

**1263****ROZPORZĄDZENIE MINISTRA ROLNICTWA I ROZWOJU WSI<sup>1)</sup>**

z dnia 10 lipca 2003 r.

**zmieniające rozporządzenie 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 oraz z 2002 r. Nr 107, poz. 937) zarządza się, co następuje:

§ 1. W rozporządzeniu 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 (Dz. U. Nr 98, poz. 888) załączniki nr 1 i 2 do rozporządzenia otrzymują brzmienie określone odpowiednio w załącznikach nr 1 i 2 do niniejszego rozporządzenia.

§ 2. Rozporządzenie traci moc z dniem uzyskania przez Rzeczpospolitą Polską członkostwa w Unii Europejskiej.

§ 3. Rozporządzenie wchodzi w życie po upływie 14 dni od dnia ogłoszenia.

---

<sup>1)</sup> Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi kieruje działem administracji rządowej — rynki rolne, na podstawie § 1 ust. 2 pkt 3 rozporządzenia Prezesa Rady Ministrów z dnia 29 marca 2002 r. w sprawie szczegółowego zakresu działania Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi (Dz. U. Nr 32, poz. 305).

Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi: *W. Olejniczak*

Załączniki do rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 10 lipca 2003 r. (poz. 1263)

Załącznik nr 1

WYMAGANIA CO DO JAKOŚCI MASŁA KUPOWANEGO W RAMACH INTERWENCJI

Lp.	Cechy jakościowe	Wymagania co do jakości
1	2	3
1	Surowiec	śmietanka pasteryzowana, nieukwaszona lub ukwaszona, otrzymana z surowego mleka krowiego zawierającego w 1 ml nie więcej niż 100 000 drobnoustrojów oznaczonych metodą płytkową w temperaturze 30°C i nie więcej niż 400 000 komórek somatycznych oznaczonych metodą ilościową
2	Wygląd	bardzo dobry (jednostka równomiernie sucha) lub dobry (lekko odbiegający od bardzo dobrego)
3	Konsystencja	bardzo dobra (jednostka nadająca się dobrze do smarowania) lub dobra (lekko odbiegająca od bardzo dobrej)
4	Smak i zapach	bardzo dobry (czysty, przyjemny aromat) lub dobry (lekko odbiegający od bardzo dobrego)
5	Dyspersja wody	co najmniej 4 punkty przyznane wg metody określonej w normie IDF 112A:1989 <sup>1)</sup>
6	Zawartość tłuszczu	nie mniej niż 82%
7	Zawartość wody	nie więcej niż 16%
8	Zawartość suchej masy beztuszczowej	nie więcej niż 2%
9	Zawartość wolnych kwasów tłuszczowych	nie więcej niż 1,2 mmol/100 g tłuszczu
10	Liczba nadtlenkowa	nie więcej niż 0,3 meq tlenu/1000 g tłuszczu
11	Tłuszcz niemleczny	niewykrywalny w analizie trójglicerydów
12	Znaczniki (w szczególności: sterole, wanilina, ester etylowy kwasu karotenowego, trójglicerydy kwasu enantowego)	niewykrywalne
13	Poziom skażenia promieniotwórczego <sup>134</sup> Cs i <sup>137</sup> Cs	nie więcej niż 600 Bq/kg
14	Obecność bakterii z grupy coli	nieobecne w 1 g

<sup>1)</sup> Norma Międzynarodowej Federacji Mleczarskiej FIL/IDF — IDF Standard 112A:1989. Butter, Determination of water dispersion value.

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

	Cechy jakościowe	Wymagania co do jakości
1	2	3
1	Surowiec	surowe mleko krowie zawierające w 1 ml nie więcej niż 100 000 drobnoustrojów oznaczonych metodą płytkową w temperaturze 30°C i nie więcej niż 400 000 komórek somatycznych oznaczonych metodą ilościową
2	Wygląd	barwa biała lub lekko żółtawa, proszek bez zanieczyszczeń i cząstek barwnych
3	Smak i zapach	czysty
4	Zawartość wody	nie więcej niż 3,5%
5	Zawartość tłuszczu	nie więcej niż 1,00%
6	Zawartość białka	nie mniej niż 31,4% w suchej masie beztłuszczowej
7	Kwasowość miareczkowa (w mililitrach 0,1 normalnego NaOH)	nie więcej niż 19,5 ml
8	Współczynnik rozpuszczalności	nie więcej niż 0,5 ml (24°C)
9	Zawartość mleczanów w 100 g	nie więcej niż 150 mg
10	Test na fosfatazę	ujemny, nie więcej niż 4 µg fenolu/1 ml odtworzonego mleka
11	Cząstki przypalone	minimum dysk B, tj. nie więcej niż 15,0 mg
12	Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 g	nie więcej niż 40 000
13	Obecność bakterii z grupy coli	nieobecne w 1 g
14	Obecność maślanki	niedopuszczalna
15	Obecność serwatki podpuszczkowej	niedopuszczalna
16	Obecność serwatki kwasowej	niedopuszczalna
17	Obecność antybiotyków	niedopuszczalna
18	Poziom skażenia promieniotwórczego <sup>134</sup> Cs i <sup>137</sup> Cs	nie więcej niż 370 Bq/kg