

V. Διατάγματα μελών της κυβέρνησης

Διάταγμα αριθ. 60/2025 της 29ης Δεκεμβρίου του υπουργού Γεωργίας για την τροποποίηση του διατάγματος αριθ. 152/2009 του Υπουργείου Γεωργίας και Αγροτικής Ανάπτυξης, της 12ης Δεκεμβρίου 2009, σχετικά με τις υποχρεωτικές απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων της Ουγγαρίας (Codex Alimentarius Hungaricus) αναφορικά με τη ρύθμιση των γαλακτοκομικών προϊόντων

- [1] Στόχος της νομοθεσίας είναι η παροχή επαρκών πληροφοριών στους καταναλωτές σχετικά με την ποιότητα των γαλακτοκομικών προϊόντων και η αποσαφήνιση της φύσης και της ποιότητας του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η ονομασία των γαλακτοκομικών προϊόντων.
- [2] Η τροποποίηση διασφαλίζει ότι ο όρος «ξινή κρέμα» μπορεί να αναφέρεται μόνο σε προϊόντα με ζωντανή καλλιέργεια, καθιστώντας ευκολότερη για τους καταναλωτές την επιλογή προϊόντων υψηλότερης ποιότητας.
- [3] Βάσει της έγκρισης που χορηγείται στο άρθρο 76 παράγραφος 2 σημείο 5 του νόμου XLVI του 2008 για την τροφική αλυσίδα και την επίσημη εποπτεία της, και ενεργώντας στο πλαίσιο των καθηκόντων μου που ορίζονται στο άρθρο 54 παράγραφος 3 του κυβερνητικού διατάγματος αριθ. 182/2022, της 24ης Μαΐου, σχετικά με τα καθήκοντα και τις εξουσίες των μελών της κυβέρνησης, διατάζω τα εξής:

1. **Άρθρο** Στο διάταγμα αριθ. 152/2009 του Υπουργείου Γεωργίας και Αγροτικής Ανάπτυξης, της 12ης Νοεμβρίου, σχετικά με τις υποχρεωτικές απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων της Ουγγαρίας (Codex Alimentarius Hungaricus) (στο εξής: διάταγμα), προστίθεται η ακόλουθη παράγραφος 25 στο άρθρο 2 του διατάγματος:
«25) Προϊόντα που δεν συμμορφώνονται με τις διατάξεις του παραρτήματος 13, όπως ορίζονται στο διάταγμα αριθ. 60/2025 της 29ης Δεκεμβρίου του Υπουργείου Γεωργίας για την τροποποίηση του διατάγματος αριθ. 152/2009 του Υπουργείου Γεωργίας και Αγροτικής Ανάπτυξης της 12ης Νοεμβρίου σχετικά με τις υποχρεωτικές απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων της Ουγγαρίας (Codex Alimentarius Hungaricus) αναφορικά με τη ρύθμιση των γαλακτοκομικών προϊόντων (στο εξής: τροποποιητικό διάταγμα 14), αλλά που αναφέρονται στο παράρτημα 13 και πληρούν τις διατάξεις που ίσχυαν την ημέρα που προηγείται της ημερομηνίας έναρξης ισχύος του τροποποιητικού διατάγματος 14, μπορούν να παράγονται και να διατίθενται στην αγορά έως την τελευταία ημέρα του 12ου μήνα που έπεται της ημερομηνίας έναρξης ισχύος του τροποποιητικού διατάγματος 14 και μπορούν να παραμείνουν στην αγορά μέχρι την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας».
2. **Άρθρο** Το ακόλουθο άρθρο 13 προστίθεται στο διάταγμα:
«Άρθρο 13 Το σχέδιο διατάξεων του άρθρου 2 παράγραφος 25 του παρόντος διατάγματος και του παραρτήματος 13 μέρος Β σημείο 1 επιμέρους σημείο 1.1.1.1 και σημείο 2, όπως ορίζεται στο τροποποιητικό διάταγμα 14, έχει κοινοποιηθεί εκ των προτέρων σύμφωνα με τα άρθρα 5 έως 7 της οδηγίας (ΕΕ) 2015/1535 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 9ης Σεπτεμβρίου 2015, για την καθιέρωση μιας διαδικασίας πληροφόρησης στον τομέα των τεχνικών προδιαγραφών και των κανόνων σχετικά με τις υπηρεσίες της κοινωνίας των πληροφοριών».
3. **Άρθρο** Το παράρτημα 13 του διατάγματος τροποποιείται σύμφωνα με το παράρτημα 1 του παρόντος.
4. **Άρθρο** Το κείμενο «με εξαίρεση το γάλα κακάο και το γάλα καραμέλας, στα οποία δεν επιτρέπεται η προσθήκη χρωστικών ουσιών» στο σημείο 1 επιμέρους σημείο 1.1.1.1 του μέρους Β του παραρτήματος 13 του διατάγματος καταργείται.
5. **Άρθρο** Το παρόν διάταγμα αρχίζει να ισχύει την τρίτη ημέρα μετά τη δημοσίευσή του.
6. **Άρθρο** Το παρόν διάταγμα καθορίζει τις αναγκαίες διατάξεις για την εφαρμογή του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 16ης Δεκεμβρίου 2008, που αφορά τα πρόσθετα τροφίμων.
7. **Άρθρο** Το παρόν σχέδιο διατάγματος συμμορφώνεται με την απαίτηση προηγούμενης κοινοποίησης, όπως ορίζεται στα άρθρα 5-7 της οδηγίας (ΕΕ) 2015/1535 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 9ης Σεπτεμβρίου 2015, για την καθιέρωση μιας διαδικασίας πληροφόρησης στον τομέα των τεχνικών προδιαγραφών και των κανόνων σχετικά με τις

υπηρεσίες της κοινωνίας των πληροφοριών.

Dr. Nagy István m.p.,

Υπουργός Γεωργίας

1. Παράρτημα 1 του διατάγματος αριθ. 60/2025 της 29ης Δεκεμβρίου του Υπουργείου Γεωργίας

Το σημείο 2 του μέρους II του παραρτήματος 13 του διατάγματος αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«2. ΓΑΛΑΚΤΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΠΟΥ ΕΧΟΥΝ ΥΠΟΣΤΕΙ ΖΥΜΩΣΗ

2.1. Ορισμός της ομάδας προϊόντων: η ομάδα προϊόντων περιλαμβάνει προϊόντα που παρασκευάζονται, με ζύμωση και πήξη, από κατάλληλα παρασκευασμένο, θερμικά επεξεργασμένο γάλα και όλα ή ορισμένα από τα συστατικά που αναφέρονται στο σημείο 2.2 στην απαιτούμενη ποσότητα με την προσθήκη ειδικής μικροβιακής καλλιέργειας. Τα γαλακτοκομικά προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση περιλαμβάνουν προϊόντα με περιεκτικότητα σε λιπαρά κάτω του 10 % (m/m), ενώ τα προϊόντα με περιεκτικότητα σε λιπαρά τουλάχιστον 10 % (m/m) συνιστούν προϊόντα κρέμας γάλακτος που έχουν υποστεί ζύμωση.

2.1.1. Ζωντανά απλά προϊόντα γάλακτος και κρέμας γάλακτος που έχουν υποστεί ζύμωση

2.1.1.1. Κατηγορία τροφίμων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου: 01.2, 01.6

2.1.1.2. Τα ζωντανά απλά προϊόντα γάλακτος και κρέμας γάλακτος που έχουν υποστεί ζύμωση περιλαμβάνουν προϊόντα τα οποία παράγονται, με ζύμωση (μείωση της τιμής του pH) και πήξη, από κατάλληλα παρασκευασμένο, θερμικά επεξεργασμένο γάλα, κρέμα γάλακτος και όλα ή ορισμένα από τα συστατικά που απαριθμούνται στο σημείο 2.2 στην απαιτούμενη ποσότητα με την προσθήκη ειδικών μικροβιακών καλλιεργιών και προβιοτικών μικροβιακών στελεχών, και τα προϊόντα αυτά πρέπει να περιέχουν ζωντανούς, ενεργούς μικροοργανισμούς που προέρχονται από την καλλιέργεια τουλάχιστον στην ποσότητα που απαιτείται από το σημείο 2.3 έως την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητάς τους. Το προϊόν δεν μπορεί να περιέχει πρόσθετο νερό.

2.1.2. Ζωντανά αρωματισμένα προϊόντα γάλακτος και κρέμας γάλακτος που έχουν υποστεί ζύμωση

2.1.2.1. Κατηγορία τροφίμων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου: 01.4, 01.6

2.1.2.2. Τα ζωντανά αρωματισμένα προϊόντα γάλακτος και κρέμας γάλακτος που έχουν υποστεί ζύμωση που παρασκευάζονται από προϊόντα που αναφέρονται στο σημείο 2.1.1 με την προσθήκη αρωματικών υλών και όλων ή ορισμένων από τα συστατικά που αναφέρονται στο σημείο 2.2 στην απαιτούμενη ποσότητα, έτσι ώστε η αναλογία του προϊόντος που προέρχεται από το γάλα να είναι τουλάχιστον 70 % (m/m). Το τελικό προϊόν περιέχει τους ζώντες ενεργούς μικροοργανισμούς που προέρχονται από την καλλιέργεια σε ποσότητα ισοδύναμη με την αναλογία του προϊόντος που αναφέρεται στο σημείο 2.1.1 έως τη λήξη της ημερομηνίας ελάχιστης διατηρησιμότητας. Εάν τα φρούτα χρησιμοποιούνται για αρωματισμό, η αναλογία τους στο τελικό προϊόν (με εξαίρεση τα όξινα φρούτα με έντονη γεύση) είναι 4 % (m/m).

2.1.3. Μη ζωντανά απλά προϊόντα γάλακτος και κρέμας γάλακτος που έχουν υποστεί ζύμωση

2.1.3.1. Κατηγορία τροφίμων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου: 01.3, 01.6

2.1.3.2. Τα μη ζωντανά απλά προϊόντα γάλακτος και κρέμας γάλακτος που έχουν υποστεί ζύμωση περιλαμβάνουν προϊόντα που έχουν υποβληθεί σε διαδικασία καταστροφής μικροβίων (π.χ. μεταθερμική επεξεργασία) και παρασκευάστηκαν, με ζύμωση και πήξη, από τα προϊόντα που αναφέρονται στο σημείο 2.1.1 και όλα ή μερικά από τα συστατικά που αναφέρονται στο σημείο 2.2 στην απαιτούμενη ποσότητα με την προσθήκη ειδικών μικροβιακών καλλιεργιών. Ως αποτέλεσμα της καταστροφής των μικροβίων, μειώνεται σημαντικά ο αριθμός και η δραστηριότητα των μικροοργανισμών που προκαλούν την αλλοίωση του προϊόντος και προέρχονται από την καλλιέργεια, επιτρέποντας έτσι τη μεγαλύτερη διάρκεια αποθήκευσης του προϊόντος.

2.1.4. Μη ζωντανά αρωματισμένα προϊόντα γάλακτος και κρέμας γάλακτος που έχουν υποστεί ζύμωση

2.1.4.1. Κατηγορία τροφίμων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1333/2008 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου: 01.4, 01.6

2.1.4.2. Τα μη ζωντανά αρωματισμένα προϊόντα γάλακτος και κρέμας γάλακτος που έχουν υποστεί ζύμωση περιλαμβάνουν προϊόντα που έχουν υποβληθεί σε διαδικασία καταστροφής μικροβίων (π.χ. μεταθερμική επεξεργασία) και παρασκευάστηκαν από προϊόντα που αναφέρονται στο σημείο 2.1.1 με την προσθήκη αρωματικών υλών και όλων ή ορισμένων από τα συστατικά που απαριθμούνται στο σημείο 2.2 στην απαιτούμενη ποσότητα, έτσι ώστε η αναλογία του

προϊόντος που προέρχεται από το γάλα να είναι τουλάχιστον 70 % (m/m). Ως αποτέλεσμα της καταστροφής των μικροβίων, μειώνεται σημαντικά ο αριθμός και η δραστηριότητα των μικροοργανισμών που προκαλούν την αλλοίωση του προϊόντος και προέρχονται από την καλλιέργεια, επιτρέποντας έτσι τη μεγαλύτερη διάρκεια αποθήκευσης του προϊόντος. Εάν τα φρούτα χρησιμοποιούνται για αρωματισμό, η αναλογία τους στο τελικό προϊόν (με εξαίρεση τα όξινα φρούτα με έντονη γεύση) είναι 4 % (m/m).

2.2. Συστατικά που μπορούν να χρησιμοποιηθούν

2.2.1. Συστατικά που μπορούν να χρησιμοποιηθούν είναι το γάλα, το συμπυκνωμένο γάλα ή οποιοδήποτε μείγμα αυτών, η κρέμα, το βούτυρο, το γάλα σε σκόνη, το νερό, το μαγειρικό αλάτι, ο ορός γάλακτος σε σκόνη, το συμπύκνωμα πρωτεϊνών γάλακτος, το συμπύκνωμα πρωτεϊνών ορού γάλακτος, τα βρώσιμα καζεϊνικά άλατα, τα πρεβιοτικά, οι μικροβιακές καλλιέργειες που καθορίζονται στο σημείο 2.2.3.

2.2.2. Η αρωματική ύλη και η ζελατίνη μπορούν να χρησιμοποιούνται μόνο για τα προϊόντα που αναφέρονται στα σημεία 2.1.2 και 2.1.4.

2.2.3. Οι ακόλουθες μικροβιακές καλλιέργειες μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή γάλακτος και προϊόντων κρέμας γάλακτος που έχουν υποστεί ζύμωση:

2.2.3.1. γιαούρτι: η συμβιωτική καλλιέργεια *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* και *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, καθώς και καλλιέργειες που παράγονται από άλλα βακτήρια γαλακτικού οξέος ειδικά για το γιαούρτι

2.2.3.2. κεφίρ: καλλιέργειες που παράγονται από μύκητες kefir (π.χ. *Lactobacillus kefir*, *Leuconostoc*, *Lactococcus* και *Acetobacter* σε τυπικές αναλογίες), ζυμομύκητες που υφίστανται ζύμωση με λακτόζη (π.χ. *Kluyveromyces marxianus*),

ή ζυμομύκητες που δεν προκαλούν ζύμωση λακτόζης (π.χ. *Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces exiguus*, *Debaryomyces hansenii*),

2.2.3.3. άλλα γαλακτοκομικά προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση: μεμονωμένο στέλεχος ή μεικτή καλλιέργεια συγκεκριμένων μεσόφιλων και θερμόφιλων βακτηρίων γαλακτικού οξέος.

2.3. Απαιτήσεις ποιότητας

2.3.1. Απαιτήσεις περιεκτικότητας σε λιπαρές ουσίες

2.3.1.1. Γαλακτοκομικά προϊόντα που έχουν υποστεί ζύμωση

	A	B	Γ
1.	Βαθμός λιπαρότητας		Περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες, % (m/m)
2.	Πλήρες γαλακτοκομικό προϊόν που έχει υποστεί ζύμωση	ελάχιστο	5,0
3.		λιγότερο από	10,0
4.	Γαλακτοκομικό προϊόν που έχει υποστεί ζύμωση	ελάχιστο	3,0
5.		λιγότερο από	5,0
6.	Γαλακτοκομικό προϊόν που έχει υποστεί ζύμωση με χαμηλά λιπαρά	λιγότερο από	3,0
7.		περισσότερο από	0,5
8.	Αποβουτυρωμένο γαλακτοκομικό προϊόν που έχει υποστεί ζύμωση	μέγιστο	0,5

2.3.1.2. Προϊόντα κρέμας γάλακτος που έχουν υποστεί ζύμωση

	A	B	Γ
1.	Βαθμός λιπαρότητας		Περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες, % (m/m)
2.	Πλήρες προϊόν κρέμας γάλακτος που έχουν υποστεί ζύμωση	ελάχιστο	30
3.	Προϊόν κρέμας γάλακτος που έχει υποστεί ζύμωση	ελάχιστο	18
4.		λιγότερο από	30
5.	Ημιαποβουτυρωμένο προϊόν κρέμας γάλακτος που έχει υποστεί ζύμωση	λιγότερο από	18
6.		ελάχιστο	10

2.3.2. Χημικές και μικροβιολογικές απαιτήσεις

	A	B	Γ	Δ
1.	Χαρακτηριστικά	Γάλατα που έχουν υποστεί ζύμωση, με	Κεφίρ	Όξινη κρέμα
2.	Περιεκτικότητα σε μη λιπαρή ξηρή ουσία, % (m/m)	-	-	5,9
3.	Περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη στη μη λιπαρή ξηρή ύλη, % (m/m)	34,0		
4.	Επίπεδο οξύτητας, SH°	-	-	25-40
5.	Αριθμός καλλιέργειας βακτηρίων γαλακτικού οξέος, ελάχιστες, βιώσιμες αποικίες/g	10 ⁷	10 ⁷	10 ⁵
6.	Αριθμός καλλιεργειών ζυμομυκήτων, ελάχιστες, βιώσιμες αποικίες/g	-	10 ⁴	-

2.3.1.2. Στην περίπτωση της ημιαποβουτυρωμένης ξινής κρέμας, η περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία χωρίς λιπαρά πρέπει να είναι τουλάχιστον 6,4 % (m/m).

2.3.1.3. Ο αριθμός βιώσιμων αποικιών μπορεί να είναι μικρότερος μόνο κατά μία τάξη μεγέθους (10ⁿ⁻¹) από την τιμή που καθορίζεται στον πίνακα, και η διαφορά αυτή περιλαμβάνει επίσης την αβεβαιότητα μέτρησης.

2.3.1.4. Εάν στην περιγραφή του προϊόντος αναφέρονται μικροοργανισμοί ή μικροβιακές ομάδες (π.χ. «*Lactobacillus acidophilus*», «*Bifidobacterium*», «*L.casei*», «*LA-5*», «*BB-12*»), η ποσότητα του αναφερόμενου ζωντανού, ενεργού μικροοργανισμού ή μικροβιακής ομάδας είναι τουλάχιστον 10⁶ βιώσιμες αποικίες/g έως τη λήξη της ημερομηνίας ελάχιστης διατηρησιμότητας του προϊόντος.

2.3.1.5. Στην περίπτωση των προϊόντων που αναφέρονται στα σημεία 2.1.2 και 2.1.4, οι απαιτήσεις ισχύουν για την απλή αναλογία προϊόντων που έχουν υποστεί ζύμωση πριν από την προσθήκη αρωματικών υλών και άλλων ουσιών.

2.3.1.6. Οι απαιτήσεις για βιώσιμες αποικίες δεν ισχύουν για τα προϊόντα που αναφέρονται στα σημεία 2.1.3 και 2.1.4.

2.3.3. Οργανοληπτικές απαιτήσεις

	A	B	Γ
1.		Απλά προϊόντα γάλακτος και κρέμας γάλακτος που έχουν υποστεί ζύμωση	Αρωματισμένο προϊόν γάλακτος και κρέμας γάλακτος που έχει υποστεί ζύμωση
2.	Εμφάνιση	Ομοιόμορφα λευκό, χωρίς σχηματισμό κορυφής.	Ομοιόμορφο χρώμα ανάλογα με τη φύση του προϊόντος, χωρίς σχηματισμό κορυφής και διαχωρισμό ορού γάλακτος, εάν χρησιμοποιούνται κομμάτια αρωματικών υλών, τα κομμάτια στο τυρόπηγμα είναι ορατά, στην περίπτωση αφρισμού είναι αισθητή η δομή του αφρού.
3.	Σύσταση	Το λείο τυρόπηγμα είναι ομοιογενές, κολλάει στα τοιχώματα της συσκευασίας, χωρίς σχηματισμό κορυφής και διαχωρισμό ορού γάλακτος, είναι λείο, ρευστό ή παχύρρευστο μετά την ανάμειξη. Το ανακατεμένο τυρόπηγμα είναι ομοιογενές, χωρίς σχηματισμό κορυφής και διαχωρισμό ορού γάλακτος.	Υγρό ή μετρίως παχύρρευστο ή έχει δομή αφρού, χωρίς σχηματισμό κορυφής και διαχωρισμό ορού γάλακτος, εάν χρησιμοποιούνται κομμάτια αρωματικών υλών, τα κομμάτια στο τυρόπηγμα είναι αισθητά.
4.	Οσμή	Ευχάριστα όξινη, αρωματική ανάλογα με τη φύση του προϊόντος.	Ευχάριστα όξινη, χαρακτηριστική της χρησιμοποιούμενης καλλιέργειας και της αρωματικής ύλης ή του αρώματος.
5.	Γεύση	Ευχάριστα όξινη, λεπτή γεύση ανάλογα με τη φύση του προϊόντος.	Ευχάριστα όξινη, υπόγλυκη ή αλμυρή, χαρακτηριστική της χρησιμοποιούμενης καλλιέργειας και της αρωματικής ύλης ή του αρώματος.

2.4. Σήμανση

2.4.1. Ονομασία

2.4.1.1. Οι ονομασίες «γιαούρτι», «κεφίρ», «πηγμένο γάλα», «γάλα εμπλουτισμένο με οξεόφιλο λακτοβάκιλο» και «όξινη κρέμα» μπορούν να χρησιμοποιούνται για τα προϊόντα που αναφέρονται στο σημείο 2.1.1 και στην ονομασία αρωματισμένων παραλλαγών που πληρούν τις απαιτήσεις του σημείου 2.1.2.

2.4.1.2. Στην περίπτωση προϊόντων χωρίς ζωντανή καλλιέργεια, η ονομασία του προϊόντος περιλαμβάνει τις λέξεις «γαλακτοκομικό προϊόν που έχει υποστεί ζύμωση» ή «προϊόν κρέμας γάλακτος που έχει υποστεί ζύμωση».

2.4.2. Άλλη επισήμανση

2.4.2.1. Το ποσοστό λιπαρών στο προϊόν, που αναφέρεται στο σημείο 2.3, πρέπει να αναγράφεται, εάν είναι αποβουτυρωμένο, χαμηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά, ημιαποβουτυρωμένο ή υψηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά. Στην περίπτωση των προϊόντων που αναφέρονται στα σημεία 2.1.2 και 2.1.4, αναγράφεται το ποσοστό λιπαρών σε σχέση με την απλή αναλογία του προϊόντος. 2.4.2.2. Στην περίπτωση γαλακτοκομικών προϊόντων που έχουν υποστεί ζύμωση, ως μέρος της ονομασίας ή σε σχέση με την ονομασία, η περιεκτικότητα σε λιπαρά μπορεί να αναγράφεται σε ποσοστό κατά βάρος, π.χ. «Γιαούρτι 1,5 %», «Γιαούρτι με περιεκτικότητα σε λιπαρά 1,5 %». Η διαφορά μεταξύ της τιμής περιεκτικότητας σε λιπαρά που αναφέρεται στην επισήμανση και της τιμής που μετράται κατά τους ελέγχους μπορεί να είναι $\pm 0,3$ %, συμπεριλαμβανομένης της αβεβαιότητας της μέτρησης. Ωστόσο, η περιεκτικότητα του προϊόντος σε λιπαρά δεν μπορεί να υπερβαίνει τις ελάχιστες και μέγιστες τιμές που αντιστοιχούν στο ποσοστό λιπαρών.

2.4.2.3. Στην περίπτωση προϊόντων κρέμας γάλακτος που έχουν υποστεί ζύμωση, ως μέρος της ονομασίας ή σε σχέση με την ονομασία, η περιεκτικότητα του προϊόντος σε λιπαρά αναγράφεται σε ποσοστό κατά βάρος, π.χ. «Ξινή κρέμα 20 %», «Ξινή κρέμα με περιεκτικότητα σε λιπαρά 20 %». Η διαφορά μεταξύ της τιμής περιεκτικότητας σε λιπαρά που αναφέρεται στην επισήμανση και της τιμής που μετράται κατά τους ελέγχους μπορεί να είναι $\pm 1,5$ %, συμπεριλαμβανομένης της αβεβαιότητας της μέτρησης. Ωστόσο, η περιεκτικότητα του προϊόντος σε λιπαρά δεν μπορεί να υπερβαίνει τις ελάχιστες και μέγιστες τιμές που αντιστοιχούν στο ποσοστό λιπαρών.

2.4.2.4. Η μέθοδος καταστροφής μικροβίων πρέπει να αναγράφεται στη συσκευασία των μη ζωντανών προϊόντων (π.χ. μεταθερμική επεξεργασία) ή το γεγονός ότι το προϊόν έχει υποβληθεί σε άλλη φυσική επεξεργασία (π.χ. αφρισμός) που επηρεάζει σημαντικά τη σύσταση του προϊόντος.

2.4.2.5. Η έκφραση «ζωντανά» μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τα προϊόντα που αναφέρονται στα σημεία 2.1.1 και 2.1.2.