

## V. Decretos dos membros do Governo

**Decreto n.º 60/2025 do ministro da Agricultura, de 29 de dezembro  
que altera o Decreto n.º 152/2009 do Ministério da Agricultura e do Desenvolvimento Rural, de 12 de dezembro, relativo aos requisitos obrigatórios do Codex Alimentarius Hungaricus no que diz respeito à regulamentação dos produtos lácteos**

- [1] O objetivo da legislação é fornecer informações adequadas aos consumidores sobre a qualidade dos produtos lácteos e esclarecer a que tipo e qualidade do produto se refere a denominação dos produtos lácteos.
- [2] A alteração assegura que o termo «nata ácida» só possa referir-se aos produtos que contenham uma cultura viva, permitindo aos consumidores escolher produtos de qualidade superior.
- [3] Com base na autorização concedida nos termos do artigo 76.º, n.º 2, ponto 5, da Lei XLVI, de 2008, relativa à cadeia alimentar e ao seu controlo oficial e atuando no âmbito das minhas funções previstas no artigo 54.º, n.º 3, do Decreto Governamental n.º 182/2022, de 24 de maio, relativo às funções e competências dos membros do Governo, decido o seguinte:

**1. Artigo 1.º** No Decreto n.º 152/2009 do Ministério da Agricultura e do Desenvolvimento Rural, de 12 de dezembro, relativo aos requisitos obrigatórios do Codex Alimentarius Hungaricus (a seguir designado por «decreto»), é aditado o seguinte n.º 25 ao artigo 2.º do decreto, com a seguinte redação:

«25) Os produtos que não cumpram o disposto no anexo 13 do presente decreto, conforme estabelecido no Decreto n.º 60/2025 do Ministério da Agricultura, de 29 de dezembro, que altera o Decreto n.º 152/2009 do Ministério da Agricultura e do Desenvolvimento Rural, de 12 de novembro, relativo aos requisitos obrigatórios do Codex Alimentarius Hungaricus no que diz respeito à regulamentação dos produtos lácteos (a seguir designado por “Decreto de alteração n.º 14”), mas que constem do anexo 13 que cumpram as disposições aplicáveis no dia anterior à data de entrada em vigor do Decreto de alteração n.º 14, podem ser produzidos e colocados no mercado até ao último dia do 12.º mês seguinte à data de entrada em vigor do Decreto de alteração n.º 14, bem como podem permanecer no mercado até à sua data de validade ou data de durabilidade mínima.».

**2. Artigo 2.º** É aditado ao decreto o seguinte artigo 13.º, com a seguinte redação:

«Artigo 13.º O projeto de disposições do artigo 2.º, n.º 25, do presente decreto e do anexo 13, parte B, ponto 1, subponto 1.1.1.1, e do anexo 13, parte B, ponto 2, conforme estabelecido no Decreto de alteração n.º 14, foi notificado previamente em conformidade com os artigos 5.º a 7.º da Diretiva (UE) 2015/1535 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 9 de setembro de 2015, relativa a um procedimento de informação no domínio das regulamentações técnicas e das regras relativas aos serviços da sociedade da informação.».

**3. Artigo 3.º** O anexo 13 do decreto é alterado em conformidade com o anexo 1 do presente decreto.

**4. Artigo 4.º** No anexo 13, parte B, ponto 1, subponto 1.1.1.1, do decreto, a redação «, com exceção do leite de cacau e do leite de caramelo, aos quais não podem ser adicionados corantes» é suprimida.

**5. Artigo 5.º** O presente decreto entra em vigor no terceiro dia seguinte ao da sua publicação.

**6. Artigo 6.º** O presente decreto estabelece as disposições necessárias à execução do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares.

**7. Artigo 7.º** O requisito de notificação prévia do presente projeto de decreto, conforme previsto nos artigos 5.º a 7.º da Diretiva (UE) 2015/1535 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 9 de setembro de 2015, relativa a um procedimento de informação no domínio das regulamentações técnicas e das regras relativas aos serviços da sociedade da informação, foi cumprido.

*Dr. Nagy István m.p.,*

1. Anexo 1 do Decreto n.º 60/2025 do Ministério da Agricultura, de 29 de dezembro

No anexo 13, parte B, do decreto, o ponto 2 passa a ter a seguinte redação:

**«2. PRODUTOS LÁCTEOS FERMENTADOS**

2.1. Definição do grupo de produtos: o grupo de produtos inclui os produtos obtidos por fermentação e coagulação a partir de leite devidamente preparado e tratado termicamente e de todos ou alguns dos ingredientes constantes do subponto 2.2, na quantidade exigida, com a adição de uma cultura microbiana especial. Os produtos lácteos fermentados incluem os produtos com um teor de matéria gorda inferior a 10 % (m/m), ao passo que os produtos à base de natas fermentados incluem os produtos com um teor de matéria gorda igual ou superior a 10 % (m/m).

2.1.1. Produtos lácteos e à base de natas naturais fermentados com cultura viva

2.1.1.1. Categoria de géneros alimentícios em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho: 01.2, 01.6.

2.1.1.2. Os produtos lácteos e à base de natas naturais fermentados com cultura viva incluem os produtos obtidos por fermentação (diminuição do valor do pH) e coagulação a partir de leite devidamente preparado e tratado termicamente, de natas e de todos ou alguns dos ingredientes constantes do subponto 2.2, na quantidade exigida, com a adição de culturas microbianas especiais e estirpes microbianas probióticas. Estes produtos devem conter microrganismos vivos e ativos provenientes da cultura, pelo menos na quantidade exigida no subponto 2.3, até à sua data de durabilidade mínima. O produto não pode conter água adicionada.

2.1.2. Produtos lácteos e à base de natas aromatizados, fermentados com cultura viva

2.1.2.1. Categoria de géneros alimentícios em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho: 01.4, 01.6.

2.1.2.2. Os produtos lácteos e à base de natas aromatizados, fermentados com cultura viva incluem os produtos obtidos a partir dos produtos referidos no subponto 2.1.1, com adição de aromatizantes e de todos ou alguns dos ingredientes constantes do subponto 2.2, na quantidade exigida, de modo que a proporção do produto proveniente do leite seja de, pelo menos, 70 % (m/m). O produto final contém os microrganismos vivos e ativos provenientes da cultura numa quantidade equivalente à proporção do produto referido no subponto 2.1.1, até ao termo da data de durabilidade mínima. Se forem utilizados frutos para aromatizar, a sua proporção no produto final (com exceção dos frutos ácidos com sabor intenso) deve ser 4 % (m/m).

2.1.3. Produtos lácteos e à base de natas naturais não fermentados com cultura viva

2.1.3.1. Categoria de géneros alimentícios em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho: 01.3, 01.6.

2.1.3.2. Os produtos lácteos e à base de natas naturais não fermentados com cultura viva incluem os produtos submetidos a um processo de destruição microbiana (por exemplo, tratamento térmico posterior) e obtidos por fermentação e coagulação a partir dos produtos referidos no subponto 2.1.1 e de todos ou alguns dos ingredientes constantes do subponto 2.2, na quantidade exigida, com a adição de culturas microbianas especiais. Em consequência da destruição microbiana, o número e a atividade dos microrganismos causadores da deterioração do produto e provenientes da cultura são significativamente reduzidos, permitindo assim um armazenamento mais prolongado do produto.

2.1.4. Produtos lácteos e à base de natas aromatizados, não fermentados com cultura viva

2.1.4.1. Categoria de géneros alimentícios em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho: 01.4, 01.6.

2.1.4.2. Os produtos lácteos e à base de natas aromatizados, não fermentados com cultura viva incluem os produtos submetidos a um processo de destruição microbiana (por exemplo, tratamento térmico posterior) e obtidos a partir dos produtos referidos no subponto 2.1.1, com adição de aromatizantes e de todos ou alguns dos ingredientes constantes do subponto 2.2, na quantidade exigida, de modo que a proporção do produto proveniente do leite seja de, pelo menos, 70 % (m/m). Em consequência da destruição microbiana, o número e a atividade dos microrganismos causadores da deterioração do produto e provenientes da cultura são significativamente reduzidos, permitindo assim um armazenamento mais prolongado do produto. Se forem utilizados frutos para aromatizar, a sua proporção no produto final (com exceção dos frutos ácidos com sabor intenso) deve ser 4 % (m/m).

2.2. Ingredientes que podem ser utilizados

2.2.1. Os ingredientes que podem ser utilizados são: leite, concentrado de leite ou qualquer mistura dos mesmos, nata, manteiga, leite em pó, água, sal alimentar, soro de leite em pó, concentrado de proteínas do leite, concentrado de

proteínas do soro de leite, caseínatos alimentares, prebióticos e culturas microbianas constantes do subponto 2.2.3.

2.2.2. Os aromatizantes e a gelatina só podem ser utilizados nos produtos referidos nos subpontos 2.1.2 e 2.1.4.

2.2.3. Na produção de produtos lácteos e à base de natas fermentados, podem ser utilizadas as seguintes culturas microbianas:

2.2.3.1. Iogurte: cultura simbiótica de «*Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*» e «*Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*» e culturas obtidas a partir de outras bactérias lácticas específicas do iogurte;

2.2.3.2. Quefir: culturas obtidas a partir de fungos de quefir (por exemplo, «*Lactobacillus kefir*», «*Leuconostoc*», estreptococos e acetobactérias em proporções típicas), leveduras fermentadoras de lactose (por exemplo, «*Kluyveromyces marxianus*»)

e leveduras não fermentadoras de lactose (por exemplo, «*Saccharomyces unisporus*», «*Saccharomyces cerevisiae*», «*Saccharomyces exiguus*», «*Debaryomyces hansenii*»);

2.2.3.3. Outros produtos lácteos fermentados: estirpe única ou cultura mista de bactérias lácticas mesófilas e termófilas específicas.

### 2.3. Requisitos de qualidade

#### 2.3.1. Requisitos relativos ao teor de matéria gorda

##### 2.3.1.1. Produtos lácteos fermentados

|    | A                                     | B        | C                              |
|----|---------------------------------------|----------|--------------------------------|
| 1. | Teor de matéria gorda                 |          | Teor de matéria gorda, % (m/m) |
| 2. | Produto de leite gordo fermentado     | mínimo   | 5,0                            |
| 3. |                                       | menos de | 10,0                           |
| 4. | Produto lácteo fermentado             | mínimo   | 3,0                            |
| 5. |                                       | menos de | 5,0                            |
| 6. | Produto de leite magro fermentado     | menos de | 3,0                            |
| 7. |                                       | mais de  | 0,5                            |
| 8. | Produto de leite desnatado fermentado | máximo   | 0,5                            |

##### 2.3.1.2. Produtos à base de natas fermentados

|    | A                                             | B        | C                              |
|----|-----------------------------------------------|----------|--------------------------------|
| 1. | Teor de matéria gorda                         |          | Teor de matéria gorda, % (m/m) |
| 2. | Produto gordo à base de natas fermentado      | mínimo   | 30                             |
| 3. | Produto à base de natas fermentado            | mínimo   | 18                             |
| 4. |                                               | menos de | 30                             |
| 5. | Produto meio-gordo à base de natas fermentado | menos de | 18                             |
| 6. |                                               | mínimo   | 10                             |

##### 2.3.2. Requisitos químicos e microbiológicos

|    | A                                                                    | B                                         | C               | D               |
|----|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| 1. | Características                                                      | Leites fermentados, com exceção do quefir | Quefir          | Nata ácida      |
| 2. | Teor de matéria seca não gorda, mínimo, % (m/m)                      | -                                         | -               | 5,9             |
| 3. | Teor em proteínas na matéria seca não gorda, mínimo, % (m/m)         | 34,0                                      |                 |                 |
| 4. | Nível de acidez, SH°                                                 | -                                         | -               | 25-40           |
| 5. | Contagem de culturas de bactérias lácticas, mínimo, colónia viável/g | 10 <sup>7</sup>                           | 10 <sup>7</sup> | 10 <sup>5</sup> |
| 6. | Contagem de culturas de leveduras, mínimo, colónia viável/g          | -                                         | 10 <sup>4</sup> | -               |

2.3.1.2. No caso da nata ácida semidesnatada, o teor de matéria seca não gorda deve ser de, pelo menos, 6,4 % (m/m).

2.3.1.3. A contagem de colónias viáveis só pode ser inferior em uma ordem de grandeza (10<sup>n-1</sup>) ao valor especificado no quadro. Esta diferença também inclui a incerteza de medição.

2.3.1.4. Se forem indicados micróbios ou grupos microbianos na descrição do produto (por exemplo, «*Lactobacillus acidophilus*», «*Bifidobacterium*», «*L. casei*», «LA-5», «BB-12»), a quantidade do micróbio ou grupo microbiano vivo e ativo denominado deve ser de, pelo menos, 10<sup>6</sup> de colónia viável/g, até ao termo da data de durabilidade mínima do produto.

2.3.1.5. No caso dos produtos referidos nos subpontos 2.1.2 e 2.1.4, os requisitos aplicam-se à proporção de produto fermentado natural, antes da adição de aromatizantes e outras substâncias.

2.3.1.6. Os requisitos relativos às colónias viáveis não são aplicáveis aos produtos referidos nos subpontos 2.1.3 e 2.1.4.

## 2.3.3. Requisitos organoléticos

|    | A            | B                                                                                                                                                                                                                                                                               | C                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. |              | Produto de leite e à base de natas natural fermentado                                                                                                                                                                                                                           | Produto de leite e à base de natas aromatizado fermentado                                                                                                                                                                                                           |
| 2. | Aparência    | Branco uniforme, sem formação de nata.                                                                                                                                                                                                                                          | Cor uniforme de acordo com o carácter natural do produto, sem formação de nata e separação do soro de leite; se forem utilizados pedaços de aromatizantes, os pedaços na coalhada são visíveis; no caso de formação de espuma, a estrutura da espuma é perceptível. |
| 3. | Consistência | A coalhada é homogénea, adere bem à parede do material de embalagem e não apresenta formação de nata e separação do soro de leite; após a mistura, é homogénea, fluida ou viscosa. A coalhada mexida é homogénea, sem formação de nata e separação do soro de leite, homogénea, | Fluida ou moderadamente viscosa ou com uma estrutura de espuma, sem formação de nata e separação do soro de leite; se forem utilizados pedaços de aromatizantes, os pedaços na coalhada são perceptíveis.                                                           |
| 4. | Odor         | Agradavelmente ácido, aromático, de acordo com o carácter natural do produto.                                                                                                                                                                                                   | Agradavelmente ácido, característico da cultura e do aromatizante ou aroma utilizados.                                                                                                                                                                              |
| 5. | Sabor        | Sabor delicado e agradavelmente ácido, de acordo com o carácter natural do produto.                                                                                                                                                                                             | Agradavelmente ácido, adocicado ou salgado, característico da cultura e do aromatizante ou aroma utilizados.                                                                                                                                                        |

## 2.4. Marcação

## 2.4.1. Denominação

2.4.1.1. As denominações «iogurte», «quefir», «leite coalhado», «leite acidófilo» e «nata ácida» podem ser utilizadas para os produtos referidos no subponto 2.1.1 e na denominação de variantes aromatizadas que cumpram os requisitos estabelecidos no subponto 2.1.2.

2.4.1.2. No caso dos produtos sem cultura viva, a denominação do produto deve incluir a menção «produto lácteo fermentado» ou «produto à base de natas fermentado».

## 2.4.2. Outro tipo de rotulagem

2.4.2.1. No caso do produto referido no subponto 2.3, o teor de matéria gorda deve ser indicado se o produto for desnatado, magro, meio-gordo ou gordo. No caso dos produtos referidos nos subpontos 2.1.2 e 2.1.4, o teor de matéria gorda deve ser indicado em relação à proporção de produto natural. 2.4.2.2. No caso dos produtos lácteos fermentados, o teor de matéria gorda pode ser indicado em percentagem, em peso, como parte da denominação ou em relação à mesma, por exemplo, «iogurte 1,5 %», «iogurte com um teor de matéria gorda de 1,5 %». A diferença entre o teor de matéria gorda indicado na rotulagem e o valor medido durante as inspeções pode ser de  $\pm 0,3$  %, incluindo a incerteza de medição; no entanto, o teor de matéria gorda do produto não pode exceder os valores mínimo e máximo correspondentes ao teor de matéria gorda.

2.4.2.3. No caso dos produtos à base de natas fermentados, o teor de matéria gorda do produto deve ser indicado em percentagem, em peso, como parte da denominação ou em relação à mesma, por exemplo, «Nata ácida 20 %», «Nata ácida com um teor de matéria gorda de 20 %». A diferença entre o teor de matéria gorda indicado na rotulagem e o valor medido durante as inspeções pode ser de  $\pm 1,5$  %, incluindo a incerteza de medição; no entanto, o teor de matéria gorda do produto não pode exceder os valores mínimo e máximo correspondentes ao teor de matéria gorda.

2.4.2.4. No caso dos produtos sem cultura viva, deve ser indicado na embalagem o método de destruição microbiana (por exemplo, tratamento térmico posterior) ou o facto de o produto ter sido submetido a outro tratamento físico (por exemplo, formação de espuma) que influencie consideravelmente a consistência do produto.

2.4.2.5. O termo «cultura viva» pode ser utilizado para os produtos referidos nos subpontos 2.1.1 e 2.1.2.».