

888**ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI**

z dnia 27 czerwca 2002 r.

w sprawie wymagań co do jakości masła i odtłuszczonego mleka w proszku zakupywanych w ramach interwencji przez Agencję Rynku Rolnego.

Na podstawie art. 24 ust. 3 ustawy z dnia 6 września 2001 r. o regulacji rynku mleka i przetworów mlecznych (Dz. U. Nr 129, poz. 1446 i Nr 154, poz. 1797) zarządza się, co następuje:

§ 1. Agencja Rynku Rolnego dokonuje zakupu interwencyjnego masła, które spełnia łącznie następujące kryteria:

- 1) zostało wyprodukowane nie wcześniej niż 23 dni przed dniem, w którym upływa termin składania ofert określony w ogłoszeniu o przetargu,
- 2) odpowiada wymaganiom co do jakości określonym w załączniku nr 1 do rozporządzenia.

§ 2. Agencja Rynku Rolnego dokonuje zakupu interwencyjnego odtłuszczonego mleka w proszku, które spełnia łącznie następujące kryteria:

- 1) zostało wyprodukowane nie wcześniej niż 30 dni przed datą złożenia oferty sprzedaży przez oferenta albo 30 przed dniem, w którym upływa termin składania ofert określony w ogłoszeniu o przetargu,
- 2) odpowiada wymaganiom co do jakości określonym w załączniku nr 2 do rozporządzenia.

§ 3. Rozporządzenie wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *J. Kalinowski*

Załączniki do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 27 czerwca 2002 r. (poz. 888)

Załącznik nr 1

WYMAGANIA CO DO JAKOŚCI MASŁA KUPOWANEGO W RAMACH INTERWENCJI

Lp.	Cechy jakościowe	Wymagania co do jakości
1	2	3
1	Surowiec i składniki	śmietanka otrzymana z mleka krowiego pasteryzowana nieukwaszona lub ukwaszona (śmietana); w produkcji z ukwaszonej śmietanki (śmietany) stosuje się maślarskie kultury startowe; w produkcji masła solonego stosuje się sól spożywczą; śmietankę lub śmietanę przeznaczoną do wyrobu masła można barwić zgodnie z wymaganiami określonymi w załączniku nr 2 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 27 grudnia 2000 r. w sprawie wykazu dopuszczalnych ilości substancji dodatkowych i innych substancji obcych dodawanych do środków spożywczych lub używek, a także zanieczyszczeń, które mogą znajdować się w środkach spożywczych lub używkach (Dz. U. z 2001 r. Nr 9, poz. 72, Nr 15, poz. 165, Nr 40, poz. 464 i Nr 73, poz. 780)
2	Wygląd, barwa i rozmieszczenie wody	jednostka starannie uformowana, barwa jednolita, dopuszcza się nieznacznie intensywniejszą na powierzchni; wygniecenie prawidłowe; powierzchnia gładka, sucha
3	Konsystencja	jednolita, zwarta, smarowna, dopuszcza się lekko twardą, lekko mazistą
4	Smak i zapach	zapach — czysty, lekko kwaśny, mlekowy; smak — czysty, lekko kwaśny, mlekowy, lekki posmak pasteryzacji, lekko tłuszczowy; dopuszcza się niepełny smak i zapach, lekko odbiegający od czystego
5	Zawartość wody (m/m)	nie więcej niż 16%
6	Zawartość tłuszczu (m/m) w: — maśle niesolonym — maśle solonym	nie mniej niż 82,0% nie mniej niż 80,0%
7	Rodzaj i zawartość soli (m/m)	sól spożywcza, nie więcej niż 2%
8	Skuteczność pasteryzacji	dodatnia
9	pH plazmy masła	4,5÷6,9
10	Kwasowość tłuszczu, stopnie kwasowości	nie więcej niż 2
11	Zawartość ołowiu (mg/kg)	zgodnie z wymaganiami określonymi w załączniku nr 4 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 27 grudnia 2000 r. w sprawie wykazu dopuszczalnych ilości substancji dodatkowych i innych substancji obcych dodawanych do środków spożywczych lub używek, a także zanieczyszczeń, które mogą znajdować się w środkach spożywczych lub używkach
12	Zawartość kadmu (mg/kg)	
13	Zawartość rtęci (mg/kg)	
14	Zawartość arsenu (mg/kg)	
15	Zawartość miedzi (mg/kg)	
16	Zawartość żelaza (mg/kg)	

1	2	3
17	Zawartość pozostałości środków chemicznych (mg/kg)	zgodnie z wymaganiami określonymi w załączniku nr 2 do rozporządzenia Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 8 października 1993 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych pozostałości w środkach spożywczych środków chemicznych stosowanych przy uprawie, ochronie, przechowywaniu i transporcie roślin (Dz. U. Nr 104, poz. 476, z 1997 r. Nr 43, poz. 273 i z 2001 r. Nr 9, poz. 72)
18	Obecność bakterii z grupy coli	nieobecne w 0,01 g
19	Liczba pleśni w 1 g	nie większa niż 100
20	Liczba drożdży w 1 g	nie większa niż 300
21	Obecność pałeczek Salmonella	nieobecne w 25 g

Załącznik nr 2

WYMAGANIA CO DO JAKOŚCI ODTŁUSZCZONEGO MLEKA W PROSZKU KUPOWANEGO W RAMACH INTERWENCJI

Lp.	Cechy jakościowe	Wymagania co do jakości
1	2	3
1	Surowiec	— mleko krowie — maślanka w ilości do 20%, otrzymana z mleka krowiego, pochodząca z tego samego zakładu przetwórczego, uzyskana ze zmaślenia słodkiej i wysoko pasteryzowanej śmietanki
2	Wygląd	proszek sypki, jednolity, dopuszcza się lekkie zbrylenia łatwo rozsypujące się
3	Barwa	biała, lekko kremowa, jednolita
4	Smak i zapach	typowy dla mleka pasteryzowanego bez obcych posmaków i zapachów
5	Zanieczyszczenia mechaniczne	niedopuszczalne, dopuszcza się cząstki przypalone oznaczone zgodnie z wzorcem A i B
6	Zawartość tłuszczu	nie więcej niż 1,25%
7	Zawartość wody	nie więcej niż 4,0%
8	Kwasowość mleka regenerowanego	nie wyższa niż 8,0 °SH
9	Wskaźnik rozpuszczalności wyrażony jako osad	nie więcej niż 1,0 ml
10	Liczba ogrzewania — mleko nisko ogrzewane — mleko średnio ogrzewane — mleko średnio-wysoko ogrzewane — mleko wysoko ogrzewane	nie wyższa niż 80,0 80,1÷83,0 83,1÷88,0 nie niższa niż 88,1

1	2	3
	lub zawartość azotu niezdenaturowanych białek serwatkowych, mg/g mleka w proszku — mleko nisko ogrzewane — mleko średnio ogrze- wane — mleko średnio-wysoko ogrzewane — mleko wysoko ogrze- wane	nie niższa niż 6,0 4,5÷5,9 1,5÷4,4 nie wyższa niż 1,4
11	Zawartość ołowiu (mg/kg)	zgodnie z wymaganiami określonymi w załączniku nr 4 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 27 grudnia 2000 r. w sprawie wykazu dopuszczalnych ilości substancji dodatkowych i innych substancji obcych dodawanych do środków spożywczych lub używek, a także zanieczyszczeń, które mogą znajdować się w środkach spożywczych lub używkach
12	Zawartość kadmu (mg/kg)	
13	Zawartość rtęci (mg/kg)	
14	Zawartość arsenu (mg/kg)	
15	Zawartość cynku (mg/kg)	
16	Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 g	nie więcej niż 50 000
17	Obecność bakterii z grupy coli	nieobecne w 0,1 g
18	Obecność gronkowców koagulazododatnich	nieobecne w 0,1 g
19	Obecność pałeczek Salmonella	nieobecne w 25 g
20	Zanieczyszczenia antybiotykami i innymi substancjami hamującymi	niedopuszczalne
21	Metoda produkcji	metoda rozpyłowa z mleka pasteryzowanego