

TERVEZET

**Az agrárminiszter**

**.../2025. (...) AM**

**rendelete**

**a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet  
tejtermékekről szóló előírásának módosításáról**

[1] A szabályozás célja, hogy a fogyasztók a tejtermékek minőségére vonatkozóan megfelelő tájékoztatást kapjanak, valamint annak egyértelművé tétele, hogy a tejtermékek elnevezése milyen jellegű és minőségű termékekre utal.

[2] A módosítás biztosítja, hogy a „tejföl” megnevezés csak az élőflórás termékeket jelölhesse, ezáltal könnyebbé válik a magasabb minőségű termékek kiválasztása a fogyasztók számára.

[3] Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 76. § (2) bekezdés 5. pontjában kapott felhatalmazás alapján, a Kormány tagjainak feladat- és hatásköréről szóló 182/2022. (V. 24.) Korm. rendelet 54. § 3. pontjában meghatározott feladatkörömben eljárva a következőket rendelem el:

**1. §**

A Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet (a továbbiakban: R.) 2. §-a a következő (21) bekezdéssel egészül ki:

„(21) A 13. mellékletnek a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet tejtermékekről szóló előírásának módosításáról szóló .../2025. (...) AM rendelettel (a továbbiakban: MódR11.) megállapított rendelkezéseinek nem megfelelő, azonban a MódR11. hatálybalépésének napját megelőző napon hatályos előírásoknak megfelelő, 13. melléklet szerinti termékek a MódR11. hatálybalépésének napjától számított 12. hónap utolsó napjáig forgalomba hozhatók, és a minőségmegőrzési idejük lejártáig forgalomban tarthatók.”

**2. §**

Az R. a következő 12. §-sal egészül ki:

„12. § E rendelet 2. § (21) bekezdése, valamint 13. melléklet B rész 1. pont 1.1.1.1. alpontja és 2. pontja MódR11-gyel megállapított rendelkezései tervezetének a műszaki szabályokkal és az információs társadalom szolgáltatásaira vonatkozó szabályokkal kapcsolatos információs szolgáltatási eljárás megállapításáról szóló, 2015. szeptember 9-i (EU) 2015/1535 európai parlamenti és tanácsi irányelv 5–7. cikke szerinti előzetes bejelentése megtörtént.”

**3. §**

Az R. 13. melléklete az *1. melléklet* szerint módosul.

#### **4. §**

Hatályát veszti az R. 13. melléklet B rész 1. pont 1.1.1.1. alpontjában az „ , a kakaós tej és a karamellás tej kivételével, amelyekhez nem adható színezék” szövegrész.

#### **5. §**

Ez a rendelet a kihirdetését követő harmadik napon lép hatályba.

#### **6. §**

Ez a rendelet az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet végrehajtásához szükséges rendelkezéseket állapít meg.

#### **7. §**

E rendelet tervezetének a műszaki szabályokkal és az információs társadalom szolgáltatásaira vonatkozó szabályokkal kapcsolatos információszolgáltatási eljárás megállapításáról szóló, 2015. szeptember 9-i (EU) 2015/1535 európai parlamenti és tanácsi irányelv 5–7. cikke szerinti előzetes bejelentése megtörtént.

Az R. 13. melléklet B rész 2. pontja helyébe a következő pont lép:

„2. SAVANYÚ TEJTERMÉKEK

**2.1. A termékcsoporthoz meghatározása:** a termékcsoporthoz a megfelelően előkészített, hőkezelt tejből és szükség szerinti mennyiségben a 2.2. alpontban felsorolt összetevőkből vagy azok egy részéből speciális mikrobatenyészetek hozzáadásával, savanyítással és alvasztással készült termékek tartoznak. Savanyú tejkészítménynek minősül a 10%-nál (m/m) kisebb zsírtartalmú termék, savanyú tejszínkészítménynek minősül a legalább 10% (m/m) és azt meghaladó zsírtartalmú termék.

2.1.1. Élőflórás, natúr savanyú tej- és tejszínkészítmények

2.1.1.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 01.2, 01.6

2.1.1.2. Élőflórás, natúr savanyú tej- és tejszínkészítmény az a termék, amelyet megfelelően előkészített, hőkezelt tejből, tejszínből és szükség szerinti mennyiségben a 2.2. pontban felsorolt összetevőkből vagy azok egy részéből speciális mikrobatenyészetek, illetve probiotikus mikrobatorzsek hozzáadásával, savanyítással (pH-csökkentés) és alvasztással állítottak elő, és a minőségmegőrzési időtartama lejártáig legalább a 2.3. pontban előírt mennyiségben tartalmazza a kultúrából származó élő, aktív mikroorganizmusokat. A termék nem tartalmazhat hozzáadott vizet.

2.1.2. Élőflórás, ízesített savanyú tej- és tejszínkészítmények

2.1.2.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 01.4, 01.6.

2.1.2.2. Élőflórás, ízesített savanyú tej- és tejszínkészítmény az a termék, amelyet a 2.1.1. pont szerinti termékből ízesítőanyagok és szükség szerinti mennyiségben a 2.2. pontban felsorolt összetevők vagy azok egy részének hozzáadásával állítottak elő úgy, hogy a tejeredetű termékhányad legalább 70% (m/m). A végtermék a minőségmegőrzési időtartam lejártáig a 2.1.1. pont szerinti termék arányának megfelelő mennyiségben tartalmazza a kultúrából származó élő, aktív mikroorganizmusokat. Ha az ízesítésre gyümölcsöt használnak, annak hányada – az erős ízű, savas gyümölcsök kivételével – a végtermékben legalább 4% (m/m).

2.1.3. Nem élőflórás, natúr savanyú tej- és tejszínkészítmények

2.1.3.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 01.3, 01.6

2.1.3.2. Nem élőflórás natúr savanyú tej- és tejszínkészítmény az a termék, amelyet olyan mikrobapusztító módszerrel, például utóhőkezeléssel kezeltek, amelyet a 2.1.1. pont szerinti termékekből és szükség szerinti mennyiségben a 2.2. pontban felsorolt összetevőkből vagy azok egy részéből speciális mikrobatenyészetek hozzáadásával, savanyítással és alvasztással állítottak elő. A mikrobapusztítás következtében a termékben a romlást okozó, valamint a kultúrából származó mikroorganizmusok száma és aktivitása nagymértékben csökken, lehetővé téve a termék hosszabb ideig történő tárolását.

2.1.4. Nem élőflórás, ízesített savanyú tej- és tejszínkészítmények

2.1.4.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 01.4, 01.6

2.1.4.2. Nem élőflórás, ízesített savanyú tej- és tejszínkészítmény az a termék, amelyet olyan mikrobapusztító módszerrel, például utóhőkezeléssel kezeltek, amelyet a 2.1.1. pont szerinti termékekből ízesítőanyagok és szükség szerinti mennyiségben a 2.2. pontban felsorolt összetevők vagy azok egy részének hozzáadásával állítottak elő úgy, hogy a tejeredetű termékhányad legalább 70% (m/m). A mikrobapusztítás következtében a termékben a romlást okozó, valamint a kultúrából származó mikroorganizmusok száma és aktivitása nagymértékben csökken, lehetővé téve a termék hosszabb ideig történő tárolását. Ha az ízesítésre gyümölcsöt használnak, annak hányada – az erős ízű, savas gyümölcsök kivételével – a végtermékben legalább 4% (m/m).

## 2.2. Felhasználható összetevők

2.2.1. Felhasználható összetevők: tej, tejsűrítmény vagy ezek keveréke, tejszín, vaj, tejpor, víz, étkezési só, savópor, tejfehérje-koncentrátum, savófehérje-koncentrátum, étkezési kazeinátok, prebiotikumok, a 2.2.3 pontban meghatározott mikrobatenyészetek.

2.2.2. Ízesítőanyag és zselatin kizárólag a 2.1.2. és 2.1.4. pont szerinti termékekhez használható fel.

2.2.3. A savanyú tej- és tejszínkészítmények gyártásához a következő mikrobatenyészetek használhatók:

2.2.3.1. joghurt: *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* és *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* szimbiotikus tenyésztete, és egyéb joghurt-specifikus tejsavbaktériumokból készített kultúrák;

2.2.3.2. kefir: kefirgombából készített kultúrák, például *Lactobacillus kefir*, *Leuconostoc*-, *Lactococcus*- és *Acetobacter*-félék jellemző arányban, laktózerjesztő élesztők, például *Kluyveromyces marxianus* vagy laktózt nem erjesztő élesztők, például *Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces exiguus*, *Debaryomyces hansenii*;

2.2.3.3. más fermentált tejtermékek: specifikus mezofil vagy termofil tejsavbaktériumok egytörzs- vagy keveréktenyésztete.

## 2.3. Minőségi követelmények

### 2.3.1. Zsír tartalmi követelmények

#### 2.3.1.1. Savanyú tejkészítmények

|    | A                                  | B             | C                      |
|----|------------------------------------|---------------|------------------------|
| 1. | Zsír fokozat                       |               | Zsír tartalom, % (m/m) |
| 2. | Zsíros savanyú tejkészítmény       | legalább      | 5,0                    |
| 3. |                                    | kevesebb mint | 10,0                   |
| 4. | Savanyú tejkészítmény              | legalább      | 3,0                    |
| 5. |                                    | kevesebb mint | 5,0                    |
| 6. | Zsír szegény savanyú tejkészítmény | kevesebb mint | 3,0                    |
| 7. |                                    | több mint     | 0,5                    |
| 8. | Sovány savanyú tejkészítmény       | legfeljebb    | 0,5                    |

#### 2.3.1.2. Savanyú tejszínkészítmények

|    | A                                | B        | C                      |
|----|----------------------------------|----------|------------------------|
| 1. | Zsír fokozat                     |          | Zsír tartalom, % (m/m) |
| 2. | Zsíros savanyú tejszínkészítmény | legalább | 30                     |

|    |                           |               |    |
|----|---------------------------|---------------|----|
| 3. | Savanyú tejszínkészítmény | legalább      | 18 |
| 4. |                           | kevesebb mint | 30 |
| 5. | Félzsíros savanyú         | kevesebb mint | 18 |
| 6. |                           | legalább      | 10 |

### 2.3.2. Kémiai és mikrobiológiai követelmények

|    | A   | B                                  | C               | D               |
|----|---|------------------------------------|-----------------|-----------------|
| 1. | Jellemző  | Savanyú tejek, a kefir kivételével | Kefir           | Tejföl          |
| 2. | Zsírmentes szárazanyag-tartalom, legalább, % (m/m)                | –                                  | –               | 5,9             |
| 3. | Fehérjetartalom a zsírmentes szárazanyagban, legalább, % (m/m)    | 34,0                               |                 |                 |
| 4. | Savfok, SH°   | –                                  | –               | 25-40           |
| 5. | Kultúrából származó tejsavbaktériumok száma, legalább, élőcsíra/g | 10 <sup>7</sup>                    | 10 <sup>7</sup> | 10 <sup>5</sup> |
| 6. | Kultúrából származó élesztők száma, legalább, élőcsíra/g          | –                                  | 10 <sup>4</sup> | –               |

2.3.2.1. Félzsíros tejföl esetén a zsírmentes szárazanyag-tartalom legalább 6,4% (m/m).

2.3.2.2. Az élő csíraszám legfeljebb egy nagyságrenddel (10<sup>n-1</sup>) lehet kevesebb a táblázatban megadott értékeknél, amely eltérés magában foglalja a mérési bizonytalanságot is.

2.3.2.3. Ha a termék jelölésén mikrobát vagy mikrobacsoportot tüntetnek fel, például „Lactobacillus acidophilus”, „Bifidobacterium”, „L.casei”, „LA-5”, „BB-12”, a megnevezett, élő, aktív mikroba vagy mikrobacsoport mennyisége a termék minőségmegőrzési idejének végéig legalább 10<sup>6</sup> élőcsíra/g kell, hogy legyen.

2.3.2.4. A 2.1.2. és a 2.1.4. pont szerinti termékek esetében a követelmények az egyszerű savanyú termékányadra vonatkoznak az ízesítő- és egyéb anyagok hozzáadása előtt.

2.3.2.5. A 2.1.3. és a 2.1.4. pont szerinti termékekre az élőcsíra-előírások nem vonatkoznak.

### 2.3.3. Érzékszervi követelmények

|    | A        | B  | C   |
|----|----------|--|---|
| 1. |          | Natúr savanyú tej- és tejszínkészítmény  | Ízesített savanyú tej- és tejszínkészítmény   |
| 2. | Külső    | Egyenletesen csontfehér színű, felfölöződéstől mentes.   | Egyenletes, a termék jellegének megfelelő színű, felfölöződéstől és savókiválástól mentes, darabos ízesítőanyagok felhasználásakor az alvadékban a darabok láthatók, habosítás esetén a habszerkezet érzékelhető. |
| 3. | Állomány | A májas alvadék egynemű, a csomagolóeszköz falához jól tapadó, felfölöződéstől és savókiválástól mentes, összekeverés után sima, sűrűn vagy hígán folyó. A habart alvadék egynemű, | Hígán vagy közepesen sűrűn folyó vagy habszerkezetű, felfölöződéstől és savókiválástól mentes, darabos ízesítőanyagok használatakor az alvadékban a darabok érzékelhetők.   |

|    |      |  |   |
|----|------|--|---|
|    |      | felfölözödéstől és savó kiválástól mentes, sima, sűrűn vagy hígán folyó. |   |
| 4. | Szag | Kellemesen savanykás, a termék jellegének megfelelően aromás.            | Kellemesen savanykás, a használt kultúrára és az ízesítőanyagra vagy az aromára jellemző.                 |
| 5. | Íz   | Kellemesen savanykás, a termék jellegének megfelelően zamatos.           | Kellemes savanykás-édeskés vagy -sós, a használt kultúrára és az ízesítőanyagra vagy az aromára jellemző. |

## 2.4. Jelölés

### 2.4.1. Megnevezés

2.4.1.1. A „joghurt”, a „kefir”, az „aludttej”, az „acidofilusz tej” és a „tejföl” név a 2.1.1. pont szerinti termékekre, valamint a 2.1.2. pont követelményeinek is megfelelő ízesített változatai megnevezésében használható.

2.4.1.2. Nem élőflórás termékek esetében a termék megnevezésében a „savanyú tejkészítmény” vagy „savanyú tejszínkészítmény” szókapcsolatot kell feltüntetni.

### 2.4.2. Egyéb jelölés

2.4.2.1. Fel kell tüntetni a termék 2.3. pont szerinti zsírfokozatát, ha az sovány, zsírszegény, félszíros vagy zsíros. A 2.1.2. és a 2.1.4. pont szerinti termékek esetén a zsírfokozatot a natúr termék hányadra vonatkoztatva kell megadni.

2.4.2.2. Savanyú tejkészítmények esetében a megnevezés részeként vagy ahhoz kapcsolódóan feltüntethető a termék zsírtartalma tömegszázalékban, például „Joghurt 1,5%”, „Joghurt 1,5% zsírtartalommal”. A jelölésen feltüntetett zsírtartalomérték és az ellenőrzések során mért érték különbsége a mérési bizonytalanságot is beleértve  $\pm 0,3\%$  lehet, azonban a termék zsírtartalma a zsírfokozatnak megfelelő minimum és maximum értékeket nem lépheti át.

2.4.2.3. Savanyú tejszínkészítmények esetében a megnevezés részeként vagy a megnevezéshez kapcsolódóan jelezni kell a termék zsírtartalmát tömegszázalékban, például „Tejföl 20%”, „Tejföl 20% zsírtartalommal”. A jelölésen feltüntetett zsírtartalomérték és az ellenőrzések során mért érték különbsége a mérési bizonytalanságot is beleértve  $\pm 1,5\%$  lehet, azonban a termék zsírtartalma a zsírfokozatnak megfelelő minimum és maximum értékeket nem lépheti át.

2.4.2.4. Jelezni kell a csomagoláson a nem élőflórás termékek esetén a mikrobapusztító eljárást, például utóhőkezelést, illetve ha a termék állagát jelentősen befolyásoló egyéb fizikai kezelést, például habosítást is alkalmaztak.

2.4.2.5. Az „élőflórás” kifejezés a 2.1.1. és a 2.1.2. pont szerinti termékekre használható.”