

Decretul

nr. .../2025 al ministrului agriculturii din [data]

de modificare a

Decretului nr. 152/2009 al Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale din 12 noiembrie 2009 privind cerințele obligatorii ale Codex Alimentarius Hungaricus (Codul alimentar maghiar) în ceea ce privește reglementarea sa privind produsele lactate

[1] Scopul legislației este de a oferi consumatorilor informații adecvate cu privire la calitatea produselor lactate și de a clarifica natura și calitatea produsului la care se referă denumirea produselor lactate.

[2] Modificarea asigură faptul că termenul „smântână fermentată” se poate referi numai la produse cu culturi vii, facilitând alegerea de către consumatori a produselor de calitate superioară.

[3] În temeiul autorizației acordate conform articolului 76 alineatul (2) punctul 5 din Legea XLVI din 2008 privind lanțul alimentar și supravegherea oficială a acestuia și acționând în sfera atribuțiilor mele prevăzute la articolul 54 alineatul (3) din Decretul guvernamental nr. 182/2022 din 24 mai privind atribuțiile și competențele membrilor guvernului, decid următoarele:

Articolul 1

Prin Decretul nr. 152/2009 al Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale din 12 noiembrie 2009 privind cerințele obligatorii ale Codex Alimentarius Hungaricus (denumit în continuare „decretul”), la articolul 2 din decret se adaugă următorul alineat (21):

„(21) Produsele care nu respectă dispozițiile anexei 13, astfel cum sunt prevăzute în Decretul nr. .../2025 din [data] al Ministerului Agriculturii de modificare a Decretului nr. 152/2009 al Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale din 12 noiembrie 2009 privind cerințele obligatorii ale Codex Alimentarius Hungaricus (denumit în continuare „Decretul de modificare nr. 11”), dar care sunt produse menționate în anexa 13 care respectă dispozițiile aplicabile în ziua anterioară datei intrării în vigoare a Decretului de modificare nr. 11, pot fi introduse pe piață până în ultima zi a celei de a 12-a luni de la data intrării în vigoare a Decretului de modificare nr. 11 și pot rămâne pe piață până la data durabilității lor minime.”

Articolul 2

Următorul articol 12 se adaugă la decret:

„Articolul 12 Proiectul de dispoziții ale articolului 2 alineatul (21) din prezentul decret și din anexa 13 partea B punctul 1 subpunctul 1.1.1.1 și punctul 2, astfel cum sunt prevăzute în Decretul de modificare nr. 11, au fost notificate în prealabil în conformitate cu articolele 5-7 din Directiva (UE) 2015/1535 a Parlamentului European și a Consiliului din 9 septembrie 2015 referitoare la procedura de furnizare de informații în domeniul reglementărilor tehnice și al normelor privind serviciile societății informaționale.”

Articolul 3

Anexa 13 la decret se modifică în conformitate cu *anexa 1* la acesta.

Articolul 4

Cuvintele „cu excepția laptelui cu cacao și a laptelui cu caramel, la care nu se pot adăuga coloranți” de la punctul 1 subpunctul 1.1.1.1 din partea B a anexei 13 la decret se abrogă.

Articolul 5

Prezentul decret intră în vigoare în a treia zi de la data publicării sale.

Articolul 6

Prezentul decret stabilește dispozițiile necesare pentru punerea în aplicare a Regulamentului (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari.

Articolul 7

Cerința privind notificarea prealabilă a prezentului proiect de decret, astfel cum este prevăzută la articolele 5-7 din Directiva (UE) 2015/1535 a Parlamentului European și a Consiliului din 9 septembrie 2015 referitoare la procedura de furnizare de informații în domeniul reglementărilor tehnice și al normelor privind serviciile societății informaționale, a fost respectată.

Punctul 2 din partea B a anexei 13 la decret se înlocuiește cu următorul text:

„2. PRODUSE LACTATE FERMENTATE

2.1. Definiția categoriei de produse grupa de produse include produsele care sunt obținute, prin fermentare și coagulare, din lapte preparat în mod corespunzător și tratat termic și din toate sau unele dintre ingredientele enumerate la punctul 2.2, în cantitatea necesară, cu adăugarea unei culturi microbiene speciale. Produsele lactate fermentate includ produsele cu un conținut de grăsime mai mic de 10 % (m/m), produsele din smântână fermentată includ produse cu un conținut de grăsime de cel puțin 10 % (m/m) sau mai mare.

2.1.1. Produse din lapte și smântână fermentate cu fermenți vii

2.1.1.1. Categoria de produse alimentare în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului: 01.2, 01.6

2.1.1.2. Produsele din lapte și smântână fermentate cu fermenți vii includ produsele care sunt obținute, prin fermentare (scăderea valorii pH-ului) și coagulare, din lapte, smântână și toate sau unele dintre ingredientele enumerate la punctul 2.2, preparate în mod corespunzător, tratate termic, în cantitatea necesară, cu adăugarea unor culturi microbiene speciale și a unor tulpini microbiene probiotice, iar aceste produse ar trebui să conțină microorganisme active vii provenite din culturi cel puțin în cantitatea prevăzută la punctul 2.3 până la data durabilității lor minime. Produsul nu poate conține adaos de apă.

2.1.2. Produsele din lapte și smântână aromatizate fermentate cu fermenți vii

2.1.2.1. Categoria de produse alimentare în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului: 01.4, 01.6.

2.1.2.2. Produsele din lapte și smântână aromatizate fermentate cu fermenți vii includ produsele fabricate din produsele menționate la punctul 2.1.1, cu adaos de arome și toate sau unele dintre ingredientele enumerate la punctul 2.2 în cantitatea necesară, astfel încât proporția de produs provenit din lapte să fie de cel puțin 70 % (m/m). Produsul final conține microorganismele active vii provenite din culturi într-o cantitate echivalentă cu proporția produsului de la punctul 2.1.1 până la expirarea datei durabilității minime. În cazul în care fructele sunt utilizate pentru aromatizare, raportul acestora în produsul final (cu excepția fructelor acide cu gust intens) este de 4 % (m/m).

2.1.3. Lapte și produse din smântână fermentate fără fermenți vii

2.1.3.1. Categoria de produse alimentare în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului: 01.3, 01.6

2.1.3.2. Produsele aromatizate din lapte și smântână fermentate fără fermenți vii includ produsele care au fost supuse unui proces de distrugere a microbilor (de exemplu, tratament post-încălzire) și care au fost obținute, prin fermentare și coagulare, din produsele de la punctul 2.1.1 și din toate sau unele dintre ingredientele enumerate la punctul 2.2, în cantitatea necesară, cu adaos de culturi microbiene speciale. Ca urmare a distrugerii microbilor, numărul și activitatea microorganismelor care cauzează deteriorarea produsului și care provin din culturi sunt reduse în mod semnificativ, permițând astfel o depozitare mai lungă a produsului.

2.1.4. Produse aromatizate din lapte și smântână fermentate fără fermenți vii

2.1.4.1. Categoria de produse alimentare în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului: 01.4, 01.6

2.1.4.2. Produsele aromatizate din lapte și smântână fermentate fără fermenți vii includ produsele care au fost supuse unui proces de distrugere a microbilor (de exemplu, tratament post-încălzire) și au fost fabricate din produsele de la punctul 2.1.1 cu adaos de arome și toate sau unele dintre ingredientele enumerate la punctul 2.2 în cantitatea necesară, astfel încât proporția produsului provenit din lapte să fie de cel puțin 70 % (m/m). Ca urmare a distrugerii microbilor, numărul și activitatea microorganismelor care cauzează deteriorarea produsului și care provin din culturi sunt reduse în mod semnificativ, permițând astfel o depozitare mai lungă a produsului. În cazul în care fructele sunt utilizate pentru aromatizare, raportul acestora în produsul final (cu excepția fructelor acide cu gust intens) este de 4 % (m/m).

2.2. Ingrediente care pot fi folosite

2.2.1. Ingredientele care pot fi utilizate sunt lapte, concentrat de lapte sau orice amestec al acestora, smântână, unt, lapte praf, apă, sare comestibilă, zer praf, concentrat proteic din lapte, concentrat proteic din zer, cazeinați comestibili, prebiotice, culturi microbiene menționate la punctul 2.2.3.

2.2.2. Aromatizarea și gelatina pot fi utilizate numai pentru produsele menționate la punctele 2.1.2 și 2.1.4.

2.2.3. Următoarele culturi microbiene pot fi utilizate pentru producerea laptelui fermentat și a produselor pe bază de smântână:

2.2.3.1. iaurt: Cultura simbiotică a *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* și *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* și culturile realizate din alte bacterii de acid lactic specifice iaurtului;

2.2.3.2. kefir: culturi obținute din ciuperci kefir (de exemplu, *Lactobacillus kefir*, *Leuconostoc*, *Lactococcus* și tipuri de *Acetobacter* în proporție tipică), drojdii care fermentează lactoza (de exemplu, *Kluyveromyces marxianus*) și drojdii care nu fermentează lactoza (de exemplu, *Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces exiguus*, *Debaryomyces hansenii*);

2.2.3.3. alte produse lactate fermentate: tulpină unică sau cultură mixtă de bacterii specifice mezofile și termofile de acid lactic.

2.3. Cerințe de calitate

2.3.1. Cerințe privind conținutul de grăsimi

2.3.1.1. Produse din lapte fermentat

	A	B	C
1.	Gradul de grăsime		Conținut de grăsime, % (m/m)
2.	Produs lactat fermentat cu conținut ridicat de grăsimi	minimum	5,0
3.		mai puțin de	10,0
4.	Produse din lapte fermentat	minimum	3,0
5.		mai puțin de	5,0
6.	Produs din lapte fermentat cu conținut scăzut de grăsimi	mai puțin de	3,0
7.		peste	0,5
8.	Produs din lapte fermentat degresat	cel mult	0,5

2.3.1.2. Produse din smântână fermentată

	A	B	C
1.	Gradul de grăsime		Conținut de

			grăsime, % (m/m)
2.	Produs din smântână fermentată cu conținut ridicat de grăsimi	minimum	30
3.	Produs din smântână fermentată	minimum	18
4.		mai puțin de	30
5.	Produs din smântână fermentată semidegresată	mai puțin de	18
6.		minimum	10

2.3.2. Cerințe chimice și microbiologice

	A	B	C	D
1.	Caracteristici	Lapte fermentat, cu excepția chefirului	Chefir	Smântână
2.	Partea grasă a conținutului de substanță uscată, % (m/m)	–	–	5,9
3.	Conținutul de proteină din conținutul de substanță uscată, % (m/m)	34,0		
4.	Nivelul de aciditate, SH°	–	–	25-40
5.	Numărul minim de culturi de bacterii de acid lactic, colonie viabilă/g	10^7	10^7	10^5
6.	Numărul minim de culturi de drojdie, minim, colonie viabilă/g	–	10^4	–

2.3.2.1. În cazul smântânii semidegresate, conținutul de substanță uscată fără grăsime este de cel puțin 6,4 % (m/m).

2.3.2.2. Numărul de colonii viabile poate fi mai mic cu un singur ordin de mărime (10^{n-1}) decât valoarea specificată în tabel, iar această diferență include, de asemenea, incertitudinea de măsurare.

2.3.2.3. Dacă în descrierea produsului sunt indicate microorganisme sau grupuri microbiene (de exemplu, „Lactobacillus acidophilus”, „Bifidobacterium”, „L.casei”, „LA-5”; „BB-12”), cantitatea de microorganisme vii, active sau grupuri microbiene menționate trebuie să fie de cel puțin 10^6 colonii viabile/g până la expirarea datei de valabilitate minimă a produsului.

2.3.2.4. În cazul produselor menționate la punctele 2.1.2 și 2.1.4, cerințele se aplică proporției simple de produse fermentate înainte de adăugarea aromelor și a altor substanțe.

2.3.2.5. Cerințele privind coloniile viabile nu se aplică produselor menționate la punctele 2.1.3 și 2.1.4.

2.3.3. Cerințe senzoriale

	A	B	C
1.		Produse din lapte și smântână fermentate cu fermenți vii	Produse aromatizate din lapte și smântână fermentate
2.	Aspect	Alb-osos uniform, fără cremă.	Culoarea uniformă în funcție de natura produsului, fără decantare și separare a zerului, în cazul în care se utilizează bucăți de arome, bucățile din coagul sunt vizibile, în cazul spumei structura

			spumei este perceptibilă.
3.	Consistența	Coagulul neted este omogen, se lipește de peretele materialului de ambalare bine, fără decantare și separare a zerului, neted după amestecare, lichid sau vâscos. Coagulul cu spumă este omogen, fără decantare și separare din zer, neted, vâscos sau fluid.	Lichid sau relativ vâscos sau are o structură spumoasă, fără decantare și fără separarea zerului, dacă se utilizează bucăți de arome, bucățile din coagul sunt perceptibile.
4.	Mirosul	Acru plăcut, aromat în funcție de natura produsului.	Acru plăcut, tipic pentru cultura și aroma sau aroma utilizate.
5.	Gust	Acru plăcut, delicat, în funcție de natura produsului.	Acru plăcut, dulceag sau sărat, tipic pentru cultura utilizată și aromatizare sau aromă.

2.4. Marcaj

2.4.1. Denumire

2.4.1.1. Denumirile „iaurt”, „kefir”, „lapte covăsit”, „lapte acidophilus” și „smântână fermentată” pot fi utilizate pentru produsele menționate la punctul 2.1.1 și în denumirea variantelor aromatizate care îndeplinesc cerințele prevăzute la punctul 2.1.2.

2.4.1.2. În cazul produselor fără culturi vii, denumirea produsului include cuvintele „produs lactat fermentat” sau „produs din smântână fermentată”.

2.4.2. Altă etichetare

2.4.2.1. Gradul de grăsime din produsul de la punctul 2.3 se indică dacă este degresat, cu conținut scăzut de grăsime, semidegresat sau cu conținut ridicat de grăsime. În cazul produselor menționate la punctele 2.1.2 și 2.1.4, gradul de grăsime se indică în raport cu proporția de produse simple.

2.4.2.2. În cazul produselor lactate fermentate, ca parte sau în legătură cu denumirea, conținutul de grăsime poate fi indicat în procente din greutate, de exemplu „Iaurt 1,5 %”, „Iaurt cu un conținut de grăsime de 1,5 %”. Diferența dintre valoarea conținutului de grăsime indicată pe etichetă și valoarea măsurată în timpul inspecțiilor poate fi de +/- 0,3 %, inclusiv incertitudinea de măsurare; cu toate acestea, conținutul de grăsime al produsului nu poate depăși valorile minime și maxime în funcție de gradul de grăsime.

2.4.2.3. În cazul produselor pe bază de smântână fermentată, ca parte a denumirii sau în legătură cu aceasta, conținutul de grăsime al produsului se indică în procente din greutate, de exemplu, „Smântână fermentată 20 %”, „Smântână fermentată cu un conținut de grăsime de 20 %”. Diferența dintre valoarea conținutului de grăsime indicată pe etichetă și valoarea măsurată în timpul inspecțiilor poate fi de +/- 1,5 %, inclusiv incertitudinea de măsurare; cu toate acestea, conținutul de grăsime al produsului nu poate depăși valorile minime și maxime în funcție de gradul de grăsime.

2.4.2.4. Metoda de distrugere a microbilor trebuie indicată pe ambalajul produselor fără fermenți vii (de exemplu, tratament post-încălzire) sau faptul că produsul a fost supus unui alt tratament fizic (de exemplu, spumare) care influențează în mod considerabil consistența produsului.

2.4.2.5. Expresia „vii” poate fi utilizată pentru produsele de la punctele 2.1.1 și 2.1.2.