

Výnos

č. .../2025 ministra zemědělství ze dne [datum],

kterým se mění

**výnos Ministerstva zemědělství a rozvoje venkova č. 152/2009 ze dne 12. listopadu 2009
o závazných požadavcích Maďarského potravinového kodexu, pokud jde o jeho
předpisy týkající se mléčných výrobků**

[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 zmocnění uvedeného v § 76 odst. 2 bodě 5 zákona č. XLVI. z roku 2008 o potravinovém řetězci a úředním dohledu nad ním, v rámci svých úkolů a pravomocí stanovených v § 54 odst. 3 výnosu vlády č. 182/2022 o úkolech a pravomocích členů vlády, postupujíc v rámci své působnosti stanovené v § 54 odst. 3, nařizují následující:

§ 1

Ve výnosu Ministerstva zemědělství a rozvoje venkova č. 152/2009 ze dne 12. listopadu 2009 o závazných požadavcích Maďarského potravinového kodexu (dále jen „výnos“), se v § 2 výnosu doplňuje nový odstavec 21, který zní:

„(21) Výrobky, které nesplňují ustanovení přílohy 13, jak je stanoveno ve výnosu Ministerstva zemědělství č. .../2025 ze dne [datum], kterým se mění výnos Ministerstva zemědělství a rozvoje venkova č. 152/2009 ze dne 12. listopadu 2009 o závazných požadavcích Maďarského potravinového kodexu (dále jen: „pozměňující výnos 11“), avšak výrobky uvedené v příloze 13, které splňují ustanovení platná ke dni předcházejícímu dni nabytí účinnosti pozměňujícího výnosu 11, mohou být uváděny na trh do posledního dne 12. měsíce následujícího po dni nabytí účinnosti pozměňujícího výnosu 11 a mohou zůstat na trhu až do data minimální trvanlivosti.“

§ 2

Do výnosu se doplňuje nové ustanovení § 12, které zní:

„§ 12 návrh ustanovení § 2 odst. 21 tohoto výnosu a příloha 13, část B, bod 1, dílčí bod 1.1.1.1 a bod 2, jak je stanoveno v pozměňujícím výnosu 11, 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.“

§ 3

Příloha 13 k tomuto výnosu se mění podle *přílohy 1* k tomuto výnosu.

§ 4

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“.

§ 5

Tento výnos vstupuje v platnost třetím dnem po zveřejnění.

§ 6

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.

§ 7

Požadavek na předchozí oznámení tohoto návrhu výnosu 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 byl splněn.

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

„2. KYSANÉ MLÉČNÉ VÝROBKÝ

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 za kysané smetanové výrobky se považují výrobky s obsahem tuku nejméně 10 % (m/m) a vyšším.

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 by měly obsahovat 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 přidávkem 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. Použitelné složky

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 kefírových kvasinek (např. *Lactobacillus kefir*, *Leuconostoc*, *Lactococcus* a *Acetobacter* types v typickém poměru), kvasinek fermentujících laktózu (např. *Kluyveromyces marxianus*) a 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	minimum	5,0
3.		méně než	10,0
4.	Kysaný mléčný výrobek	minimum	3,0
5.		méně než	5,0
6.	Nízkotučný kvašený mléčný výrobek	méně než	3,0
7.		nad	0,5
8.	Odstředěný kysaný mléčný výrobek	nejvýše	0,5

2.3.1.2. Kysané smetanové výrobky

	A	B	C
1.	Míra tuku		Obsah tuku, %

			(m/m)
2.	Plnotučný kysaný smetanový výrobek	minimum	30
3.	Kysaný smetanový výrobek	minimum	18
4.		méně než	30
5.	Polotučný kysaný smetanový výrobek	méně než	18
6.		minimum	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	–

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

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

2.3.2.3. 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 10^6 živých mikroorganismů/g.

2.3.2.4. 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.

2.3.2.5. 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.	Jsou-li použity kousky látek určených k aromatizaci, jsou kousky ve sraženině viditelné, v případě pění je pěnová struktura patrná, a to i barva podle povahy výrobku, bez smetany a oddělení syrovátky.
3.	Konzistence	Hladká sraženina je homogenní, dobře se drží na stěně obalového	Řídká nebo středně hustá nebo pěnová struktura, bez tvorby pěny a

		materiálu, bez krémů a oddělení syrovátky, po promíchání je hladká, tekutá nebo viskózní. Pěnivá sraženina je homogenní, bez smetany a oddělení syrovátky, je hladká, viskózní nebo tekutá.	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. Označení

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 podle bodu 2.3 se uvede, je-li odstředěný, nízkotučný, polotučný nebo vysokotučný. V případě výrobků uvedených v bodech 2.1.2 a 2.1.4 se stupeň tuku uvede 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 $\pm 0,3$ %, 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 $\pm 1,5$ %, 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 významně ovlivňuje 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.