

Dekret

nr .../2025 Ministra Rolnictwa z dnia [data]

zmieniający

dekret nr 152/2009 Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 listopada 2009 r. w sprawie obowiązkowych wymogów Węgierskiego Kodeksu Żywnościowego w zakresie jego przepisu dotyczącego przetworów mlecznych

[1] Celem przepisów jest dostarczenie konsumentom odpowiednich informacji na temat jakości przetworów mlecznych oraz wyjaśnienie charakteru i jakości produktu, do którego odnosi się nazwa przetworów mlecznych.

[2] Poprawka gwarantuje, że termin „kwaśna śmietana” może odnosić się wyłącznie do produktów zawierających żywą kulturę, co ułatwi konsumentom wybór produktów wyższej jakości.

[3] Na podstawie zezwolenia udzielonego w art. 76 ust. 2 pkt 5 ustawy XLVI z 2008 r. w sprawie łańcucha żywnościowego i jego urzędowego nadzoru oraz działając w ramach moich obowiązków określonych w art. 54 ust. 3 dekretu rządowego nr 182/2022 z dnia 24 maja w sprawie obowiązków i uprawnień członków rządu, niniejszym zarządzam, co następuje:

Artykuł 1

W dekrete nr 152/2009 Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 listopada 2009 r. w sprawie obowiązkowych wymogów Węgierskiego Kodeksu Żywnościowego (Codex Alimentarius Hungaricus) (zwanym dalej „dekretem”), w art. 2 dekretu dodaje się ust. 21 w brzmieniu:

„(21) Produkty, które nie są zgodne z przepisami załącznika 13 zgodnie z dekretem nr .../2025 z dnia [data] Ministerstwa Rolnictwa zmieniającym dekret nr 152/2009 Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 12 listopada 2009 r. w sprawie obowiązkowych wymogów Węgierskiego Kodeksu Żywnościowego (Codex Alimentarius Hungaricus) (zwanym dalej dekretem zmieniającym nr 11), ale które są produktami wymienionymi w załączniku 13, spełniającymi przepisy obowiązujące w dniu poprzedzającym datę wejścia w życie dekretu zmieniającego nr 11, mogą być wprowadzane do obrotu do ostatniego dnia 12. miesiąca następującego po dacie wejścia w życie dekretu zmieniającego nr 11 i mogą pozostać w obrocie do daty ich minimalnej trwałości lub do terminu przydatności do spożycia.”

Artykuł 2

W dekrete dodaje się art. 12 w brzmieniu:

„Artykuł 12 Projekt przepisów art. 2 ust. 21 niniejszego dekretu oraz załącznika 13, część B, pkt 1, ppkt 1.1.1.1 i pkt 2, określony w rozporządzeniu zmieniającym nr 11, został z wyprzedzeniem zgłoszony zgodnie z art. 5–7 dyrektywy (UE) 2015/1535 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 9 września 2015 r. ustanawiającej procedurę udzielania

informacji w dziedzinie przepisów technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego.”

Artykuł 3

Załącznik 13 do dekretu zostaje zmieniony zgodnie z *załącznikiem 1* do niniejszego dekretu.

Artykuł 4

W załączniku 13, część B, pkt 1, ppkt 1.1.1.1 do dekretu skreśla się słowa „z wyjątkiem mleka kakaowego i mleka karmelowego, do których nie można dodawać barwników”.

Artykuł 5

Niniejszy dekret wchodzi w życie trzeciego dnia po jego opublikowaniu.

Artykuł 6

Niniejszy dekret ustanawia przepisy niezbędne do wykonania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności.

Artykuł 7

Wymóg uprzedniego zgłoszenia projektu dekretu, zgodnie z art. 5–7 dyrektywy (UE) 2015/1535 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 9 września 2015 r. ustanawiającej procedurę udzielania informacji w dziedzinie przepisów technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego, został spełniony.

W załączniku 13, część B, pkt 2 otrzymuje brzmienie:

„2. FERMENTOWANE PRZETWORY MLECZNE

2.1. Definicja grupy produktów: grupa produktów obejmuje produkty wytwarzane w drodze fermentacji i koagulacji z odpowiednio przygotowanego, poddanego obróbce termicznej mleka oraz wszystkich lub niektórych składników wymienionych w pkt 2.2 w wymaganej ilości z dodatkiem specjalnej kultury mikrobiologicznej. Fermentowane przetwory mleczne obejmują produkty o zawartości tłuszczu poniżej 10 % (w/w), fermentowane przetwory śmietany obejmują produkty o zawartości tłuszczu co najmniej 10 % (w/w).

2.1.1. Żywe fermentowane przetwory mleczne i przetwory śmietany bez dodatków

2.1.1.1. Kategoria żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008: 01.2, 01.6

2.1.1.2. Żywe fermentowane przetwory mleczne i przetwory śmietany bez dodatków obejmują produkty wytwarzane w drodze fermentacji (obniżenie wartości pH) i koagulacji z odpowiednio przygotowanego, poddanego obróbce termicznej mleka, śmietany oraz wszystkich lub niektórych składników wymienionych w pkt 2.2 w wymaganej ilości z dodatkiem specjalnych kultur mikrobiologicznych i probiotycznych szczepów drobnoustrojów, a produkty te powinny zawierać żywe aktywne mikroorganizmy pochodzące z hodowli co najmniej w ilości wymaganej w pkt 2.3 do daty ich minimalnej trwałości. Produkt nie może zawierać dodanej wody.

2.1.2. Żywe fermentowane przetwory mleczne i przetwory śmietany z dodatkiem środków aromatyzujących

2.1.2.1. Kategoria żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008: 01.4, 01.6.

2.1.2.2. Żywe fermentowane przetwory mleczne i przetwory śmietany z dodatkiem środków aromatyzujących obejmują produkty wytwarzane z produktów wymienionych w pkt 2.1.1 z dodatkiem środków aromatyzujących oraz wszystkich lub niektórych składników wymienionych w pkt 2.2 w wymaganej ilości, tak aby udział produktu pochodzącego z mleka wynosił co najmniej 70 % (w/w). Produkt końcowy zawiera żywe aktywne mikroorganizmy pochodzące z hodowli w ilości odpowiadającej proporcji produktu określonej w pkt 2.1.1 do daty jego minimalnej trwałości. Jeżeli do aromatyzowania używa się owoców, ich ilość w produkcie końcowym (z wyjątkiem owoców kwaśnych o intensywnym smaku) wynosi 4 % (w/w).

2.1.3. Nieżywe fermentowane przetwory mleczne i przetwory śmietany bez dodatków

2.1.3.1. Kategoria żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008: 01.3, 01.6

2.1.3.2. Nieżywe fermentowane przetwory mleczne i przetwory śmietany bez dodatków obejmują produkty, które zostały poddane procesowi niszczenia mikroorganizmów (np. obróbce termicznej), wytwarzane w drodze fermentacji i koagulacji z produktów wymienionych w pkt 2.1.1 oraz wszystkich lub niektórych składników wymienionych w pkt 2.2 w wymaganej ilości z dodatkiem specjalnych kultur mikrobiologicznych. W wyniku zniszczenia drobnoustrojów liczba i aktywność mikroorganizmów, które powodują pogorszenie jakości produktu i pochodzą z hodowli, ulegają znacznemu zmniejszeniu, co umożliwia dłuższe przechowywanie produktu.

2.1.4. Nieżywe fermentowane przetwory mleczne i przetwory śmietany z dodatkiem środków aromatyzujących

2.1.4.1. Kategoria żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008: 01.4, 01.6

2.1.4.2. Nieżywe fermentowane przetwory mleczne i przetwory śmietany z dodatkiem środków aromatyzujących obejmują produkty, które zostały poddane procesowi niszczenia mikroorganizmów (np. obróbce termicznej), wytwarzane z produktów wymienionych w pkt 2.1.1 z dodatkiem środków aromatyzujących oraz wszystkich lub niektórych składników wymienionych w pkt 2.2 w wymaganej ilości, tak aby udział produktu pochodzącego z mleka wynosił co najmniej 70 % (w/w). W wyniku zniszczenia drobnoustrojów liczba i aktywność mikroorganizmów, które powodują pogorszenie jakości produktu i pochodzą z hodowli, ulegają znacznemu zmniejszeniu, co umożliwia dłuższe przechowywanie produktu. Jeżeli do aromatyzowania używa się owoców, ich ilość w produkcie końcowym (z wyjątkiem owoców kwaśnych o intensywnym smaku) wynosi 4 % (w/w).

2.2. Dozwolone składniki

2.2.1. Składniki, które mogą być stosowane to mleko, koncentrat mleka lub jakakolwiek ich mieszanina, śmietana, masło, mleko w proszku, woda, sól jadalna, serwatka w proszku, koncentrat białka mleka, koncentrat białka serwatki, jadalne kazeiniany, prebiotyki, kultury mikrobiologiczne określone w pkt 2.2.3.

2.2.2. Środki aromatyzujące i żelatyna mogą być stosowane wyłącznie w odniesieniu do produktów wymienionych w pkt 2.1.2 i 2.1.4.

2.2.3. Do produkcji fermentowanych przetworów mlecznych i przetworów śmietany można stosować następujące kultury drobnoustrojów:

2.2.3.1. jogurt: Kultura symbiotyczna *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* i *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* oraz kultury wytworzone z innych specyficznych dla jogurtu bakterii kwasu mlekowego;

2.2.3.2. kefir: kultury wytworzone z grzybów kefiru (np. *Lactobacillus kefir*, *Leuconostoc*, *Lactococcus* i *Acetobacter* w typowych proporcjach), drożdży fermentujących laktozę (np. *Kluyveromyces marxianus*) oraz drożdży niefermentujących laktozy (np. *Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces exiguus*, *Debaryomyces hansenii*);

2.2.3.3. inne fermentowane przetwory mleczne: pojedynczy szczep lub mieszana kultura specyficznych mezofilnych i termofilnych bakterii kwasu mlekowego.

2.3. Wymogi jakościowe

2.3.1. Wymogi dotyczące zawartości tłuszczu

2.3.1.1. Fermentowane przetwory mleczne

	A	B	C
1.	Stopień zawartości tłuszczu		Zawartość tłuszczu, % (w/w)
2.	Pełnotłuszczowy fermentowany przetwór mleczny	minimum	5,0
3.		mniej niż	10,0
4.	Fermentowany przetwór mleczny	minimum	3,0
5.		mniej niż	5,0
6.	Niskotłuszczowy fermentowany przetwór mleczny	mniej niż	3,0
7.		więcej niż	0,5

8.	Odtłuszczony fermentowany przetwór mleczny	maksymalnie	0,5
----	--	-------------	-----

2.3.1.2. Fermentowane przetwory śmietany

	A	B	C
1.	Stopień zawartości tłuszczu		Zawartość tłuszczu, % (w/w)
2.	Pełnotłuszczowy fermentowany przetwór śmietany	minimum	30
3.	Fermentowany przetwór	minimum	18
4.	śmietany	mniej niż	30
5.	Częściowo odtłuszczony	mniej niż	18
6.	fermentowany przetwór śmietany	minimum	10

2.3.2. Wymogi chemiczne i mikrobiologiczne

	A	B	C	D
1.	Cechy charakterystyczne	Mleka fermentowane, z wyjątkiem kefiru	Kefir	Kwaśna śmietana
2.	Zawartość beztłuszczowej suchej masy, minimum, % (w/w)	–	–	5,9
3.	Zawartość białka w beztłuszczowej suchej masie, minimum, % (w/w)	34,0		
4.	Poziom kwasowości, SH°	–	–	25-40
5.	Liczba kultur bakterii kwasu mlekowego, minimum, żywa kolonia/g	10^7	10^7	10^5
6.	Liczba kultur drożdży, minimum, żywa kolonia/g	–	10^4	–

2.3.2.1. W przypadku częściowo odtłuszczonej kwaśnej śmietany zawartość beztłuszczowej suchej masy wynosi co najmniej 6,4% (w/w).

2.3.2.2. Liczba żywych kolonii może być mniejsza tylko o jeden rząd wielkości (10^{n-1}) od wartości określonej w tabeli, a różnica ta obejmuje również niepewność pomiaru.

2.3.2.3. Jeżeli w opisie produktu wskazano grupy mikroorganizmów lub drobnoustrojów (np. „Lactobacillus acidophilus”, „Bifidobacterium”, „L.casei”, „LA-5”, „BB-12”), ilość nazwanej żywej, aktywnej grupy mikroorganizmów lub drobnoustrojów musi wynosić co najmniej 10^6 żywych kolonii/g do daty minimalnej trwałości produktu.

2.3.2.4. W przypadku produktów wymienionych w pkt 2.1.2 i 2.1.4 wymogi mają zastosowanie do proporcji prostego produktu fermentowanego przed dodaniem środków aromatyzujących i innych substancji.

2.3.2.5. Wymogi dotyczące żywych kolonii nie mają zastosowania do produktów wymienionych w pkt 2.1.3 i 2.1.4.

2.3.3. Wymogi sensoryczne

	A	B	C
--	---	---	---

1.		Fermentowany przetwór mleczny i przetwór śmietany bez dodatków	Fermentowany przetwór mleczny i przetwór śmietany z dodatkiem środków aromatyzujących
2.	Wygląd	Równomiernie biały, bez tłustych smug.	Kolor równomierny w zależności od charakteru produktu, bez tłustych smug i oddzielania serwatki, w przypadku użycia kawałków środków aromatyzujących widoczne są kawałki w skrzepie, w przypadku spienienia struktura piany jest dostrzegalna.
3.	Konsystencja	Skrzep gładki jest jednorodny, dobrze przylega do ścian materiału opakowaniowego, bez tłustych smug i oddzielania serwatki, gładki po zmieszaniu, płynny lub lepki. Skrzep spieniony jest jednorodny, bez tłustych smug i oddzielania serwatki, gładki, lepki lub płynny.	Płynny lub umiarkowanie lepki lub o strukturze piany, bez tłustych smug i oddzielania serwatki, w przypadku użycia kawałków środków aromatyzujących widoczne są kawałki w skrzepie.
4.	Zapach	Przyjemnie kwaśny, aromatyczny w zależności od charakteru produktu.	Przyjemnie kwaśny, typowy dla stosowanej kultury oraz środków aromatyzujących.
5.	Smak	Przyjemnie kwaśny, delikatny smark w zależności od charakteru produktu.	Przyjemnie kwaśny, słodkawy lub słonawy, typowy dla stosowanej kultury oraz środków aromatyzujących.

2.4. Oznakowanie

2.4.1. Oznaczenie

2.4.1.1. Nazwy „jogurt”, „kefir”, „mleko zsiadłe”, „mleko acidofilne” oraz „kwaśna śmietana” mogą być stosowane w odniesieniu do produktów wymienionych w pkt 2.1.1 oraz w oznaczaniu wariantów aromatyzowanych spełniających wymogi określone w pkt 2.1.2.

2.4.1.2. W przypadku produktów niezawierających żywej kultury oznaczenie produktu zawiera słowa „fermentowany przetwór mleczny” lub „fermentowany przetwór śmietany”.

2.4.2. Pozostałe oznakowanie

2.4.2.1. Stopień zawartości tłuszczu w produkcie, o którym mowa w pkt 2.3, podaje się w przypadku produktu odtłuszczonego, niskotłuszczowego, częściowo odtłuszczonego lub wysokotłuszczowego. W przypadku produktów, o których mowa w pkt 2.1.2 i 2.1.4, stopień zawartości tłuszczu podaje się w odniesieniu do proporcji produktu podstawowego.

2.4.2.2. W przypadku fermentowanych przetworów mlecznych, w ramach oznaczenia lub w związku z nim, zawartość tłuszczu może być wyrażona w procentach wagowych, np. „Jogurt 1,5%”, „Jogurt o zawartości tłuszczu 1,5%”. Różnica między wartością zawartości tłuszczu wskazaną na etykiecie a wartością zmierzoną podczas kontroli może wynosić $\pm 0,3\%$, z uwzględnieniem niepewności pomiaru; jednak zawartość tłuszczu w produkcie nie może przekraczać wartości minimalnych i maksymalnych w zależności od stopnia zawartości tłuszczu.

2.4.2.3. W przypadku fermentowanych przetworów śmietany, w ramach oznaczenia lub w związku z nim, zawartość tłuszczu może być wyrażona w procentach wagowych, np. „Kwaśna śmietana 20 %”, „Kwaśna śmietana o zawartości tłuszczu 20 %”. Różnica między

wartością zawartości tłuszczu wskazaną na etykiecie a wartością zmierzoną podczas kontroli może wynosić $\pm 1,5\%$, z uwzględnieniem niepewności pomiaru; jednak zawartość tłuszczu w produkcie nie może przekraczać wartości minimalnych i maksymalnych w zależności od stopnia zawartości tłuszczu.

2.4.2.4. Na opakowaniu produktów nieżywych musi być wskazana metoda niszczenia mikroorganizmów (np. obróbka termiczna) lub fakt, że produkt został poddany innej obróbce fizycznej (np. spienienie), która znacząco wpływa na konsystencję produktu.

2.4.2.5. Wyrażenie „żywe” może być stosowane w odniesieniu do produktów wymienionych w pkt 2.1.1 i 2.1.2.