

V. Dekrety członków rządu

Dekret Ministra Rolnictwa nr 60/2025 z dnia 29 grudnia zmieniające dekret nr 152/2009 z dnia 12 grudnia Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich w sprawie obowiązkowych wymagań Kodeksu Żywnościowego Codex Alimentarius Hungaricus w zakresie przepisów dotyczących produktów 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:

1. **Artykuł** W dekrete nr 152/2009 z dnia 12 listopada Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich w sprawie obowiązkowych wymagań Kodeksu Żywnościowego Codex Alimentarius Hungaricus (zwanym dalej „dekret”) w art. 2 dodaje się ust. 25 w brzmieniu:

„(25) Produkty, które nie spełniają przepisów załącznika 13, określonych w dekrete nr 60/2025 z dnia 29 grudnia Ministerstwa Rolnictwa zmieniającym dekret nr 152/2009 z dnia 12 listopada Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich w sprawie obowiązkowych wymagań Kodeksu Żywnościowego Codex Alimentarius Hungaricus w zakresie przepisów dotyczących produktów mlecznych (zwanym dalej: „Dekretem zmieniającym nr 14”), lecz które są produktami wymienionymi w załączniku 13 i spełniały przepisy mające zastosowanie w dniu poprzedzającym dzień wejścia w życie dekretu zmieniającego nr 14, mogą być produkowane i wprowadzane do obrotu do ostatniego dnia dwunastego miesiąca następującego po dniu wejścia w życie dekretu zmieniającego nr 14 oraz mogą pozostawać w obrocie do upływu terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości.”

2. **Artykuł** Do dekretu dodaje się art. 13 w brzmieniu:

„Art. 13 Projekt przepisów art. 2 ust. 25 niniejszego dekretu oraz części B załącznika 13, pkt 1, ppkt 1.1.1.1 oraz pkt 2, w brzmieniu nadanym dekretem zmieniającym nr 14, został notyfikowany z wyprzedzeniem zgodnie z art. 5–7 dyrektywy (UE) 2015/1535 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 9 września 2015 r. ustanawiającej procedurę przekazywania informacji w dziedzinie przepisów technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego.”

3. **Artykuł** Załącznik 13 do dekretu zmienia się zgodnie z załącznikiem 1 do niniejszego dekretu.

4. **Artykuł** W części B załącznika 13 do dekretu w pkt 1 ppkt 1.1.1.1 skreśla się wyrazy: „z wyjątkiem mleka kakaowego i mleka karmelowego, do których nie można dodawać barwników”.

5. **Artykuł** Niniejszy dekret wchodzi w życie trzeciego dnia po jego opublikowaniu.

6. **Artykuł** Niniejszy dekret ustanawia przepisy niezbędne do wykonania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1831/2003 z dnia 22 września 2003 r. w sprawie dodatków do żywności.

7. **Artykuł** Spełniono wymóg dotyczący wstępnej notyfikacji przedmiotowego 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.

dr Nagy István m.p.,

Minister Rolnictwa

1. Załącznik 1 do dekretu Ministerstwa Rolnictwa nr 60/2025 z dnia 29 grudnia

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 % (m/m), natomiast produkty o zawartości tłuszczu równej lub wyższej niż 10 % (m/m) stanowią fermentowane produkty śmietankowe.

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 % (m/m). 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 % (m/m).

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 % (m/m). 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 % (m/m).

2.2. Składniki, które mogą być stosowane

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 kazeiny, 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 kefirowych (np. *Lactobacillus kefir*, *Leuconostoc*, *Lactococcus* i *Acetobacter* w typowych proporcjach), drożdże fermentujące laktozę (np. *Kluyveromyces marxianus*),

lub drożdże niefermentujące 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. Wymagania jakościowe

2.3.1. Wymogi dotyczące zawartości tłuszczu

2.3.1.1. Fermentowane przetwory mleczne

	A	B	C
1.	Stopień zawartości tłuszczu		Zawartość tłuszczu, % (m/m)
2.	Pełnotłuszczowy fermentowany przetwórn mleczny	minimalna	5,0
3.		mniej niż	10,0
4.	Fermentowany przetwórn mleczny	minimalna	3,0
5.		mniej niż	5,0
6.	Niskotłuszczowy fermentowany przetwórn mleczny	mniej niż	3,0
7.		więcej niż	0,5
8.	Odtłuszczony fermentowany przetwórn mleczny	maksimum	0,5

2.3.1.2. Fermentowane przetwory śmietany

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

2.3.2. Wymogi chemiczne i mikrobiologiczne

	A	B	C	D
1.	Charakterystyka	Mleka fermentowane, z wyjątkiem kefiru	Kefir	Kwaśna śmietana
2.	Zawartość beztłuszczowej suchej masy, minimum, % (m/m)	-	-	5,9
3.	Zawartość białka w beztłuszczowej suchej masie, minimum, % (m/m)	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	-

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

2.3.1.3. 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.

2.3.1.4. 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 10⁶ żywych kolonii/g do daty minimalnej trwałości produktu.

2.3.1.5. W przypadku produktów wymienionych w pkt 2.1.2 i 2.1.4, wymagania mają zastosowanie do udziału prostego produktu fermentowanego, przed dodaniem substancji smakowych oraz innych substancji.

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

2.3.3. Wymagania 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, przylega do ścianek materiału opakowaniowego oraz jest wolny od śmietankowania i wydzielania serwatki; po wymieszaniu jest gładki, płynny lub lepki. Skrzep mieszany jest jednorodny, wolny od śmietankowania i wydzielania 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, charakterystyczny dla zastosowanej kultury oraz użytego aromatu lub substancji

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, gdy produkt jest odtłuszczony, niskotłuszczowy, półtłusty lub wysokotłuszczowy. 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 +/- 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 +/- 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.”