

377

**DEKRET**

**z dnia 29 września 2025 r.**

**zmieniający dekret nr 397/2016 w sprawie wymogów dotyczących mleka i produktów mlecznych, mrożonych śmietan oraz tłuszczów i olejów jadalnych, zmieniony dekretem nr 274/2019**

Zgodnie z art. 18 ust. 1 lit. a), b), g) oraz h) ustawy nr 110/1997 o środkach spożywczych i wyrobach tytoniowych oraz zmieniającej niektóre ustawy powiązane, zmienionej ustawą nr 306/2000, ustawą nr 316/2004, ustawą nr 139/2014 i ustawą nr 180/2016, Ministerstwo Rolnictwa ustanawia, co następuje:

**Artykuł I**

W dekrete nr 397/2016 w sprawie wymogów dotyczących mleka i produktów mlecznych, mrożonych śmietan oraz tłuszczów i olejów jadalnych, zmienionym dekretem nr 274/2019, wprowadza się następujące zmiany:

1. Na końcu przypisu 1 w oddzielnym wierszu dodaje się zdanie w brzmieniu: „Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1438 z dnia 14 maja 2024 r. w sprawie zmiany dyrektywy Rady 2001/110/WE odnoszącej się do miodu, dyrektywy Rady 2001/112/WE odnoszącej się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi, dyrektywy Rady 2001/113/WE odnoszącej się do dżemów owocowych, galaretek i marmolady oraz słodzonego przecieru z kasztanów przeznaczonych do spożycia przez ludzi oraz dyrektywy Rady 2001/114/WE odnoszącej się do niektórych rodzajów częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka konserwowanego przeznaczonego do spożycia przez ludzi.”.
2. W przypisie 2 na końcu zdania pierwszego i drugiego dodaje się słowa „, z późniejszymi zmianami”.

3. Na końcu przypisu 2 i przypisu 7 dodaje się słowa „z późniejszymi zmianami”.
4. Istniejąca treść art. 2 staje się ust. 1 oraz dodaje się ust. 2 w brzmieniu:

„(2) Do celów niniejszego dekretu stosuje się również następujące definicje:

- a) śmietana sfermentowana – produkt mleczny otrzymywany w drodze fermentacji mleka, śmietany, maślanki, serwatki lub ich mieszanin przy użyciu mezofilnych kultur mikroorganizmów określonych w załączniku 1 do niniejszego dekretu, niepoddawany obróbce cieplnej po procesie fermentacji;
- mleko sfermentowane – produkt mleczny wytwarzany w drodze fermentacji mleka przy użyciu mikroorganizmów określonych w załączniku 1 do niniejszego dekretu, niepoddawany obróbce cieplnej po procesie fermentacji;
- c) hodowana maślanka – produkt mleczny wytwarzany w drodze fermentacji maślanki lub jej mieszaniny z mlekiem przy użyciu mikroorganizmów określonych w załączniku 1 do niniejszego dekretu, niepoddawany obróbce cieplnej po procesie fermentacji;
- d) śmietana kwaśna – produkt mleczny wytwarzany w drodze fermentacji śmietany przy użyciu mikroorganizmów określonych w załączniku 1 do niniejszego dekretu, niepoddawany obróbce cieplnej po procesie fermentacji;
- e) mleko kwaśne – płynny produkt mleczny otrzymywany w drodze fermentacji mleka, śmietany, maślanki, serwatki lub ich mieszanin przy użyciu mikroorganizmów określonych w załączniku 1 do niniejszego dekretu, niepoddawany obróbce cieplnej po procesie fermentacji;
- f) mleko acidofilne – produkt mleczny wytwarzany w drodze fermentacji mleka przy użyciu mikroorganizmów określonych w załączniku 1 do niniejszego dekretu, niepoddawany obróbce cieplnej po procesie fermentacji;
- g) mleko jogurtowe – płynny produkt mleczny otrzymywany w drodze fermentacji mleka, śmietany, maślanki lub ich mieszanin przy użyciu mikroorganizmów określonych w załączniku 1 do niniejszego dekretu, niepoddawany obróbce cieplnej po procesie fermentacji;
- h) kefir – produkt mleczny otrzymywany w drodze fermentacji mleka, śmietany, maślanki lub ich mieszanin przy użyciu mikroorganizmów określonych w załączniku 1 do niniejszego dekretu, poddawany również fermentacji alkoholowej z wytworzeniem dwutlenku węgla, ale niepoddawany obróbce cieplnej po procesie fermentacji;
- i) mleko kefirowe – płynny produkt mleczny otrzymywany w drodze fermentacji mleka, śmietany, maślanki, serwatki lub ich mieszanin przy użyciu mikroorganizmów określonych w załączniku 1 do niniejszego dekretu, niepoddawany obróbce cieplnej po procesie fermentacji.”.

5. W art. 4 ust. 2 skreśla się słowa „zgodnie ze strukturą określoną w załączniku 4 do niniejszego dekretu”.

6. W art. 4 ust. 5 słowa „zostały wyprodukowane z nieznormalizowanego mleka pełnego, oznaczenie jakości nie musi być podawane” zastępuje się słowami „są oznaczone na opakowaniu dla konsumenta końcowego informacją, że zostały wyprodukowane z nieznormalizowanego mleka pełnego, oznaczenie jakości i oznaczenie zawartości suchej masy nie muszą być podawane”.

7. Dodaje się art. 8 ust. 4 w brzmieniu:

„(4) W przypadku mleka zagęszczonego i mleka w proszku zawartość laktozy może zostać zmniejszona poprzez konwersję na glukozę i galaktozę. Zmiany w składzie mleka wynikające z tego procesu przetwarzania oznacza się na opakowaniu przez wskazanie zawartości laktozy.”.

8. W art. 12 ust. 3 lit. a) skreśla się słowa „i podgrup określonych w załączniku 4 do niniejszego dekretu”.

9. W art. 15 ust. 3 lit. a) skreśla się słowa „zgodnie z wymogami określonymi w tabeli 8 w załączniku 6 do niniejszego dekretu.

10. Art. 15 ust. 4 otrzymuje brzmienie:

„(4) W odniesieniu do sera i twarogu dopuszcza się wyższą zawartość suchej masy i tłuszczu niż wskazana na opakowaniu. Zawartość tłuszczu w suchej masie nie może przekraczać wartości określonych dla odpowiedniej kategorii serów i twarogu w tabelach 5 i 8 w załączniku 6 do niniejszego dekretu.”.

11. Skreśla się art. 21 ust. 1 lit. a) i b).

Litery c) oraz d) otrzymują oznaczenia a) oraz b).

12. W art. 26 po lit. k) dodaje się nowe lit. l) oraz n) w brzmieniu:

„l) tłuszcz do smażenia lub olej do smażenia – tłuszcz jadalny lub olej jadalny odpowiedni do smażenia, który jest stabilny w wysokich temperaturach, o liczbie kwasowej nie większej niż 0,6, punkcie dymienia nie mniejszym niż +205°C i liczbie nadtlenkowej nie większej niż 2 mikromole (1/2 ROOH)/g tłuszczu;

n) olej z pierwszego tłoczenia – olej jadalny uzyskiwany bez zmiany jego charakteru wyłącznie w drodze procesów mechanicznych, w szczególności wyciskania lub tłoczenia, w stosownych przypadkach z użyciem ciepła, do oczyszczania którego stosuje się tylko płukanie wodą, klarowanie, filtrowanie i odwirowywanie;”.

Lit. l) otrzymuje oznaczenie o).

13. W art. 28 ust. 2 po słowach „grupa i” dodaje się słowa „ewentualnie”.

14. W art. 28 ust. 2 skreśla się zdanie drugie.

15. Przypis 16 otrzymuje brzmienie:

„<sup>16)</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013. Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) 2022/2104 z dnia 29 lipca 2022 r. uzupełniające rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do norm handlowych dotyczących oliwy z oliwek oraz uchylające rozporządzenie Komisji (EWG) nr 2568/91 i rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 29/2012, z późniejszymi zmianami.”.

16. Dodaje się art. 29 ust. 5 w brzmieniu:

„(5) Tłuszcze jadalne zawierające olej roślinny lub tłuszcz roślinny są sprzedawane konsumentowi końcowemu oddzielnie od tłuszczów zwierzęcych i produktów mlecznych w sposób, który nie wprowadza konsumenta końcowego w błąd.”.

17. Załącznik 1 otrzymuje brzmienie:

**„Załącznik 1**

**Wymogi mikrobiologiczne dotyczące poszczególnych produktów mlecznych i rodzajów żywych mikroorganizmów kwasu mlekowego w fermentowanych produktach mlecznych**

<b>Produkt</b>	<b>Wykorzystywane mikroorganizmy</b>	<b>Mikroflora kwasu mlekowego w jtk/g</b>
Fermentowane lub zakwaszone produkty mleczne niewymienione poniżej, takie jak mleko fermentowane, śmietana fermentowana, hodowana maślanka, śmietana kwaśna, fermentowane napoje mleczne	monokultury lub kultury mieszane bakterii kwasu mlekowego	10 <sup>6</sup>
Mleko acidofilne	Lactobacillus acidophilus i inne kultury mezofilne lub termofilne bakterii kwasu mlekowego	10 <sup>6</sup> Lactobacillus acidophilus
Jogurt i mleko jogurtowe	symbiotyczna mieszanina Streptococcus salivarius subsp. thermophilus	10 <sup>7</sup>

	and <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i>	
Kefir	produkt fermentowany przygotowany z ziaren kefirowych lub kultury kefirowej, którego mikroflora składa się z drożdży fermentujących laktozę i/lub niefermentujących laktozy oraz mezofilnych i termofilnych bakterii kwasu mlekowego rosnących razem	bakterie kwasu mlekowego $10^7$ i drożdże $10^4$
Mleko kefirowe, niearomatyzowane	produkt fermentowany składający się z kultur drożdży fermentujących laktozę i/lub niefermentujących laktozy oraz mezofilnych i termofilnych kultur bakterii kwasu mlekowego rosnących w symbiozie ze sobą	bakterie kwasu mlekowego $10^6$ i drożdże $10^2$
Aromatyzowane mleko kefirowe	produkt fermentowany składający się z mezofilnych i termofilnych kultur bakterii kwasu mlekowego rosnących w symbiozie z drożdżami w ziarnie kefirowym z możliwą obecnością drożdży fermentujących laktozę i/lub niefermentujących laktozy	bakterie kwasu mlekowego $10^6$ oraz drożdże 0 i więcej
Fermentowany produkt mleczny z kulturą <i>bifidus</i>	<i>Bifidobacterium</i> sp. w połączeniu z mezofilnymi i termofilnymi bakteriami kwasu mlekowego	$10^6$ <i>Bifidobacteria</i>

Uwaga: W przypadku produktów jogurtowych oprócz podstawowej kultury jogurtowej mogą zostać dodane szczepy wytwarzające kwas mlekowy i przyczyniające się do podkreślenia szczególnych właściwości smaku lub tekstury produktu. Zachowany musi jednak zostać optymalny stosunek dwóch podstawowych szczepów kultury jogurtowej.”.

18. W załączniku 4 skreśla się słowo „produkty mleczne”.
19. Załącznik 5 otrzymuje brzmienie:

### „Załącznik 5

#### Dopuszczalne ujemne odchylenia masy i objętości w odniesieniu do pakowania mleka i produktów mlecznych

Produkt	Masa lub objętość opakowania	Dopuszczalne ujemne odchylenie masy lub objętości
---------	------------------------------	---

Mleko płynne, śmietana płynna, ukwaszone lub fermentowane produkty mleczne, inne produkty mleczne	do 250 ml lub 250 g	– 5,0% na każde opakowanie
	do 500 ml lub 500 g	– 3,0% na każde opakowanie
	do 1000 ml lub 1000 g	– 2,0% na każde opakowanie
	powyżej 1000 ml lub 1000 g	– 1,5% na każde opakowanie
Zagęszczone produkty mleczne	do 1 000 g	– 3,0 % dla opakowań jednostkowych – 1,0 % dla opakowań 20 zawierających sztuk
	powyżej 1 000 g	– 2,0 % dla opakowań jednostkowych – 0,5 % dla opakowań 20 zawierających sztuk
Suszony produkt mleczny, białkowy produkt mleczny	o masie do 250 g	– 3,0 % dla opakowań jednostkowych – 1,0 % dla opakowań 20 zawierających sztuk
	do 1 000 g	– 2,0 % dla opakowań jednostkowych – 0,5 % dla opakowań 20 zawierających sztuk
	powyżej 1 000 g	– 1,0% na każde opakowanie
Ser i twaróg, w tym porcjowany i w plasterkach	o masie do 125 g	– 10,0 % dla opakowań jednostkowych – 2,0 % dla opakowań 20 zawierających sztuk
	o masie do 250 g	– 5,0 % dla opakowań jednostkowych – 1,0 % dla opakowań 20

		zawierających sztuk
	o masie do 500 g	– 3,0 % dla opakowań jednostkowych – 1,0 % dla opakowań 20 zawierających sztuk
	powyżej 500 g	– 1,0% na każde opakowanie
Ser w solance po odsączeniu solanki	o masie do 125 g	– 15,0 % dla opakowań jednostkowych – 2,0 % dla opakowań 20 zawierających sztuk
	o masie do 250 g	– 10,0 % dla opakowań jednostkowych – 2,0 % dla opakowań 20 zawierających sztuk
	o masie do 500 g	– 5,0 % dla opakowań jednostkowych – 1,0 % dla opakowań 20 zawierających sztuk
	powyżej 500 g	– 2,0 % dla opakowań jednostkowych – 1,0 % dla opakowań 20 zawierających sztuk
Masło i koncentraty tłuszczu mlecznego oraz złożone produkty mleczne	o masie do 20 g	– 10,0 % dla opakowań jednostkowych – 2,0 % dla opakowań 20 zawierających sztuk
	o masie do 250 g	– 1,5 % dla opakowań jednostkowych – 1,0 % dla opakowań 20 zawierających sztuk

	powyżej 250 g	– 1,0% na każde opakowanie
--	---------------	----------------------------

”.

20. Tabela 1 w załączniku 11 otrzymuje brzmienie:

**„Tabela 1 – Podstawowa klasyfikacja tłuszczów i olejów jadalnych według rodzajów, grup i podgrup**

Rodzaj	Grupa	Podgrupa
Tłuszcz lub olej jadalny	warzywa jednej odmiany lub według określonego pochodzenia roślin	smażenie z pierwszego tłoczenia
	warzywa wielu odmian	
	smalec wyselekcjonowany łój wołowy łój wołowy według gatunku zwierzęcia	
	całkowicie uwodornione częściowo uwodornione	
	tłuszcz do pieczenia	
	płynny zemulgowany	

”.

Skreśla się przypis 17.

21. W załączniku 11 w tabeli 2 dodaje się wiersz w brzmieniu:

Olej z nasion konopi	produkowany z nasion konopi ( <i>Cannabis sativa</i> )
----------------------	--

”.

Artykuł II

### **Przepisy przejściowe**

1. Mleko, produkty mleczne, mrożone śmietany, tłuszcze jadalne i oleje jadalne mogą być produkowane, etykietowane i wprowadzane do obrotu zgodnie z dekretem nr 397/2016, ze zmianami wprowadzonymi przed 1 stycznia 2026 r., do dnia 1 stycznia 2027 r.
2. Mleko, produkty mleczne, mrożone śmietany, tłuszcze jadalne i oleje jadalne wprowadzone do obrotu lub etykietowane zgodnie z wymogami dekretu nr 397/2016, ze zmianami wprowadzonymi przed 1 stycznia 2026 r., mogą być sprzedawane do wyczerpania zapasów.

### Artykuł III

#### **Przepisy techniczne**

Niniejszy dekret został zgłoszony zgodnie z dyrektywą (UE) 2015/1535 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 9 września 2015 r. ustanawiającą procedurę udzielania informacji w dziedzinie przepisów technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego.

### Artykuł IV

#### **Data wejścia w życie**

Niniejszy dekret wchodzi w życie dnia 1 stycznia 2026 r., z wyjątkiem postanowień art. I pkt 7, które wchodzi w życie dnia 14 czerwca 2026 r.

Minister Rolnictwa:  
mgr Výborný, podpis