

V. Décrets des membres du gouvernement

Décret n° 60/2025 du ministre de l'agriculture du 29 décembre 2025 portant modification du décret n° 152/2009 du ministère de l'agriculture et du développement rural du 12 décembre 2009 relatif aux exigences obligatoires du Codex alimentaire hongrois en ce qui concerne la disposition relative aux produits laitiers

- [1] La présente réglementation a pour objectif de garantir que les consommateurs reçoivent une information appropriée concernant la qualité des produits laitiers, ainsi que de préciser clairement le type et la qualité du produit auxquels renvoie la dénomination des produits laitiers.
- [2] La modification garantit que la dénomination «tejföl» («crème aigre») ne puisse désigner que des produits contenant des ferments vivants, facilitant ainsi pour les consommateurs le choix de produits de qualité supérieure.
- [3] En vertu de l'habilitation conférée par l'article 76, paragraphe 2, point 5, de la loi XLVI de 2008 relative à la chaîne alimentaire et à son contrôle officiel, et agissant dans le cadre des compétences définies à l'article 54, point 3, du décret gouvernemental n° 182/2022 du 24 mai 2022 relatif aux attributions et compétences des membres du gouvernement, j'édicte ce qui suit:
1. **Article** L'article 2 du décret n° 152/2009 du 12 novembre 2009 relatif aux exigences obligatoires du Codex alimentaire hongrois (ci-après: «le décret») est complété par un paragraphe (25) ainsi rédigé:
«(25) Les produits visés à l'annexe 13 qui ne sont pas conformes aux dispositions établies par le décret n° 60/2025. du ministère de l'agriculture du 29 décembre 2025 portant modification, en ce qui concerne la disposition relative aux produits laitiers, du décret n° 152/2009 du 12 novembre 2009 relatif aux prescriptions obligatoires du Codex alimentaire hongrois (ci-après: le décret modificatif 14), mais qui sont conformes aux prescriptions en vigueur le jour précédant l'entrée en vigueur du décret modificatif 14, peuvent être fabriqués et mis sur le marché jusqu'au dernier jour du douzième mois suivant la date d'entrée en vigueur du décret modificatif 14, et peuvent rester sur le marché jusqu'à l'expiration de leur date limite de consommation ou de leur date de durabilité minimale.»
 2. **Article** Le décret est complété par un article 13 ainsi rédigé:
«Article 13. Le projet des dispositions établies par le décret modificatif 14 relatives à l'article 2, paragraphe (25), ainsi qu'à l'annexe 13, partie B, point 1, 1.1.1.1, et point 2, a fait l'objet d'une notification préalable conformément aux articles 5 à 7 de la directive (UE) 2015/1535 du Parlement européen et du Conseil du 9 septembre 2015 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information.»
 3. **Article** L'annexe 13 du décret est modifiée conformément à l'annexe 1.
 4. **Article** À l'annexe 13, partie B, point 1, 1.1.1.1, du décret, les termes «, à l'exception du lait au cacao et du lait au caramel, auxquels aucun colorant ne peut être ajouté» sont supprimés.
 5. **Article** Le présent décret entre en vigueur le troisième jour suivant sa publication.
 6. **Article** Le présent décret établit les dispositions nécessaires à la mise en œuvre du règlement (CE) n° 1831/2003 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2003 relatif aux additifs alimentaires.
 7. **Article** Le projet du présent décret a fait l'objet d'une notification préalable conformément aux articles 5 à 7 de la directive (UE) 2015/1535 du Parlement européen et du Conseil du 9 septembre 2015 prévoyant une procédure d'information dans le domaine des réglementations techniques et des règles relatives aux services de la société de l'information.

Dr. Nagy István m.p.,

Ministre de l'agriculture

1. Annexe 1 du décret n° 60/2025 du 7 juillet du ministère de l'agriculture

Le point 2 de la partie B de l'annexe 13 du décret est remplacé par les dispositions suivantes:

«2. PRODUITS LAITIERS FERMENTÉS

2.1. Relèvent de ce groupe les produits obtenus à partir de lait convenablement préparé et traité thermiquement, ainsi que, le cas échéant, des ingrédients énumérés au point 2.2 ou d'une partie de ceux-ci, par addition de cultures microbiennes spécifiques. Les produits de lait fermenté comprennent les produits dont la teneur en matières grasses est inférieure à 10 % (m/m). Est considéré comme produit de crème fermentée un produit dont la teneur en matières grasses est d'au moins 10 % (m/m).

2.1.1. Préparations de lait et de crème fermentés, nature

2.1.1.1. Catégorie de denrées alimentaires au sens du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil: 01.2, 01.6

2.1.1.2. Les produits de lait et de crème natures, fermentés avec des ferments vivants, comprennent les produits obtenus par fermentation (abaissement de la valeur du pH) et coagulation, à partir de lait ou de crème préparés de manière appropriée et traités thermiquement, ainsi que de tout ou partie des ingrédients énumérés au point 2.2, dans les quantités requises, avec l'ajout de cultures microbiennes spécifiques et de souches microbiennes probiotiques. Ces produits contiennent des micro-organismes vivants et actifs provenant de la culture, au moins dans la quantité exigée au point 2.3, jusqu'à leur date de durabilité minimale. Le produit ne peut contenir d'eau ajoutée.

2.1.2. Produits de lait et de crème aromatisés, fermentés aux ferments vivants

2.1.2.1. Catégorie de denrées alimentaires au sens du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil: 01.4, 01.6

2.1.2.2. Les produits de lait et de crème aromatisés, fermentés aux ferments vivants, sont des produits fabriqués à base de produits relevant du point 2.1.1 avec ajout d'arômes, d'ingrédients ou de parties d'ingrédients relevant du point 2.2, de manière à ce que la proportion de produit à base de lait soit d'au minimum 70 % (m/m). Le produit final contient des micro-organismes vivants et actifs issus de la culture, en quantité équivalente à la proportion du produit visé au point 2.1.1, et ce, jusqu'à la date de durabilité minimale. Si des fruits sont utilisés pour l'aromatisation, leur proportion dans le produit final (à l'exception des fruits acides au goût prononcé) est de 4 % (m/m).

2.1.3. Produits de lait et de crème natures, fermentés sans ferments vivants

2.1.3.1. Catégorie de denrées alimentaires au sens du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil: 01.3, 01.6

2.1.3.2. Les produits de lait ou de crème natures, fermentés sans ferments vivants, comprennent les produits ayant subi un traitement visant à détruire des micro-organismes (par exemple, un traitement thermique après fermentation) et obtenus, par fermentation et coagulation, à partir des produits mentionnés au point 2.1.1, ainsi que de tout ou partie des ingrédients énumérés au point 2.2, dans les quantités requises, avec l'ajout de cultures microbiennes spécifiques. Du fait de la destruction microbienne, le nombre et l'activité des micro-organismes responsables de l'altération ainsi que ceux issus des cultures diminuent fortement, permettant une conservation prolongée du produit.

2.1.4. Produits de lait et de crème aromatisés, fermentés sans ferments vivants

2.1.4.1. Catégorie de denrées alimentaires au sens du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil: 01.4, 01.6

2.1.4.2. Les produits de lait et de crème aromatisés, fermentés sans ferments vivants, comprennent les produits ayant subi un traitement visant à détruire des micro-organismes (par exemple, un traitement thermique après fermentation), élaborés à partir des produits mentionnés au point 2.1.1, avec l'ajout d'arômes et de tout ou partie des ingrédients énumérés au point 2.2, dans les quantités requises, de manière à ce que la part du produit issue du lait représente au moins 70 % (m/m). Du fait de la destruction microbienne, le nombre et l'activité des micro-organismes responsables de l'altération ainsi que ceux issus des cultures diminuent fortement, permettant une conservation prolongée du produit. Si des fruits sont utilisés pour l'aromatisation, leur proportion dans le produit final (à l'exception des fruits acides au goût prononcé) est de 4 % (m/m).

2.2. Ingrédients pouvant être utilisés

2.2.1. Les ingrédients pouvant être utilisés sont le lait, le concentré de lait ou leurs mélanges, la crème de lait, le beurre, le lait en poudre, l'eau, le sel alimentaire, la poudre de lactosérum, le concentré de protéines de lait, le concentré de protéines de lactosérum, les caséinates alimentaires, les prébiotiques et les cultures microbiennes mentionnées au point 2.2.3.

2.2.2. Les arômes et gélatines ne peuvent être utilisés que pour les produits relevant des points 2.1.2 et 2.1.4.

2.2.3. Les cultures microbiennes spécifiques suivantes peuvent être utilisées pour la fabrication de produits de lait et de crème fermentés:

2.2.3.1. yaourt: La culture symbiotique de *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* et *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, ainsi que les cultures fabriquées à partir d'autres bactéries lactiques spécifiques au yaourt;

2.2.3.2. kéfir: cultures issues de grains de kéfir, telles que *Lactobacillus kefir*, espèces des genres *Leuconostoc*, *Lactococcus* et *Acetobacter* dans des proportions caractéristiques, levures fermentant le lactose telles que *Kluyveromyces marxianus*,

ou levures ne fermentant pas le lactose telles que *Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces exiguus*, *Debaryomyces hansenii*;

2.2.3.3. autres produits laitiers fermentés: culture unique ou mixte de bactéries d'acides lactiques mésophiles et/ou thermophiles spécifiques.

2.3. Exigences de qualité

2.3.1. Exigences relatives à la teneur en matière grasse

2.3.1.1. Produits laitiers fermentés

	A	B	C
1.	Catégorie de teneur en matières grasses		Teneur en matière grasse, % (m/m)
2.	Produit de lait fermenté entier	au moins	5,0
3.		moins de	10,0
4.	Produit de lait fermenté	au moins	3,0
5.		moins de	5,0
6.	Produit de lait fermenté à faible teneur en matière grasse	moins de	3,0
7.		plus de	0,5
8.	Produit de lait fermenté écrémé	au plus	0,5

2.3.1.2. Produits de crème fermentée

	A	B	C
1.	Catégorie de teneur en matières grasses		Teneur en matière grasse, % (m/m)
2.	Produit de crème fermentée entier	au moins	30
3.	Produit de crème fermentée	au moins	18
4.		moins de	30
5.	Produit de crème fermentée demi-écrémé	moins de	18
6.		au moins	10

2.3.2. Exigences chimiques et microbiologiques

	A	B	C	D
1.	Caractéristiques	Laits fermentés, à l'exception du kéfir	Kéfir	Crème aigre
2.	Teneur minimale en matière sèche non grasse, % (m/m)	-	-	5,9
3.	Teneur en protéines dans la matière sèche non grasse, au minimum, % (m/m)	34,0		
4.	Degré d'acidité, SH°	-	-	25-40
5.	Nombre de bactéries d'acide lactique originaires de la culture, au minimum, germe vivant/g	10 ⁷	10 ⁷	10 ⁵
6.	Nombre de levures originaires de la culture, au minimum, germe vivant/g	-	10 ⁴	-

2.3.1.2. Dans le cas de la crème fraîche demi-écrémée, la teneur en matière sèche non grasse doit être d'au moins 6,4 % (m/m).

2.3.1.3. Le nombre de germes vivants ne doit pas être inférieur d'un ordre de grandeur (10ⁿ⁻¹) aux valeurs indiquées dans le tableau, cet écart comprenant également l'incertitude de mesure.

2.3.1.4. Si un micro-organisme ou un groupe de micro-organismes est mentionné dans la description du produit (par exemple: «*Lactobacillus acidophilus*», «*Bifidobacterium*», «*L. casei*», «LA-5», «BB-12»), la quantité de micro-organismes vivants et actifs ainsi nommés doit être d'au moins 10⁶ colonies viables par gramme jusqu'à la date de durabilité minimale du produit.

2.3.1.5. Dans le cas des produits visés aux points 2.1.2 et 2.1.4, les exigences s'appliquent à la teneur en produit acide simple, avant l'ajout d'arômes et d'autres substances.

2.3.1.6. Les exigences portant sur les germes vivants ne s'appliquent pas aux produits relevant des points 2.1.3 et 2.1.4.

2.3.3. Exigences sensorielles

	A	B	C
1.		Produit de lait et de crème nature	Produit de lait et de crème aromatisé
2.	Aspect	Couleur blanc ivoire uniforme, exempte de crémage.	Couleur uniforme conforme à la nature du produit, exempte de crémage et de séparation de lactosérum; en cas d'utilisation d'ingrédients aromatisants en morceaux, ceux-ci sont visibles dans le coagulum; en cas de foisonnement, la structure mousseuse est perceptible.
3.	Consistance	Le caillé lisse est homogène, adhère bien à la paroi de l'emballage, exempt de crémage et de séparation du lactosérum; après mélange, il est lisse, fluide ou épais. Le caillé brassé est homogène, exempt de crémage et de séparation du lactosérum, lisse, fluide ou épais.	Fluide ou moyennement épaisse, ou présentant une structure mousseuse, exempte de crémage et de séparation de lactosérum; en cas d'utilisation d'ingrédients aromatisants en morceaux, ceux-ci sont perceptibles dans le caillé.
4.	Odeur	Agréablement acidulée, aromatique conformément à la nature du produit.	Agréablement acidulée, caractéristique de la culture utilisée et de l'ingrédient aromatisant ou de l'arôme.
5.	Goût	Agréablement acidulé, savoureux conformément à la nature du produit.	Agréablement acidulé et légèrement sucré ou salé, caractéristique de la culture utilisée et de l'ingrédient aromatisant ou de l'arôme.

2.4. Étiquetage

2.4.1. Dénomination

2.4.1.1. Les dénominations «yaourt», «kéfir», «lait écrémé», «lait à l'acidophile» et «crème aigre» peuvent être utilisées pour les produits visés au point 2.1.1, ainsi que pour leurs versions aromatisées conformes également aux exigences du point 2.1.2.

2.4.1.2. Pour les produits sans flore vivante, la dénomination doit comporter les termes «produit de lait fermenté» ou «produit de crème fermentée».

2.4.2. Autre étiquetage

2.4.2.1. La catégorie de teneur en matières grasses au sens du point 2.3 est indiquée si le produit est maigre, allégé en matières grasses, demi-gras ou gras. Pour les produits visés aux points 2.1.2 et 2.1.4, la catégorie de teneur en matières grasses doit être indiquée par référence à la fraction de produit nature. 2.4.2.2. Pour les préparations de lait acidifié, la teneur en matières grasses peut être indiquée en pourcentage massique comme élément de la dénomination ou en lien avec celle-ci, par exemple «Yaourt 1,5 %» ou «Yaourt à 1,5 % de matières grasses». L'écart entre la valeur de teneur en matières grasses indiquée sur l'étiquetage et la valeur mesurée lors des contrôles, y compris l'incertitude de mesure, peut être de $\pm 0,3$ %, sans que la teneur en matières grasses du produit puisse dépasser les valeurs minimales et maximales correspondant à la catégorie de teneur en matières grasses.

2.4.2.3. Pour les préparations de crème acidifiée, la teneur en matières grasses doit être indiquée en pourcentage massique comme élément de la dénomination ou en lien avec celle-ci, par exemple «Crème aigre 20 %» ou «Crème aigre à 20 % de matières grasses». L'écart entre la valeur de teneur en matières grasses indiquée sur l'étiquetage et la valeur mesurée lors des contrôles, y compris l'incertitude de mesure, peut être de $\pm 1,5$ %, sans que la teneur en matières grasses du produit puisse dépasser les valeurs minimales et maximales correspondant à la catégorie de teneur en matières grasses.

2.4.2.4. Pour les produits sans ferments vivants, l'emballage doit mentionner le procédé destructeur de micro-organismes utilisé, par exemple un traitement thermique ultérieur, ainsi que tout autre traitement physique influençant significativement la texture du produit, tel que le foisonnement.

2.4.2.5. La mention «aux ferments vivants» peut être utilisée pour les produits visés aux points 2.1.1 et 2.1.2.»