

V. Výnosy členů vlády

Výnos ministra zemědělství č. 60/2025 ze dne 29. prosince 2025, , kterým se mění výnos Ministerstva zemědělství a rozvoje venkova č. 152/2009 ze dne 12. prosince 2009 o závazných požadavcích Maďarského potravinového kodexu, pokud jde o jeho předpisy týkající se nakládané zeleniny

- [1] Cílem právních předpisů je zajistit, aby spotřebitelé měli k dispozici odpovídající informace o kvalitě mléčných výrobků a aby bylo jasné, jaký druh a jakou kvalitu produktu označuje název mléčného výrobku.
- [2] Změna zajišťuje, aby označení „smetana“ mohlo být použito pouze pro produkty s živou kulturou, čímž se spotřebitelům usnadní výběr produktů vyšší kvality.
- [3] Na základě povolení uděleného v § 76 odst. 2 bodu 5 zákona XLVI z roku 2008 o potravinovém řetězci a jeho úředním dohledu a v rámci svých povinností stanovených v § 54 odst. 3 nařízení vlády č. 182/2022 ze dne 24. května o povinnostech a pravomocích členů vlády tímto nařizují:

- § Do výnosu Ministerstva zemědělství a rozvoje venkova č. 152/2009 ze dne 12. listopadu 2009 o závazných požadavcích Maďarského potravinového kodexu (dále jen „výnos“) se do § 2 výnosu vkládá níže uvedené ustanovení odstavce 25, které zní:
„(25) Výrobky, které nejsou v souladu s ustanoveními přílohy č. 13 tohoto výnosu, jak je stanoveno ve výnosu ministerstva zemědělství č. 60/2025 ze dne 29. prosince 2025, kterým se mění výnos Ministerstva zemědělství a rozvoje venkova č. 152/2009 ze dne 12. listopadu 2009 o závazných požadavcích Maďarského potravinového kodexu s ohledem na jeho úpravu nakládané mléčných výrobků (dále jen: „pozměňující výnos 14“), avšak výrobky uvedené v příloze 13, které splňují ustanovení platná ke dni předcházejícímu dni nabytí účinnosti pozměňujícího výnosu 11, mohou být vyráběny a uváděny na trh do posledního dne 12. měsíce následujícího po dni nabytí účinnosti pozměňujícího výnosu 14 a mohou zůstat na trhu až do data použitelnosti a data minimální trvanlivosti.“
- § Výnos je doplněn o ustanovení § 13 v tomto znění:
„§ 13 návrh ustanovení § 2 odst. 25 tohoto výnosu a příloha 13, část B, bod 1, dílčí bod 1.1.1.1 a bod 2, jak je stanoveno v pozměňujícím výnosu 14, byly předem oznámeny podle článků 5 až 7 směrnice Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/1535 ze dne 9. září 2015 o postupu při poskytování informací v oblasti technických předpisů a předpisů pro služby informační společnosti.“
- § Příloha 13 výnosu se mění v souladu s přílohou 1 tohoto výnosu.
- § V bodě 1 podbodě 1.1.1.1 části B přílohy 13 výnosu se zrušují slova „s výjimkou kakaového mléka a karamelového mléka, do nichž nelze přidávat barviva“.
- § Tento výnos vstupuje v platnost třetím dnem po zveřejnění.
- § Tento výnos obsahuje ustanovení nezbytná k provedení nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídatných látkách.
- § Požadavek na předchozí oznámení tohoto návrhu vyhlášky v souladu s články 5–7 směrnice Evropského parlamentu a Rady (EU) 2015/1535 ze dne 9. září 2015 o postupu při poskytování informací v oblasti technických předpisů a předpisů pro služby informační společnosti byl splněn.

Dr. Nagy István v. r.,

ministr zemědělství

1. Příloha 1 k výnosu Ministerstva zemědělství č. 60/2025 ze dne 29. prosince 2025

Bod 2 v bodě B přílohy 13 výnosu se nahrazuje tímto:

„2. KYSANÉ MLÉČNÉ VÝROBKY

2.1. Definice skupiny výrobků: do této skupiny výrobků patří výrobky vyrobené fermentací a koagulací z vhodně připraveného, tepelně ošetřeného mléka a všech nebo některých složek uvedených v bodě 2.2 v požadovaném množství s přidáním zvláštní mikrobiální kultury. Za kysané mléčné výrobky se považují výrobky s obsahem tuku nižším než 10 % (m/m) a výrobky s obsahem tuku nejméně 10 % (m/m) a vyšším se považují za kysané smetanové výrobky.

2.1.1. Kysané mléčné a smetanové výrobky s živou kulturou

2.1.1.1. Kategorie potravin podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008: 01.2, 01.6

2.1.1.2. Kysané mléčné a smetanové výrobky s živou kulturou zahrnují výrobky, které jsou vyrobeny fermentací (snížením hodnoty pH) a koagulací z vhodně připraveného, tepelně ošetřeného mléka, smetany a všech nebo některých složek uvedených v bodě 2.2 v požadovaném množství s přidáním zvláštních mikrobiálních kultur a probiotických mikrobiálních kmenů a tyto produkty obsahují živé aktivní mikroorganismy pocházející z kultury alespoň v množství požadovaném v bodě 2.3 až do data jejich minimální trvanlivosti. Výrobek nesmí obsahovat přidanou vodu.

2.1.2. Ochucené kysané mléčné a smetanové výrobky s živou kulturou

2.1.2.1. Kategorie potravin podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008: 01.4, 01.6

2.1.2.2. Ochucené kysané mléčné a smetanové výrobky s živou kulturou zahrnují výrobky vyrobené z výrobků uvedených v bodě 2.1.1 s přidáním látek určených k aromatizaci a všech nebo některých složek uvedených v bodě 2.2 v požadovaném množství tak, aby podíl výrobku pocházejícího z mléka činil nejméně 70 % (m/m). Konečný výrobek obsahuje do uplynutí doby trvanlivosti živé aktivní mikroorganismy pocházející z kultury v množství odpovídajícím podílu výrobku podle bodu 2.1.1. Pokud se k dochucení používají ovoce, musí být jeho podíl v konečném výrobku (s výjimkou ovoce s výraznou chutí a kyselého ovoce) alespoň 4 % (m/m).

2.1.3. Kysané mléčné a smetanové výrobky bez živé kultury

2.1.3.1. Kategorie potravin podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008: 01.3, 01.6

2.1.3.2. Kysané mléčné a smetanové výrobky bez živé kultury zahrnují výrobky, které byly ošetřeny mikrobicidním postupem (např. následnému tepelnému ošetření) a byly vyrobeny fermentací a koagulací z výrobků uvedených v bodě 2.1.1 a všech nebo některých složek uvedených v bodě 2.2 v požadovaném množství s přidáním zvláštních mikrobiálních kultur. V důsledku zničení mikroorganismů se ve výrobku výrazně sníží počet a aktivita mikroorganismů způsobujících zkažení a mikroorganismů pocházejících z kultury, což umožňuje delší skladování výrobku.

2.1.4. Ochucené kysané mléčné a smetanové výrobky bez živé kultury

2.1.4.1. Kategorie potravin podle nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008: 01.4, 01.6

2.1.4.2. Mezi ochucené kysané mléčné a smetanové výrobky bez živé kultury patří výrobky, které byly ošetřeny mikrobicidním postupem (např. po tepelném ošetření) a byly vyrobeny z výrobků podle bodu 2.1.1 s přidáním látek určených k aromatizaci a všech nebo některých složek uvedených v bodě 2.2 v požadovaném množství tak, aby podíl výrobku pocházejícího z mléka činil nejméně 70 % (m/m). V důsledku zničení mikroorganismů se ve výrobku výrazně sníží počet a aktivita mikroorganismů způsobujících zkažení a mikroorganismů pocházejících z kultury, což umožňuje delší skladování výrobku. Pokud se k dochucení používají ovoce, musí být jeho podíl v konečném výrobku (s výjimkou ovoce s výraznou chutí a kyselého ovoce) alespoň 4 % (m/m).

2.2. Složky, které lze použít

2.2.1. Složkami, které mohou být použity, jsou mléko, mléčný koncentrát nebo jakákoliv jejich směs, smetana, máslo, sušené mléko, voda, jedlá sůl, sušená syrovátka, koncentrát mléčných bílkovin, koncentrát syrovátkových bílkovin, jedlé kaseináty, prebiotika, mikrobiální kultury uvedené v bodě 2.2.3.

2.2.2. Látky určené k aromatizaci a želatina mohou být použity pouze pro výrobky uvedené v bodech 2.1.2 a 2.1.4.

2.2.3. Pro výrobu kysaných mléčných a smetanových výrobků lze použít tyto mikrobiální kultury:

2.2.3.1. jogurt: Symbiotická kultura *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* a *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* a kultury vyrobené z jiných bakterií kyseliny mléčné specifických pro jogurt;

2.2.3.2. kefir: kultury připravené z kefirových kvasinek (např. *Lactobacillus kefir*, *Leuconostoc*, *Lactococcus* a *Acetobacter* types v typickém poměru), kvasinek fermentujících laktózu (např. *Kluyveromyces marxianus*),

nebo kvasinek nefermentujících laktózu (např. *Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces exiguus*, *Debaryomyces hansenii*);

2.2.3.3. jiné kvašené mléčné výrobky: jednoduchý kmen nebo smíšená kultura specifických mezofilních a termofilních bakterií kyseliny mléčné.

2.3. Požadavky na jakost

2.3.1. Požadavky na obsah tuku

2.3.1.1. Kysané mléčné výrobky

	A	B	C
1.	Míra tuku		Obsah tuku, % (m/m)
2.	Plnotučný kvašený mléčný výrobek	minimální	5,0
3.		méně než	10,0
4.	Kysaný mléčný výrobek	minimální	3,0
5.		méně než	5,0
6.	Nízkotučný kvašený mléčný výrobek	méně než	3,0
7.		více než	0,5
8.	Odstředěný kysaný mléčný výrobek	maximální	0,5

2.3.1.2. Kysané smetanové výrobky

	A	B	C
1.	Míra tuku		Obsah tuku, % (m/m)
2.	Plnotučný kysaný smetanový výrobek	minimální	30
3.	Kysaný smetanový výrobek	minimální	18
4.		méně než	30
5.	Polotučný kysaný smetanový výrobek	méně než	18
6.		minimální	10

2.3.2. Chemické a mikrobiologické požadavky

	A	B	C	D
1.	Charakteristika	Kysaná mléka, s výjimkou kefiru	Kefír	Zakysaná smetana
2.	Obsah tukuprosté sušiny, minimum, % (m/m)	–	–	5,9
3.	Obsah bílkovin v tukuprosté sušině, minimum, % (m/m)	34,0		
4.	Úroveň kyselosti, SH°	–	–	25-40
5.	Počet kultur bakterií kyseliny mléčné, minimum, životaschopná kolonie/g	10 ⁷	10 ⁷	10 ⁵
6.	Počet kvasinkových kultur, minimum, životaschopná kolonie/g	–	10 ⁴	–

2.3.1.2. V případě polotučné zakysané smetany musí být obsah tukuprosté sušiny nejméně 6,4 % (m/m).

2.3.1.3. Počet životaschopných kolonií může být nižší pouze o jeden řád (10^{-1}) nižší než hodnoty uvedené v tabulce, přičemž tato odchylka zahrnuje i nejistotu měření.

2.3.1.4. Pokud je na označení výrobku uveden mikroorganismus nebo skupina mikroorganismů, například „*Lactobacillus acidophilus*“, „*Bifidobacterium*“, „*L.casei*“, „LA-5“, „BB-12“, musí být množství živých aktivních mikroorganismů nebo skupin mikroorganismů uvedené v označení po celou dobu trvanlivosti výrobku nejméně 10⁶ živých mikroorganismů/g.

2.3.1.5. V případě výrobků podle bodů 2.1.2 a 2.1.4 se požadavky vztahují na podíl jednoduchých kysaných výrobků před přidáním ochucovadel a jiných látek.

2.3.1.6. Na výrobky podle bodů 2.1.3 a 2.1.4 se nevztahují požadavky na živé kultury.

2.3.3. Smyslové požadavky

	A	B	C
1.		Neochucený kysaný mléčný a smetanový výrobek	Ochucený kysaný mléčný a smetanový výrobek
2.	Vzhled	Rovnoměrně kostní bílé barvy, bez sraženiny.	Rovnoměrné zbarvení odpovídající povaze výrobku, bez smetany a oddělení syrovátky, s kousky látek určených k aromatizaci, kousky jsou ve sraženině viditelné a při použití pěny je patrná pěnová struktura.
3.	Konzistence	Hladká sraženina je homogenní, dobře se drží na stěně obalového materiálu, a bez smetany a oddělení syrovátky, po promíchání je hladká, tekutá nebo viskózní. Napěněná sraženina je homogenní, bez smetany a oddělení syrovátky, je hladká, viskózní nebo tekutá.	Řídká nebo středně hustá nebo pěnivá struktura, bez tvorby pěny a syrovátky, při použití kusových aromatických látek jsou v sraženině patrné kousky.
4.	Vůně	Příjemně kyselá, aromatická podle charakteru výrobku.	Příjemně kyselá, charakteristická pro použitou kulturu a látku určené k aromatizaci nebo aroma.
5.	Chuť	Příjemně kyselá, šťavnatá chuť podle charakteru výrobku.	Příjemně kyselá, nasládlá nebo slaná, typická pro použitou kulturu a látku určenou k aromaziaci nebo aroma.

2.4. Označování

2.4.1. Označení

2.4.1.1. Názvy „jogurt“, „kefír“, „kysané mléko“, „acidofilní mléko“ a „zakysaná smetana“ mohou být použity pro výrobky podle bodu 2.1.1 a v označení ochucených variant, které splňují požadavky stanovené v bodě 2.1.2.

2.4.1.2. V případě výrobků bez živé kultury musí označení výrobku obsahovat slova „kysaný mléčný výrobek“ nebo „kysaný smetanový výrobek“.

2.4.2. Jiné označování

2.4.2.1. Stupeň tuku ve výrobku uvedeném bodu 2.3 se uvádí, je-li výrobek odstředěný, nízkotučný, polotučný nebo vysokotučný. V případě výrobků uvedených v bodech 2.1.2 a 2.1.4 se stupeň tuku uvádí ve vztahu k podílu neochuceného výrobku. 2.4.2.2. V případě kysaných mléčných výrobků může být v rámci označení nebo v souvislosti s ním uveden obsah tuku v hmotnostních procentech, např. „jogurt 1,5 %“, „jogurt s obsahem tuku 1,5 %“. Rozdíl mezi hodnotou obsahu tuku uvedenou na označení a hodnotou naměřenou při kontrolách, včetně měřicí nejistoty, může činit +/-0,3 %, avšak obsah tuku ve výrobku nesmí překročit minimální a maximální hodnoty odpovídající stupni tuku.

2.4.2.3. V případě kysaných smetanových výrobků se v rámci označení nebo v souvislosti s ním uvede obsah tuku ve výrobku v hmotnostních procentech, např. „zakysaná smetana 20 %“, „zakysaná smetana s obsahem tuku 20 %“. Rozdíl mezi hodnotou tuku uvedenou na označení a hodnotou naměřenou při kontrolách, včetně měřicí nejistoty, může být +/-1,5 %, avšak obsah tuku v produktu nesmí překročit minimální a maximální hodnoty odpovídající stupni tuku.

2.4.2.4. Na obalu musí být uvedeno, zda u výrobků bez živé kultury bylo použito mikrobicidní ošetření, například tepelné ošetření, nebo jiné fyzikální ošetření, které má významný vliv na konzistenci výrobku, například napěnění.

2.4.2.5. Výraz „s živou kulturou“ lze použít v případě výrobků uvedených v bodech 2.1.1 a 2.1.2.“