méně než 1 mg/kg)

Výrobek, skupina výrobků	Potenciálně nebezpečné látky a ukazatele oxidačního kažení	Nejvyšší povolené hodnoty, mg/kg (l)(u sušených výrobků v přepočtu na obnovený výrobek)
1	2	3
Přízpůsobené počáteční nebo pokračovací mléčné směsi (sušené, tekuté, neslané a zakysané), výrobky na základě částečně hydrolyzovaných bílkovin, pasterované mléko, mžikově pasterované, včetně obohaceného, sterilizované smetany, tekutých zakysaných mléčných výrobků, včetně zakysaných mléčných výrobků s ovocnými a (nebo) zeleninovými složkami, sušeného mléka pro dětskou výživu, sušených a tekutých mléčných nápojů, výrobků s nízkým obsahem laktózy a bez laktózy	peroxidové číslo	4 mmol aktivního kyslíku/kg tuku (u sušených výrobků)
	toxické prvky:	
	olovo	0,02
	arzén	0,05
	kadmium	0,02
	rtuť	0,005
	pesticidy (v přepočtu na tuk):	
	hexachlorcyklohexan (alfa, beta, gama-izomery)	0,02
	DDT*** a jeho metabolity	0,01
	Přízpůsobené mléčné směsi	osmolalita
kyselost		60 °T (u tekutých zakysaných výrobků)
Pokračovací přízpůsobené směsi (formulace)	osmolalita	320 mOsm/kg
	kyselost	60 °T (u tekutých zakysaných výrobků)
Pokračovací částečně přízpůsobené směsi (formulace)	osmolalita	320 mOsm/kg
	kyselost	60 °T (u tekutých zakysaných výrobků)

Výrobek, skupina výrobků	Potenciálně nebezpečné látky a ukazatele oxidačního kažení	Nejvyšší povolené hodnoty, mg/kg (l)(u sušených výrobků v přepočtu na rozpuštěný výrobek)
1	2	3

Sušené mléčné kaše vyžadující vaření a sušené rychle rozpustné mléčné kaše (k okamžité přípravě)

olovo	0,3
arzén	0,2
kadmium	0,06
rtuť	0,03
mykotoxiny (v sušeném výrobku):	
ochratoxin A	není povolen (méně než 0,0005)
aflatoxin B ₁	není povolen (méně než 0,00015)
desoxynivalenol	není povolen (méně než 0,05) (u kaší obsahujících pšeničnou, kukuřičnou a ječnou mouku nebo krupici)
zearalenon	není povolen (méně než 0,005) (u kaší obsahujících pšeničnou, kukuřičnou a ječnou mouku nebo krupici)
fumoniziny B1 a B2	0,2 mg/kg (u kaší obsahujících kukuřičnou mouku nebo krupici)
toxin T-2	není povolen (méně než 0,05)
pesticidy (v přepočtu na tuk v sušeném výrobku):	
hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-isomery)	0,001
DDT a jeho metabolity	0,01
benz(a)pyren	méně než 0,2 µg/kg

Výrobek, skupina výrobků	Potenciálně nebezpečné látky a ukazatele žluknutí	Nejvyšší povolené hodnoty, mg/kg (l)(u sušených výrobků v přepočtu na rozpuštěný výrobek)
1	2	3
Mléčné kaše připravené k upotřebení, sterilizované, instantní, sterilizované, rychle rozpustné, vyrobené v mléčných kuchyňkách	napadení a znečištění škůdci obilnin	není povoleno
	kovové příměsi (v sušeném výrobku)	3×10^{-4} , %, rozměry jednotlivých částic nesmějí převyšovat 0,3 mm v největším podélném měření
	toxické prvky (v hotovém výrobku):	
	olovo	0,02
	arzén	0,05
	kadmium	0,02
	rtuť	0,005
	mykotoxiny:	
	ochratoxin A	není povolen (méně než 0,0005)
	aflatoxin B ₁	není povolen (méně než 0,00015)
desoxynivalenol	není povolen (méně než 0,05) (u kaší obsahujících pšeničnou, kukuřičnou a ječnou mouku nebo krupici)	
zearalenon	není povolen (méně než 0,005) (u kaší obsahujících pšeničnou, kukuřičnou a ječnou mouku nebo krupici)	
fumoniziny B1 a B2	0,2 mg/kg (u kaší obsahujících kukuřičnou mouku nebo krupici)	
toxin T-2	není povolen (méně než 0,05)	

Výrobek, skupina výrobků	Potenciálně nebezpečné látky a ukazatele žluknutí	Nejvyšší povolené hodnoty, mg/kg (l)(u sušených výrobků v přepočtu na rozpuštěný výrobek)
1	2	3
	pesticidy (v přepočtu na tuk):	
	hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-isomery)	0,01
	DDT a jeho metabolity	0,01
	benz(a)pyren	méně než 0,2 µg/kg
	napadení a znečištění škůdci obilnin	není povoleno
	kovové příměsi (v sušeném výrobku)	3×10^{-4} , %, rozměry jednotlivých částic nesmějí převyšovat 0,3 mm v největším podélném měření
Tvaroh a výrobky na jeho základě včetně výrobků s ovocnými a (nebo) zeleninovými složkami	peroxidové číslo	4 mmol aktivního kyslíku/kg tuku (u výrobků s obsahem tuku nad 5 g/100 g a u výrobků obohacených rostlinnými tuky)
	kyselost	150 °T
	olovo	0,06
	arzén	0,15
	kadmium	0,06
	rtuť	0,015
	pesticidy (v přepočtu na tuk):	
	hexachlorcyklohexan (alfa-, beta-, gama-isomery)	0,55
	DDT a jeho metabolity	0,33

* Ukazatel obsahu je kontrolován, pokud je orgány státní a výkonné moci oficiálně stanoveno zhoršení ekologické situace spojené s mimořádnými okolnostmi přírodního a technogenního charakteru, které vedou k uvolňování dioxinů do životního prostředí.

** Ukazatel obsahu nabývá platnosti dne 1. ledna 2015. Kontrola obsahu melaminu v mléce, mléčných a dalších výrobcích je prováděna v případě podloženého předpokladu jeho možné přítomnosti ve výrobních surovinách.

*** DDT - dichlor-difenyyl-trichlor-metyl-metan, insekticid.

Přípustné hodnoty žluknutí a obsahu potenciálně nebezpečných látek v mléčných výrobcích, složených mléčných výrobcích pro výživu dětí předškolního a školního věku

Výrobek, skupina výrobků	Potenciálně nebezpečné látky a ukazatele oxidačního kažení	Nejvyšší povolené hodnoty, mg/kg (l)(u sušených výrobků v přepočtu na rozpuštěný výrobek)
1	2	3
1. Mléčné výrobky	antibiotika:	
	levomycetin (chloramfenikol)	není povolen (méně než 0,0003)
	tetracyklinová skupina	není povolena (méně než 0,01)
	penicilin	není povolen (méně než 0,004)
	streptomycin	není povolen (méně než 0,2)
	mykotoxiny:	
	aflatoxin M ₁	není povolen (méně než 0,00002) u sýrů - není povolen (méně než 0,00005)
	radionuklidy :	
	cesium-137	40 Bq/l
	stroncium-90	25 Bq/l
	dioxiny*	nejsou povoleny (v rozmezí směrodatné odchyly měření)
	melamin**	není povolen (méně než 1 mg/kg)

Výrobek, skupina výrobků	Potenciálně nebezpečné látky a ukazatele oxidačního kažení	Nejvyšší povolené hodnoty, mg/kg (l)(u sušených výrobků v přepočtu na rozpuštěný výrobek)
1	2	3
2. Sterilizované mléko, mžikově tepelně ošetřené včetně obohaceného vitamíny, pasterované mléko, sterilizovaná smetana, tekuté výrobky ze zakysaného mléka, včetně obohacených, zakysaná smetana, sušené mléko pro dětskou výživu, sušené a tekuté mléčné nápoje, výrobky s nízkým obsahem laktózy a bez laktózy, mléko a smetana kondenzované s cukrem, zahuštěné mléko a smetana	<p>peroxidové číslo</p> <p>toxické prvky:</p> <p>olovo</p> <p>arzén</p> <p>kadmium</p> <p>rtuť</p> <p>pesticidy (v přepočtu na tuk):</p> <p>hexachlorcyklohexan (alfa, beta, gama-izomery)</p> <p>DDT*** a jeho metabolity</p>	<p>4 mmol aktivního kyslíku/kg tuku (u výr s obsahem tuku vyšším než 5 g/100 g a výrobků obohacených rostlinnými tuky)</p> <p>0,02</p> <p>0,05</p> <p>0,02</p> <p>0,005</p> <p>0,02</p> <p>0,01</p>

Výrobek, skupina výrobků	Potenciálně nebezpečné látky a ukazatele oxidačního kažení	Nejvyšší povolené hodnoty, mg/kg (l)(u sušených výrobků v přepočtu na rozpuštěný výrobek)
1	2	3
3. Tvaroh a výrobky na jeho základě včetně výrobků s ovocnými a (nebo) zeleninovými složkami a (nebo) tepelně upravené po zakysání	peroxidové číslo kyselost toxické prvky: olovo arzén kadmium rtuť pesticidy (v přepočtu na tuk): hexachlorcyklohexan (alfa, beta, gama-izomery) DDT a jeho metabolity	4 mmol aktivního kyslíku/kg tuku (u výrobků s obsahem tuku vyšším než 5 g/100 g a výrobků obohacených rostlinnými tuky) 150 °T 0,06 0,15 0,06 0,015 0,55 0,33

Výrobek, skupina výrobků	Potenciálně nebezpečné látky a ukazatele oxidačního kažení	Nejvyšší povolené hodnoty, mg/kg (l)(u sušených výrobků v přepočtu na rozpuštěný výrobek)
1	2	3

4. Smetanové máslo, máslová pasta vyššího druhu	kyselost tukové složky	2,5 °K (u másla a pasty se složkami 3,5 °K)
	toxické prvky:	
	olovo	0,1
	arzén	0,1
	kadmium	0,03
	rtuť	0,03
	pesticidy (v přepočtu na tuk):	
	hexachlorcyklohexan (alfa, beta, gama-izomery)	0,2
	DDT a jeho metabolity	0,2
5. Sýry, sýrové výrobky (tvrdé, polotvrdé, měkké, solené) tavené, sýrové pasty	toxické prvky:	
	olovo	0,2
	arzén	0,15
	kadmium	0,1
	rtuť	0,03

Výrobek, skupina výrobků	Potenciálně nebezpečné látky a ukazatele oxidačního kažení	Nejvyšší povolené hodnoty, mg/kg (l)(u sušených výrobků v přepočtu na rozpuštěný výrobek)
1	2	3

pesticidy (v přepočtu na tuk):

hexachlorcyklohexan (alfa, beta, gama-izomery) 0,6

DDT a jeho metabolity 0,2

* Hladina obsahu dioxinů obsahu je kontrolována, pokud je orgány státní a výkonné moci oficiálně stanoveno zhoršení ekologické situace spojené s mimořádnými okolnostmi přírodního a technogenního charakteru, které vedou k uvolňování dioxinů do životního prostředí.

** Ukazatel obsahu nabývá platnosti dne 1. ledna 2015. Kontrola obsahu melaminu v mléce, mléčných a dalších výrobcích je prováděna v případě podloženého předpokladu jeho možné přítomnosti ve výrobních surovinách.

*** DDT - dichlor-difenyl-trichlor-metyl-metan, insekticid.

PŘÍLOHA 11
 technického předpisu Celní unie
 „O zdravotní nezávadnosti mléka a mléčných výrobků“
 (TP CU 033/2013)

Přípustné hodnoty obsahu mikroorganismů v mléčných výrobcích a ve složených mléčných výrobcích pro výživu dětí předškolního a školního věku

Výrobek	Nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů* CFU**/cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³]/([g]), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah kvasinek (K) a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koliformní bakterie ***	patogeny včetně salmonel	stafylokoky, <i>Staphylococcus aureus</i>	listerie, <i>Listeria monocytogenes</i>		
1	2	3	4	5	6	7	8
1. Mléko pasterované ve spotřebitelském obalu	1 × 10 ⁵	0,01	25	1	25	-	
2. Mléko mžikově pasterované bez aseptického plnění ve spotřebitelském obalu	100	10	100	10	25	-	
3. Smetana pasterovaná ve spotřebitelském obalu	1 × 10 ⁵	0,01	25	1	25	-	
4. Smetana mžikově pasterovaná bez aseptického plnění ve spotřebitelském obalu	100	10	100	10	25	-	
5. Převařené mléko	2,5 × 10 ³	1	25	-	-	-	
6. Mléko a smetana sterilizované, mžikově yysokotepelně ošetřené s aseptickým plněním,							musejí odpovídat požadavkům průmyslové sterility pro mléko a smetanu ve spotřebitelských obalech

Výrobek	Nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů* CFU**/cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³]/([g]), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah kvasinek (K) a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koliformní bakterie ***	patogeny včetně salmonel	stafylokoky, <i>Staphylococcus aureus</i>	listerie, <i>Listeria monocytogenes</i>		
1	2	3	4	5	6	7	8

7. Zakysané mléčné výrobky včetně jogurtu

a) se spotřební lhůtou kratší než 72 hodin	-	0,01	25	1	-	-
b) se spotřební lhůtou delší než 72 hodin	mikroorganismů mléčného zákysu nejméně 1×10^7 , u výrobků podrobených tepelné úpravě není normován	0,1	25	1	-	K 50, P 50, kromě výrobků vyrobených s použitím zákysů obsahujících kvasinky
c) obohacené bifidobakteriemi se spotřební lhůtou delší než 72 hodin	mikroorganismů mléčného zákysu nejméně 1×10^7 , bifidobakterií nejméně 1×10^6	0,1	25	1	-	K 50, P 50, kromě výrobků vyrobených s použitím zákysů obsahujících kvasinky
8. Ržaženka	mikroorganismů mléčného zákysu nejméně 1×10^7	1	25	1	-	K 50, P 50 (u výrobků se spotřební lhůtou delší než 72 hodin)
9. Smetana a výrobky vyrobené na jejím základě	u smetany - mikroorganismů mléčného zákysu nejméně 1×10^7	0,001 (u smetanových výrobků tepelně upravených po zakysání 0,1)	25	1	-	K 50, P 50 (u výrobků se spotřební lhůtou delší než 72 hodin)

Výrobek	Nejvyšší počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů* CFU**/cm ³ (g)	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³]/([g]), ve které(m) nejsou povoleny				Nejvyšší obsah kvasinek (K) a plísní (P), CFU/cm ³ (g)	Poznámka
		koliformní bakterie ***	patogeny včetně salmonel	stafylokoky, <i>Staphylococcus aureus</i>	listerie, <i>Listeria monocytogenes</i>		
1	2	3	4	5	6	7	8

10. Smetanové máslo, máslová pasta, tvaroh a výrobky na jeho základě, sýry, mléčné konzervy

v souladu s hodnotami stanovenými v Příloze 8 technického předpisu Celní unie „O zdravotní nezávadnosti mléka a mléčných výrobků“ (TP CU 033/2013)

11. Výrobky používané při výrobě výrobků

dětské výživy:

a) sušené mléko	2,5 × 10 ⁴	1	25	1	-	K 50 P 100
b) koncentrát bílkovin mléčné syrovátky, získaný metodou elektrodialýzy (ultrafiltrace a elektrodialýzy)	1 × 10 ⁴	1	25	1	-	K 10 P 50
c) cukrobílkovinný koncentrát	1 × 10 ⁴	1	25	1	-	K 10 P 50
d) mléčněbílkovinný koncentrát	1 × 10 ⁴	1	25	1	-	K 10 P 50
e) sušený cukrobílkovinný modul ze syrovátky získané při výrobě sýra	2,5 × 10 ⁴	1	25	1	-	K 10 P 50
f) sušené cukrobílkovinné moduly ze syrovátky získané při výrobě tvarohu	2,5 × 10 ⁴	1	25	1	-	K 10 P 50
g) tekutý parakaseinový koncentrát	-	3	25	1	-	K 50 P 50

Výrobek	Nejvyšší počet	Objem (hmotnost) výrobku [cm ³]/([g]), ve které(m)	Nejvyšší	Poznámka
---------	----------------	--	----------	----------

1	mezofilních aerobních a fakul- tativně anaerobních mikroorganismů* CFU**/cm ³ (g)	nejdou povoleny				obsah kvasinek (K) a plís- ní (P), CFU/cm ³ (g)	8
		koliformní bakterie ***	patogeny včetně salmonel	stafylokoky, <i>Staphylo- coccus aureus</i>	listerie, <i>Listeria monocyto- genes</i>		
h) tekutý parakaseinový koncentrát	-	1	25	1	-	K 50 P 50	
i) sušený kasecyt	1 × 10 ⁴	1	25	1	-	K 10 P 50	
j) sušená mléčná netuková složka (u suše- ných výrobků pro dětskou výživu)	1,5 × 10 ⁴	0,3	25	1	-	K 10 P 50	
k) sušená mléčná složka se sladovým výtažkem (u sušených výrobků pro dětskou výživu)	1,5 × 10 ⁴	1	25	1	-	K 10 P 50	
l) sušená mléčná složka s cukrobílkovin- ným koncentrátem (u tekutých výrobků pro dětskou výživu)	2,5 × 10 ⁴	1	25	1	-	K 50 P 50	
m) sušená mléčná netuková složka bez chemické úpravy (u sušených výrobků pro dětskou výživu)	2,5 × 10 ⁴	1	25	1	-	K 50 P 50	
n) mléčný cukr rafinovaný	1 × 10 ³	1	25	-	-	P 10	
o) potravinářská laktóza	1 × 10 ⁴	1	25	1	-	P 100	
p) koncentrát laktózy	1 × 10 ³	1	50	-	-	P 100	
r) koncentrát laktózy	1 × 10 ³	1	50	1	-	K 50 P 100	
s) sušená mléčná syrovátka	1 × 10 ⁴	1	25	1	-	K 10 P 50	

- * Počet mezofilních aerobních a fakultativně anaerobních mikroorganismů.
 ** CFU - jednotky tvořící kolonie.
 *** Bakterie skupiny *Escherichia coli* (koliformní bakterie).

PŘÍLOHA 12
 technického předpisu Celní unie
 „O zdravotní nezávadnosti mléka a mléčných výrobků“
 (TP CU 033/2013)

Fyzikální a chemické ukazatele identifikace výrobků pro dětskou výživu na mléčném základě, přizpůsobených nebo částečně přizpůsobených počátečním nebo pokračovacím mléčným směsím (včetně sušených), sušených zakysaných směsí, mléčných nápojů (včetně sušených) pro výživu dětí útlého věku, instantních mléčných kaší a sušených mléčných kaší (rozpuštěných při přípravě pitnou vodou v domácích podmínkách) pro výživu dětí útlého věku

Kritéria a ukazatele	Měrné jednotky	Povolené hodnoty	Povinné označení
1	2	3	4

1. Přizpůsobené mléčné směsi (sušené, tekuté, neslané, zakysané mléčné) a výrobky na základě částečně hydrolyzovaných bílkovin pro výživu dětí ve věku od 0 do 6 měsíců

Ukazatele výživové hodnoty (ve 100 ml výrobku připraveného k použití)

Bílkoviny	g	1,2 - 1,7	+
Bílkoviny mléčné syrovátky	% z celého množství bílkovin, nejméně	50*	+
Tuky	g	3 - 4	+
Kyselina linolová	% celkového množství mastných kyselin	14 - 20	+
	mg	400- 800	-
Poměr α -tokoferolu k nenasyceným mastným kyselinám s dlouhými řetězci	-	1 - 2	-

Kritéria a ukazatele	Měrné jednotky	Povolené hodnoty	Povinné označení
----------------------	----------------	------------------	------------------

1	2	3	4
Cukry	g	6,5 - 8	+
Laktóza	% celkového množství cukrů **, nejméně	65	+
Taurin	mg, nejvíce	8	+

2. Pokračovací přizpůsobené mléčné směsi (sušené, tekuté, neslané, zakysané mléčné) a výrobky na základě částečně hydrolyzovaných bílkovin pro výživu dětí ve věku nad 6 měsíců

Ukazatele výživové hodnoty (ve 100 ml výrobku připraveného k použití)

Bílkoviny	g	1,2 - 2,1	+
Bílkoviny mléčné syrovátky	% z celého množství bílkovin, nejméně	35***	-
Tuky	g	2,5 - 4,0	+
Kyselina linolová	% celkového množství mastných kyselin	14 - 20	+
	mg	400- 800	-
Cukry	g	7 - 9	+
Laktóza	% celkového množství cukrů **, nejméně	50	+

Kritéria a ukazatele	Měrné jednotky	Povolené hodnoty	Povinné označení
----------------------	----------------	------------------	------------------

1	2	3	4
---	---	---	---

3. Přizpůsobené mléčné směsi (sušené, tekuté, neslané, zakysané mléčné) a výrobky na základě částečně hydrolyzovaných bílkovin pro výživu dětí ve věku od 0 do 12 měsíců

Ukazatele výživové hodnoty (ve 100 ml výrobku připraveného k použití)			
Bílkoviny	g	1,2 - 2,1	+
Bílkoviny mléčné syrovátky	% z celého množství bílkovin, nejméně	50*	-
Taurin	mg, nejvíce	8	-
Tuk	g	3 - 4	+
Kyselina linolová	% celkového množství mastných kyselin	14 - 20	-
	mg	400- 800	+
Poměr α -tokoferolu k nenasyceným mastným kyselinám s dlouhými řetězci	-	1 - 2	-
Cukry	g	6,5 - 8	+
Laktóza	% celkového množství cukrů **, nejméně	65	+

Kritéria a ukazatele	Měrné jednotky	Povolené hodnoty	Povinné označení
1	2	3	4

4. Pokračovací přizpůsobené mléčné směsi (sušené, tekuté, neslané, zakysané mléčné) pro výživu dětí ve věku nad 6 měsíců

Ukazatele výživové hodnoty (ve 100 ml výrobku připraveného k použití)

Bílkoviny	g	1,5 - 2,4	+
Bílkoviny mléčné syrovátky	% z celého množství bílkovin, nejméně	20	-
Tuky	g	2,5 - 4	+
Kyselina linolová	% celkového množství mastných kyselin	14	+
	mg, nejméně	400	+
Cukry	g	6 - 9	+
Laktóza	% celkového množství cukrů, nejméně	50	+

Kritéria a ukazatele	Měrné jednotky	Povolené hodnoty	Povinné označení
1	2	3	4

5. Výrobky k příkrmování, výrobky pro výživu dětí útlého věku (ve 100 ml nebo 100 mg výrobku připraveného k použití)

Mléko konzumní pasterované, sterilizované a mžikově pasterované včetně obohaceného, smetana konzumní sterilizovaná

Bílkoviny:

mléko	g	2,8 - 3,2	+
smetana	g, nejméně	2,6	+

Tuk:

mléko	g	2 - 4	+
smetana	g	10	+

Popel

g	0,6 - 0,8	-
---	-----------	---

Vápník

mg, nejméně	100	-
-------------	-----	---

6. Zakysané mléčné výrobky včetně výrobků s ovocnými a (nebo) zeleninovými složkami

Bílkoviny	g	2 - 3,2	+
		k preventivní výživě ne více než 4	
Tuk	g	2 - 4	+
Cukry	g, nejvýše	12	+
včetně sacharózy ****	g, nejvýše	10	+
Popel	g	0,5 - 0,8	-
Vápník	mg, nejméně	60	+
Kyselost	°T, nejvýše	110	-

Kritéria a ukazatele	Měrné jednotky	Povolené hodnoty	Povinné označení
1	2	3	4

7. Tvaroh a výrobky na jeho základě, pastózní mléčné výrobky včetně výrobků s ovocnými a (nebo) zeleninovými složkami

Bílkoviny	g	7 - 17	+
Tuk	g	3 - 10	+
Cukry	g, nejvýše	12	+
včetně sacharózy ****	g, nejvýše	10	+
Vápník	mg, nejméně	85	+
Kyselost	°T, nejvýše	150	-

8. Sušené mléko (ve 100 ml rozpuštěného výrobku)

Mléčné bílkoviny	g	2,8 - 3,2	+
Tuk	g	2 - 4	+
Vápník	mg, nejméně	100	-

9. Sušené (ve 100 ml rozpuštěného výrobku) a tekuté mléčné nápoje, složené mléčné nápoje a nápoje obsahující mléko (pro děti starší 6 měsíců)

Bílkoviny	g, nejméně	1,8	+
Tuk	g	1 - 4	+
Cukry	g, nejvýše	12	-
včetně sacharózy *****	g, nejvýše	6	-
Vápník	mg	90 - 240	+

Kritéria a ukazatele	Měrné jednotky	Povolené hodnoty	Povinné označení
1	2	3	4

10. Sušené kaše na mléčném základě vyžadující vaření a rychle rozpustné (instantní)(ve 100 g sušeného výrobku)

Voda	g, nejvýše	8	+
Bílkoviny	g	12 - 20	+
	g, nejméně - v kaších vyžadujících rozpuštění v plnotučném nebo částečně zředěném kravském mléku	7	
Tuk	g	10 - 18	+
	g, nejméně - v kaších na základě plnotučného mléka, jehož hmot- nostní podíl je nižší než 25 %, pod podmínkou přidání smetano- vého nebo rostlinného tuku do rozpuštěné kaše	5	+
	g, nejméně - v kaších na základě odstředěného mléka, pod podmín- kou jejich rozpuštění v plnotučném mléku nebo přidání smetano- vého nebo rostlinného tuku do rozpuštěné kaše	0,5	+
Cukry	g	60 - 70	+
včetně sacharózy *****	g, nejvýše	20	+

- Poznámky:
1. Bílkovinné složení přizpůsobené mléčné směsi se musí co nejvíce blížit bílkovinnému složení mateřského mléka.
 2. V tukovém složení přizpůsobené mléčné směsi není využíváno sezamového a bavlníkového oleje.
 3. Obsah transisomerů nesmí být vyšší než 3% celkového obsahu tuku.
 4. Obsah kyseliny myristové a kyseliny laurové nesmí být vyšší než 20 % celkového obsahu tuku.
 5. Poměr kyseliny linolové ke kyselině α -linolové nesmí být nižší než 5 a vyšší než 15.
 6. Pokud jsou směsi obohaceny mastnými kyselinami s dlouhými řetězci, jejich obsah nesmí být vyšší než 1 % celkového tuku u polynenasycené mastné kyseliny s dlouhým řetězcem „omega-3“ a 2 % u polynenasycené mastné kyseliny s dlouhým řetězcem „omega-6“.
 7. Obsah kyseliny eikosapentaenové nesmí být vyšší než obsah kyseliny dokosaheptaenové.
 8. Kromě laktózy je používán maltodextrin a částečně hydrolyzovaný bezlepkový škrob, sacharóza a fruktóza - pouze v počátečních a pokračujících směsích na základě částečně hydrolyzovaných bílkovin a v pokračujících částečně adaptovaných směsích; obsah sacharózy a (nebo) fruktózy nebo jejich součet nesmějí být vyšší než 20 % než celkový obsah cukrů; glukóza a glukózový sirup pouze v počátečních a pokračovacích směsích na základě částečně hydrolyzovaných bílkovin v množství ne vyšším než 14 g/l, cukrová složka může obsahovat prebiotika - galaktooligosacharidy, fruktooligosacharidy (v celkovém množství ne vyšším než 8 g/l) a laktulózu.

-
- * S výjimkou přizpůsobených směsí s převládáním kaseinu (mléčných směsí s obsahem kaseinu vyšším než 50 % celkového množství bílkovin).
 - ** S výjimkou výrobků na základě částečně hydrolyzovaných bílkovin.
 - *** S výjimkou přizpůsobených směsí s převládáním kaseinu (mléčných směsí s obsahem kaseinu vyšším než 65 % celkového množství bílkovin).
 - **** Je povolena záměna sacharózy fruktózou v množství ne vyšším než 5 g.
 - ***** Je povolena záměna sacharózy fruktózou v množství ne vyšším než 3 g.
 - ***** Je povolena záměna sacharózy fruktózou v množství ne vyšším než 10 g.
-

Fyzikální a chemické ukazatele identifikace výrobků pro dětskou výživu na mléčném základě pro výživu dětí předškolního a školního věku

Tabulka 1

Konzumní mléko, konzumní smetana, nápoje na mléčném základě (sušené a tekuté) včetně obohacené (ve 100 ml výrobku připraveného k upotřebení)

Kritéria a ukazatele	Měrné jednotky	Povolené hodnoty	Povinné označení
1	2	3	4
Bílkoviny:			
mléko, zakysané mléčné výrobky, nápoje na mléčném základě	g	2 - 5	+
kysaná smetana	g, nejméně	2,5	+
smetana	g, nejméně	2,5	+
Tuk:			
mléko, zakysané mléčné výrobky, nápoje na mléčném základě	g	1,5 - 4	+
smetana	g	10 - 20	+
kysaná smetana	g	10 - 20	+
Cukry:			
zakysané mléčné výrobky, nápoje na mléčném základě	g, nejvýše	16	+
včetně přidané sacharózy*	g, nejvýše	10	+

Kritéria a ukazatele	Měrné jednotky	Povolené hodnoty	Povinné označení
1	2	3	4
mléko	g, nejméně	4,7	+
kysaná smetana	g, nejméně	3,4	+
smetana	g, nejméně	3,7	+
Vápník	mg	105 - 240	+

(u obohacených výrobků)

Poznámka. U složených mléčných výrobků je povoleno upravovat předpisem fyzikální a chemické ukazatele identifikace v normativních nebo technických dokumentech, podle kterých jsou tyto výrobky vyráběny.

* Je povolena náhrada sacharózy fruktózou v množství ne větším než 5 g.

Tabulka 2

Sýry, polotvrdé, měkké a tavené pro výživu dětí předškolního a školního věku (ve 100 g výrobku připraveného k použití)

Kritéria a ukazatele	Měrné jednotky	Povolené hodnoty	Povinné označení
1	2	3	4
Celkový podíl vody	%, nejvýše	70	-
Celkový podíl tuku v sušině	% nejvýše	55	+
Sůl jedlá	g, nejvýše	2	-

Tabulka 3

Tvaroh a výrobky na jeho základě včetně výrobků s ovocnými a ovocnými a zeleninovými složkami (ve 100 g výrobku připraveného k použití)

Kritéria a ukazatele	Měrné jednotky	Povolené hodnoty	Povinné označení
1	2	3	4
Bílkoviny	g, nejméně	6 - 17	+
Tuk	g	3,5 - 10	+
Cukry	g, nejvýše	16	včetně sacharózy*
	g, nejvýše	10	+
Kyselost	°T, nejvýše	150	-

Poznámka. U složených mléčných výrobků je povoleno upravovat předpisem fyzikální a chemické ukazatele identifikace v normativních nebo technických dokumentech, podle kterých jsou tyto výrobky vyráběny.

* Je povolena náhrada sacharózy fruktózou v množství ne větším než 5 g.

Povolené hodnoty obsahu mikronutrientů v tekutých mléčných směsích, sušených mléčných směsích pro výživu dětí útlého věku

Kritéria a ukazatele	Měrné jednotky	Povolené hodnoty	Povinné označení
1	2	3	4

I. Přizpůsobené mléčné směsi sušené, tekuté, neslané a zakysané mléčné, výrobky na základě částečně hydrolyzovaných bílkovin pro výživu dětí od narození do 6 měsíců života (počáteční směsi)

1. Minerální látky:

vápník	mg/l	330 - 700	+
fosfor	mg/l	150 - 400	+
vápník/fosfor	poměr	1,2 - 2	-
draslík	mg/l	400 - 850	+
sodík	mg/l	150 - 300	+
hořčík	mg/l	30 - 90	+
měď	μg/l	300 - 600	+
mangan	μg/l	10 - 300	+
železo	mg/l	3 - 9	+
zinek	mg/l	3 - 10	+
chloridy	mg/l	300 - 800	+
jód	μg/l	50 - 150	+
selen	μg/l	10 - 40	+
popel	g/l	2,5 - 4	-

Kritéria a ukazatele	Měrné jednotky	Povolené hodnoty	Povinné označení
----------------------	----------------	------------------	------------------

1	2	3	4
---	---	---	---

2. Vitamíny:

retinol (A)	μgekV/l	400 - 1000	+
tokoferol (E)	mg/l	4 - 12	+
kalCIFerol (D)	μg/l	7,5 - 12,5	+
vitamin K	μg/l	25 - 100	+
thiamin (B1)	μg/l	400 - 2100	+
riboflavin (B2)	μg/l	500 - 2800	+
kyselina pantotenová	μg/l	2700 - 14000	+
pyridoxin (B6)	μg/l	300 - 1000	+
niacin (PP)	μg/l	2000 - 10000	+
kyselina listová (Bc)	μg/l	60 - 350	+
cyanokobalamin (B12)	μg/l	1 - 3	+
kyselina askorbová (C)	mg/l	55 - 150	+
inosit	mg/l	20 - 280	+
cholin	mg/l	50 - 350	+
biotin	μg/l	10 - 40	+
L-karnitin	mg/l, nejvýše	20 (při vložení)	+
lutein	μg/l, nejvýše	250 (při vložení)	+
nukleotidy (celkový obsah cytidin-, uridin-, adenosin-, guanosin- a inosin-5 mono- fosfátu)	mg/l, nejvýše	35 (při vložení)	+

II. Pokračující přizpůsobené mléčné směsi (sušené, tekuté, neslané a zakysané mléčné), výrobky na základě částečně hydrolyzovaných bílkovin pro výživu dětí starších 6 měsíců

Kritéria a ukazatele	Měrné jednotky	Povolené hodnoty	Povinné označení
1	2	3	4

3. Minerální látky:

vápník	mg/l	400 - 900	+
fosfor	mg/l	200 - 600	+
vápník/fosfor	poměr	1,2 - 2	-
draslík	mg/l	500 - 1000	+
sodík	mg/l	150 - 300	+
hořčík	mg/l	50 - 100	+
měď	μg/l	400 - 1000	+
mangan	μg/l	10 - 300	+
železo	mg/l	7 - 14	+
zinek	mg/l	4 - 10	+
chloridy	mg/l	300 - 800	+
jód	μg/l	50 - 350	+
selen	μg/l	10 - 40	+
popel	g/l	2,5 - 6	-

4. Vitamíny:

retinol (A)	μgekv/l	400 - 1000	+
tokoferol (E)	mg/l	4 - 20	+
kalciferol (D)	μg/l	8 - 21	+

Kritéria a ukazatele	Měrné jednotky	Povolené hodnoty	Povinné označení
1	2	3	4

vitamin K	µg/l	25 - 170	+
thiamin (B1)	µg/l	400 - 2100	+
riboflavin (B2)	µg/l	600 - 2800	+
kyselina pantotenová	µg/l	3000 - 14000	+
pyridoxin (B6)	µg/l	400 - 1200	+
niacin (PP)	µg/l	3000 - 10000	+
kyselina listová (Bc)	µg/l	60 - 350	+
cyanokobalamin (B12)	µg/l	1,5 - 3	+
kyselina askorbová (C)	mg/l	55 - 150	+
cholin	mg/l	50 - 350	+
biotin	µg/l	10 - 40	+
inosit	mg/l	20 - 280	+
L-karnitin	mg/l, nejvýše	20	+
		(při vložení)	
lutein	µg/l, nejvýše	250	+
		(při vložení)	
nukleotidy (celkový obsah cytidin-, uridin-, adenosin-, guanosin- a inosin-5 mono- fosfátu)	mg/l, nejvýše	ne více než 35 (při vložení)	+

III. Přizpůsobené mléčné směsi (sušené, tekuté, neslané a zakysané mléčné), výrobky na základě částečně hydrolyzovaných bílkovin pro výživu dětí od narození do 12 měsíců

Kritéria a ukazatele	Měrné jednotky	Povolené hodnoty	Povinné označení
1	2	3	4

5. Minerální látky:

vápník	mg/l	400 - 900	+
fosfor	mg/l	200 - 600	+
vápník/fosfor	poměr	1,2 - 2	-
draslík	mg/l	400 - 800	+
sodík	mg/l	150 - 300	+
hořčík	mg/l	40 - 100	+
měď	μg/l	300 - 1000	+
mangan	μg/l	10 - 300	+
železo	mg/l	6 - 10	+
zinek	mg/l	3 - 10	+
chloridy	mg/l	300 - 800	+
jód	μg/l	50 - 350	+
selen	μg/l	10 - 40	+
popel	g/l	2,5 - 6	-

6. Vitamíny:

retinol (A)	μgekv/l	400 - 1000	+
tokoferol (E)	mg/l	4 - 12	+
kalCIFerol (D)	μg/l	8 - 21	+

Kritéria a ukazatele	Měrné jednotky	Povolené hodnoty	Povinné označení
----------------------	----------------	------------------	------------------

1	2	3	4
vitamin K	µg/l	25 - 170	+
thiamin (B1)	mg/l	0,4 - 2,1	+
riboflavin (B2)	mg/l	0,5 - 2,8	+
kyselina pantotenová	mg/l	2,7 - 14	+
pyridoxin (B6)	mg/l	0,3 - 1,2	+
niacin (PP)	mg/l	3 - 10	+
kyselina listová (Bc)	µg/l	60 - 350	+
cyanokobalamin (B12)	µg/l	1,5 - 3	+
kyselina askorbová (C)	mg/l	55 - 150	+
inosit	mg/l	20 - 280	+
cholin	mg/l	50 - 350	
biotin	µg/l	10 - 40	+
L-karnitin	mg/l, nejvýše	20	+
		(při vložení)	
lutein	µg/l, nejvýše	250	+
		(při vložení)	
nukleotidy (celkový obsah cytidin-, uridin-, adenosin-, guanosin- a inosin-5 mono- fosfátu)	mg/l, nejvýše	35	+
		(při vložení)	

IV. Pokračovací částečně přizpůsobené mléčné směsi (sušené, tekuté, neslané a zakysané mléčné), výrobky na základě částečně hydrolyzovaných bílkovin pro výživu dětí starších 6 měsíců

Kritéria a ukazatele	Měrné jednotky	Povolené hodnoty	Povinné označení
1	2	3	4

7. Minerální látky:

vápník	mg/l	600 - 900	+
fosfor	mg/l	200 - 600	+
vápník/fosfor	poměr	1,2 - 2	-
draslík	mg/l	400 - 1000	+
sodík	mg/l	150 - 350	+
hořčík	mg/l	50 - 100	+
měď	μg/l	400 - 1000	+
mangan	μg/l	10 - 650	+
železo	mg/l	5 - 14	+
zinek	mg/l	4 - 10	+
chloridy	mg/l	300 - 800	+
jód	μg/l	50 - 350	+
popel	g/l	2,5 - 6	-

8. Vitamíny:

retinol (A)	μgekv/l	400 - 1000	+
tokoferol (E)	mg/l	4 - 12	+
kalCIFerol (D)	μg/l	7 - 21	+

Kritéria a ukazatele	Měrné jednotky	Povolené hodnoty	Povinné označení
1	2	3	4
thiamin (B1)	mg/l	0,4 - 2,1	+
riboflavin (B2)	mg/l	0,5 - 2,8	+
kyselina pantotenová	mg/l	2,5 - 14	+
pyridoxin (B6)	mg/l	0,4 - 1,2	+
niacin (PP)	mg/l	3 - 10	+
kyselina listová (Bc)	μg/l	60 - 350	+
cyanokobalamin (B12)	μg/l	1,5 - 3	+
kyselina askorbová (C)	mg/l	55 - 150	+

Seznam potravinářských přísad a aromatizujících látek povolených při výrobě výrobků pro dětskou výživu na mléčném základě, pro výživu dětí útlého věku, přizpůsobených nebo částečně přizpůsobených počátečních a pokračujících mléčných směsí (včetně sušených), sušených zakysaných mléčných směsí, mléčných nápojů (včetně sušených) pro výživu dětí útlého věku, instantních mléčných kaší a sušených mléčných kaší (ředěných před použitím v domácích podmínkách pitnou vodou) pro výživu dětí útlého věku

Potravinářská přísada (index E)	Potravinářské výrobky	Nejvyšší hodnota obsahu v hotových výrobcích pro dětskou výživu
1	2	3
Dusík (E 941)	pro výživu dětí útlého věku	v souladu s technickými dokumenty výrobce
Argon (E 938)		
Hélium (E 939)		
Oxid uhličitý (E 290)		
Kyselina alginová (E 400)	dezert, puding	500 mg/kg
Alginát draselný (E 402)		
Alginát vápenatý (E 404)		
Alginát sodný (E 401) (jednotlivě nebo v kombinaci)		
L-askorbilpalmitát (E 304)	výrobky obsahující tuk	100 mg/kg
Koncentrát tokoferolu (E 306)		
α -tokoferol (E 307)		

Potravinářská přísada (index E)	Potravinářské výrobky	Nejvyšší hodnota obsahu v hotových výrobcích pro dětskou výživu
1	2	3

γ-tokoferol (E 308)

δ-tokoferol (E 309)

(jednotlivě nebo v kombinaci)

Kyselina L-askorbová (E 300)

výrobky s použitím obilnin, obsahující tuk, včetně piškotů a sušenek

200 mg/kg

L-askorbát vápenatý (E 302)

L-askorbát sodný (E 301)

(zvlášť nebo v kombinaci v přepočtu na kyselinu askorbovou)

Hydroxid draselný (E 525)

výrobky k příkrmování

v souladu s technickými dokumenty výrobce

Hydroxid vápenatý (E 526)

Hydroxid sodný (E 524)

(pouze k regulování aktivní kyselosti)

Guma guar (E 412)

výrobky k příkrmování, směsi proti říhání k dětské výživě, výrobky ke snížení alergií

10 g/kg

Arabská guma (E 414)

Karubin (E 410)

Xantanová guma (E 415)

Pektiny (zvlášť nebo v kombinaci)

uhličitaný amonný (E 503)

výrobky k příkrmování

v souladu s technickými dokumenty výrobce

uhličitaný draselný (E 501)

Potravinářská přísada (index E)	Potravinářské výrobky	Nejvyšší hodnota obsahu v hotových výrobcích pro dětskou výživu
1	2	3

uhličitany sodné (E 500)
(pouze ke kypření těsta)

uhličitany vápenaté (E 170)
(pouze k regulování aktivní kyselosti)

kyselina citronová (E 330)

citráty draselné (E 332)

citráty vápenaté (E 333)

citráty sodné (E 331)
(zvlášť nebo v kombinaci pouze
k regulování aktivní kyselosti)

Modifikované škroby:

acetylovaný škrob adipát (E 1422)

acetylovaný škrobový difosforečnan (E 1414)

acetylovaný škrob (E 1420)

acetylovaný oxidovaný škrob (E 1451)

fosfátový diester škrobu (E 1412)

fosforečnanový monoester škrobu (E 1410)

oxidovaný škrob (E 1404)

monofosforečnan škrobového difosforečnanu (E 1413)

škrobový oktenyljantaran sodný (E 1450)
(zvlášť nebo v kombinaci)

výrobky k příkrmování

v souladu s technickými dokumenty výrobce

výrobky k příkrmování

v souladu s technickými dokumenty výrobce

výrobky k příkrmování

50 g/kg

Potravinářská přísada (index E)	Potravinářské výrobky	Nejvyšší hodnota obsahu v hotových výrobcích pro dětskou výživu
1	2	3
Kyselina mléčná (E 270) Mléčnan draselný (E 326) Mléčnan vápenatý (E 387) Mléčnan vápenatý (E 325) (zvlášť nebo v kombinaci pouze k regulování aktivní kyselosti)*	výrobky k příkrmování	v souladu s technickými dokumenty výrobce
Kyselina chlorovodíková (E 507)	výrobky k příkrmování	v souladu s technickými dokumenty výrobce
Kyselina octová (E 260) Octan draselný (E 261) Octan vápenatý (E 387) Octan vápenatý (E 262) (zvlášť nebo v kombinaci pouze k regulování aktivní kyselosti)	výrobky k příkrmování	v souladu s technickými dokumenty výrobce
Kyselina o-fosforečná (E 339) (přidaný fosforečnan v přepočtu na P ₂ O ₅ pouze k regulování aktivní kyselosti)	výrobky k příkrmování	1 g/kg
Kyselina jablečná (E 296) (pouze k regulování aktivní kyselosti)**	výrobky k příkrmování	v souladu s technickými dokumenty výrobce
Přírodní aromatizující látky	výrobky k příkrmování	v souladu s technickými dokumenty výrobce

Poznámka. Při výrobě výrobků pro dětskou výživu je povoleno používání potravinářských přísad ve složení jiného výrobku. Obsah arabské gumy (E 414) v těchto výrobcích nesmí překročit 150 g/kg a obsah bezvodého kysličníku křemičitého (E 551) 10 g/kg. Ve složení vitamínu B12 je povoleno přidávat do výrobků pro dětskou výživu mannit (E 421), pokud je používán jako rozpouštědlo a nosič, obsah vitamínu B12 nesmí být vyšší než 1 mg/kg mannitu. Ve složení obalů přípravků nenasycených mastných kyselin s dlouhými řetězci je povoleno přidávání askorbátu sodného (E 301). Přidávání z jiných výrobků nesmí překračovat 10 mg/kg u arabské gumy a 75 mg/kg u askorbátu sodného u výrobku připraveného k použití.

* Při výrobě výrobků k příkrmování je používáno pouze L(+) forem kyseliny mléčné, vinné a jablečné a jejich solí.

** Při výrobě zakysaných mléčných výrobků je používáno L(+) kyseliny mléčné, která je získávána z nepatogenních a netoxigenních kmenů mikroorganismů.

Limity povolených odchylek výživové hodnoty mléčných výrobků uvedené v označení na jejich obalech nebo etiketách od skutečných ukazatelů výživové hodnoty těchto výrobků

Ukazatele výživové hodnoty hotového výrobku	Limit povolených odchylek, ±
1	2

1. Bílkoviny, cukry, organické kyseliny, alkohol, vláknina, mastné kyseliny	
méně než 10 g ve 100 g výrobku	10 %
10 - 40 g ve 100 g výrobku	15 %
více než 40 g ve 100 g výrobku	6 g
2. Sodík, hořčík, vápník, fosfor, železo, zinek, vitamíny C, B1, B2, B6, kyselina pantotenová, niacin, cholesterol	20 %
3. Vitamíny A, B12, D, E, kyselina listová, biotin, jód	30 %
	(bez zřetele na zvýšený obsah vitamínů při výrobě hotového výrobku)

Poznámka. Skutečné ukazatele hmotnostních podílů bílkovin, cukrů, organických kyselin, alkoholu, buničiny, mastných kyselin, vitamínů a minerálních látek musejí odpovídat požadavkům, které jsou uvedeny v normativních nebo technických dokumentech nebo normách organizací, podle nichž jsou vyráběny a označovány mléčné výrobky.