

V. Digrieti tal-membri tal-Gvern

Digriet Nru 60/2025 tad-29 ta' Diċembru tal-Ministru tal-Agrikoltura

li jemenda d-Digriet Nru 152/2009 tat-12 ta' Diċembru tal-Ministeru tal-Agrikoltura u l-Iżvilupp Rurali dwar ir-rekwiżiti obbligatorji tal-Codex Alimentarius Hungaricus fir-rigward tar-regolament tiegħu dwar il-prodotti tal-ħalib

- [1] L-għan tal-leġiżlazzjoni huwa li tipprovdi lill-konsumaturi b'informazzjoni adegwata dwar il-kwalità tal-prodotti tal-ħalib u li tiċċara n-natura u l-kwalità tal-prodotti li għalih jirreferi l-isem tal-prodotti tal-ħalib.
- [2] L-emenda tiżgura li t-terminu "krema qarsa" jista' jirreferi biss għal prodotti b'kultura ħajja, u b'hekk jagħmilha aktar faċli għall-konsumaturi biex jagħżlu prodotti ta' kwalità oġġla.
- [3] Abbażi tal-awtorizzazzjoni mogħtija fit-Taqsima 76, il-paragrafu (2), il-punt 5 tal-Att XLVI tal-2008 dwar il-katina alimentari u s-superviżjoni uffiċjali tagħha, u li jaġixxi fil-kamp ta' applikazzjoni tad-dmirijiet tiegħi stabbiliti fit-Taqsima 54(3) tad-Digriet tal-Gvern Nru 182/2022 tal-24 ta' Mejju dwar id-dmirijiet u s-setgħat tal-membri tal-Gvern, b'dan qed nordna dan li ġej:

1. **Taqsima** Fid-Digriet Nru 152/2009 tat-12 ta' Novembru tal-Ministeru tal-Agrikoltura u l-Iżvilupp Rurali dwar ir-rekwiżiti obbligatorji tal-Codex Alimentarius Hungaricus (minn hawn 'il quddiem imsejjaħ id-"Digriet"), il-paragrafu 25 li ġej għandu jiddaħħal fit-Taqsima 2 tad-Digriet:

"(25) Il-prodotti li ma jikkonformawx mad-dispożizzjonijiet tal-Anness 13, kif stabbilit fid-Digriet Nru 60/2025 tad-29 Diċembru tal-Ministeru tal-Agrikoltura li jemenda d-Digriet Nru 152/2009 tat-12 ta' Novembru tal-Ministeru tal-Agrikoltura u l-Iżvilupp Rurali dwar ir-rekwiżiti obbligatorji tal-Codex Alimentarius Hungaricus fir-rigward tar-regolament tiegħu dwar il-prodotti tal-ħalib (minn hawn 'il quddiem: id-Digriet Emendatorju 14), iżda li huma prodotti msemmija fl-Anness 13 li jissodisfaw id-dispożizzjonijiet applikabbli fil-jum ta' qabel id-data tad-dhul fis-seħħ tad-Digriet Emendatorju 14, jistgħu jiġu prodotti u jitqiegħdu fis-suq sal-aħħar jum tat-12-il xahar wara d-data tad-dhul fis-seħħ tad-Digriet Emendatorju 14, u jistgħu jibqgħu fis-suq sad-data ta' skadenza tagħhom jew sad-data ta' durabbiltà minima.."

2. **Taqsima** It-Taqsima 13 li ġejja għandha tiżdied mad-Digriet:

"Taqsima 13 L-abbozz tad-dispożizzjonijiet tat-Taqsima 2(25) ta' dan id-Digriet u l-Anness 13, il-Parti B, il-punt 1, is-subpunt 1.1.1.1 u l-punt 2, kif stabbiliti fid-Digriet Emendatorju 14, ġew innotifikati minn qabel f'konformità mal-Artikoli 5 sa 7 tad-Direttiva (UE) 2015/1535 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tad-9 ta' Settembru 2015 li tistabbilixxi proċedura għall-ghoti ta' informazzjoni fil-qasam tar-regolamenti tekniċi u tar-regoli dwar is-servizzi tas-Socjetà tal-Informatika."

3. **Taqsima** L-Anness 13 tad-Digriet huwa emendat f'konformità mal-Anness 1 meħmuż.

4. **Taqsima** Il-kliem "li bl-eċċezzjoni tal-ħalib tal-kawkaw u tal-ħalib tal-karamella, li magħhom ma jistgħux jiżdiedu kuluri" fil-punt 1, is-subpunt 1.1.1.1 tal-Parti B tal-Anness 13 tad-Digriet huma mħassra.

5. **Taqsima** Dan id-Digriet għandu jidhul fis-seħħ fit-tielet jum wara l-pubblikazzjoni tiegħu.

6. **Taqsima** Dan id-digriet jistabbilixxi d-dispożizzjonijiet meħtieġa għall-implimentazzjoni tar-Regolament (KE) Nru 1333/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tas-16 ta' Diċembru 2008 dwar l-addittivi tal-ikel.

7. **Taqsima** Ir-rekwiżit għan-notifika minn qabel ta' dan l-abbozz ta' digriet, kif stipulat fl-Artikoli 5-7 tad-Direttiva (UE) 2015/1535 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tad-9 ta' Settembru 2015 li tistabbilixxi proċedura għall-ghoti ta' informazzjoni fil-qasam tar-regolamenti tekniċi u tar-regoli dwar is-servizzi tas-Socjetà tal-Informatika, ġie sodisfat.

Dr. Nagy István m.p.,

Il-Ministru għall-Agrikoltura

1. *Anness 1 tad-Digriet Nru 60/2025 tad-29 ta' Diċembru tal-Ministeru tal-Agrikoltura*

Il-punt 2 fil-Parti B tal-Anness 13 tad-Digriet huwa sostitwit b'dan li ġej:

"2. PRODOTTI TAL-ĦALIB IFFERMENTAT

2.1. Definizzjoni tal-grupp ta' prodotti: il-grupp ta' prodotti jinkludi prodotti li huma magħmula, permezz ta' fermentazzjoni u koagulazzjoni, minn ħalib ippreparat kif xieraq, ittrattat bis-sħana u l-ingredjenti kollha jew uħud minnhom elenkati fil-punt 2.2 fil-kwantità meħtieġa, biż-żieda ta' kultura mikrobjali speċjali. Il-prodotti tal-ħalib iffermentat jinkludu prodotti b'kontenut ta' xaham taħt l-10 % (m/m), filwaqt li il-prodotti b'kontenut ta' xaham ta' mill-inqas jew aktar minn 10 % (m/m) jikkostitwixxu prodotti tal-krema fermentata.

2.1.1. Prodott tal-ħalib u l-krema ħajjin iffermentati sempliċi

2.1.1.1. Kategorija tal-ikel skont ir-Regolament (KE) Nru 1333/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill: 01.2, 01.6

2.1.1.2. Prodotti tal-ħalib u l-krema ħajjin iffermentati sempliċi jinkludu prodotti li huma magħmula, permezz ta' fermentazzjoni (tnaqqis tal-valur tal-pH) u l-koagulazzjoni, minn ħalib, krema u l-ingredjenti kollha jew xi wħud minnhom elenkati fil-punt 2.2 ppreparati kif xieraq u ttrattati bis-sħana, fil-kwantità meħtieġa, biż-żieda ta' kulturi mikrobiċi speċjali u razez mikrobiċi probijotiċi, u dawn il-prodotti għandu jkun fihom mikroorganiżmi attivi ħajjin li joriġinaw mill-kultura mill-inqas fil-kwantità meħtieġa mill-punt 2.3 sad-data tad-durabbiltà minima tagħhom. Il-prodott ma jistax ikun fih ilma miżjud.

2.1.2. Prodotti tal-ħalib u l-krema ffermentati b' toghma ħajja

2.1.2.1. Kategorija tal-ikel skont ir-Regolament (KE) Nru 1333/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill: 01.4, 01.6

2.1.2.2. Prodotti tal-ħalib u l-krema ffermentati b'toghma ħajja jinkludu prodotti magħmula minn prodotti taħt il-punt 2.1.1 biż-żieda ta' aromatizzanti u l-ingredjenti kollha jew uħud minnhom elenkati fil-punt 2.2 fil-kwantità meħtieġa, sabiex il-proporzjon tal-prodott li jiġi mill-ħalib ikun mill-inqas 70 % (m/m). Il-prodott finali fih il-mikroorganiżmi ħajjin u attivi li joriġinaw mill-kultura fi kwantità ekwivalenti għall-proporzjon tal-prodott taħt il-punt 2.1.1 sal-iskadenza tad-data tad-durabbiltà minima. Jekk il-frott jintuża għall-aromatizzazzjoni, il-proporzjon tiegħu fil-prodott finali (bl-eċċezzjoni ta' frott aċiduż b'toghma intensa) huwa ta' 4 % (m/m).

2.1.3. Prodotti tal-ħalib u l-krema ffermentati sempliċi mhux ħajjin

2.1.3.1. Kategorija tal-ikel skont ir-Regolament (KE) Nru 1333/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill: 01.3, 01.6

2.1.3.2. Prodotti tal-ħalib u l-krema ffermentati sempliċi mhux ħajjin jinkludu prodotti li jkunu għaddew minn proċess ta' qerda tal-mikrobi (eż. trattament ta' wara s-sħana), u li jkunu saru, permezz ta' fermentazzjoni u koagulazzjoni, minn prodotti taħt il-punt 2.1.1 u l-ingredjenti kollha jew uħud minnhom elenkati f'punt 2.2 fil-kwantità meħtieġa, biż-żieda ta' kulturi mikrobiċi speċjali. B'riżultat tal-qerda tal-mikrobi, l-għadd u l-attività tal-mikroorganiżmi li jikkawżaw id-deterjorament tal-prodott u li jiġu mill-kultura jitnaqqsu b'mod sinifikanti, u b'hekk jippermettu hażna itwal tal-prodott.

2.1.4. Prodotti tal-ħalib u l-krema ffermentati mhux ħajjin bit-toghma

2.1.4.1. Kategorija tal-ikel skont ir-Regolament (KE) Nru 1333/2008 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill: 01.4, 01.6

2.1.4.2. Il-prodotti tal-ħalib u l-krema ffermentati mhux ħajjin bit-toghma jinkludu prodotti li għaddew minn proċess ta' qerda tal-mikrobi (eż. trattament ta' wara s-sħana), u li kienu magħmula minn prodotti taħt il-punt 2.1.1 biż-żieda ta' aromatizzanti u l-ingredjenti kollha jew uħud minnhom elenkati fil-punt 2.2 fil-kwantità meħtieġa, sabiex il-proporzjon tal-prodott li ġej mill-ħalib ikun mill-inqas 70 % (m/m). B'riżultat tal-qerda tal-mikrobi, l-għadd u l-attività tal-mikroorganiżmi li jikkawżaw id-deterjorament tal-prodott u li jiġu mill-kultura jitnaqqsu b'mod sinifikanti, u b'hekk jippermettu hażna itwal tal-prodott. Jekk il-frott jintuża għall-aromatizzazzjoni, il-proporzjon tiegħu fil-prodott finali (bl-eċċezzjoni ta' frott aċiduż b'toghma intensa) huwa ta' 4 % (m/m).

2.2. Ingredjenti li jistgħu jintużaw

2.2.1. L-ingredjenti li jistgħu jintużaw huma l-ħalib, il-konċentrat tal-ħalib, jew kwalunkwe taħlita tagħhom, il-krema, il-butir, it-trab tal-ħalib, l-ilma, il-melħ li jittiekel, it-trab tax-xorrox, il-konċentrat tal-proteina tal-ħalib, il-konċentrat tal-proteina tax-xorrox, il-kaseinati li jittiekle, il-prebijotiċi, il-kulturi mikrobiċi speċifikati fil-punt 2.2.3.

2.2.2. L-aromatizzanti u l-ġelatina jistgħu jintużaw biss għall-prodotti taħt il-punti 2.1.2 u 2.1.4.

2.2.3. Il-kulturi mikrobiċi li ġejjin jistgħu jintużaw għall-produzzjoni ta' ħalib iffermentat u prodotti tal-krema:

2.2.3.1. jogurt: Il-kultura simbiotika ta' *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* u *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, u kulturi magħmula minn batterji oħra tal-aċidu lattiku speċifiċi għall-jogurt;

2.2.3.2. kefir: kulturi magħmula minn fungi kefir (eż. tipi ta' *Lactobacillus kefir*, *Leuconostoc*, *Lactococcus* u *Acetobacter* fi proporzjon tipiku), ħmira li tiffermenta l-lattożju (eż. *Kluyveromyces marxianus*),

jew hmira li ma tiffermentax il-lattożju (eż. *Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces exiguus*, *Debaryomyces hansenii*);

2.2.3.3. prodotti oħra tal-halib iffermentati: razza waħda jew kultura mħallta ta' batterji speċifiċi meżofiliċi u termofiliċi tal-aċidu lattiku.

2.3. Rekwiżiti tal-kwalità

2.3.1. Rekwiżiti tal-kontenut tax-xaħam

2.3.1.1. Prodotti tal-halib iffermentat

	A	B	C
1.	Grad ta' xaħam		Kontenut ta' xaħam, % (m/m)
2.	Prodott tal-halib iffermentat b'kontenut xaħam shiħ	minimu	5,0
3.		inqas minn	10,0
4.	Prodotti tal-halib iffermentat	minimu	3,0
5.		inqas minn	5,0
6.	Prodott tal-halib iffermentat b'kontenut baxx ta' xaħam	inqas minn	3,0
7.		aktar minn	0.5
8.	Prodott tal-halib iffermentat xkumat	massimu	0.5

2.3.1.2. Prodotti tal-halib iffermentat

	A	B	C
1.	Grad ta' xaħam		Kontenut ta' xaħam, % (m/m)
2.	Prodott tal-krema ffermentata b'xaħam shiħ	minimu	30
3.	Prodott tas-sojja ffermentat	minimu	18
4.		inqas minn	30
5.	Prodott tal-krema ffermentata nofsha xkumata	inqas minn	18
6.		minimu	10

2.3.2. Rekwiżiti kimiki u mikrobijoloġiċi

	A	B	C	D
1.	Karatteristiċi	Halib iffermentat, bl-eċċezzjoni ta' kefir	Kefir	Krema qarsa
2.	Kontenut ta' materja niexfa mingħajr xaħam, % (m/m)	-	-	5,9
3.	Kontenut ta' proteina fil-materja niexfa mingħajr xaħam, % (m/m)	34,0		
4.	Livell ta' aċidità, SH	-	-	25-40
5.	Għadd minimu ta' kulturi ta' batterji tal-aċidu lattiku, kolonja vijabbli/g	10^7	10^7	10^5
6.	L-għadd tal-kultura tal-hmira, minimu, kolonja vijabbli/g	-	10^4	-

2.3.1.2. Fil-każ ta' crema qarsa nofsha xkumata, il-kontenut ta' materja niexfa mingħajr xaħam għandu jkun mill-inqas 6,4 % (m/m).

2.3.1.3. L-għadd vijabbli ta' kolonji jista' jkun biss inqas b'ordni wiehed ta' kobor (10^{n-1}) mill-valur speċifikat fit-tabella, u din id-differenza tinkludi wkoll l-inċertezza tal-kejl.

2.3.1.4. Jekk fid-deskrizzjoni tal-prodott jiġu indikati gruppi mikrobjali jew mikrobiċi (eż. "*Lactobacillus acidophilus*", "*Bifidobacterium*", "*L.casei*", "*LA-5*"; "*BB-12*"), il-kwantità tal-grupp mikrobjali haj, attiv jew mikrobiku msemmi għandha tkun mill-inqas 10^6 kolonja vijabbli/g sal-iskadenza tad-data tad-durabbiltà minima tal-prodott.

2.3.1.5. Fil-każ ta' prodotti taħt il-punti 2.1.2 u 2.1.4, ir-rekwiżiti japplikaw għal proporzjon sempliċi ta' prodott iffermentat, qabel ma jiżdiedu aromatizzanti u sustanzi oħra.

2.3.1.6. Ir-rekwiżiti vijabbli tal-kolonji ma japplikawx għall-prodotti taħt il-punti 2.1.3 u 2.1.4.

2.3.3. Rekwiżiti sensorji

	A	B	C
1.		Prodotti tal-halib u l-krema ffermentati sempliċi	Prodotti tal-halib u l-krema ffermentati bit-toghma
2.	Dehra	Abjad tal-ghadam b'mod uniformi, mingħajr skrematura.	Kulur b'mod uniformi skont in-natura tal-prodott, mingħajr skrematura u separazzjoni tax-xorrox, jekk jintużaw biċċiet ta' aromatizzanti, il-biċċiet fil-baqta huma viżibbli, fil-każ ta' ragħwa l-istruttura tal-fowm hija perċettibbli.
3.	Konsistenza	Il-baqta lixxa hija omoġenja, tehel mal-ħajt tal-materjal tal-imballaġġ, u ma fiha l-ebda krema u mis-separazzjoni tax-xorrox, wara t-taħlit tkun lixxa, fluwida jew viskuża. Il-baqta tar-ragħwa hija omoġenja, mingħajr skrematura u separazzjoni ta' xorrox, lixxa, viskuża jew fluwida.	Fluwida jew moderatament viskuża jew għandha struttura tal-fowm, mingħajr skrematura u separazzjoni tax-xorrox, jekk jintużaw biċċiet ta' aromatizzanti, il-biċċiet fil-baqta huma perċettibbli.
4.	Riħa	Toghma qarsa pjaċevoli, aromatika skont in-natura tal-prodott.	Toghma qarsa pjaċevoli, tipika tal-kultura u t-toghma jew l-aromatizzanti użati.
5.	Toghma	Toghma pjaċevoli qarsa u delikata skont in-natura tal-prodott.	Toghma pjaċevoli qarsa, ħelwa jew mielħa, tipika tal-kultura u t-toghma jew l-aromatizzanti użati.

2.4. Immarkar

2.4.1. Deżinjazzjoni

2.4.1.1. L-ismijiet "jogurt", "kefir", "baqta", "ħalib aċiduż" u "krema qarsa" jistgħu jintużaw għall-prodotti taħt il-punt 2.1.1 u fid-denominazzjoni ta' varjanti aromatizzati li jissodisfaw ir-rekwiżiti stabbiliti fil-punt 2.1.2.

2.4.1.2. Fil-każ ta' prodotti mingħajr kultura ħajja, id-denominazzjoni tal-prodott għandha tinkludi l-kliem "prodott tal-ħalib iffermentat" jew "prodott tal-krema ffermentata".

2.4.2. Tikkettar ieħor

2.4.2.1. Il-grad ta' xaħam fil-prodott taħt il-punt 2.3 għandu jiġi indikat jekk huwa xkumat, b'kontenut baxx ta' xaħam, nofsu xkumat jew b'kontenut għoli ta' xaħam. Fil-każ ta' prodotti taħt il-punti 2.1.2 u 2.1.4, il-grad ta' xaħam għandu jiġi indikat f'relazzjoni mal-proporzjon tal-prodott sempliċi. 2.4.2.2. Fil-każ ta' prodotti tal-ħalib iffermentat, bħala parti mid-denominazzjoni jew fir-rigward tagħha, il-kontenut ta' xaħam jista' jiġi indikat f'perċentwal skont il-piż, eż. "Jogurt 1.5%", "Jogurt b'kontenut ta' xaħam ta' 1.5 %". Id-differenza bejn il-valur tal-kontenut tax-xaħam indikat fit-tikkettar u l-valur imkejjel matul l-ispezzjonijiet tista' tkun ta' +/- 0.3 %, inkluża l-inċertezza tal-kejl; madankollu, il-kontenut tax-xaħam tal-prodott ma jistax jaqbeż il-valuri minimi u massimi skont il-grad ta' xaħam.

2.4.2.3. Fil-każ ta' prodotti tal-krema ffermentata, bħala parti mid-denominazzjoni jew fir-rigward tagħha, il-kontenut ta' xaħam tal-prodott għandu jiġi indikat f'perċentwal skont il-piż, eż. "Krema qarsa 20%", "Krema qarsa b'kontenut ta' xaħam ta' 20%". Id-differenza bejn il-valur tal-kontenut tax-xaħam indikat fit-tikkettar u l-valur imkejjel matul l-ispezzjonijiet tista' tkun ta' +/- 1.5 %, inkluża l-inċertezza tal-kejl; madankollu, il-kontenut tax-xaħam tal-prodott ma jistax jaqbeż il-valuri minimi u massimi skont il-grad ta' xaħam.

2.4.2.4. Il-metodu tal-qerda tal-mikrobi għandu jiġi indikat fuq l-imballaġġ ta' prodotti mhux ħajjin (eż. trattament wara s-sħana), jew il-fatt li l-prodott kien soġġett għal trattament fiżiku ieħor (eż. ragħwa) li jinfluenza b'mod konsiderevoli l-konsistenza tal-prodott.

2.4.2.5. L-espressjoni "ħaj" tista' tintuża għall-prodotti taħt il-punti 2.1.1 u 2.1.2."