

V. Dekret från regeringens medlemmar

Dekret nr 60/2025 av den 29 december från jordbruksministern om ändring av dekret nr 152/2009 av den 12 december från ministeriet för jordbruk och landsbygdsutveckling om de obligatoriska kraven i Codex Alimentarius Hungaricus vad gäller dess bestämmelser om mejeriprodukter

- [1] Syftet med lagstiftningen är att ge konsumenterna tillräcklig information om mejeriprodukternas kvalitet och att klargöra arten och kvaliteten på den produkt som mejeriprodukternas namn avser.
- [2] Ändringsförslaget säkerställer att termen "surgrädd" endast kan avse produkter med levande kultur, vilket gör det lättare för konsumenterna att välja produkter av högre kvalitet.
- [3] På grundval av det bemyndigande som beviljas i avsnitt 76, punkt 2, led 5 i lag XLVI från 2008 om livsmedelskedjan och dess officiella övervakning, och inom ramen för mina uppgifter enligt avsnitt 54.3 i regeringsdekret nr 182/2022 av den 24 maj om regeringsmedlemmarnas uppgifter och befogenheter, förordnar jag härmed följande:

1. **Avsnitt** I dekret nr 152/2009 av den 12 november från ministeriet för jordbruk och landsbygdsutveckling om de obligatoriska kraven i Codex Alimentarius Hungaricus (nedan kallat *dekretet*) ska följande punkt 25 införas i avsnitt 2 i dekretet:
"(25) Produkter som inte uppfyller bestämmelserna i bilaga 13, i enlighet med dekret nr 60/2025 av den 29 december från ministeriet för jordbruk och landsbygdsutveckling om ändring av dekret nr 152/2009 av den 12 november från ministeriet för jordbruk och landsbygdsutveckling om de obligatoriska kraven i Codex Alimentarius Hungaricus vad gäller dess bestämmelser om mejeriprodukter (nedan kallat *ändringsdekret 14*), men som är produkter som anges i bilaga 13 och som uppfyller de bestämmelser som gällde dagen före dagen för ikraftträdandet av ändringsdekret 14, får släppas ut på marknaden till och med den sista dagen i den 12:e månaden efter dagen för ikraftträdandet av ändringsdekret 14, och får finnas kvar på marknaden till och med dagen för minsta hållbarhetstid eller sista förbrukningsdag."
2. **Avsnitt** Följande avsnitt 13 ska läggas till i dekretet:
"Avsnitt 13 Förslag till bestämmelser i avsnitt 2.25 av detta dekret och av bilaga 13, del B, punkt 1, underpunkt 1.1.1.1 och punkt 2, i enlighet med vad som föreskrivs i ändringsdekret 14, har anmälts i förväg i enlighet med artiklarna 5–7 i Europaparlamentets och rådets direktiv (EU) 2015/1535 av den 9 september 2015 om ett informationsförfarande beträffande tekniska föreskrifter och beträffande föreskrifter för informationssamhällets tjänster."
3. **Avsnitt** Bilaga 13 till dekretet ska ändras i enlighet med bilaga 1 till detta dekret.
4. **Section** Orden ", med undantag för kakaomjölk och karamellmjölk, till vilken färgämnen inte får tillsättas" i punkt 1 underpunkt 1.1.1.1 i del B i bilaga 13 till dekretet ska upphöra att gälla.
5. **Avsnitt** Detta dekret träder i kraft den tredje dagen efter dess offentliggörande.
6. **Section** I detta dekret fastställs de bestämmelser som är nödvändiga för genomförandet av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser.
7. **Avsnitt** Kravet på förhandsanmälan av detta utkast till dekret, enligt artiklarna 5–7 i Europaparlamentets och rådets direktiv (EU) 2015/1535 av den 9 september 2015 om ett informationsförfarande beträffande tekniska föreskrifter och beträffande föreskrifter om informationssamhällets tjänster, har uppfyllts.

Dr. Nagy István m.p.,

Jordbruksministern

1. Bilaga 1 till dekret nr 60/ 2025 av den 29 december från jordbruksministeriet

Punkt 2 i del B i bilaga 13 till dekretet ska ersättas med följande:

"2. FERMENTERADE MJÖLKPRODUKTER

2.1. Definition av produktgruppen: produktgruppen omfattar produkter som framställs genom jäsning och koagulering, från lämpligt beredd, värmebehandlad mjölk och alla eller vissa av de ingredienser som anges i punkt 2.2 i den mängd som krävs med tillsats av särskild mikrobiell kultur. Fermenterade mjölkprodukter omfattar produkter med en fetthalt under 10 % (m/m), medan produkter med en fetthalt på minst eller över 10 % (m/m) utgör fermenterade gräddprodukter.

2.1.1. Levande fermenterade mjölk- och gräddprodukter

2.1.1.1. Livsmedelskategori enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008: 01.2, 01.6

2.1.1.2. Levande vanliga fermenterade mjölk- och gräddprodukter omfattar produkter som framställs genom jäsning (minskning av pH-värdet) och koagulering, från lämpligt beredd, värmebehandlad mjölk, grädde och alla eller vissa av de ingredienser som förtecknas i punkt 2.2 i den mängd som krävs med tillsats av särskilda mikrobiella kulturer och probiotiska mikrobiella stammar, och dessa produkter bör innehålla levande, aktiva mikroorganismer som härrör från odlingen åtminstone i den mängd som krävs i punkt 2.3 fram till datumet för minsta hållbarhet. Produkten får inte innehålla tillsatt vatten.

2.1.2. Levande smaksatta fermenterade mjölk- och gräddprodukter

2.1.2.1. Livsmedelskategori enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008: 01.4, 01.6

2.1.2.2. Levande smaksatta fermenterade mjölk- och gräddprodukter omfattar produkter som framställts av produkter enligt punkt 2.1.1 med tillsats av aromer och alla eller vissa av de ingredienser som anges i punkt 2.2 i den mängd som krävs, så att andelen av produkten som kommer från mjölk är minst 70 % (m/m). Slutprodukten innehåller levande, aktiva mikroorganismer som härrör från odlingen i en mängd som motsvarar den andel av produkten som anges i punkt 2.1.1 fram till utgången av datumet för minsta hållbarhetstid. Om frukt används som aromämne är förhållandet i slutprodukten (med undantag för sura frukter med intensiv smak) 4 % (m/m).

2.1.3. Icke-levande vanliga fermenterade mjölk- och gräddprodukter

2.1.3.1. Livsmedelskategori enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008: 01.3, 01.6

2.1.3.2. Olevande vanliga fermenterade mjölk- och gräddprodukter omfattar produkter som har genomgått en mikrobeförstörelseprocess (t.ex. eftervärmebehandling) och som, genom fermentering och koagulering, har framställts av produkter enligt punkt 2.1.1 och alla eller vissa av de ingredienser som anges i punkt 2.2 i den föreskrivna mängden med tillsats av särskilda mikrobiella kulturer. Till följd av destruktionsprocessen minskar antalet och aktiviteten hos de mikroorganismer som orsakar försämring av produkten och som kommer från odlingen avsevärt, vilket möjliggör längre lagring av produkten.

2.1.4. Olevande smaksatta fermenterade mjölk- och gräddprodukter

2.1.4.1. Livsmedelskategori enligt Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008: 01.4, 01.6

2.1.4.2. Olevande smaksatta fermenterade mjölk- och gräddprodukter omfattar produkter som har genomgått en mikrobeförstörelseprocess (t.ex. eftervärmebehandling) och som framställts av produkter enligt punkt 2.1.1 med tillsats av aromer och alla eller vissa av de ingredienser som anges i punkt 2.2 i den föreskrivna mängden, så att andelen av produkten som kommer från mjölk är minst 70 % (m/m). Till följd av destruktionsprocessen minskar antalet och aktiviteten hos de mikroorganismer som orsakar försämring av produkten och som kommer från odlingen avsevärt, vilket möjliggör längre lagring av produkten. Om frukt används som aromämne är förhållandet i slutprodukten (med undantag för sura frukter med intensiv smak) 4 % (m/m).

2.2. Ingredienser som får användas:

2.2.1. Ingredienser som får användas är mjölk, mjölkkoncentrat eller någon blandning därav, grädde, smör, mjölkpulver, vatten, ätligt salt, vasslepulver, mjölkproteinkoncentrat, vassleproteinkoncentrat, ätliga kaseinater, prebiotika och mikrobiella kulturer som anges i punkt 2.2.3.

2.2.2. Aromämnen och gelatin får endast användas för produkter enligt punkterna 2.1.2 och 2.1.4.

2.2.3. Följande mikrobiella kulturer får användas för produktion av fermenterade mjölk- och gräddprodukter:

2.2.3.1. yoghurt: den symbiotiska kulturen av *Streptococcus salivarius* subsp. *termophilus* och *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* samt kulturer framställda av andra yoghurt-specifika mjölksyrabakterier;

2.2.3.2. kefir: kulturer gjorda av kefirsvampar (t.ex. typerna *Lactobacillus kefir*, *Leuconostoc*, *Lactococcus* och *Acetobacter* i typisk proportion), laktosjäst (t.ex. *Kluyveromyces marxianus*),

eller jäst som inte innehåller laktos (t.ex. *Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces exiguus*, *Debaryomyces hansenii*).

2.2.3.3. andra fermenterade mjölkprodukter: en stam eller blandad kultur av särskilda mesofila och termofila mjölksyrebakterier.

2.3. Kvalitetskrav

2.3.1. Krav på fetthalt

2.3.1.1. Fermenterade mjölkprodukter

	A	B	C
1.	Fetthalt		Fetthalt, % (m/m)
2.	Fermenterad mjölkprodukt med helt fett	minst	5,0
3.		mindre än	10,0
4.	Fermenterad mjölkprodukt	minst	3,0
5.		mindre än	5,0
6.	Fermenterad mjölkprodukt med låg fetthalt	mindre än	3,0
7.		mer än	0,5
8.	Skummad fermenterad mjölkprodukt	högst	0,5

2.3.1.2. Fermenterade gräddprodukter

	A	B	C
1.	Fetthalt		Fetthalt, % (m/m)
2.	Fermenterad gräddprodukt med helfett	minst	30
3.	Fermenterad gräddprodukt	minst	18
4.		mindre än	30
5.	Halvskummad fermenterad gräddprodukt	mindre än	18
6.		minst	10

2.3.2. Kemiska och mikrobiologiska krav

	A	B	C	D
1.	Egenskaper	Fermenterad mjölk, med undantag av kefir	Kefir	Syrad grädde
2.	Fettfri torrsustanshalt, % (m/m)	-	-	5,9
3.	Proteinhalt i den fettfria torrsustansen, minsta, % (m/m)	34,0		
4.	Surhetsgrad, SH°	-	-	25–40
5.	Odlingsräkning av mjölksyrebakterier, minsta, livsduglig koloni/g	10 ⁷	10 ⁷	10 ⁵
6.	Antal jästodlingar, minsta, livskraftig koloni/g	-	10 ⁴	-

2.3.1.2. För halvskummad syrad grädde ska den fettfria torrsustanshalten vara minst 6,4 % (m/m).

2.3.1.3. Antalet livskraftiga kolonier får endast vara mindre med en storleksordning (10^{n-1}) än det värde som anges i tabellen, och denna skillnad omfattar även mätosäkerhet.

2.3.1.4. Om mikrobgrupper eller mikrobiella grupper anges i produktbeskrivningen (t.ex. "*Lactobacillus acidophilus*", "*Bifidobacterium*", "*L.casei*", "*LA-5*", "*BB-12*") ska mängden av den angivna levande, aktiva mikrobgruppen eller mikrobiella gruppen vara minst 10⁶ livsdugliga kolonier/g fram till dess att produktens minsta hållbarhetstid löper ut.

2.3.1.5. För de produkter som avses i punkterna 2.1.2 och 2.1.4 gäller kraven för andelen enkel jäst produkt innan aromer och andra ämnen tillsätts.

2.3.1.6. Kraven på livskraftiga kolonier gäller inte för produkter enligt punkterna 2.1.3 och 2.1.4.

2.3.3. Sensoriska krav

	A	B	C
1.		Vanlig fermenterad mjölk- och gräddprodukt	Smaksatt fermenterad mjölk- och gräddprodukt
2.	Utseende	Jämnt benvitt, fritt från krämning.	Även färgen beroende på produktens art, fri från krämning och vassleseparation, om bitar av aromer används, är bitarna i ostmassan synliga, när det gäller skumbildning är skumstrukturen märkbar.
3.	Konsistens	Den släta ostmassan är homogen, fäster vid förpackningsmaterialets vägg väl, fri från krämning och vassleseparation, slät efter blandning, flytande eller viskös. Den omrörda ostmassan är homogen, fri från krämning och vassleseparation, slät, viskös eller flytande.	Flytande eller måttligt viskös eller har en skumstruktur, fri från krämning och vassleseparation. Om smakbitar används är bitarna i ostmassan märkbara.
4.	Lukt	Behagligt syrlig, aromatisk beroende på produktens karaktär.	Behagligt syrlig, typisk för den använda kulturen och smaksättning eller aromen.
5.	Smak	Behagligt syrlig, delikat smak beroende på produktens karaktär.	Behagligt syrlig, sötaktig eller välsmakande, typisk för den använda kulturen och aromen eller aromen.

2.4. Märkning

2.4.1. Beteckning

2.4.1.1. Namnen "yoghurt", "kefir", "filmjölk", "acidofilusmjölk" och "gräddfil" får användas på de produkter som avses i punkt 2.1.1 och på beteckningarna för smaksatta varianter som uppfyller kraven i punkt 2.1.2.

2.4.1.2. När det gäller produkter utan levande kultur ska produktens beteckning innehålla orden "fermenterad mjölkprodukt" eller "fermenterad gräddprodukt".

2.4.2. Annan märkning

2.4.2.1. Fetthalten i den produkt som avses i punkt 2.3 ska anges om produkten är skummad, med låg fetthalt, halvskummad eller med hög fetthalt. För produkter enligt punkterna 2.1.2 och 2.1.4 ska fetthalten anges i förhållande till andelen obehandlad produkt. 2.4.2.2. När det gäller fermenterade mjölkprodukter får fetthalten anges i viktprocent, som en del av eller i förhållande till beteckningen, t.ex. "Yoghurt 1,5 %" och "Yoghurt med en fetthalt på 1,5 %". Skillnaden mellan det fettinnehåll som anges i märkningen och det värde som uppmätts vid kontroller kan vara +/- 0,3 %, inklusive mätosäkerhet. Produktens fetthalt får dock inte överstiga minimi- och maximivärdena beroende på fetthalten.

2.4.2.3. När det gäller jästa gräddprodukter, som en del av eller i förhållande till beteckningen, ska produktens fetthalt anges i viktprocent, t.ex. "Syrad grädde 20 %", "Syrad grädde med en fetthalt på 20 %". Skillnaden mellan det fettinnehåll som anges i märkningen och det värde som uppmätts vid kontroller kan vara +/- 1,5 %, inklusive mätosäkerhet. Produktens fetthalt får dock inte överstiga minimi- och maximivärdena beroende på fetthalten.

2.4.2.4. Metoden för mikrobdestruering ska anges på förpackningen till icke-levande produkter (t.ex. eftervärmebehandling) eller det faktum att produkten har genomgått annan fysisk behandling (t.ex. skumbehandling) som avsevärt påverkar produktens konsistens.

2.4.2.5. Uttrycket "levande" får användas för produkter enligt punkterna 2.1.1 och 2.1.2."