

Bílastæði við Hverfisgötu norðanverða, frá Rauðarárstíg að Snorrabraut við hús nr. 113-115, verði gjaldskyld.

Settir verði upp stöðumælar með tveggja klukkustunda leyfilegum hámarkstíma, og tímagjaldinu 100 krónur á klukkustund. Lágmarkstími verði 6 mínútur fyrir 10 krónur.

Reykjavík, 18. júní 1997.

Borgarstjórinn í Reykjavík,
Ingibjörg Sólrún Gísladóttir.

REGLUGERÐ

um mjólk og mjólkurvörur.

I. KAFLI

Gildissvið og skilgreiningar.

1. gr.

Reglugerð þessi nær yfir framleiðslu og dreifingu mjólkur og mjólkurvara, að undanskilinni meðferð mjólkur hjá framleiðanda við og eftir mjaltir. Reglugerðin gildir einnig um eftirlitsskyldur dýralækna vegna flokkunar mjólkur, sbr. viðauka III með reglugerð þessari.

Framleiðsla og dreifing á mjólk og mjólkurvörum skal jafnframt uppfylla ákvæði reglugerðar nr. 522/1994 um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla og ákvæði annarra reglna sem ná til þessara vörutegunda.

2. gr.

Mjólk er í reglugerð þessari kúamjólk sem fengin er við reglubundnar mjaltir og ætluð er til manneldis. Úr mjólk, sem lögð er inn í mjólkurstöð, má ekkert taka og engu í bæta. Um kapla-, geita- og sauðamjólk skulu gilda sömu reglur og um mjólk í reglugerð þessari. Þessar vörur eru ásamt broddmjólk og geldmjólk nánar skilgreindar í viðauka 1 með reglugerðinni.

Mjólkurvara er hver sú matvara sem unnin er úr mjólk eða fellur til við mjólkurvinnslu. Í mjólkurvöru geta auk efna mjólkurinnar verið önnur hráefni til viðbótar, aukefni og bragðefni. Hráefni þessi og aukefni mega ekki fara yfir 25% af heildarmagni vörunnar. Í mjólkurvörum, sem seldar eru í ílátum með fleiri en einu hólfi, skal mjólkurvöruhlutinn uppfylla þetta skilyrði. Mjólkurvörur eru nánar skilgreindar í viðauka 1 með reglugerð þessari og er framleiðsla og dreifing á mjólkurvörum með öðrum efnum, tegundum eða tegundaafbrigðum örvera ekki heimil nema að fengnu samþykki Hollustuverndar ríkisins.

Mjólkurbúnaður er ílát, tæki, áhöld, vélar, leiðslur og aðrir þeir hlutir sem mjólk og mjólkurvörur komast í beina snertingu við í framleiðslu og dreifingu.

Mjólkurstöð er matvælafyrirtæki sem tekur hrámjólk til gerilsneyðingar, framleiðslu og dreifingar.

3. gr.

Hitun mjólkur og mjólkurvöru er gerð í þeim tilgangi að sneyða vöruna að nokkru eða öllu leyti lifandi örverum og fer fram með eftirfarandi hætti:

1. **Gerilskerðing** (forhitun) er hitun upp í 63-68°C í 15 sek. án þess að fosfatasahvatinn í mjólkinni verði óvirkur.

2. **Gerilsneyðing** er hitun upp í 62-65°C í 30 mín. eða 72-78°C í 15-20 sek. Eftir gerilsneyðingu er fosfatasahvatinn í mjólkinni óvirkur en peroxydasahvatinn virkur.
3. **Hágerilsneyðing** er hitun upp í 81-95°C í 15-20 sek. Þannig að fosfatasahvatarnir verða óvirkir.
4. **Niðursuða** er hitun upp í 105-121°C undir þrýstingi.
5. **Leifturhitun** er hitun upp í 130-150°C í 3-5 sek. Mysupróteinið skal þó haldast eðlilegt (Aschaffenburg-próf jákvætt).
6. **Dauðhreinsun** er hitun yfir suðumarki við yfirþrýsting (niðursuða, sbr. staðla IDF, þ.e. Alþjóðasamtaka mjólkuriðnaðarins). Mysupróteinið verður óvirkt.

4. gr.

Fituskerðing mjólkur eða mjólkurvöru gerist á þann hátt að skilin er frá mjólkinni nokkur hluti fitunnar eða að í mjólkina er blandað undanrennu sem svarar til skerðingarinnar.

Fitusprengring mjólkur eða mjólkurvöru er í því fólgin að fitukúlur mjólkurinnar eru sprengdar í þar til gerðum tækjum. Við þetta dreifist fitan um vöruna þannig að hún sest treglega til aftur.

II. KAFLI

Framleiðsla og dreifing.

5. gr.

Mjólkurvörur skulu unnar úr gerilsneyddri mjólk og er óheimilt að dreifa mjólk eða mjólkurvöru nema varan sé óskemmd og hafi eðlilegt bragð, lykt og útlit. Broddmjólk, sbr. 1. tl. A liðar í viðauka 1, er þó heimilt að dreifa án gerilsneyðingar, sbr. ákvæði 2. mgr. Óheimilt er að dreifa mjólkurvörum sem í eru efni eða sýklar hættulegir heilbrigði manna eða óeðlilega mikið af örverum sem rýra hollustu og gæði þeirra.

Einungis má dreifa broddmjólk úr fjósum sem framleiða 1. flokks mjólk. Ekki má dreifa broddmjólk úr kúm sem fengið hafa geldstöðulyf. Ekki er heimilt að dreifa broddmjólk frá framleiðendum þar sem við reglubundið mjólkureftirlit hafa fundist sýklar hættulegir heilbrigði manna. Vottorð héraðsdýralæknis skal fylgja hverri sendingu og liggja fyrir á sölustað til staðfestingar. Broddmjólkina skal frysta strax í neytendaumbúðum og ber að tryggja að hún haldist frosin (við a.m.k. -18°C) frá því hún fer frá framleiðanda uns sala fer fram. Merkja skal umbúðir með þökkunardegi, „best fyrir“ dagsetningu, nafni framleiðanda, framleiðslustað, auk annarra merkingarskyldra atriða samkvæmt reglugerð nr. 588/1993 um merkingu, kynningu og auglýsingu matvæla.

6. gr.

Mjólk og mjólkurvörur skulu uppfylla kröfur um örverufræðileg viðmið í viðauka II. Í viðauka þessum koma einnig fram leiðbeiningar um eftirlit með vörugæðum. Hverri mjólkurstöð er skylt að framkvæma gæðaeftirlit á vinnslu mjólkur og mjólkurvara og fylgja ákvæðum um flokkun mjólkur, verðfellingu og sölubann. Ákvæði um flokkun mjólkur, verðfellingu og sölubann koma fram í viðauka III og reglur um flokkun mjólkur á tilteknum tímabilum eru í viðauka IV.

7. gr.

Mjólk, sem dreift er til neytenda, skal vera gerilsneydd, sbr. ákvæði 5. gr., og pakkað í neytendaumbúðir.

Óheimilt er að framleiða og dreifa endurunnninni mjólk (nýmjólk, léttmjólk eða undanrennu), sbr. 5. tl. B liðar í viðauka 1, nema sannanlegur skortur sé á þessari vöru og að fyrir liggji heimild til þess frá Hollustuvernd ríkisins. Endurunna mjólk má aðeins framleiða og dreifa sem samsettri mjólk (nýmjólk, léttmjólk eða undanrennu), sbr. 6. tl. B liðar í viðauka I, eða hluta af samsettri mjólk og skulu umbúðirnar auðkenndar sérstaklega.

Óheimilt er að dreifa niðurseyddum mjólkurvörum og mjólkurdufti nema að þessar vörur uppfylli ákvæði í viðauka V.

8. gr.

Mjólkurstöð er óheimilt að taka við mjólk til framleiðslu og dreifingar frá innleggjanda nema héraðsdýralæknir hafi skoðað fjós hans, kýr og alla hreinlætisaðstöðu og gefið út fjósaskoðunarvottorð. Ef mjólkurframleiðsla er hafin að nýju eftir eitt ár eða lengra hlé skal gefa út nýtt fjósaskoðunarvottorð. Fjósaskoðunarvottorð skal liggja fyrir í mjólkurstöðinni.

9. gr.

Mjólk, sem berst til mjólkurstöðva, skal rannsökuð með tilliti til efna- og lyfjaleifa (sýklalyf, sýklaeyðandi og sýklaheftandi efni). Að minnsta kosti einu sinni í mánuði, og oftár ef þurfa þykir, skulu sýni af mjólk hvers framleiðanda, sem tekin eru samkvæmt ákvæðum 19. gr., rannsökuð með tilliti til framangreindra efna.

Mjólk telst óhæf til manneldis og til fódurs dýra sem nýtt eru til manneldis ef í henni mælast lyfjaleifar í meira magni en sem segir til um í reglugerð nr. 252/1995, um hámark dýrallyfjaleifa í sláturafurðum, eggjum og mjólk. Mjólkurbú skulu fella niður greiðslur fyrir slíkar mjólkursendingar en þær skulu skráðar sem innvegin mjólk frá viðkomandi framleiðanda. Viðkomandi mjólkurbú eða framleiðandi geta óskað eftir staðfestingu á slíkum niðurstöðum frá rannsóknastofu sem uppfyllir ákvæði 21. gr. reglugerðar nr. 522/1994 um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla.

Mjólkurstöðvar skulu þegar í stað tilkynna mjólkurframleiðanda og viðkomandi héraðsdýralækni þegar í mjólk hans finnast framangreind efni. Mjólk skal ekki senda mjólkurstöð að nýju frá viðkomandi fyrr en tryggt er að hún er laus við framangreindar leifar.

10. gr.

Mjólkurstöðvar skulu tvisvar á ári láta framkvæma sýklagreiningu á innleggsmjólk hvers framleiðanda í þeim tilgangi að leita að keðjusýklum af flokki B (*Streptococcus agalactiae*). Þegar þessi sýkill greinist í mjólk framleiðanda skulu gerðar sérstakar ráðstafanir til útrýmingar honum, samkvæmt nánari reglum sem yfirdýralæknir setur.

11. gr.

Mjólkurstöðvar skulu mánaðarlega senda skýrslu til Hollustuverndar ríkisins og héraðsdýralæknis um flokkun mjólkur í 2. og 3. flokk, sbr. viðauka IV, frá hverjum einstökum framleiðanda í hverri viku. Einnig skal í áðurnefnda skýrslu skrá fjölda mjólkursýna sem ekki flokkast í 1. flokk vegna frumtölu og þar sem magn efna- og lyfjaleifa er yfir þeim mörkum sem tilgreind eru í 4. gr. Þá skal tilgreina heildarmagn mjólkur sem mjólkurstöðin tekur við.

III. KAFLI

Almennir hollustuhættir.

12. gr.

Auk þeirra ákvæða sem koma fram í þessari reglugerð skal framleiðsla og dreifing mjólkur og mjólkurvara vera í samræmi við 6. gr. reglugerðar nr. 522/1994 um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla.

13. gr.

Lóð og næsta umhverfi mjólkurstöðvar skal vera rykbundið. Bílastæði, ak- og gangbrautir skulu vera með bundnu slitlagi.

14. gr.

Hollustuvernd ríkisins getur bannað notkun á tilteknum mjólkurbúnaði ef gildar ástæður eru fyrir hendi. Forráðamenn mjólkurstöðva skulu þegar í stað tilkynna stofnuninni og hlutaðeigandi heilbrigðisnefnd um allar meiri háttar bilanir í tækjabúnaði sem skert geta gæði eða hollustu mjólkur og mjólkurvara. Þar sem hringrásarkerfi er notað við hreinsun véla og tækja skal fylgst reglulega með virkni kerfisins og skulu vélar og tæki tekin í sundur og skoðuð a.m.k. einu sinni á ári og oftast ef þurfa þykir.

Áhöld og verkfæri sem notuð eru við mjólkurvinnslu skulu geymd upphengd á vegg eða á hillum úr ryðfríum málmum eða öðrum jafngildum efnum.

15. gr.

Allur óþarfa umgangur milli hreinna og óhreinna deilda mjólkurstöðvar er bannaður. Starfsfólk skal klæðast hreinum og heilum brjóstvasalausum vinnufatnaði, hentugum höfuðbúnaði og skófatnaði. Vinnufatnað þennan er óheimilt að nota utan vinnustaðar og skal hann skilinn eftir í fatageymslu í lok vinnudags.

Tóbaksnotkun er stranglega bönnuð þar sem mjólk er unnin og mjólk, mjólkurvörur, hráefni og umbúðir eru meðhöndluð og geymd. Þá er neysla matvæla og drykkja óheimil nema í matstofu stöðvarinnar og óheimilt er að geyma í stöðinni muni eða hluti sem eru starfsemiinni óviðkomandi.

IV. KAFLI

Mjólkurflutningar.

16. gr.

Við flutning mjólkur milli geyma, t.d. dælingu úr geymi í mjólkurhúsi í flutningageymi og móttöku mjólkur í mjólkurstöð, mega aðeins þeir vinna sem fengið hafa tilsögn á námskeiðum um meðferð mjólkur, dælingu hennar, töku sýna og annað varðandi hreinlæti við flutning mjólkur. Námskeið þessi skulu viðurkennd af yfirdýralækni.

Þeir sem annast mjólkurflutninga skulu klæðast heilum og hreinum hlífðarfatnaði.

17. gr.

Mjólk, sem kæld er í kæligeymi í mjólkurhúsi framleiðanda og ætluð er til neyslu, má ekki vera eldri en 78 klst. þegar hún berst mjólkurstöð. Ef gerilskerðing eða gerilsneyðing hennar dregst lengur en 4 klst. skal mjólkin kæld niður fyrir 4°C strax og hún berst viðkomandi mjólkurstöð og skal það hitastig hennar haldast þar til hún verður gerilskert eða gerilsneydd.

Víkja má frá ákvæðum um hámarksgeymslutíma mjólkur þegar sérstaklega stendur á, svo sem vegna ófærðar, náttúruhamfara, verkfalla og nauðsynlegra mjólkurflutninga milli sölusvæða.

18. gr.

Dæling og flutningur mjólkur úr geymi í mjólkurhúsi og flutningageymi í geyma mjólkurstöðvar skal fara fram á svo hreinlegan og tryggilegan hátt að mjólkin verði ekki fyrir mengun sem rýri gæði hennar og hollustu. Mjólk, sem hefur óeðlilegt útlit og/eða lykt, má ekki undir neinum kringumstæðum dæla í flutningageymi tankbíls. Í vafatilfellum ber mjólkurbifreiðarstjóra að hafa samráð við mjólkursamlag.

Eigi má dæla mjólk úr geymi í mjólkurhúsi í flutningageymi nema hitastig hennar sé undir 6°C. Þegar sérstakar aðstæður, svo sem ófærð, hamla eðlilegum mjólkurflutningum þá skal heimilt að flytja mjólk í brúsum eða þar til gerðum geymum. Meðan á flutningi stendur má hitastig mjólkur ekki fara yfir 6°C í mjólkurbrúsum og í geymum flutninga-bifreiða.

19. gr.

Mjólkursýni skulu tekin af mjólkinni vel hrærðri úr geymi í mjólkurhúsi og áður en dælubúnaður mjólkurbifreiðar er tengdur við. Sýnin skulu geymd í einangruðum kælikassa við 1-6°C.

20. gr.

Dæluhús mjólkurbifreiðar skal vera eins þétt og frekast er unnt. Þéttingar á hurðum skulu ávallt vera heilar og þær endurnýjaðar eftir þörfum. Gæta skal þess vel að útblástursloft mjólkurbifreiðar berist ekki inn í fjós, mjólkurhús eða mjólkurstöð.

Mjólkurbifreiðum skal haldið vel hreinum. Eftir notkun í lok hvers vinnudags skal flutningsgeymir svo og allur dælubúnaður þveginn og sótthreinsaður. Eigi má mjólkurbifreið flytja vörur sem lykt eða óþrifnaður stafar af heldur aðeins hreinlegan smávarning í traustum og vel merktum umbúðum og því aðeins að hann sé geymdur í sérstöku geymslurými.

V. KAFLI

Hitun mjólkur.

21. gr.

Hollustuvernd ríkisins getur ákvarðað hvaða tæki er heimilt að nota til að hita mjólk og mjólkurvörur og ef beita á öðrum aðferðum en fram koma í 3. gr. þá skal leita samþykkis stofnunarinnar.

Gerilsneyðingartæki skulu búin einstefnuöryggislokum, viðhlítandi hitamælum og siritandi hitamælum til að tryggja að tilskildu hitastigi hafi verið náð. Skyld er að geyma hitastigsskráningarnar a.m.k. í 12 mánuði og framvísa þeim hvenær sem þeirra er krafist af eftirlitsaðilum.

Gerilsneyðingartæki sem ekki eru búin tvöföldum öryggisplötum, skulu útbúin þannig að hærri þrýstingur sé í þeim hlutum tækisins sem gerilsneydd mjólk rennur um.

22. gr.

Áður en mjólk er gerilsneydd í mjólkurstöð skal hún hreinsuð í hreinsiskilvindu eða síuð. Þá skulu mjólk, rjómi og undanrenna, sem flutt eru á milli mjólkurstöðva, ávallt gerilsneyðast í síðari stöðinni.

Óheimilt er að tvígerilsneyða mjólk sem selja skal sem neyslumjólk nema til komi sérstakt leyfi Hollustuverndar ríkisins. Heimilt er að tvígerilsneyða rjóma og undanrennu og skal síðari hitunin ávallt vera við herra hitastig.

Heimilt er að gerilskerða mjólk í mjólkurstöð til þess að auka geymsluþol hennar ef geyma þarf mjólkina lengur en 48 klst. eftir móttöku áður en gerilsneyðing hennar, vinnsla og pökkun hefst. Strax að lokinni gerilskerðingu skal kæla mjólkina niður fyrir 4°C og geyma hana þannig. Þar sem gerilskerðingu verður ekki við komið er Hollustuvernd ríkisins heimilt að leyfa tvígerilsneyðingu ef geyma þarf mjólkina lengur en 48 klst. áður en síðari gerilsneyðing, vinnsla og pökkun hefst. Gerilskerðing eða gerilsneyðing skal fara fram í mjólkurstöð innan 48 klst. frá móttöku mjólkurinnar.

VI. KAFLI

Leyfisveitingar, eftirlit og rannsóknir.

23. gr.

Framleiðsla og dreifing mjólkur og mjólkurvara er háð starfsleyfi samkvæmt 3. gr. reglugerðar nr. 522/1994 um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla. Mjólkurstöðvar og önnur fyrirtæki, sem framleiða og dreifa mjólk og mjólkurvörur, skulu jafnframt starfrækja innra eftirlit samkvæmt 4. gr. sömu reglugerðar.

24. gr.

Mjólkurstöðvar, sem taka við mjólk frá innleggjanda, skulu hafa í þjónustu sinni mjólkureftirlitsmenn sem hafa aflað sér sérstakrar menntunar um meðferð mjólkur, mjaltavéla og kælibúnaðar á framleiðslustað. Þeir skulu ásamt héraðsdýralæknum stuðla að viðhlítandi hreinlæti í allri meðferð mjólkur og mjólkurbúnaðar. Mjólkureftirlitsmenn skulu afla sér menntunar og starfsréttinda samkvæmt nánari reglum sem landbúnaðarráðherra setur að höfðu samráði við umhverfisstofnun og samstarfsráð sem starfar samkvæmt ákvæðum laga nr. 93/1995 um matvæli.

25. gr.

Eftirlit með ákvæðum þessarar reglugerðar skal vera í samræmi við 4. gr. og IV. kafla reglugerðar nr. 522/1994 um matvælaeftirlit og hollustuhætti við framleiðslu og dreifingu matvæla. Auk þeirra ákvæða sem þar eru skal hlutaðeigandi heilbrigðisnefnd, sem veitir starfsleyfið, hafa samráð við Hollustuvernd ríkisins um veitingu starfsleyfa fyrir mjólkurstöðvar og fara á hverju ári í eftirlit í mjólkurstöð ásamt fulltrúa stofnunarinnar.

26. gr.

Hollustuvernd ríkisins getur mælt fyrir um sýnatökur, örveru-, eðlis- og efnafræðilegar rannsóknaraðferðir, aðferðir við frumutalningu, mat á mjólk og mjólkurvörum og notkun efna og aðferða við hreinsun og sótthreinsun mjólkur- og kælibúnaðar.

Við sýnatöku og rannsóknir (prófanir) á niðurseyddum mjólkurvörum og mjólkurdufti, sbr. D og E lið viðauka I, skal nota þær aðferðir sem fram koma í tilskipunum 79/1067/EBE og 87/524/EBE, sbr. og ákvæði 29. gr. þessarar reglugerðar.

27. gr.

Ef mjólk og mjólkurvörur standast ekki kröfur í viðauka II, eru ekki í samræmi við uppgæfið geymslupól eða er ábótavant á annan hátt skal eftirlitsaðili krefjast úrbóta innan tiltekins tíma. Enn fremur er honum heimilt að takmarka sölufrest (geymslupól) vörunnar þegar þörf er á. Ef ekki er bætt úr getur eftirlitsaðili stöðvað framleiðslu og dreifingu viðkomandi vöru.

VII. KAFLI

Gildistaka og viðurlög.

28. gr.

Með brot gegn reglugerð þessari skal farið samkvæmt lögum nr. 93/1995 um matvæli og lögum nr. 81/1988 um hollustuhætti og heilbrigðiseftirlit, með síðari breytingum, nema þyngri refsing liggi við samkvæmt öðrum lögum.

Með mál sem rísa út af brotum gegn reglugerð þessari, skal farið að hætti opinberra mála.

29. gr.

Reglugerð þessi er sett með stoð í lögum nr. 81/1988 um hollustuhætti og heilbrigðiseftirlit, með síðari breytingum, og lögum nr. 93/1995 um matvæli. Einnig voru höfð til hliðsjónar ákvæði samningsins um Evrópskt efnahagssvæði sem vísað er til í II. viðauka, XII. kafla, 1i. tl. (tilskipun 76/118/EBE um tilteknar niðurseyddar mjólkurvörur og mjólkurduft), 23. tl. (tilskipun 79/1067/EBE um greiningaraðferðir til prófunar á þessum vörum) og 42. tl. (tilskipun 87/524/EBE um aðferðir við sýnatöku vegna prófana og eftirlits með þessum vörum). Reglugerðin er sett að höfðu samráði við landbúnaðarráðuneytið hvað varðar menntun og starfsréttindi mjólkureftirlitsmanna og þá þætti sem dýralæknar eiga að sjá um, sbr. lög um dýralækna nr. 77/1981.

Reglugerðin öðlast gildi 1. júlí 1997. Frá sama tíma fellur úr gildi reglugerð nr. 35/1986 um mjólk og mjólkurvörur, ásamt síðari breytingum. Undanþágur, sem veittar voru samkvæmt 5. tl. ákvæða til bráðabirgða í reglugerð nr. 625/1991, halda gildi sínu.

Ákvæði til bráðabirgða.

1. Ákvæði um flokkun mjólkur koma til framkvæmda í samræmi við ákvæði í viðauka IV. Þó er heimilt að beita ákvæðum reglugerðar nr. 625/1991 við flokkun vegna frumutölu til 31. desember 1997.
2. Mjólkurstöð er heimilt að veita undanþágur frá sölubannsákvæðum vegna frumutölu, þegar hún er á bilinu frá 400.000 til og með 500.000 frumur/ml, með því að framleiðendur geri samkomulag við viðkomandi mjólkurbú og héraðsdýralækni um aðgerðir til lækkunar frumutölu. Undanþágu er heimilt að veita til allt að eins árs í senn og eigi lengur en til 1. janúar 2002. Samkomulag þetta skal vera skriflegt og samþykkt af yfirdýralækni.
3. Verðfellingarákvæði 4. tl. viðauka III tekur gildi 1. janúar 1998. Fram til þess tíma skulu verðfellingarákvæði reglugerðar nr. 625/1991 halda gildi sínu.
4. Þar til reglur um mjaltir og meðferð mjólkur í fjósi og um eftirlitsstörf dýralækna hafa verið endurskoðaðar, skulu ákvæði III. kafla reglugerðar nr. 35/1986 um mjólk og mjólkurvörur og 40.-41. gr. sömu reglugerðar halda gildi sínu.

Umhverfissráðuneytinu, 16. júní 1997.

Guðmundur Bjarnason.

Ingimar Sigurðsson.

VIÐAUKI I

Skilgreiningar á mjólk og mjólkurvörum.

A. Mjólk.

1. **Broddmjólk** er mjólk sem fengin er við mjaltir fyrstu 4 dagana eftir burð. Hún hleypur við upphitun.
2. **Geldmjólk** er úr kúm sem eru að verða geldar og mjólka minna en 2 lítra á sólarhring. Enn fremur mjólk sem fellur til síðustu dagana fyrir burð.
3. **Sauðamjólk** er fengin við mjaltir á ám.
4. **Geitamjólk** er fengin við mjaltir á geitum.
5. **Kaplamjólk** er fengin við mjaltir á hryssum.

B. Nýmjólk, rjómi o.fl.

1. **Nýmjólk** er gerilsneydd mjólk.
2. **Léttmjólk** er gerilsneydd fituskert mjólk sem í eru 1%-2% af mjólkurfitu.
3. **Undanrenna** er sá hluti mjólkurinnar sem eftir verður þegar rjóminn hefur verið skilinn frá henni. Í undanrennu skal vera mest 0,2% af mjólkurfitu.
4. **Rjómi** er unninn úr mjólk og er fitumagn rjómans haft mismunandi eftir því til hvers hann er ætlaður, en minnst 9%. Í kaffirjóma skal vera 9%-16% af mjólkurfitu en í þeytirjóma minnst 36%. Rjóma skal hágerilsneyða.

5. **Endurunnin nýmjólk, léttmjólk eða undanrenna** er gerilsneydd vara framleidd úr nýmjólkurdufti eða undanrennudufti að viðbættu vatni, undanrennu, nýmjólk, rjóma eða smjöri. Endurunnin nýmjólk skal innihalda minnst 3% af mjólkurfitu, endurunnin léttmjólk 1%-2% af mjólkurfitu og endurunnin undanrenna mest 0,2% af mjólkurfitu. Í þessum vörum skal vera 8,5%-9,5% af fitusnauðu mjólkurþurrefni. Í endurunna mjólk má ekki nota önnur efni en þau sem finnast í mjólk.
6. **Samsett nýmjólk, léttmjólk eða undanrenna** er gerilsneydd vara sem að hluta til, mest 25%, er gerð úr endurunninni mjólkurvöru.
7. **Kakómjólk** er fituskert nýmjólk sem í er bætt kakói, sykri, aukefnum og bragðefnum. Í henni skal vera minnst 1,8% mjólkurfita.

C. Sýrðar mjólkurvörur.

Í sýrðum mjólkurvörum má viðbótarmagn sykra eigi vera meira en 10% af heildarmagni vörunnar. Þær mjólkurvörur sem innihalda lifandi *Lactobacillus acidophilus* eða *Bifidobacterium bifidus* gerla og eru markaðssettar sérstaklega vegna þeirra skulu að lágmarki innihalda 1 milljón (10^6) af hvorum þessara gerla í hverjum ml.

1. **Súrmjólk** er unnin úr nýmjólk, léttmjólk, undanrennu eða endurunninni mjólk. Mjólkin er sýrð með mjólkursýrugerlum af flokki *Lactococcus lactis/cremoris*, *Lactococcus lactis subsp. diacetylactis* og *Leuconostoc citrovorum*.
2. **Súrmjólkurréttir** eru unnir úr súrmjólk og í þá má bæta öðrum hráefnum, aukefnum og bragðefnum.
3. **Jógúrt** er gerð úr nýmjólk, léttmjólk eða undanrennu eða endurunninni mjólk. Mjólkin er sýrð með *Lactobacillus bulgaricus* og *Streptococcus thermophilus*. Í jógúrt skal vera minnst 3% af mjólkurfitu og 8,5% af fitusnauðu mjólkurþurrefni.
4. **Jógúrtréttir og jógúrtdrykkir** eru gerðir úr jógúrt. Í þá má bæta öðrum hráefnum, aukefnum og bragðefnum.
5. **Sýrður rjómi** er rjómi sem sýrður hefur verið samkvæmt 1. tl.
6. **Sýrðir rjómaréttir** eru gerðir úr sýrðum rjóma og í þá má blanda öðrum hráefnum, aukefnum og bragðefnum.
7. **Sýrð mjólk og sýrðir mjólkurréttir** eru unnir úr nýmjólk, léttmjólk, rjóma eða undanrennu eða endurunninni mjólk. Mjólkin er sýrð með viðurkenndum mjólkursýrugerlum, öðrum en þeim sem skilgreindir eru í 1. og 3. tl., en má þó einnig innihalda þá gerla.

D. Niðurseyddar mjólkurvörur.

Niðurseydd mjólk er afurð, sem fengin er með því að fjarlægja hluta vatns úr nýmjólk, léttmjólk, undanrennu eða blöndu þessara vara, með hugsanlega íbættum rjóma eða mjólkurdufti eða hvorutveggja og má viðbættu mjólkurduftið ekki vera meira en 25% af mjólkurþurrefnum í fullunninni vöru. Eftirfarandi heiti skal einungis nota um þær vörur er hér eru skilgreindar og skulu þau notuð í viðskiptum til að lýsa þeim:

1. **Ósykruð niðurseydd nýmjólk** skal innihalda minnst 7,5% fitu og 25% mjólkurþurrefni.
2. **Ósykruð niðurseydd undanrenna** skal ekki innihalda meira en 1% fitu og ekki minna en 20% mjólkurþurrefni.
3. **Ósykruð niðurseydd léttmjólk** skal innihalda minnst 1% og ekki meira en 7,5% fitu og ekki minna en 20% mjólkurþurrefni. Í smásölu skal ósykruð niðurseydd léttmjólk innihalda milli 4% og 4,5% fitu og minnst 24% mjólkurþurrefni.
4. **Ósykruð niðurseydd fiturík mjólk** skal innihalda minnst 15% fitu og 26,5% mjólkurþurrefni.

5. **Sykruð niðurseydd nýmjólk** skal ekki innihalda minna en 8% fitu og 20% mjólkurþurrefni. Í smásölu skal varan innihalda minnst 9% fitu og 31% mjólkurþurrefni.
6. **Sykruð niðurseydd undanrenna** skal ekki innihalda meira en 1% fitu og minnst 24% mjólkurþurrefni.
7. **Sykruð niðurseydd léttmjólk** skal innihalda minnst 1% og mest 8% fitu og ekki minna en 24% mjólkurþurrefni. Í smásölu skal varan innihalda milli 4% og 4,5% fitu og minnst 28% mjólkurþurrefni.

Geymslupól skal tryggt með dauðhreinsun á vörum í 1.- 4. tl. og blöndun súkrósa í vörur í 5.-7. tl. Mjólkursýruinnihald þessara vara má ekki vera meira en 300 mg í hverjum 100 g af fitulausum þurrefnum. Vörur í 5.-7. tl. mega innihalda viðbættan laktósa sem nemur 0,02% af þyngd fullunninnar vöru.

E. Mjólkurduft.

Mjólkurduft er afurð sem inniheldur ekki meira en 5% vatn miðað við þyngd fullunninnar vöru. Varan er unnin og geymslupól tryggt með því að fjarlægja vatn í þar til gerðum tækjum úr nýmjólk, léttmjólk, undanrennu og rjóma eða blöndu af þessum vörum. Eftirfarandi skilyrði eru sett:

1. **Nýmjólkurduft** skal innihalda minnst 26% mjólkurfitu.
2. **Undanrennuduft** skal innihalda mest 1,5% mjólkurfitu.
3. **Léttmjólkurduft** skal innihalda minnst 1,5% og mest 26% fitu.
4. **Fituríkt mjólkurduft** skal innihalda minnst 42% fitu.

F. Skyr og kvarg.

1. **Skyr** er framleitt úr gerilsneyddri og/eða endurunninni undanrennu sem hituð hefur verið upp í minnst 72-78°C í 15-20 sek. Undanrennan er hleypt með ostahleypi og sýrð með hefðbundnum skyrþétti og mysan skilin frá. Skyr skal innihalda minnst 18% af mjólkurþurrefni.
2. **Gerilskert skyr** er framleitt á sama hátt og skyr, nema skyrhlaupið má hita í allt að 68°C í 15-20 sek. þannig að mestur hluti skyrgerlanna lifi af hitunina. Gerilskert skyr skal innihalda minnst 16% af mjólkurþurrefni.
3. **Skyrréttir** eru gerðir úr skyri en í vöruna er blandað öðrum hráefnum, aukefnum og bragðefnum. Viðbótarmagn sykra má eigi vera meira en 10% af heildarmagni vörunnar.
4. **Rjómaskyr** er skyr með auknu fituinnihaldi. Í því skal vera minnst 10% af mjólkurfitu miðað við heildarþurrefni.
5. **Kvarg** er framleitt úr gerilsneyddri og/eða endurunninni undanrennu sem hituð hefur verið upp í minnst 72-78°C í 15-20 sek. Undanrennan er hleypt með ostahleypi og/eða sýrð með hreinræktuðum mjólkursýrugerlum. Mysan er skilin frá við síun, vélrænt eða á annan hátt. Í kvarg má blanda rjóma og öðrum hráefnum, aukefnum og bragðefnum.

G. Mysa.

1. **Skyrmysa** er mysu sem fellur til við skyrgerð. Í henni skal vera minnst 1% af mjólkursýru.
2. **Mysudrykkir** eru gerðir úr skyrmysu en í hana er blandað öðrum hráefnum, aukefnum og bragðefnum.
3. **Ostamysa** er mysu sem fellur til við ostagerð.

H. Smjör og áfir.

1. **Smjör** er unnið úr gerilsneyddum rjóma. Í smjöri skal vera minnst 80% af mjólkurfitu. Fitusnautt mjólkurþurrefni má ekki fara yfir 2% og vatnsinnihald ekki yfir 16%. Í smjör má bæta matarsalti, aukefnum og bragðefnum.

2. **Sýrt smjör** er framleitt úr sýrðum rjóma eða með því að bæta í það viðurkenndum lífrænum eða ólífrænum sýrum.
3. **Áfir** eru sá hluti rjómans sem eftir verður þegar úr honum hefur verið strokkað smjör. Í áfum skal vera minnst 8% af mjólkurþurrefni.

I. Ostar.

Ostum er skipt í tvo flokka, ostar úr hleyptri mjólk eru nefndir hleypostar og ostar úr niðurseyddri ostamysu eru nefndir mysuostar.

1. **Hleypostar** eru gerðir úr nýmjólk með eða án íblöndunar rjóma, undanrennu, áfa eða vatns. Mjólkinn er sýrð með hreinræktuðum mjólkursýrugerlum og/eða viðurkenndum lífrænum eða ólífrænum sýrum og hleypst með eða án ostahleypis. Mysan er skilin frá og osturinn mótaður. Hleypostum er skipt í eftirfarandi undirflokka:

Gerjaðir ostar eru hleypostar sem eftir mótun verða fyrir hægfara efnabreytingu af völdum örvera. Gerjun getur verið af völdum mjólkursýrugerla og annarra gerla eða af völdum gerla og myglusveppa.

Ferskir ostar eru hleypostar tilbúnir til neyslu án gerjunar.

Bræddir ostar eru endurunnir hleypostar sem bræddir eru með viðeigandi söltum. Bæta má í þá smjöri, mjólk eða mjólkurdufti til stöðlunar á fitu og/eða þurrefni auk annarra hráefna, aukefna og bragðefna.

2. **Mysuostar** eru gerðir úr ostamysu með því að seyða úr henni mikinn hluta vatnsins. Í mysuna má bæta öðrum mjólkurvörum til stöðlunar fitu, próteins og heildarþurrefnis. Í mysing og rjómamysing má nota jurtaolíu. Auk þess má bæta í mysuosta öðrum hráefnum, aukefnum og bragðefnum.

Mysuostar skiptast í fjóra flokka:

Mysuosta með minna en 20% fitu í þurrefni.

Rjómamysuosta með meira en 20% fitu í þurrefni.

Mysing með minna en 20% fitu í þurrefni.

Rjómamysing með meira en 20% fitu í þurrefni.

J. Ís og ísvörur.

Mjólkurís og rjómaís eru kældar eða frosnar mjólkurvörur sem þannig er dreift til neyslu. Í þeim skulu próteinin og fitan eingöngu vera úr mjólk en bæta má í vöruna öðrum hráefnum, aukefnum og bragðefnum. Hundraðshlutar hráefna í þessum ístegundum miðast við þyngd. Einn lítri af mjólkurís eða rjómaís skal vega minnst 450 g. Ísblöndurnar skulu gerilsneyddar eða leifturhitaðar.

1. **Rjómaís** skal innihalda minnst 10% af mjólkurfitu og yfir 32% af þurrefni. Séu viðbætt hráefni svo föst í sér að unnt sé að skilja þau frá ísnum skal ísinn að þeim fráskildum fullnægja áðurgreindum ákvæðum. Blandist hráefnin svo vel í ísnum að þau verði ekki skilin frá má fitumagnið í ísnum vera 9%.
2. **Mjólkurís** skal innihalda minnst 4% af mjólkurfitu og yfir 30% af þurrefni. Fitumagnið má lækka niður í 3% vegna óaðskiljanlegra hráefna, sbr. 1. tl. Blandan ófryst er notuð sem hráefni í mjúkan ís og til framleiðslu ísrétta og drykkja.
3. **Rjóma- og mjólkurísbúðingar** (fromage, trifle) eru gerðir úr rjómaís- eða mjólkurís-blöndu með auknu magni af bindiefnum. Í þeim eru minnst 4% af mjólkurfitu og þurrefni yfir 30%.

VIÐAUKI II

Örverufræðilegar viðmiðunarreglur.

I. Ógerilsneydd mjólk.

Mörk í þessari töflu gilda fyrir heildargerlafjölda í mjólk eftir geymslu í mjólkurstöð:

Tegund mjólkur	Sýnataka	Gerlafjöldi í ml við 30°C
Mjólk ætluð til framleiðslu á gerilskertri mjólk eða gerilsneyddri eða gerilsneyðingu neyslumjólk og sem er meðhöndluð síðar en 36 tímum eftir komu í mjólkurstöð	Strax fyrir gerilskerðingu eða gerilsneyðingu	≤ 300.000
Gerilskert mjólk sem ætluð er til framleiðslu á gerilsneyddri mjólk	Strax fyrir gerilsneyðingu	≤ 100.000

II. Tilbúnar mjólkurvörur.

Í töflunum eru notuð gildin n, m, M og c sem merkja eftirfarandi:

n = fjöldi eininga sem mynda sýnið.

m = neðri viðmiðunarmörk fyrir fjölda gerla. Niðurstaðan er talin fullnægjandi ef fjöldi gerla í öllum sýnaeiningum er ekki yfir „m“.

M = efri viðmiðunarmörk fyrir fjölda gerla. Niðurstaðan er talin ófullnægjandi ef fjöldi gerla í einni eða fleiri sýnaeiningum er „M“ eða fleiri.

c = fjöldi sýnaeininga þar sem fjöldi gerla getur verið milli „m“ og „M“. Sýnið er viðunandi ef fjöldi gerla í hinum sýnaeiningunum er „m“ eða færri.

A. Gerilsneydd mjólk, leifturhituð og dauðhreinsuð mjólk.

Vörutegund	Rannsóknabáttur	Viðmiðun
Gerilsneydd mjólk	<i>Salmonella spp.</i> <i>Listeria monocytogenes</i> Kólígerlar	Má ekki greinast í 25 g, n = 5 m = 0 í ml M = 5 í ml n = 5, c = 1
	Heildargerlafjöldi við 30°C	m = 10.000 í ml M = 100.000 í ml n = 5, c = 1
Leifturhituð mjólk (UHT) og dauðhreinsuð mjólk	Gerlafjöldi við 30°C (eftir 15 daga við 30°C) Skynmat (eftir 15 daga við 30°C)	≤ 100 í ml Eðlilegt

B. Aðrar mjólkurvörur.

Ostur, ekki fastur	<i>Listeria monocytogenes</i>	Má ekki greinast í 25 g ¹ , n = 5
Aðrar mjólkurvörur	<i>Listeria monocytogenes</i>	Má ekki greinast í 1 g

Vörutegund	Rannsóknabáttur	Viðmiðun
	<i>Salmonella spp.</i>	Má ekki greinast í 25 g ¹ , n = 5
Mjólkurduft	<i>Salmonella spp.</i>	Má ekki greinast í 25 g ¹ , n = 10
Ostur	<i>Stahylococcus aureus</i> ²	m = 100 M = 1.000 n = 5, c = 2
	<i>Escherichia coli</i> ³	m = 10 M = 100 n = 5, c = 2
Ferskostar, mjólkurduft, frosnar mjólkurvörur (ís meðtalinn)	<i>Stahylococcus aureus</i> ²	m = 10 M = 100 n = 5, c = 2
<i>C. Leiðbeiningar um eftirlit með vörugæðum.</i>		
Mjólkurdrykkir	Kólígerlar við 30°C	m = 0 M = 5 n = 5 c = 2
Smjör	Kólígerlar við 30°C	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2
Ostar	Kólígerlar við 30°C	m = 1.000 M = 10.000 n = 5 c = 2
Mjólkurvörur í duftformi	Kólígerlar við 30°C	m = 0 M = 10 n = 5 c = 2
Frosnar mjólkurvörur (ís meðtalinn)	Kólígerlar við 30°C	m = 10 M = 100 n = 5 c = 2
	Gerlafjöldi við 30°C	m = 10.000 M = 100.000 n = 5 c = 2

1) Sýnið samanstendur af fimm 5 gramma sýnaeiningum sem öll eru tekin frá mismunandi stöðum en úr sömu framleiðslueiningu.

2) Ef einhver niðurstaða er stærri en „M“ verður að gera athuganir á hvort um er að ræða bakteríur sem mynda eitrefni.

3) Ef einhver niðurstaða er stærri en „M“ verður að gera athuganir á hvort um sjúkdómsvaldandi bakteríur geti verið að ræða.

Vörutegund	Rannsóknabáttur	Viðmiðun
Ferskar mjólkurvörur, ósýrðar	Gerlafjöldi við 30°C	m = 50.000 í ml M = 100.000 í ml n = 5 c = 1

VIÐAUKI III Flokkun, verðfelling og sölubann.

- Mjólkurstöðvar skulu flokka mjólk, sem þær taka á móti, eftir sýnum af kældri mjólk, sem tekin hafa verið úr kæligeymi framleiðandans, samkvæmt ákvæðum 19. gr. Ekki skulu líða meira en 12 klst. frá sýnatöku og þar til rannsókn hefst. Flokkun skal framkvæma vikulega á mjólk hvers framleiðanda og skal hún a.m.k. tvisvar í mánuði fara fram á mánudegi eða þriðjudegi. Mjólkurframleiðendum skulu ávallt kynntar niðurstöður flokkunar eigin mjólkur. Þegar mjólk einhvers framleiðanda stenst ekki gæðakröfur um 1. flokks mjólk skal hún verðfelld samkvæmt ákvæðum 4. tl. og skal bæði framleiðanda og viðkomandi héraðsdýralækni tilkynnt um slíkar niðurstöður tafarlaust. Sömu aðilum skal tilkynnt um sölubann vegna frumutölu, sbr. ákvæði 4. tl.
- Flokkun samkvæmt heildargerlafjölda (eða samsvarandi talning með t.d. Bactoscan) skal fara fram í þremur vikum hvers mánaðar.
 - Flokkun samkvæmt fjölda hitaþolinna og kuldaþolinna gerla skal fara fram einu sinni í mánuði og þá í þeirri viku þegar ekki er flokkað skv. heildargerlafjölda.
 - Mæling á frumutölu skal framkvæmd vikulega.

Mjólkurstöðvum er heimilt að flokka mjólk oftari en að ofan greinir. Flokkun samkvæmt magni dvalargróa loftfælinna gerla og flokkun samkvæmt skynmati er heimilt að nota við mjólkureftirlit en ekki til verðfellingar.
- Flokkun skal framkvæmd með eftirfarandi aðferðum:
 - Heildargerlatalning:*
Gerlaræktun við 30°C í 72 klst.
 - fl. Til og með 100.000 gerlar/ml
 - fl. Yfir 100.000 til og með 250.000 gerlar/ml
 - fl. Yfir 250.000 gerlar/ml
 - Fjöldi hitaþolinna gerla:*
Hitun í 62°C í 30 mín. og síðan gerlaræktun við 30°C í 72 klst.
 - fl. Til og með 5.000 gerlar/ml
 - fl. Yfir 5.000 til og með 25.000 gerlar/ml
 - fl. Yfir 25.000 gerlar/ml
 - Fjöldi kuldaþolinna gerla:*
Ræktun við 17°C í 16-20 klst. og síðan við 7°C í 72 klst.
 - fl. Til og með 25.000 gerlar/ml
 - fl. Yfir 25.000 til og með 100.000 gerlar/ml
 - fl. Yfir 100.000 gerlar/ml
 - Frumutala:*
Fossomatic (eða aðrar sambærilegar aðferðir).
 - fl. Til og með 400.000 frumur/ml
 - Ákvörðun á magni dvalargróa loftfælinna gerla:*
Hitun í 80°C í 10 mín., síðan gerlaræktun við 30°C í 72 klst. (eða aðrar sambærilegar aðferðir).
 - fl. Enginn vöxtur/ml eftir 72 klst.
 - fl. Vöxtur eftir 48-72 klst.
 - fl. Vöxtur á fyrstu 48 klst.

f) *Skynmat í mjólkurstöð:*

1. fl. Engin prufa með lyktar-/bragðgalla í mánuðinum
2. fl. Greinilega lyktar-/bragðgalli í mánuðinum
3. fl. Sterkur lyktar-/bragðgalli í mánuðinum
4. Reglur sem gilda um verðfellingu eftir framangreindum flokkunaraðferðum:
 Við flokkun samkvæmt 3. tl., liðum a-c, skal mjólkinn flokkuð í hverri viku samkvæmt slökustu flokkun úr öllum þremur flokkunaraðferðum og fæst þannig eitt sýni í viku og þar með fjögur í mánuði.
 Verðfellingu skal reikna sem hér segir:
 Fyrir hvert sýni, sem fer í annan flokk, skal verðfellt um 2%.
 Fyrir hvert sýni, sem fer í þriðja flokk, skal verðfellt um 5%.
 Samanlögð prósent einstakra flokka skal gilda sem heildarverðfelling fyrir allt mjólkurmagn framleiðandans. Verðfelling fyrir hvern lítra mjólkur skal reiknuð af grundvallarverði sem gildir á hverjum tíma.
 Reglur sem gilda um sölubann vegna frumutölu:
 Reiknað skal út rúmfræðilegt (geometriskt) meðaltal frumutölumælinga í mánuðinum og flokka samkvæmt d lið 3. tl. og reikna síðan sem eitt sýni í mánuði. Svo lengi sem meðaltal frumutölu í mánuði er viðvarandi yfir mörkum fyrir fyrsta flokks mjólk skulu meðaltöl undangenginna mánaða reiknast með sem eitt sýni fyrir hvern mánuð þó mest fjögur sýni. Standist mjólkinn ekki kröfur um mjólk í 1. flokki er mjólkurstöð óheimilt að kaupa mjólkina.
5. Ef ógerilsneydd mjólk, sem ætluð er til neyslu, er flutt á milli mjólkurstöðva skal hún flokkuð á ný samkvæmt ákvæðum 3. tl. í þeirri stöð sem tekur hana til gerilsneyðingar.
6. a) Reynist mjólk frá einstökum framleiðanda ekki standast flokkun um fyrsta flokks mjólk ber mjólkureftirlitsmanni sem fyrst að leiðbeina viðkomandi framleiðanda sem kallar til dýralækni ef með þarf.
 b) Ef sett er sölubann á mjólk eða hún verðfelld tvo mánuði í röð skal framleiðandi leita ráðgjafar dýralæknis þegar í stað. Dýralæknir sendir mjólkurstöð staðfestingu á heimsókn sinni til viðkomandi framleiðanda.
 c) Ef mjólk frá framleiðanda er verðfelld þrjá mánuði í röð ber mjólkurstöð að tilkalla héraðsdýralækni sem gerir úttekt á aðstöðu hjá viðkomandi framleiðanda og gerir honum ljóst að verði engar úrbætur gerðar innan mánaðar renni mjólkursöluleyfi hans út. Héraðsdýralæknir sendir skýrslu til mjólkurstöðvar.
 d) Falli mjólk frá sama framleiðanda fjórða mánuðinn í röð er mjólkurstöð óheimilt að kaupa mjólkina. Héraðsdýralækni ber að innkalla mjólkursöluleyfi þar til staðfest er að mjólkinn standist kröfur sem gerðar eru til mjólkur í fyrsta flokki.

VIÐAUKI IV

Reglur um flokkun mjólkur á tilteknum tímabilum.

A. Flokkun til 31. desember 1997.

Próf/mat	Aðferð	Mælieining	1. flokkur	2. flokkur	3. flokkur
Heildargerlafrjöldi	Gerlaræktun við 30°C í 72 klst.	<i>Gerlar í ml</i>	≤100.000	> 100.000 og ≤500.000	> 500.000
Heildargerlafrjöldi	Bactoscan eða samb. tækni	<i>Gerlar í ml</i>	1)	1)	1)
Fjöldi hitaþolinnna gerla	Hitun í 62°C í 32 mín. og gerlaræktun við 30°C í 72 klst.	<i>Gerlar í ml</i>	≤10.000	> 10.000 og ≤50.000	> 50.000

Próf/mat	Aðferð	Mælieining	1. flokkur	2. flokkur	3. flokkur
Fjöldi kuldapólinna gerla	Gerlaræktun við 17°C í 24 klst. og síðan við 7°C í 72 klst.	<i>Gerlar í ml</i>	≤50.000	> 50.000 og ≤200.000	> 200.000
Frumutala ²⁾	Fossomatic	<i>Frumur í ml</i>	≤600.000		
Lyfjaleifar	Viðurkenndar aðferðir	<i>Jákvætt/ neikvætt</i>	³⁾	³⁾	³⁾
Dvalargró loftfælinna gerla ⁴⁾	Hitun í 80°C í 10 mín. og gerlaræktun við 30°C í 72 klst. ⁵⁾	<i>Vöxturlenginn vöxtur í ml</i>	Enginn vöxtur e. 72 klst.	Vöxtur eftir 48-72 klst.	Vöxtur á fyrstu 48 klst.
Lykt og bragð ⁴⁾	Skynmat		Ekkert sýni með lyktar-/bragðgalla	Greinilegur lyktar-/bragðgalli	Áberandi lyktar-/bragðgalli

B. Flokkun frá 1. janúar 1998.

Heildargerlafjöldi	Gerlaræktun við 30°C í 72 klst.	<i>Gerlar í ml</i>	≤100.000	> 100.000 og ≤250.000	> 250.000
Heildargerlafjöldi	Bactoscan eða samb. tækni	<i>Gerlar í ml</i>	¹⁾	¹⁾	¹⁾
Fjöldi hitapólinna gerla	Hitun í 62°C í 32 mín. og gerlaræktun við 30°C í 72 klst.	<i>Gerlar í ml</i>	≤5.000	> 5.000 og ≤25.000	> 25.000
Fjöldi kuldapólinna gerla	Gerlaræktun við 17°C í 24 klst. og síðan við 7°C í 72 klst.	<i>Gerlar í ml</i>	≤25.000	> 25.000 og ≤100.000	> 100.000
Frumutala ²⁾	Fossomatic	<i>Frumur í ml</i>	≤400.000		
Lyfjaleifar	Viðurkenndar aðferðir	<i>Jákvætt/ neikvætt</i>	³⁾	³⁾	³⁾
Dvalargró loftfælinna gerla ⁴⁾	Hitun í 80°C í 10 mín. og gerlaræktun við 30°C í 72 klst. ⁵⁾	<i>Vöxturlenginn vöxtur í ml</i>	Enginn vöxtur e. 72 klst.	Vöxtur eftir 48-72 klst.	Vöxtur á fyrstu 48 klst.
Lykt og bragð ⁴⁾	Skynmat		Ekkert sýni með lyktar-/bragðgalla	Greinilegur lyktar-/bragðgalli	Áberandi lyktar-/bragðgalli

1) Sambærilegar niðurstöður og við gerlaræktun.

2) Rúmfraðilegt meðaltal 4 mælinga í mánuðinum. Formúla fyrir rúmfraðilegt meðaltal (GM) er eftirfarandi:

$$GM = n \sqrt{y_1 \cdot y_2 \cdot y_3 \cdot \dots \cdot y_n}$$

Dæmi: 4 mælingar; 300, 290, 310 og 400 verða:

$$GM = 4 \sqrt{300 \cdot 290 \cdot 310 \cdot 400} = 322$$

3) Ef lyfjaleifar mælast í innleggsmjólk fær framleiðandinn ekki greiðslu fyrir mjólkurinnleggið. Mjólkurinnleggið reiknast þó til greiðslumarks.

4) Nýjar viðmiðanir sem leiða ekki til verðfellingar, eingöngu til aðstoðar við mjólkurefirlit.

5) Eða aðrar sambærilegar aðferðir.

VIÐAUKI V

Merking niðurseyddra mjólkurvara og mjólkurdufts.

Við merkingar á umbúðum mjólkurvara, sem skilgreindar eru í D og E lið viðauka I, skal farið að ákvæðum reglugerðar nr. 588/1993 um merkingu, auglýsingu og kynningu matvæla auk eftirfarandi ákvæða:

A. Merking umbúða ætlaðra til smásölu.

1. Þegar lesitín hefur verið notað í vörur í E lið skal merkingin „auðleysanlegt“ koma fram í tengslum við vöruheiti.
2. Nettóþyngd vöru í D og E lið skal gefin upp í þyngdareiningum og fyrir vörur í 1.-4. tl. í D lið, sem ekki er pakkað í túpur eða málmdósir, skal nettóþyngd gefin upp í rúmmáls- og þyngdareiningum.
3. Merkja skal fitu (%) fyrir vörur í D og E lið, að frátöldum vörum í 2. og 6. tl. í D lið.
4. Merkja skal fitufrítt þurrefni (%) í vörum í D lið.
5. Ráðleggingar um þynningaraðferð skulu koma fram fyrir vörur í D lið. Upplýsingar um notkun vöru geta komið í stað þessara ráðlegginga þegar varan er ætluð til notkunar í óbreyttu ástandi.
6. Ráðleggingar um þynningaraðferð eða blöndunaraðferð skulu koma fram fyrir vörur í E lið, auk upplýsinga um fituinnihald hinnar tilbúnu vöru, nema fyrir vörur í 2. tl. í E lið.
7. Fyrir vörur í 1.-4. tl. í D lið skal merkingin „leifturhítuð“ koma fram.
8. Þær upplýsingar sem koma fram í 1. og 3. tl. skulu vera á sama sjónsviði og þær upplýsingar sem taldar eru upp í 1. mgr. 11. gr. reglugerðar nr. 588/1993 um merkingu, auglýsingu og kynningu matvæla. Þegar vörum í minna en 20 g einingum er pakkað saman í stærri umbúðir skal vöruheiti koma fram á umbúðum en áðurtalдар merkingar þurfa aðeins að koma fram á ytri umbúðum.

B. Merking umbúða sem ekki eru ætlaðar til smásölu.

1. Vöruheiti, sbr. D og E lið.
2. Heiti upprunalslands vörutegunda sem fluttar eru inn frá ríkjum utan Evrópska efnahags-svæðisins.
3. Framleiðsludagur eða önnur merking vegna rekjanleika (geymslupólsmerking/lotu-merking) samkvæmt reglugerð nr. 588/1993 um merkingu, auglýsingu og kynningu matvæla.

20. júní 1997

AUGLÝSING

Nr. 393

um gildistöku EES-ákvæðana um viðmiðanir fyrir umhverfismerkingar á jarðvegsbætiefnum, salernispappír, eldhúsrúllum, þvottaefni fyrir föt, ljósaperum með einum og/eða tveimur sökklum, málningu og lökkum til notkunar innanhúss og rúmfötum, T-bolum, afritunarpappír og þvottavélum.

1. gr.

Með vísan til meginmáls samningsins um evrópskt efnahagssvæði (EES-samningsins), og XX. viðauka við hann, ásamt viðbótum, breytingum og bókunum, auk annarra ákvæða hans, er hér með auglýst gildistaka eftirtalinna ákvæðana framkvæmdastjórnarinnar (EB):

1. Ákvörðun nr. 94/923/EB frá 14. nóvember 1994, um umhverfismerkingar á jarðvegsbætiefnum, sbr. lið 2ec, í XX. viðauka EES-samningsins.