

V. Dekreter fra medlemmer af regeringen

Landbrugsministerens dekret nr. 60/2025 af 29. december

om ændring af dekret nr. 152/2009 af 12. december 2009 fra ministeriet for landbrug og udvikling af landdistrikter om de obligatoriske krav i Codex Alimentarius Hungaricus vedrørende dets forskrifter 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, punkt 5, i lov XLVI af 2008 om fødevarekæden 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 2022 om regeringsmedlemmers pligter og beføjelser, træffer jeg herved følgende afgørelse:

1. § I dekret nr. 152/2009 af 12. november fra ministeriet for landbrug og udvikling af landdistrikter om de obligatoriske krav i Codex Alimentarius Hungaricus (i det følgende benævnt "dekretet") indsættes følgende som § 2, stk. 25:
"25. Produkter, der ikke opfylder bestemmelserne i bilag 13, som fastsat i dekret nr. 60/2025 af 29. december om ændring af dekret nr. 152/2009 af 12. november fra ministeriet for landbrug og udvikling af landdistrikter om de obligatoriske krav i Codex Alimentarius Hungaricus med hensyn til dens forskrifter om mejeriprodukter (i det følgende benævnt: ændringsdekret 14), 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 14, kan produceres og markedsføres indtil den sidste dag i den 12. måned efter datoen for ikrafttrædelsen af ændringsdekret 14 og kan forblive på markedet indtil sidste anvendelsesdato eller datoen for mindste holdbarhed."
2. § I dekretet indsættes følgende som § 13:
"§ 13 Udkastet til bestemmelser i § 2, stk. 25, i dette dekret samt bilag 13, del B, punkt 1, underpunkt 1.1.1.1, og punkt 2, som fastsat i ændringsdekret 14, 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 til nærværende dekret.
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 fødevaretilsætningsstoffer.
7. § Kravet om forudgående notifikation om udkastet til dekret, som fastsat i 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, er overholdt.

Dr. Nagy István m.p.,

Landbrugsminister

1. Bilag 1 til landbrugsministeriets dekret nr. 60/2025 af 29. december

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 består af produkter med et fedtindhold på mindst 10 % (m/m) eller derover.

2.1.1. Almindelige produkter med syrnede 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 syrnede 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 skal 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 syrnede 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 syrnede 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 syrnede 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 syrnede 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 syrnede 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 mikrobeødelæggelsesproces (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 syrlige 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*),

eller 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 mælkeprodukter

	A	B	C
1.	Fedtindhold		Fedtindhold, % (m/m)
2.	Fedtrige syrnede mælkeprodukter	minimum	5,0
3.		under	10,0
4.	Syrnet mælkeprodukt	minimum	3,0
5.		under	5,0
6.	Fedtfattigt syrnede mælkeprodukt	under	3,0
7.		over	0,5
8.	Skummet syrnede mælkeprodukt	maksimum	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 syrnede flødeprodukt	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 ⁷	10 ⁷	10 ⁵
6.	Gærkulturtal, minimum, levedygtige kim/g	-	10 ⁴	-

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

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

2.3.1.4. 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 10⁶ levedygtige kolonier/g indtil udløbet af produktets dato for mindste holdbarhed.

2.3.1.5. 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.

2.3.1.6. 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, syrnnet mælke- og flødeprodukt	Aromatiseret, syrnnet mælke- og flødeprodukt
2.	Udseende	Jævnt knoglehvidt, uden flødenancer.	Jævn farve i henhold til produktets art, fri for flødenancer 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 flødenancer og valleseparation, glat, flydende eller tyktflydende efter blanding. Den omrørte mejerimasse er homogen, fri for flødenancer og valleseparation, glat, tyktflydende eller flydende.	Flydende eller moderat tyktflydende eller med en skumstruktur, der er fri for flødenancer og valleseparation, og hvis der anvendes aromastykker, er stykkerne synlige i mejerimassen.
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 krydret, typisk for den anvendte kultur og smagsstof eller aroma.

2.4. Afmærkning

2.4.1. Betegnelse

2.4.1.1. Betegnelserne "yoghurt", "kefir", "koaguleret mælk", "syrnnet mælk" og "syrnnet 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 "syrnnet mælkeprodukt" eller "syrnnet flødeprodukt".

2.4.2. Anden mærkning

2.4.2.1. Fedtindholdet i produktet i henhold til punkt 2.3 angives, hvis det er skummet, fedtfattigt, halvskummet 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 fedtindholdsværdi, der er angivet i mærkningen, og den værdi, der måles under kontrollen, kan være $\pm 0,3$ %, 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. "syrnnet fløde 20 %", "syrnnet fløde med et fedtindhold på 20 %". Forskellen mellem den fedtindholdsværdi, der er angivet i mærkningen, og den værdi, der måles under kontrollen, kan være $\pm 1,5$ %, 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.