

Uredba

št. [...] /2025 ministra za kmetijstvo z dne [datum]

o spremembi

Uredba št. 152/2009 Ministrstva za kmetijstvo in razvoj podeželja z dne 12. novembra 2009 o obveznih zahtevah madžarskega živilskega zakonika (Codex Alimentarius Hungaricus) glede predpisov o mlečnih izdelkih

- [1] Cilj zakonodaje je potrošnikom zagotoviti ustrezne informacije o kakovosti mlečnih izdelkov ter pojasniti naravo in kakovost izdelka, na katerega se nanaša ime mlečnih izdelkov.
- [2] Sprememba zagotavlja, da se lahko izraz „kisla smetana“ nanaša le na izdelke z živo kulturo, kar potrošnikom olajša izbiro izdelkov višje kakovosti.
- [3] Na podlagi podeljenega dovoljenja iz oddelka 76, odstavek 2(5), zakona XLVI iz leta 2008 o prehranski verigi in njenem uradnem nadzoru ter v okviru svojih dolžnosti iz oddelka 54(3) Uredbe vlade št. 182/2022 z dne 24. maja 2022 o dolžnostih in pooblastilih članov vlade se odreja naslednje:

Oddelek 1

V Uredbi št. 152/2009 Ministrstva za kmetijstvo in razvoj podeželja z dne 12. novembra 2009 o obveznih zahtevah madžarskega živilskega zakonika (Codex Alimentarius Hungaricus) (v nadaljnjem besedilu: Uredba) se v oddelku 2 Uredbe doda naslednji odstavek 21:

„(21) Izdelki, ki niso v skladu z določbami Priloge 13, kot je določeno v Uredbi št. [...] /2025 Ministrstva za kmetijstvo z dne [...] o spremembi Uredbe št. 152/2009 Ministrstva za kmetijstvo in razvoj podeželja z dne 12. novembra 2009 o obveznih zahtevah madžarskega živilskega zakonika (Codex Alimentarius Hungaricus) (v nadaljnjem besedilu: uredba o spremembi 11), se pa izdelki iz Priloge 13, ki izpolnjujejo določbe, veljavne na dan pred datumom začetka veljavnosti uredbe o spremembi 11, lahko dajejo v promet do zadnjega dne 12. meseca po datumu začetka veljavnosti uredbe o spremembi 11 in lahko ostanejo v prometu do minimalnega roka trajanja.“.

Oddelek 2

V uredbi se doda naslednji oddelek 12:

„Oddelek 12. Osnutek določb oddelka 2(21) te uredbe in Priloge 13, del b, točka 1, podtočka 1.1.1.1, in točka 2, kot je določeno v uredbi o spremembi št. 11, je bil predhodno priglašen v skladu s členi 5 do 7 Direktive (EU) 2015/1535 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 9. septembra 2015 o določitvi postopka za zbiranje informacij na področju tehničnih predpisov in pravil za storitve informacijske družbe.“.

Oddelek 3

Priloga 13 k Uredbi se spremeni v skladu s *Prilogo 1*.

Oddelek 4

V točki 1, podtočka 1.1.1.1, dela B Priloge 13 k Uredbi se črta besedilo „z izjemo kakavovega in karamelnega mleka, ki se mu barvila ne smejo dodajati“.

Oddelek 5

Ta uredba začne veljati tretji dan po objavi.

Oddelek 6

Ta uredba določa določbe, potrebne za izvajanje Uredbe (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aditivih za živila.

Oddelek 7

Zahteva po predhodni priglasitvi tega osnutka uredbe, kot je določeno v členih 5 do 7 Direktive (EU) 2015/1535 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 9. septembra 2015 o določitvi postopka za zbiranje informacij na področju tehničnih predpisov in pravil za storitve informacijske družbe, je izpolnjena.

Točka 2 v delu B Priloge 13 k Uredbi se nadomesti z naslednjim:

„2. FERMENTIRANI MLEČNI IZDELKI

2.1. Opredelitev skupine izdelkov: skupina izdelkov vključuje izdelke, ki so s fermentacijo in koagulacijo pridobljeni iz ustrezno pripravljenega, toplotno obdelanega mleka in vseh ali nekaterih sestavin, navedenih v točki 2.2, v zahtevani količini z dodatkom posebne mikrobne kulture. Fermentirani mlečni izdelki vključujejo izdelke z vsebnostjo maščobe manj kot 10 % (m/m), fermentirane smetane pa izdelke z vsebnostjo maščobe najmanj 10 % ali več (m/m).

2.1.1. Naravno fermentirano mleko in izdelki iz smetane z živo floro

2.1.1.1. Kategorija živil v skladu z Uredbo (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta: 01.2, 01.6

2.1.1.2. Naravno fermentirano mleko in izdelki iz smetane vključujejo izdelke, proizvedene s fermentacijo (zmanjšanjem vrednosti pH) in koagulacijo iz ustrezno pripravljenega, toplotno obdelanega mleka, smetane in vseh ali nekaterih sestavin iz točke 2.2 v zahtevani količini z dodatkom posebnih mikrobni kultur in probiotičnih mikrobni sevov, ti izdelki pa morajo vsebovati žive aktivne mikroorganizme iz kulture, vsaj v količini, zahtevani v točki 2.3, do minimalnega roka trajanja. Izdelek ne sme vsebovati dodane vode.

2.1.2. Aromatizirano fermentirano mleko in izdelki iz smetane z živo floro

2.1.2.1. Kategorija živil v skladu z Uredbo (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta: 01.4, 01.6.

2.1.2.2. Aromatizirano fermentirano mleko in izdelki iz smetane z živo floro vključujejo izdelke iz točke 2.1.1 z dodatkom arom in vseh ali nekaterih sestavin, navedenih v točki 2.2, v zahtevani količini, tako da je delež izdelka iz mleka vsaj 70 % (m/m). Končni izdelek vsebuje žive, aktivne mikroorganizme iz kulture, v količini, ki je enaka deležu izdelka iz točke 2.1.1 do izteka minimalnega roka trajanja. Če se za aromatiziranje uporablja sadje, je njegovo razmerje v končnem izdelku (razen kislega sadja z intenzivnim okusom) 4 % (m/m).

2.1.3. Naravno fermentirano mleko in izdelki iz smetane z neživo floro

2.1.3.1. Kategorija živil v skladu z Uredbo (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta: 01.3, 01.6

2.1.3.2. Naravno fermentirano mleko in izdelki iz smetane z neživo floro vključujejo izdelke, ki so bili podvrženi postopku uničevanja mikrobov (npr. z naknadno toplotno obdelavo) in so bili s fermentacijo in koagulacijo proizvedeni iz izdelkov iz točke 2.1.1 in vseh ali nekaterih sestavin iz točke 2.2 v zahtevani količini z dodatkom posebnih mikrobni kultur. Zaradi uničenja mikrobov se število in aktivnost mikroorganizmov, ki povzročajo kvarjenje izdelka in izhajajo iz kulture, znatno zmanjšata, kar omogoča daljše shranjevanje izdelka.

2.1.4. Aromatizirano fermentirano mleko in izdelki iz smetane z neživo floro

2.1.4.1. Kategorija živil v skladu z Uredbo (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta: 01.4, 01.6

2.1.4.2. Aromatizirano fermentirano mleko in izdelki iz smetane z neživo floro, ki so bili podvrženi postopku uničevanja mikrobov (npr. z naknadno toplotno obdelavo), vključujejo izdelke iz točke 2.1.1 z dodatkom arom in vseh ali nekaterih sestavin, navedenih v točki 2.2, v zahtevani količini, tako da je delež izdelka iz mleka vsaj 70 % (m/m). Zaradi uničenja mikrobov se število in aktivnost mikroorganizmov, ki povzročajo kvarjenje izdelka in izhajajo

iz kulture, znatno zmanjšata, kar omogoča daljše shranjevanje izdelka. Če se za aromatiziranje uporablja sadje, je njegovo razmerje v končnem izdelku (razen kislega sadja z intenzivnim okusom) 4 % (m/m).

2.2. Sestavine, ki se lahko uporabljajo

2.2.1. Sestavine, ki se lahko uporabijo, so mleko, mlečni koncentrat ali katera koli njihova mešanica, smetana, maslo, mleko v prahu, voda, jedilna sol, sirotka v prahu, koncentrat mlečnih beljakovin, koncentrat sirotkinih beljakovin, užitni kazeinati, prebiotiki, mikrobiološke kulture iz točke 2.2.3.

2.2.2. Aroma in želatina se lahko uporabljata samo za izdelke iz točk 2.1.2 in 2.1.4.

2.2.3. Za proizvodnjo fermentiranega mleka in izdelkov iz smetane se lahko uporabljajo naslednje mikrobiološke kulture:

2.2.3.1. jogurt: simbiotična kultura *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* in *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* ter kulture, izdelane iz drugih mlečnokislinskih bakterij, specifičnih za jogurt;

2.2.3.2. kefir: kulture, izdelane iz kefirjevih gliv (npr. vrste *Lactobacillus kefir*, *Leuconostoc*, *Lactococcus* in *Acetobacter* v značilnem razmerju), kvasovk za fermentacijo laktoze (npr. *Kluyveromyces marxianus*) in kvasovk, ki ne fermentirajo laktoze (npr. *Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces exiguus*, *Decaryomyces hansenii*);

2.2.3.3. drugi fermentirani mlečni izdelki: en sev ali mešana kultura specifičnih mezofilnih in termofilnih mlečnokislinskih bakterij.

2.3. Zahteve glede kakovosti

2.3.1. Zahteve glede vsebnosti maščobe

2.3.1.1. Fermentirani mlečni izdelki

	A	B	C
1.	Stopnja maščobe		Vsebnost maščob, % (m/m)
2.	Polnomaščobni fermentiran mlečni izdelek	najmanj	5,0
3.		manj od	10,0
4.	Fermentirani mlečni izdelki	najmanj	3,0
5.		manj od	5,0
6.	Fermentirani mlečni izdelek z nizko vsebnostjo maščob	manj od	3,0
7.		več kot	0,5
8.	Izdelek iz posnetega fermentiranega mleka	mas. %	0,5

2.3.1.2. Fermentirani izdelki iz smetane

	A	B	C
1.	Stopnja maščobe		Vsebnost maščob, % (m/m)
2.	Polnomastni fermentiran izdelek iz smetane	najmanj	30
3.	Fermentirani izdelek iz smetane	najmanj	18
4.		manj od	30
5.	Polposneti fermentirani izdelek	manj od	18

6.	iz smetane	najmanj	10
----	------------	---------	----

2.3.2. Kemijske in mikrobiološke zahteve

	A	B	C	D
1.	Značilnosti	Fermentirano mleko, razen kefirja	Kefir	Kisla smetana
2.	Vsebnost nemastne suhe snovi, % (m/m)	—	—	5,9
3.	Vsebnost beljakovin v nemastni suhi snovi, % (m/m)	34,0		
4.	Stopnja kislosti, SH°	—	—	25–40
5.	Število kultur mlečnokislinskih bakterij, najmanjša, sposobnih za razmnoževanje/g	10^7	10^7	10^5
6.	Število kultur kvasovk, najmanjša, sposobnih za razmnoževanje/g	—	10^4	—

2.3.2.1. V primeru polposnete kisle smetane je vsebnost nemastne suhe snovi najmanj 6,4 % (m/m).

2.3.2.2. Število živih kolonij se lahko razlikuje od vrednosti navedenih v preglednici, za manj kot en velikostni red (10^{n-1}), pri čemer odstopanje vključuje tudi merilno negotovost.

2.3.2.3. Če so v opisu izdelka navedeni mikrobi ali mikrobne skupine (npr. „Lactobacillus acidophilus“, „Bifidobacterium“, „L.casei“, „LA-5“, „BB-12“), je količina navedenega živega, aktivnega mikroba ali mikrobne skupine vsaj 10^6 živih kolonij/g do izteka minimalnega roka uporabnosti izdelka.

2.3.2.4. V primeru izdelkov iz točk 2.1.2 in 2.1.4 se zahteve uporabljajo za delež enostavnih fermentiranih izdelkov pred dodajanjem arom in drugih snovi.

2.3.2.5. Zahteve glede živih kolonij mikroorganizmov se ne uporabljajo za izdelke iz točk 2.1.3 in 2.1.4.

2.3.3. Senzorične zahteve

	A	B	C
1.		Naravno fermentirano mleko in izdelki iz smetane	Aromatizirano fermentirano mleko in izdelki iz smetane
2.	Videz	Enakomerno bele barve, brez penjenja.	Enakomerna barva glede na naravo izdelka, brez penjenja in ločevanja sirotke, če se uporabijo grudice arom, so grudice v sirnini vidni, pri penjenju pa je struktura pene zaznavna.
3.	Konsistenca	Gladka skuta je homogena, dobro se drži stene embalažnega materiala, se ne peni in ne ločuje sirotke ter je po mešanju gladka, gosta ali tekoča. Stepena skuta je homogena, se ne peni in ne ločuje sirotke ter je gladka, gosta ali tekoča.	Pri uporabi grudastih arom s tekočo ali srednje gosto strukturo ali penasto strukturo, brez penjenja in ločevanja sirotke, so grude zaznavne v skuti.
4.	Vonj	Prijetno kisel, aromatičen glede na naravo izdelka.	Prijeten kisel, značilen za uporabljen kulturo in aromo ali vonj.
5.	Okus	Prijetno kisel, nežen okus glede na	Prijetno kisel, sladek ali slan okus,

		naravo izdelka.	značilen za uporabljeno kulturo in aromo ali vonj.
--	--	-----------------	--

2.4. Označevanje

2.4.1. Poimenovanje

2.4.1.1. Imena „jogurt“, „kefir“, „kislo mleko“, „acidofilno mleko“ in „kisla smetana“ se lahko uporabljajo za izdelke iz točke 2.1.1 in pri označevanju aromatiziranih različic, ki izpolnjujejo zahteve iz točke 2.1.2.

2.4.1.2. Pri izdelkih brez žive kulture poimenovanje izdelka vključuje besede „izdelek iz fermentiranega mleka“ ali „izdelek iz fermentirane smetane“.

2.4.2. Drugo označevanje

2.4.2.1. Stopnja maščobe v izdelku iz točke 2.3 se navede, če je izdelek posnet, z nizko vsebnostjo maščobe, polposnet ali z visoko vsebnostjo maščobe. V primeru izdelkov iz točk 2.1.2 in 2.1.4 se stopnja maščobe navede glede na delež navadnega izdelka.

2.4.2.2. V primeru fermentiranih mlečnih izdelkov, v okviru poimenovanja ali v zvezi z njim, se lahko vsebnost maščob navede v masnih odstotkih, npr. „jogurt 1,5 %“, „jogurt z vsebnostjo maščob 1,5 %“. Razlika med vrednostjo vsebnosti maščobe, navedeno na označevanju, in vrednostjo, izmerjeno med pregledi, je lahko $\pm 0,3$ %, vključno z merilno negotovostjo; vendar vsebnost maščobe v izdelku ne sme presegati najnižjih in najvišjih vrednosti glede na stopnjo maščobe.

2.4.2.3. Pri izdelkih iz fermentirane smetane se kot del označevanja ali v zvezi z njim vsebnost maščobe v izdelku navede v masnih odstotkih, npr. „Kisla smetana 20 %“, „Kisla smetana z vsebnostjo maščobe 20 %“. Razlika med vrednostjo vsebnosti maščobe, navedeno na označevanju, in vrednostjo, izmerjeno med pregledi, je lahko $\pm 1,5$ %, vključno z merilno negotovostjo; vendar vsebnost maščobe v izdelku ne sme presegati najnižjih in najvišjih vrednosti glede na stopnjo maščobe.

2.4.2.4. Postopek, ki uničuje mikrobo, se navede na embalaži izdelkov, ki ne vsebujejo žive flore (npr. naknadna toplotna obdelava), ali dejstvo, da je bil izdelek podvržen drugi fizični obdelavi (npr. penjenju), ki znatno vpliva na konsistenco izdelka.

2.4.2.5. Izraz „živa flora“ se lahko uporablja za izdelke iz točk 2.1.1 in 2.1.2.