

Landbruksdirektoratet  
Postboks 1450 Vika  
0116 Oslo

Att: Avdeling handel og industri  
Seksjon næringsmiddelindustri

Dato: 1. juni 2022

## HØRING OM FORSLAG TIL ENDRINGER I KRAVSPESIFIKASJONEN FOR RÅ MELK UNDER FORSYNINGSPLIKTEN

Vi viser til brev av 8. april 2022 om forslag til endringer i «Kravspesifikasjon for rå melk under forsyningsplikten».

Vi har forslag til endringer for noen av de foreslåtte kvalitetskriteriene som inngår i kravspesifikasjonen. Dette gjelder Mikrobiologiske kvalitetsegenskaper og Lukt – smak.

### 1) Bacillus cereus sporer

Vi viser til vårt primære standpunkt som er referert i høringsbrevet. Dersom Bacillus cereus likevel skal inngå må beskrivelsen referere til hva som praktiseres i dag og hva som er praktikabelt med nåværende metodikk. For dette kvalitetskriteriet gjennomføres det stikkprøvebasert analyse av Bacillus cereus sporer. Kravet må være vekst i maks 1 rør med utgangspunkt i 3-rørsmetoden beskrevet i MA 561. Det burde også framgå i kravspesifikasjonen at 3-rørsmetoden ikke muliggjør analyseresultat før levering finner sted.

### 2) Mikrobiologiske kvalitetsegenskaper og krav

I utsendt forslag er det angitt kimtall – IBS/ml  $\leq 600\ 000$ . Dette bør endres til IBC som benevnelse (individual bacteria count).

Vårt forslag vil etter dette være:

#### *Mikrobiologisk kvalitetsegenskaper og krav*

Bacillus cereus sporer *	$\leq 1$ positive rør ved 3-rørs metoden
Kimtall - kde/ml	$\leq 200\ 000$
Kimtall - IBC/ml	$\leq 600\ 000$

\* Bacillus cereus-analysen er stikkprøvebasert. Analyseresultat vil foreligge 2-4 dager etter levering

### 3) Lukt og smak

Vi vil igjen vise til vår våre tidligere innspill til endringer for dette kriteriet. Kravspesifikasjonen må reflektere nåværende tilfredsstillende praksis. Det er sjåførene som ved levering utfører også denne kontrollen. De vurderer om varen har tilfredsstillende kvalitet uten å referere til oppitt skala eller feilnomenklatur. For å bruke angitt skala og nomenklatur medfører det en opplæring og kompetanse som vi ikke finner det rimelig å kreve av yrkesgruppen. Det sjåførene kan vurdere er følgende:

Utseende	Hvitaktig farge, ingen fnokker og en homogen og lettflytende konsistens	Godkjent
Lukt/smak	Ren, mild og søtlig smak	Godkjent

Med vennlig hilsen  
TINE SA

Eivind Kjuus /s/  
Dir TINE Råvare

Heidi Yvonne Grønnevik /s/  
Leder fagavd. melkeråstoff