

**Dekret**

**Nr. .../2025 fra landbrugsministeren af [dato]**

**om ændring af**

**Dekret nr. 152/2009 fra ministeriet for landbrug og udvikling af landdistrikter af 12. november 2009 om de obligatoriske krav i Codex Alimentarius Hungaricus vedrørende dets forskrift om mejeriprodukter**

[1] Formålet med lovgivningen er at give forbrugerne tilstrækkelige oplysninger om kvaliteten af mejeriprodukter og at præcisere arten og kvaliteten af det produkt, som mejeriprodukternes betegnelse henviser til.

[2] Ændringen sikrer, at udtrykket "syrenet fløde" kun kan henvise til produkter med en levende kultur, hvilket gør det lettere for forbrugerne at vælge produkter af højere kvalitet.

[3] På grundlag af den tilladelse, der er givet i § 76, stk. 2, nr. 5), i lov XLVI af 2008 om fødevarerekæden og dens officielle tilsyn, og som handler inden for rammerne af de opgaver, der er fastsat i § 54, stk. 3, i regeringsdekret nr. 182/2022 af 24. maj om regeringsmedlemmers pligter og beføjelser, træffer jeg herved følgende afgørelse:

**§ 1**

I dekret nr. 152/2009 fra ministeriet for landbrug og udvikling af landdistrikter af 12. november 2009 om de obligatoriske krav i Codex Alimentarius Hungaricus (i det følgende benævnt "dekretet") indsættes følgende stk. 21 i dekretets § 2:

"21. Produkter, der ikke er i overensstemmelse med bestemmelserne i bilag 13, som fastsat i landbrugsministeriets dekret nr. .../2025 (...) af [dato] om ændring af dekret nr. 152/2009 fra ministeriet for landbrug og udvikling af landdistrikter af 12. november 2009 om de obligatoriske krav i Codex Alimentarius Hungaricus (i det følgende benævnt: ændringsdekret 11), men som er produkter, der er nævnt i bilag 13, og som opfylder de bestemmelser, der var gældende dagen før datoen for ikrafttrædelsen af ændringsdekret 11, kan markedsføres indtil den sidste dag i den 12. måned efter datoen for ikrafttrædelsen af ændringsdekret 11 og kan forblive på markedet indtil datoen for mindste holdbarhed."

**§ 2**

I dekretet indsættes som § 12:

"§ 12 Udkastet til bestemmelser i § 2, stk. 21, i dette dekret samt bilag 13, del B, punkt 1, underpunkt 1.1.1.1, og stk. 2, som fastsat i ændringsdekret 11, er på forhånd blevet notificeret i henhold til artikel 5-7 i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv (EU) 2015/1535 af 9. september 2015 om en informationsprocedure med hensyn til tekniske forskrifter samt forskrifter for informationssamfundets tjenester."

**§ 3**

Bilag 13 til dekretet ændres i overensstemmelse med *bilag 1*.

#### **§ 4**

Ordene "med undtagelse af kakaomælk og karamelmælk, hvortil der ikke må tilsættes farvestoffer" i punkt 1, underpunkt 1.1.1.1, i del B i bilag 13 til dekretet ophæves.

#### **§ 5**

Dette dekret træder i kraft på den tredje dag efter datoen for sin offentliggørelse.

#### **§ 6**

I dette dekret fastsættes de bestemmelser, der er nødvendige for gennemførelsen af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevarerilsætningsstoffer.

#### **§ 7**

Kravet om forudgående notifikation af dette udkast til dekret, som fastsat i artikel 5 til 7 i Europa-Parlamentets og Rådets direktiv (EU) 2015/1535 af 9. september 2015 om en informationsprocedure med hensyn til tekniske forskrifter samt forskrifter for informationsfundets tjenester, er overholdt.

Bilag 13, del B, punkt 2, til dekretet affattes således:

## "2. SYRNEDE MÆLKEPRODUKTER

**2.1. Definition af produktgruppen:** Produktgruppen omfatter produkter, der ved syring og koagulering er fremstillet af korrekt tilberedt, varmebehandlet mælk og alle eller nogle af de ingredienser, der er anført i punkt 2.2, i den krævede mængde med tilsætning af en særlig mikrobiel kultur. Syrnede mælkeprodukter omfatter produkter med et fedtindhold på under 10 % (m/m), og syrnede flødeprodukter omfatter produkter med et fedtindhold på mindst 10 % (m/m) eller derover.

2.1.1. Almindelige produkter med syrnet mælk og fløde og levende mikroorganismer

2.1.1.1. Fødevarekategori i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008: 01.2, 01.6

2.1.1.2. Almindelige produkter med syrnet mælk og fløde og levende mikroorganismer omfatter produkter, der ved syring (nedsættelse af pH-værdien) og koagulering fremstilles af behørigt tilberedt, varmebehandlet mælk, fløde og alle eller nogle af de ingredienser, der er anført i punkt 2.2, i den krævede mængde med tilsætning af særlige mikrobielle kulturer og probiotiske mikrobielle stammer, og disse produkter bør indeholde levende, aktive mikroorganismer fra kulturen i mindst den mængde, der kræves i henhold til punkt 2.3, indtil datoen for mindste holdbarhed. Produktet må ikke indeholde tilsat vand.

2.1.2. Aromatiserede produkter med syrnet mælk og fløde og levende mikroorganismer

2.1.2.1. Fødevarekategori i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008: 01.4, 01.6.

2.1.2.2. Aromatiserede produkter med syrnet mælk og fløde og levende mikroorganismer omfatter produkter fremstillet af produkter angivet i punkt 2.1.1 med tilsætning af aromaer og alle eller nogle af de ingredienser, der er anført i punkt 2.2, i den krævede mængde, således at andelen af produktet, der kommer fra mælk, er mindst 70 % (m/m). Slutproduktet indeholder levende, aktive mikroorganismer fra kulturen i en mængde svarende til andelen af produktet i henhold til punkt 2.1.1 indtil udløbet af datoen for mindste holdbarhed. Hvis frugt anvendes som aromastof, er dets andel i det endelige produkt (med undtagelse af syrlige frugter med en intens smag) 4 % (m/m).

2.1.3. Almindelige produkter med syrnet mælk og fløde og ikke-levende mikroorganismer

2.1.3.1. Fødevarekategori i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008: 01.3, 01.6

2.1.3.2. Almindelige produkter med syrnet mælk og fløde og ikke-levende mikroorganismer omfatter produkter, der har undergået en mikrobeødelæggelsesproces (f.eks. efter varmebehandling), og som ved syring og koagulering er fremstillet af de produkter, der er nævnt i punkt 2.1.1, og alle eller nogle af de ingredienser, der er nævnt i punkt 2.2, i den krævede mængde med tilsætning af særlige mikrobielle kulturer. Som følge af ødelæggelsen af mikrober reduceres antallet og aktiviteten af de mikroorganismer, der forårsager forringelse af produktet og stammer fra kulturen, betydeligt, hvilket muliggør længere opbevaring af produktet.

2.1.4. Aromatiserede produkter med syrnet mælk og fløde og ikke-levende mikroorganismer

2.1.4.1. Fødevarekategori i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr.

1333/2008: 01.4, 01.6

2.1.4.2. Aromatiserede produkter med syrnede mælk og fløde og ikke-levende mikroorganismer omfatter produkter, der har gennemgået en mikrobedelæggelsesproces (f.eks. eftervarmebehandling), og som er fremstillet af produkter under punkt 2.1.1 med tilsætning af aromaer og alle eller nogle af de ingredienser, der er anført i punkt 2.2, i den krævede mængde, således at andelen af produktet, der stammer fra mælk, er mindst 70 % (m/m). Som følge af ødelæggelsen af mikrober reduceres antallet og aktiviteten af de mikroorganismer, der forårsager forringelse af produktet og stammer fra kulturen, betydeligt, hvilket muliggør længere opbevaring af produktet. Hvis frugt anvendes som aromastof, er dets andel i det endelige produkt (med undtagelse af sylrlige frugter med en intens smag) 4 % (m/m).

## 2.2. Ingredienser, der kan anvendes

2.2.1. Ingredienser, der kan anvendes, er mælk, mælkekoncentrat eller en blanding heraf, fløde, smør, mælkepulver, vand, spiseligt salt, vallepulver, mælkeproteinkoncentrat, valleproteinkoncentrat, spiselige kaseinater, præbiotika og mikrobielle kulturer som specificeret i punkt 2.2.3.

2.2.2. Aromastoffer og gelatine må kun anvendes til produkter under punkt 2.1.2 og 2.1.4.

2.2.3. Følgende mikrobielle kulturer kan anvendes til fremstilling af produkter med syrnede mælk og fløde:

2.2.3.1. yoghurt: symbiotisk kultur af *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* og *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* og kulturer fremstillet af andre yoghurt-specifikke mælkesyrebakterier

2.2.3.2. kefir: kulturer fremstillet af kefir-svampe (f.eks. *Lactobacillus kefir*, *Leuconostoc*, *Lactococcus* og *Acetobacter*-typer i en almindelig fordeling), laktose-fermenteret gær (f.eks. *Kluyveromyces marxianus*) og ikke-laktose-fermenteret gær (f.eks. *Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces exiguus* og *Debaryomyces hansenii*)

2.2.3.3. andre syrnede mejeriprodukter: enkelt stamme eller blandet kultur af specifikke mesofile og termofile mælkesyrebakterier.

## 2.3. Kvalitetskrav

### 2.3.1. Krav til fedtindhold

#### 2.3.1.1. Syrnede mejeriprodukter

|    | A                                | B       | C                    |
|----|----------------------------------|---------|----------------------|
| 1. | Fedtindhold                      |         | Fedtindhold, % (m/m) |
| 2. | Fedtrige syrnede mælkeprodukter  | minimum | 5,0                  |
| 3. |                                  | under   | 10,0                 |
| 4. | Syrnede mælkeprodukt             | minimum | 3,0                  |
| 5. |                                  | under   | 5,0                  |
| 6. | Fedtfattigt syrnede mælkeprodukt | under   | 3,0                  |
| 7. |                                  | over    | 0,5                  |
| 8. | Skummet syrnede mælkeprodukt     | højst   | 0,5                  |

#### 2.3.1.2. Syrnede flødeprodukter

|    | A                             | B       | C                    |
|----|-------------------------------|---------|----------------------|
| 1. | Fedtindhold                   |         | Fedtindhold, % (m/m) |
| 2. | Fedtrigt syrnede flødeprodukt | minimum | 30                   |

|    |                         |         |    |
|----|-------------------------|---------|----|
| 3. | Fermenteret sojaprodukt | minimum | 18 |
| 4. |                         | under   | 30 |
| 5. | Halvskummet syrnet      | under   | 18 |
| 6. |                         | minimum | 10 |

### 2.3.2. Kemiske og mikrobiologiske krav

|    | A  | B                                    | C               | D               |
|----|--|--------------------------------------|-----------------|-----------------|
| 1. | Karakteristika   | Syrnet mælk, med undtagelse af kefir | Kefir           | Syrnet fløde    |
| 2. | Fedtfrit tørstofindhold, minimum, % (m/m)                  | –                                    | –               | 5,9             |
| 3. | Proteinindhold i det fedtfrie tørstof, minimum, % (m/m)    | 34,0                                 |                 |                 |
| 4. | Surhedsniveau, SH°   | –                                    | –               | 25-40           |
| 5. | Antallet af mælkesyrebakterier, minimum, levedygtige kim/g | 10 <sup>7</sup>                      | 10 <sup>7</sup> | 10 <sup>5</sup> |
| 6. | Gærkulturtal, minimum, levedygtige kim/g                   | –                                    | 10 <sup>4</sup> | –               |

2.3.2.1. For halvskummet syrnet fløde skal det fedtfrie tørstofindhold være mindst 6,4 % (m/m).

2.3.2.2. Antallet af levedygtige kim må kun være mindre med én størrelsesorden (10<sup>n-1</sup>) end den værdi, der er angivet i tabellen, og denne forskel omfatter også måleusikkerhed.

2.3.2.3. Hvis der er angivet mikrobegrupper eller mikrobielle grupper i produktbeskrivelsen (f.eks. "Lactobacillus acidophilus", "Bifidobacterium", "L.casei", "LA-5" og "BB-12"), skal mængden af den navngivne levende, aktive mikrobe eller mikrobielle gruppe være mindst 10<sup>6</sup> levedygtige kolonier/g indtil udløbet af produktets dato for mindste holdbarhed.

2.3.2.4. For de produkter, der er omhandlet i punkt 2.1.2 og 2.1.4, gælder kravene for andelen af simple syrnede produkter, inden der tilsættes aromaer og andre stoffer.

2.3.2.5. Kravene til levedygtige kim gælder ikke for produkter under punkt 2.1.3 og 2.1.4.

### 2.3.3. Organoleptiske krav

|    | A          | B   | C   |
|----|------------|---|---|
| 1. |            | Almindeligt, syrnet mælke- og flødeprodukt  | Aromatiseret, syrnet mælke- og flødeprodukt   |
| 2. | Udseende   | Jævnt knoglehvidt, uden flødenuancer.   | Jævn farve i henhold til produktets art, fri for flødenuancer og valleseparation. Hvis der anvendes stykker af aromaer, er stykkerne i mejerimassen synlige. Hvis det skummer, er skumstrukturen mærkbar. |
| 3. | Konsistens | Den glatte mejerimasse er homogen, klæber godt til emballagematerialets væg, fri for flødenuancer og valleseparation, glat efter blanding, flydende eller tyktflydende. Den skummende mejerimasse er homogen, fri for flødenuancer og valleseparation, glat, tyktflydende | Flydende eller moderat tyktflydende eller med en skumstruktur, der er fri for flødenuancer og valleseparation, og hvis der anvendes aromastykker, er stykkerne synlige i mejerimassen.                    |

|    |      |   |  |
|----|------|---|--|
|    |      | eller flydende.   |  |
| 4. | Lugt | Behageligt syrlig, aromatisk alt efter produktets art.      | Behageligt syrlig, typisk for den anvendte kultur og smagsstof eller aroma.                      |
| 5. | Smag | Behageligt syrlig og delikat smag alt efter produktets art. | Behageligt syrlig, sødlig eller saltet, typisk for den anvendte kultur og smagsstof eller aroma. |

## 2.4. Mærkning

### 2.4.1. Betegnelse

2.4.1.1. Betegnelserne "yoghurt", "kefir", "koaguleret mælk", "syret mælk" og "syret fløde" kan anvendes for produkter under punkt 2.1.1 og i betegnelsen for aromatiserede varianter, der opfylder kravene i punkt 2.1.2.

2.4.1.2. For produkter uden levende kultur skal produktets betegnelse omfatte ordene "syret mælkeprodukt" eller "syret flødeprodukt".

### 2.4.2. Anden mærkning

2.4.2.1. Fedtindholdet i produktet i punkt 2.3 angives, hvis det er skummet, fedtfattigt, halvskimmet eller fedtrigt. For produkter under punkt 2.1.2 og 2.1.4 skal fedtindholdet angives i forhold til andelen i det almindelige produkt.

2.4.2.2. For syrnede mælkeprodukter kan fedtindholdet angives i vægtprocent som en del af eller i forbindelse med betegnelsen, f.eks. "Yoghurt 1,5 %", "Yoghurt med et fedtindhold på 1,5 %". Forskellen mellem den fedtindholds-værdi, der er angivet i mærkningen, og den værdi, der måles under kontrollen, kan være +/- 0,3 %, inklusive måleusikkerhed. Produktets fedtindhold må dog ikke overstige minimums- og maksimumsværdierne afhængigt af fedtgraden.

2.4.2.3. For syrnede flødeprodukter angives produktets fedtindhold i vægtprocent som en del af eller i forbindelse med betegnelsen, f.eks. "syret fløde 20 %", "syret fløde med et fedtindhold på 20 %". Forskellen mellem den fedtindholds-værdi, der er angivet i mærkningen, og den værdi, der måles under kontrollen, kan være +/- 1,5 %, inklusive måleusikkerhed. Produktets fedtindhold må dog ikke overstige minimums- og maksimumsværdierne afhængigt af fedtgraden.

2.4.2.4. Metoden til mikrobeødelæggelse skal angives på emballagen til produkter med ikke-levende mikroorganismer (f.eks. eftervarmebehandling) eller det forhold, at produktet har været underkastet anden fysisk behandling (f.eks. skumdannelse), som i væsentlig grad påvirker produktets konsistens.

2.4.2.5. Udtrykket "med levende mikroorganismer" kan anvendes for produkter under punkt 2.1.1 og 2.1.2.