

## V. Decretos de los miembros del Gobierno

**Decreto n.º 60/2025 del Ministro de Agricultura, de 29 de diciembre por el que se modifica el Decreto n.º 152/2009 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, de 12 de noviembre, sobre los requisitos obligatorios del Codex Alimentarius Hungaricus en lo que respecta a su reglamento sobre productos lácteos**

- [1] El objetivo de la legislación es proporcionar a los consumidores información adecuada sobre la calidad de los productos lácteos y aclarar la naturaleza y la calidad del producto al que se refiere el nombre de los productos lácteos.
- [2] La modificación garantiza que el término «nata ácida» solo pueda referirse a productos con cultivo vivo, facilitando a los consumidores la elección de productos de mayor calidad.
- [3] Sobre la base de la autorización concedida en el artículo 76, apartado 2, punto 5, de la Ley XLVI de 2008 sobre la cadena alimentaria y su supervisión oficial, y actuando en el marco de mis funciones establecidas en el artículo 54, apartado 3, del Decreto del Gobierno n.º 182/2022, de 24 de mayo de 2022, relativo a las funciones y competencias de los miembros del Gobierno, ordeno lo siguiente:

1. **Artículo** En el Decreto n.º 152/2009 del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, de 12 de noviembre de 2009, sobre los requisitos obligatorios del Codex Alimentarius Hungaricus (en adelante, «el Decreto»), se añade el apartado 25 siguiente al artículo 2 del Decreto:  
«25. Los productos que no cumplan las disposiciones del anexo 13, tal como se establece en el Decreto n.º 60/2025, de 29 de diciembre, del Ministerio de Agricultura, por el que se modifica el Decreto n.º 152/2009, de 12 de noviembre, del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, sobre los requisitos obligatorios del Codex Alimentarius Hungaricus con respecto a su Reglamento sobre los productos lácteos (en adelante, el “Decreto modificativo 14”), pero que sean productos mencionados en el anexo 13 que cumplan las disposiciones aplicables el día anterior a la fecha de entrada en vigor del Decreto modificativo 14, podrán comercializarse hasta el último día del duodécimo mes siguiente a la fecha de entrada en vigor del Decreto modificativo 14, y podrán permanecer en el mercado hasta su fecha de caducidad o de duración mínima.».
2. **Artículo** Se añadirá el siguiente artículo 13 al Decreto:  
«Artículo 13 El proyecto de disposiciones del artículo 2, apartado 25, del presente Decreto y del anexo 13, parte B, punto 1, subpunto 1.1.1.1 y punto 2, tal como se establecen en el Decreto modificativo 11, han sido notificados previamente con arreglo a los artículos 5 a 7 de la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de septiembre de 2015, por la que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información.».
3. **Artículo** El anexo 13 del Decreto se modifica de acuerdo con el anexo 1 del presente Decreto.
4. **Artículo** En el anexo 13, parte B, punto 1, subpunto 1.1.1.1, del Decreto se suprimen las palabras «, a excepción de la leche de cacao y la leche de caramelo, a las que no podrán añadirse colorantes».
5. **Artículo** El presente Decreto entrará en vigor el tercer día siguiente al de su publicación.
6. **Artículo** El presente Decreto establece las disposiciones necesarias para la aplicación del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.
7. **Artículo** Se ha cumplido el requisito de notificación previa del presente proyecto de Decreto, tal y como se estipula en los artículos 5 a 7 de la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de septiembre de 2015, por la que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información.

Dr. Nagy István m.p.,

Ministro de Agricultura

1. Anexo 1 del Decreto n.º 60/2025 del Ministerio de Agricultura de 29 de diciembre

En el anexo 13, parte B, el punto 2 del Decreto del se sustituye por el texto siguiente:

**«2. PRODUCTOS LÁCTEOS FERMENTADOS**

2.1. Definición del grupo de productos: el grupo de productos incluye los productos elaborados, por fermentación y coagulación, a partir de leche debidamente preparada y tratada térmicamente y todos o algunos de los ingredientes que figuran en el punto 2.2 en la cantidad requerida, con la adición de un cultivo microbiano especial. Los productos lácteos fermentados incluyen los productos con un contenido de materia grasa inferior al 10 % (m/m), mientras que los productos con un contenido de materia grasa igual o superior al 10 % (m/m) constituyen productos a base de nata fermentada.

2.1.1. Productos lácteos y de nata fermentados naturales con cultivos vivos

2.1.1.1. Categoría de alimentos con arreglo al Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo: 01.2, 01.6

2.1.1.2. Los productos lácteos y de nata fermentados naturales con cultivos vivos incluyen productos elaborados, por fermentación (disminución del valor del pH) y coagulación, a partir de leche debidamente preparada y tratada térmicamente, nata y todos o algunos de los ingredientes que figuran en el punto 2.2 en la cantidad requerida con la adición de cultivos microbianos especiales y cepas microbianas probióticas, y estos productos deben contener microorganismos vivos y activos procedentes del cultivo al menos en la cantidad que se requiere en el punto 2.3 hasta su fecha de duración mínima. El producto no podrá contener agua añadida.

2.1.2. Productos lácteos y de nata fermentados aromatizados con cultivos vivos

2.1.2.1. Categoría de alimentos con arreglo al Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo: 01.4, 01.6

2.1.2.2. Los productos lácteos y de nata fermentados aromatizados con cultivos vivos incluyen los productos elaborados a partir de los productos contemplados en el punto 2.1.1 con la adición de aromas y todos o algunos de los ingredientes que figuran en el punto 2.2 en la cantidad requerida, de modo que la proporción del producto procedente de la leche sea de al menos el 70 % (m/m). El producto final contiene los microorganismos vivos y activos procedentes del cultivo en una cantidad equivalente a la proporción del producto contemplada en el punto 2.1.1 hasta la expiración de la fecha de duración mínima. Si se utiliza fruta para aromatizar, su proporción en el producto final (a excepción de las frutas ácidas con sabor intenso) será del 4 % (m/m).

2.1.3. Productos lácteos y de nata naturales sin cultivos vivos

2.1.3.1. Categoría de alimentos con arreglo al Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo: 01.3, 01.6

2.1.3.2. Los productos lácteos y de nata naturales sin cultivos vivos incluyen productos que han sido sometidos a un proceso de destrucción de microorganismos (por ejemplo, tratamiento posterior al calor), y que se han elaborado, por fermentación y coagulación, a partir de los productos contemplados en el punto 2.1.1 y todos o algunos de los ingredientes que figuran en el punto 2.2 en la cantidad requerida con la adición de cultivos microbianos especiales. Como consecuencia de la destrucción de los microorganismos, se reduce significativamente el número y la actividad de los microorganismos que provocan el deterioro del producto y proceden del cultivo, lo que permite un almacenamiento más prolongado del producto.

2.1.4. Productos lácteos y de nata fermentados aromatizados sin cultivos vivos

2.1.4.1. Categoría de alimentos con arreglo al Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo: 01.4, 01.6

2.1.4.2. Los productos lácteos y de nata fermentados aromatizados sin cultivos vivos incluyen productos que han sido sometidos a un proceso de destrucción de microorganismos (por ejemplo, tratamiento posterior al calor), y que se han elaborado a partir de los productos contemplados en el punto 2.1.1 con la adición de aromas y todos o algunos de los ingredientes que figuran en el punto 2.2 en la cantidad requerida, de modo que la proporción del producto procedente de la leche sea de al menos el 70 % (m/m). Como consecuencia de la destrucción de los microorganismos, se reduce significativamente el número y la actividad de los microorganismos que provocan el deterioro del producto y proceden del cultivo, lo que permite un almacenamiento más prolongado del producto. Si se utiliza fruta para aromatizar, su proporción en el producto final (a excepción de las frutas ácidas con sabor intenso) será del 4 % (m/m).

## 2.2. Ingredientes que pueden utilizarse

2.2.1. Los ingredientes que pueden utilizarse son la leche, el concentrado de leche o cualquier mezcla de estos, la nata, la mantequilla, la leche en polvo, el agua, la sal comestible, el lactosuero en polvo, el concentrado de proteínas de la leche, el concentrado proteico de lactosuero, los caseinatos comestibles, los prebióticos y los cultivos microbianos especificados en el punto 2.2.3.

2.2.2. La aromatización y la gelatina solo podrán utilizarse para los productos contemplados en los puntos 2.1.2 y 2.1.4.

2.2.3. Pueden utilizarse los siguientes cultivos microbianos para la producción productos lácteos y de nata fermentados:

2.2.3.1. yogur: el cultivo simbiótico de *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* y *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, y los cultivos elaborados a partir de otras bacterias de ácido láctico específicas del yogur;

2.2.3.2. kéfir: cultivos hechos de hongos kéfir (por ejemplo, *Lactobacillus kefir*, *Leuconostoc*, *Lactococcus* y *Acetobacter* en proporción típica), levaduras fermentadoras de lactosa (por ejemplo, *Kluyveromyces marxianus*),

o levaduras que no fermentan lactosa (por ejemplo, *Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces exiguus*, *Debaryomyces hansenii*);

2.2.3.3. otros productos lácteos fermentados: cepa única o cultivo mixto de bacterias de ácido láctico mesófilas y termófilas específicas.

### 2.3. Requisitos de calidad

#### 2.3.1. Requisitos relativos al contenido de materia grasa

##### 2.3.1.1. Productos lácteos fermentados

|    | A                                                              | B             | C                                   |
|----|----------------------------------------------------------------|---------------|-------------------------------------|
| 1. | Grado de materia grasa                                         |               | Contenido de materia grasa, % (m/m) |
| 2. | Producto lácteo fermentado entero                              | mínimo        | 5,0                                 |
| 3. |                                                                | por debajo de | 10,0                                |
| 4. | Producto lácteo fermentado                                     | mínimo        | 3,0                                 |
| 5. |                                                                | por debajo de | 5,0                                 |
| 6. | Producto lácteo fermentado con bajo contenido en materia grasa | por debajo de | 3,0                                 |
| 7. |                                                                | más del       | 0,5                                 |
| 8. | Producto lácteo fermentado desnatado                           | máximo        | 0,5                                 |

##### 2.3.1.2. Productos de nata fermentada

|    | A                                         | B             | C                                   |
|----|-------------------------------------------|---------------|-------------------------------------|
| 1. | Grado de materia grasa                    |               | Contenido de materia grasa, % (m/m) |
| 2. | Producto de nata fermentada entero        | mínimo        | 30                                  |
| 3. | Producto de nata fermentada               | mínimo        | 18                                  |
| 4. |                                           | por debajo de | 30                                  |
| 5. | Producto de nata fermentada semidesnatada | por debajo de | 18                                  |
| 6. |                                           | mínimo        | 10                                  |

##### 2.3.2. Requisitos químicos y microbiológicos

|    | A                                                                           | B                                         | C               | D               |
|----|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| 1. | Características                                                             | Leches fermentadas, a excepción del kéfir | Kéfir           | Nata ácida      |
| 2. | Contenido mínimo de materia seca no grasa, % (m/m)                          | -                                         | -               | 5,9             |
| 3. | Contenido de proteína en la materia seca no grasa, % (m/m)                  | 34,0                                      |                 |                 |
| 4. | Nivel de acidez, SH°                                                        | -                                         | -               | 25-40           |
| 5. | Recuento mínimo de cultivos de bacterias de ácido láctico, colonia viable/g | 10 <sup>7</sup>                           | 10 <sup>7</sup> | 10 <sup>5</sup> |
| 6. | Recuento mínimo de cultivos de levadura, colonia viable/g                   | -                                         | 10 <sup>4</sup> | -               |

2.3.1.2. En el caso de la nata ácida semidesnatada, el contenido de materia seca no grasa será de al menos el 6,4 % (m/m).

2.3.1.3. El recuento de colonias viables solo podrá ser inferior en un orden de magnitud (10<sup>n-1</sup>) al valor especificado en el cuadro, y esta diferencia también incluye la incertidumbre de medición.

2.3.1.4. Si se indican microorganismos o grupos de microorganismos en la descripción del producto (por ejemplo, «*Lactobacillus acidophilus*», «*Bifidobacterium*», «*L.casei*», «LA-5; BB-12»), la cantidad de microorganismos o grupos de microorganismos vivos y activos denominados será de al menos 10<sup>6</sup> colonia viable/g hasta la expiración de la fecha de duración mínima del producto.

2.3.1.5. En el caso de los productos contemplados en los puntos 2.1.2 y 2.1.4, los requisitos se aplicarán a la proporción simple de productos fermentados antes de añadir aromas y otras sustancias.

2.3.1.6. Los requisitos de colonias viables no se aplican a los productos contemplados en los puntos 2.1.3 y 2.1.4.

## 2.3.3. Requisitos sensoriales

|    | A            | B                                                                                                                                                                                                                                                                                         | C                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. |              | Producto lácteo y de nata natural                                                                                                                                                                                                                                                         | Producto lácteo y de nata aromatizado                                                                                                                                                                                                              |
| 2. | Apariencia   | Blanco hueso uniforme, libre de cremosidad.                                                                                                                                                                                                                                               | Color uniforme acorde a la naturaleza del producto, libre de cremosidad y separación del lactosuero, si se utilizan elementos aromatizantes, los grumos son visibles en la cuajada, en el caso de espumante se percibe la estructura de la espuma. |
| 3. | Consistencia | La cuajada suave es homogénea, se adhiere bien a la pared del material de envasado, libre de cremosidad y separación del lactosuero; después de la mezcla es suave, líquida o viscosa. La cuajada agitada es homogénea, libre de cremosidad y separación del lactosuero, suave, viscosa y | Líquida o moderadamente viscosa, o tiene una estructura de espuma, libre de cremosidad y separación del lactosuero, si se utilizan elementos aromatizantes, los grumos son perceptibles en la cuajada.                                             |
| 4. | Olor         | Agradablemente ácido, aromático acorde a la naturaleza del producto.                                                                                                                                                                                                                      | Agradablemente ácido, típico del cultivo utilizado y aromatizante o aroma.                                                                                                                                                                         |
| 5. | Sabor        | Agradablemente ácido, sabor delicado acorde a la naturaleza del producto.                                                                                                                                                                                                                 | Agradablemente ácido, dulce o salado, típico del cultivo utilizado y aromatizante o aroma.                                                                                                                                                         |

## 2.4. Marcado

## 2.4.1. Denominación

2.4.1.1. Las denominaciones “yogur”, “kéfir”, “leche cuajada”, “leche acidófila” y “nata ácida” podrán utilizarse para los productos contemplados en el punto 2.1.1 y en la denominación de las variantes aromatizadas que cumplan los requisitos establecidos en el punto 2.1.2.

2.4.1.2. En el caso de los productos sin cultivos vivos, la denominación del producto incluirá las palabras “producto lácteo fermentado” o “producto de nata fermentada”.

## 2.4.2. Otro etiquetado

2.4.2.1. Se indicará el grado de materia grasa del producto contemplado en el punto 2.3 si el producto es desnatado, con bajo contenido en materia grasa, semidesnatado o con alto contenido en materia grasa. En el caso de los productos contemplados en los puntos 2.1.2 y 2.1.4, el grado de materia grasa se indicará en relación con la proporción de producto natural. 2.4.2.2. En el caso de los productos lácteos fermentados, como parte de la denominación o en relación con esta, el contenido de materia grasa podrá indicarse en porcentaje en peso, por ejemplo, “yogur 1,5 %”, “yogur con un contenido de materia grasa del 1,5 %”. La diferencia entre el valor del contenido de materia grasa indicado en el etiquetado y el valor medido durante las inspecciones podrá ser de  $\pm 0,3$  %, incluida la incertidumbre de medición; sin embargo, el contenido de materia grasa del producto no podrá superar los valores mínimo y máximo en función del grado de materia grasa.

2.4.2.3. En el caso de los productos de nata fermentada, como parte de la denominación o en relación con ella, el contenido de materia grasa del producto se indicará en porcentaje en peso, por ejemplo, “Nata ácida 20 %”, “Nata ácida con un contenido de materia grasa del 20 %”. La diferencia entre el valor del contenido de materia grasa indicado en el etiquetado y el valor medido durante las inspecciones podrá ser de  $\pm 1,5$  %, incluida la incertidumbre de medición; sin embargo, el contenido de materia grasa del producto no podrá superar los valores mínimo y máximo en función del grado de materia grasa.

2.4.2.4. El método de destrucción de microorganismos se indicará en el envase de los productos sin cultivos vivos (por ejemplo, tratamiento posterior al calor), o el hecho de que el producto haya sido objeto de otro tratamiento físico (por ejemplo, espumante) que afecte considerablemente a la consistencia del producto.

2.4.2.5. La expresión “cultivos vivos” podrá utilizarse para los productos contemplados en los puntos 2.1.1 y 2.1.2.».