

Määrus,

nr .../2025, põllumajandusministri, [kuupäev]

millega muudetakse

**põllumajanduse ja maaelu arengu ministeeriumi 12. novembri 2009. aasta määrust
nr 152/2009 Codex Alimentarius Hungaricuse kohustuslike nõuete kohta seoses
piimatoodete regulatsiooniga**

[1] Õigusakti eesmärk on anda tarbijatele piisavalt teavet piimatoodete kvaliteedi kohta ning selgitada selle toote laadi ja kvaliteeti, millele piimatoodete nimetus viitab.

[2] Muudatusettepanekuga tagatakse, et termin „hapukoor“ saab viidata ainult eluskultuuriga toodetele, mis lihtsustab tarbijate jaoks kvaliteetsemate toodete valimist.

[3] Lähtudes 2008. aasta XLVI määruse (toidutarneahela ja selle ametliku järelevalve kohta) paragrahvi 76 lõike 2 punktis 5 antud loast ning tegutsedes valitsuse 24. mai määruse nr 182/2022 (valitsuse liikmete kohustuste ja volituste kohta) jaotise 54 lõikes 3 sätestatud ülesannete piires, teen järgmise otsuse:

1. jagu

Põllumajandus- ja maaelu arengu ministeeriumi 12. novembri 2009. aasta dekreedis nr 152/2009 Codex Alimentarius Hungaricus'e kohustuslike nõuete kohta (edaspidi „dekreet“) lisatakse dekreedis 2. jaotise lõike 21:

„21) Tooted, mis ei vasta lisa 13 sätetele, nagu on sätestatud põllumajandusministeeriumi [kuupäev] määruses nr .../2025, millega muudetakse põllumajandus- ja maaelu arengu ministeeriumi 12. novembri 2009. aasta määrust nr 152/2009 Codex Alimentarius Hungaricus'e kohustuslike nõuete kohta (edaspidi muutmisdekreet nr 11), kuid mis on lisas 13 nimetatud tooted, mis vastavad muutmisdekreedis nr 11 jõustumise kuupäevale eelneval päeval kohaldatavatele sätetele, võib turule lasta kuni muutmisdekreedis nr 11 jõustumise kuupäevale järgneva 12. kuu viimase päevani ning need võivad jääda turule kuni nende minimaalse säilimisajani.“

2. jagu

Määrusele lisatakse 12. jagu järgmises sõnastuses:

„12. jagu Käesoleva määruse Jaotise 2 lõike 21 ja lisa 13 B osa punkti 1 alapunkti 1.1.1.1 ja punkti 2 sätete eelnõud, nagu on sätestatud muutmise määruses 11, on eelnevalt teatatud vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu 9. septembri 2015. aasta direktiivi (EL) 2015/1535, millega nähakse ette tehnilistest eeskirjadest ning infoühiskonna teenuste eeskirjadest teatamise kord.“

3. jagu

Määruse 13. lisa muudetakse kooskõlas 1. lisaga järgnevalt.

4. jagu

Määruse 13. lisa B osa punkti 1 alapunktis 1.1.1.1 tunnistatakse kehtetuks sõnad „välja arvatud kakaopiim ja karamelliim, millele ei tohi lisada toiduvärve”.

5. jagu

Käesolev dekreet jõustub kolmandal päeval pärast selle avaldamist.

6. jagu

Käesoleva määrusega kehtestatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määruse (EÜ) nr 1333/2008 (toidu lisaainete kohta) rakendamiseks vajalikud sätted.

7. jagu

Käesoleva määruse eelnõust teatati ette, nagu on nõutud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 9. septembri 2015. aasta direktiivi (EL) 2015/1535 (millega nähakse ette tehnilistest eeskirjadest ning infoühiskonna teenuste eeskirjadest teatamise kord) artiklites 5 kuni 7.

Määruse 13. lisa B jao punkt 2 asendatakse järgmisega:

„2. FERMENTEERITUD PIIMATOOTED

2.1. Tooterühma määratlus: tooterühma kuuluvad tooted, mis on valmistatud fermenteerimise ja koagulatsiooni teel nõuetekohaselt valmistatud, kuumtöödeldud piimast ja kõigist või osadest punktis 2.2 loetletud koostisosadest vajalikus koguses, lisades spetsiaalset mikroobikultuuri. Fermenteeritud piimatoodete hulka kuuluvad tooted, mille rasvasisaldus on alla 10% (m/m), fermenteeritud kooretoodete hulka kuuluvad tooted, mille rasvasisaldus on vähemalt 10% (m/m).

2.1.1. Elusad puhtad fermenteeritud piima- ja kooretooted

2.1.1.1. Toidurühm vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusele (EÜ) nr 1333/2008: 01.2, 01.6

2.1.1.2. Elusad puhtad fermenteeritud piima- ja kooretooted hõlmavad tooteid, mis on saadud nõuetekohaselt valmistatud, kuumtöödeldud piimast, koorest ja kõikidest või mõnedest punktis 2.2 loetletud koostisainetest nõutavas koguses fermenteerimise (pH väärtuse vähenemine) ja koagulatsiooni teel, millele on lisatud spetsiaalseid mikroobseid kultuure ja probiootilisi mikroobseid tüvesid, ning need tooted peaksid sisaldama kultuurist pärit elusaid aktiivseid mikroorganisme vähemalt punktis 2.3 nõutavas koguses kuni nende minimaalse säilimisaja kuupäevani. Toode ei tohi sisaldada lisatud vett.

2.1.2. Elusad maitsestatud fermenteeritud piima- ja kooretooted

2.1.2.1. Toidurühm vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusele (EÜ) nr 1333/2008: 01.4, 01.6.

2.1.2.2. Elusad maitsestatud fermenteeritud piima- ja kooretooted hõlmavad punktis 2.1.1 nimetatud toodetest valmistatud tooteid, millele on lisatud lõhna- ja maitseaineid ning kõiki või mõningaid punktis 2.2 loetletud koostisosi nõutavas koguses, nii et piimast saadud toote osakaal on vähemalt 70% (m/m). Lõpptoode sisaldab elusaid aktiivseid mikroorganisme, mis pärinevad kultuurist, koguses, mis on võrdne punktis 2.1.1 nimetatud toote osakaaluga kuni nende minimaalse säilimisaja kuupäevani. Kui maitsestatamiseks kasutatakse puuvilja, on selle suhe lõpptootes (välja arvatud intensiivse maitsega happelised puuviljad) 4% (m/m).

2.1.3. Mitteelusad puhtad fermenteeritud piima- ja kooretooted

2.1.3.1. Toidurühm vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusele (EÜ) nr 1333/2008: 01.3, 01.6

2.1.3.2. Mitteelusad puhtad fermenteeritud piima- ja kooretooted hõlmavad tooted, mis on läbinud mikroohävitamise (nt kuumtöötlemise) ning on fermenteerimise ja koagulatsiooni teel valmistatud punktis 2.1.1 nimetatud toodetest ja kõikidest või mõnedest punktis 2.2 nimetatud koostisosadest vajalikus koguses koos spetsiaalsete mikroobsete kultuuride lisamisega. Mikroobide hävitamise tulemusena väheneb oluliselt nende mikroorganismide arv ja aktiivsus, mis põhjustavad toote riknemist ja pärinevad kultuurist, võimaldades seega toote pikemat säilitamist.

2.1.4. Mitteelusad maitsestatud fermenteeritud piima- ja kooretooted

2.1.4.1. Toidurühm vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusele (EÜ) nr 1333/2008: 01.4, 01.6

2.1.4.2. Mitteelusad puhtad fermenteeritud piima- ja kooretooted hõlmavad tooteid, mis on

läbinud mikroobe hävitava protsessi (nt kuumtöötluste) ja mis on valmistatud punktis 2.1.1 nimetatud toodetest, millele on lisatud nõutavas koguses lõhna- ja maitseaineid ning kõiki või mõningaid punktis 2.2 loetletud koostisosi, nii et piimast saadud toote osakaal on vähemalt 70% (m/m). Mikroobide hävitamise tulemusena väheneb oluliselt nende mikroorganismide arv ja aktiivsus, mis põhjustavad toote riknemist ja pärinevad kultuurist, võimaldades seega toote pikemat säilitamist. Kui maitsestamiseks kasutatakse puuvilja, on selle suhe lõpptootes (välja arvatud intensiivse maitsega happelised puuviljad) 4% (m/m).

2.2. Koostisaineid, mida võib kasutada

2.2.1. Kasutatavad koostisained on piim, piimakontsentraat või nende mis tahes segu, koor, või, piimapulber, vesi, söödav sool, vadakupulber, piimavalgu kontsentraat, vadakuvalgu kontsentraat, söödavad kaseinaadid, prebiootikumid ja punktis 2.2.3 nimetatud mikroobikultuurid.

2.2.2. Lõhna- ja maitseaineid ning želatiini võib kasutada ainult punktides 2.1.2 ja 2.1.4 nimetatud toodete puhul.

2.2.3. Fermenteeritud piima- ja kooretoodete tootmiseks võib kasutada järgmisi mikroobseid kultuure:

2.2.3.1. jogurt: *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* and *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*'e sümbiootiline kultuur ning muudest jogurti-spetsiifilistest piimhappebakteritest valmistatud kultuurid;

2.2.3.2. kefiir: kefiiriseentest (nt *Lactobacillus kefir*, *Leuconostoc*, *Lactococcus* ja *Acetobacter* tüüpidest tüüpilises proportsioonis) valmistatud kultuurid, laktoosi kääritamise pärmid (nt *Kluyveromyces marxianus*) ja mittelaktoosi kääritamise pärmid (nt *Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces exiguus* ja *Debaryomyces hansenii*);

2.2.3.3. muud fermenteeritud piimatooted: konkreetsete mesofiilsete ja termofiilsete piimhappebakterite üksiktüvi või segakultuur.

2.3. Kvaliteedinõuded

2.3.1. Rasvasisalduse nõuded

2.3.1.1. Fermenteeritud piimatooted

	A	B	C
1.	Rasvasisaldus		Rasvasisaldus, % (m/m)
2.	Täisrasvane fermenteeritud piimatoode	minimaalselt	5,0
3.		alla	10,0
4.	Fermenteeritud piimatoode	minimaalselt	3,0
5.		alla	5,0
6.	Madala rasvasisaldusega fermenteeritud piimatoode	alla	3,0
7.		esineb enam kui	0,5
8.	Kooritud fermenteeritud piimatoode	kõige rohkem	0,5

2.3.1.2. Fermenteeritud kooretoodet

	A	B	C
1.	Rasvasisaldus		Rasvasisaldus, % (m/m)
2.	Täisrasvane fermenteeritud kooretoode	minimaalselt	30

3.	Fermenteeritud kooretoode	minimaalselt	18
4.		alla	30
5.	Väherasvane fermenteeritud	alla	18
6.		minimaalselt	10

2.3.2. Keemilised ja mikrobioloogilised nõuded

	A	B	C	D
1.	Omadused	Fermenteeritud piim, välja arvatud keefir	Keefir	Hapukoor
2.	Rasvavaba kuivaine sisaldus, minimaalselt, % (m/m)	–	–	5,9
3.	Valgusisaldus rasvavabas kuivaines, minimaalselt, % (m/m)	34,0		
4.	Happesuse tase, SH°	–	–	25-40
5.	Piimhappebakterite kultuuri arv, minimaalselt, elujõuline koloonia/g	10^7	10^7	10^5
6.	Pärmikultuuri arv, minimaalselt, elujõuline koloonia/g	–	10^4	–

2.3.2.1. Väherasvase hapukoore puhul peab rasvavaba kuivaine sisaldus olema vähemalt 6,4% (m/m).

2.3.2.2. Elujõuliste kolooniate arv võib olla tabelis esitatud väärtusest ainult ühe suurusjärgu võrra (10^{n-1}) väiksem ning see erinevus hõlmab ka mõõtemääramatust.

2.3.2.3. Kui toote kirjelduses on märgitud mikroobid või mikroobirühmad (nt „Lactobacillus acidophilus“, „Bifidobacterium“, „L.casei“, „LA-5“, „BB-12“), peab nimetatud elusa, aktiivse mikroobi või mikroobirühma kogus olema kuni toote minimaalse säilivusaja lõpuni vähemalt 10^6 eluvõimelist kolooniat grammi kohta.

2.3.2.4. Punktides 2.1.2 ja 2.1.4 nimetatud toodete puhul kohaldatakse nõudeid lihtfermenteeritud toote proportsioonile enne lõhna- ja maitseainete ning muude ainete lisamist.

2.3.2.5. Elujõulise koloonia nõudeid ei kohaldata punktides 2.1.3 ja 2.1.4 nimetatud toodete suhtes.

2.3.3. Sensoorsed nõuded

	A	B	C
1.		Puhas fermenteeritud piima- ja kooretoode	Maitsestatud fermenteeritud piima- ja kooretoode
2.	Välimus	Ühtlaselt luuvalge, kooreta.	Toote iseloomule vastav ühtlane värvus, koorimise ja vadaku eraldumiseta, maitsetükkide kasutamisel on kohupiimas olevad tükid näha, vahutamise korral on vahu struktuur tuntav.
3.	Konsistents	Kohupiimakreem on homogeenne, kleepub hästi pakkematerjali sein külge, koore ja vadaku eraldumiseta,	Vedel või mõõdukalt viskoosne või vahuse struktuuriga, koorimise ja vadaku eraldumiseta, maitsetükkide

		pärast segamist ühtlane, vedel või viskoosne. Vahutav kohupiim on homogeenne, koorumise ja vadaku eraldumiseta, ühtlane, viskoosne või vedel.	kasutamisel on kohupiimas tajutavad tükid.
4.	Lõhn	Meeldivalt hapukas, aromaadne vastavalt toote olemusele.	Meeldivalt hapukas, iseloomulik kasutatud kultuurile ning lõhna- ja maitseainetele või aroomile.
5.	Maitse	Meeldivalt hapukas, õrna maitsega vastavalt toote olemusele.	Meeldivalt hapukas, magus või soolane, iseloomulik kasutatud kultuurile ning lõhna- ja maitseainetele või aroomile.

2.4. Märgistamine

2.4.1. Tähistus

2.4.1.1. Nimetusi „jogurt“, „kefiir“, „kalgendatud piim“, „atsidofiilpiim“ ja „hapukoor“ võib kasutada punktis 2.1.1 nimetatud toodete ja punktis 2.1.2 sätestatud nõuetele vastavate maitsestatud variantide nimetuses.

2.4.1.2. Eluskultuurita toodete puhul lisatakse toote nimetusele sõnad „fermenteeritud piimatoodet“ või „fermenteeritud kooretoodet“.

2.4.2. Muu märgistus

2.4.2.1. Punktis 2.3 nimetatud toote rasvasisaldus märgitakse, kui toode on rasvatu, vähese rasvasisaldusega, madala rasvasisaldusega või kõrge rasvasisaldusega. Punktides 2.1.2 ja 2.1.4 nimetatud toodete puhul märgitakse rasvasisaldus tavalise toote osakaalu suhtes.

2.4.2.2. Fermenteeritud piimatoodete puhul võib nimetuse osana või sellega seoses märkida rasvasisalduse massiprotsentides, nt „Jogurt 1,5%“, „Jogurt, mille rasvasisaldus on 1,5%“. Märgistusel märgitud rasvasisalduse ja kontrolli käigus mõõdetud rasvasisalduse erinevus võib olla +/- 0,3%, kaasa arvatud mõõtemääramatus. Toote rasvasisaldus ei tohi siiski ületada rasvasisaldusele vastavaid miinimum- ja maksimumväärtusi.

2.4.2.3. Fermenteeritud kooretoodete puhul märgitakse nimetuse osana või seoses nimetusega toote rasvasisaldus massiprotsentides, nt „hapukoor 20%“, „hapukoor rasvasisaldusega 20%“. Märgistusel märgitud rasvasisalduse ja kontrolli käigus mõõdetud rasvasisalduse erinevus võib olla +/- 1,5%, kaasa arvatud mõõtemääramatus. Toote rasvasisaldus ei tohi siiski ületada rasvasisaldusele vastavaid miinimum- ja maksimumväärtusi.

2.4.2.4. Mikroobide hävitamise meetod märgitakse mitteelusate toodete pakendile (nt kuumtöötlemine) või asjaolu, et toodet on muul viisil füüsiliselt töödeldud (nt vahutamine), mis mõjutab märkimisväärselt toote konsistentsi.

2.4.2.5. Väljendit „elus“ võib kasutada punktides 2.1.1 ja 2.1.2 nimetatud toodete puhul.