

**Az agrárminiszter**

**.../2025. (...) AM**

**rendelete**

**a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet  
tejtermékekről szóló előírása tekintetében történő módosításáról**

[1] A szabályozás célja, hogy a fogyasztók a tejtermékek minőségére vonatkozóan megfelelő tájékoztatást kapjanak, valamint annak egyértelművé tétele, hogy a tejtermékek elnevezése milyen jellegű és minőségű termékre utal.

[2] A módosítás biztosítja, hogy a „tejföl” megnevezés csak az élőflórás termékeket jelölhesse, ezáltal könnyebbé válik a magasabb minőségű termékek kiválasztása a fogyasztók számára.

[3] Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 76. § (2) bekezdés 5. pontjában kapott felhatalmazás alapján, a Kormány tagjainak feladat- és hatásköréről szóló 182/2022. (V. 24.) Korm. rendelet 54. § 3. pontjában meghatározott feladatkörömben eljárva a következőket rendelem el:

## **1. §**

A Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet (a továbbiakban: R.) 2. §-a a következő (25) bekezdéssel egészül ki:

„(25) A 13. mellékletnek a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet tejtermékekről szóló előírása tekintetében történő módosításáról szóló .../2025. (...) AM rendelettel (a továbbiakban: MódR14.) megállapított rendelkezéseinek nem megfelelő, azonban a MódR14. hatálybalépésének napját megelőző napon hatályos előírásoknak megfelelő, 13. melléklet szerinti termékek a MódR14. hatálybalépésének napjától számított 12. hónap utolsó napjáig előállíthatóak, forgalomba hozhatók és a fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési idejük lejártáig forgalomban tarthatók.”

## **2. §**

Az R. a következő 14. §-sal egészül ki:

„14. § E rendelet 2. § (25) bekezdése, valamint 13. melléklet B rész 1. pont 1.1.1.1. alpontja és 2. pontja MódR14.-gyel megállapított rendelkezései tervezetének a műszaki szabályokkal és az információs társadalom szolgáltatásaira vonatkozó szabályokkal kapcsolatos információszerzési eljárás megállapításáról szóló, 2015. szeptember 9-i (EU) 2015/1535 európai parlamenti és tanácsi irányelv 5–7. cikke szerinti előzetes bejelentése megtörtént.”

## **3. §**

Az R. 13. melléklete az *1. melléklet* szerint módosul.

#### 4. §

Hatályát veszti az R. 13. melléklet B rész 1. pont 1.1.1.1. alpontjában az „ , a kakaós tej és a karamellás tej kivételével, amelyekhez nem adható színezék” szövegrész.

#### 5. §

Ez a rendelet a kihirdetését követő harmadik napon lép hatályba.

#### 6. §

Ez a rendelet az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet végrehajtásához szükséges rendelkezéseket állapít meg.

#### 7. §

E rendelet tervezetének a műszaki szabályokkal és az információs társadalom szolgáltatásaira vonatkozó szabályokkal kapcsolatos információszolgáltatási eljárás megállapításáról szóló, 2015. szeptember 9-i (EU) 2015/1535 európai parlamenti és tanácsi irányelv 5–7. cikke szerinti előzetes bejelentése megtörtént.

***Dr. Nagy István***  
***agrárminiszter***

Az R. 13. melléklet B rész 2. pontja helyébe a következő pont lép:

„2. SAVANYÚ TEJTERMÉKEK

**2.1. A termékcsoporthatározása:** a termékcsoportha a megfelelően előkészített, hőkezelt tejből és szükség szerinti mennyiségben a 2.2. alpontban felsorolt összetevőkből vagy azok egy részéből speciális mikrobatenyészetek hozzáadásával, savanyítással és alvasztással készült termékek tartoznak. Savanyú tejkészítménynek minősül a 10%-nál (m/m) kisebb zsírtartalmú termék, savanyú tejszínkészítménynek minősül a legalább 10% (m/m) és azt meghaladó zsírtartalmú termék.

2.1.1. Élőflórás, natúr savanyú tej- és tejszínkészítmények

2.1.1.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 01.2, 01.6

2.1.1.2. Élőflórás, natúr savanyú tej- és tejszínkészítmény az a termék, amelyet megfelelően előkészített, hőkezelt tejből, tejszínből és szükség szerinti mennyiségben a 2.2. pontban felsorolt összetevőkből vagy azok egy részéből speciális mikrobatenyészetek, illetve probiotikus mikrobatorzsek hozzáadásával, savanyítással (pH-csökkentés) és alvasztással állítottak elő, és a minőségmegőrzési időtartama lejártáig legalább a 2.3. pontban előírt mennyiségben tartalmazza a kultúrából származó élő, aktív mikroorganizmusokat. A termék nem tartalmazhat hozzáadott vizet.

2.1.2. Élőflórás, ízesített savanyú tej- és tejszínkészítmények

2.1.2.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 01.4, 01.6

2.1.2.2. Élőflórás, ízesített savanyú tej- és tejszínkészítmény az a termék, amelyet a 2.1.1. pont szerinti termékből ízesítőanyagok és szükség szerinti mennyiségben a 2.2. pontban felsorolt összetevők vagy azok egy részének hozzáadásával állítottak elő úgy, hogy a tejeredetű termékhányad legalább 70% (m/m). A végtermék a minőségmegőrzési időtartam lejártáig a 2.1.1. pont szerinti termék arányának megfelelő mennyiségben tartalmazza a kultúrából származó élő, aktív mikroorganizmusokat. Ha az ízesítésre gyümölcsöt használnak, annak hányada – az erős ízű, savas gyümölcsök kivételével – a végtermékben legalább 4% (m/m).

2.1.3. Nem élőflórás, natúr savanyú tej- és tejszínkészítmények

2.1.3.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 01.3, 01.6

2.1.3.2. Nem élőflórás natúr savanyú tej- és tejszínkészítmény az a termék, amelyet olyan mikrobapusztító módszerrel, például utóhőkezeléssel kezeltek, amelyet a 2.1.1. pont szerinti termékekből és szükség szerinti mennyiségben a 2.2. pontban felsorolt összetevőkből vagy azok egy részéből speciális mikrobatenyészetek hozzáadásával, savanyítással és alvasztással állítottak elő. A mikrobapusztítás következtében a termékben a romlást okozó, valamint a kultúrából származó mikroorganizmusok száma és aktivitása nagymértékben csökken, lehetővé téve a termék hosszabb ideig történő tárolását.

2.1.4. Nem élőflórás, ízesített savanyú tej- és tejszínkészítmények

2.1.4.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 01.4, 01.6

2.1.4.2. Nem élőflórás, ízesített savanyú tej- és tejszínkészítmény az a termék, amelyet olyan mikrobapusztító módszerrel, például utóhőkezeléssel kezeltek, amelyet a 2.1.1. pont szerinti termékekből ízesítőanyagok és szükség szerinti mennyiségben a 2.2. pontban felsorolt összetevők vagy azok egy részének hozzáadásával állítottak elő úgy, hogy a tejeredetű termékhányad legalább 70% (m/m). A mikrobapusztítás következtében a termékben a romlást

okozó, valamint a kultúrából származó mikroorganizmusok száma és aktivitása nagymértékben csökken, lehetővé téve a termék hosszabb ideig történő tárolását. Ha az ízesítésre gyümölcsöt használnak, annak hányada – az erős ízű, savas gyümölcsök kivételével – a végtermékben legalább 4% (m/m).

## 2.2. Felhasználható összetevők

2.2.1. Felhasználható összetevők: tej, tejszírtmény vagy ezek keveréke, tejszín, vaj, tejpör, víz, étkezési só, savópor, tejfehérje-koncentrátum, savófehérje-koncentrátum, étkezési kazeinátok, prebiotikumok, a 2.2.3 pontban meghatározott mikrobatenyészetek.

2.2.2. Ízesítőanyag és zselatin kizárólag a 2.1.2. és 2.1.4. pont szerinti termékekhez használható fel.

2.2.3. A savanyú tej- és tejszínekészítmények gyártásához a következő mikrobatenyészetek használhatók:

2.2.3.1. joghurt: *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* és *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* szimbiotikus tenyésze, és egyéb joghurt-specifikus tejsavbaktériumokból készített kultúrák;

2.2.3.2. kefir: kefirgombából készített kultúrák, például *Lactobacillus kefir*, *Leuconostoc*-, *Lactococcus*- és *Acetobacter*-félék jellemző arányban, laktózerjesztő élesztők, például *Kluyveromyces marxianus* vagy laktózt nem erjesztő élesztők, például *Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces exiguus*, *Debaryomyces hansenii*;

2.2.3.3. más fermentált tejtermékek: specifikus mezofil vagy termofil tejsavbaktériumok egytörzs- vagy keveréktenyésze.

## 2.3. Minőségi követelmények

### 2.3.1. Zsirtartalmi követelmények

#### 2.3.1.1. Savanyú tejkészítmények

	A	B	C
1.	Zsír fokozat		Zsirtartalom, % (m/m)
2.	Zsíros savanyú tejkészítmény	legalább	5,0
3.		kevesebb mint	10,0
4.	Savanyú tejkészítmény	legalább	3,0
5.		kevesebb mint	5,0
6.	Zsír szegény savanyú tejkészítmény	kevesebb mint	3,0
7.		több mint	0,5
8.	Sovány savanyú tejkészítmény	legfeljebb	0,5

#### 2.3.1.2. Savanyú tejszínekészítmények

	A	B	C
1.	Zsír fokozat		Zsirtartalom, % (m/m)
2.	Zsíros savanyú tejszínekészítmény	legalább	30
3.	Savanyú tejszínekészítmény	legalább	18
4.		kevesebb mint	30
5.	Félzsíros savanyú	kevesebb mint	18
6.	tejszínekészítmény	legalább	10

### 2.3.2. Kémiai és mikrobiológiai követelmények

	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>	<b>D</b>
<b>1.</b>	Jellemző	Savanyú tejek, a kefir kivételével	Kefir	Tejföl
<b>2.</b>	Zsírmentes szárazanyag-tartalom, legalább, % (m/m)	–	–	5,9
<b>3.</b>	Fehérjetartalom a zsírmentes szárazanyagban, legalább, % (m/m)	34,0		
<b>4.</b>	Savfok, SH°	–	–	25-40
<b>5.</b>	Kultúrából származó tejsavbaktériumok száma, legalább, élőcsíra/g	$10^7$	$10^7$	$10^5$
<b>6.</b>	Kultúrából származó élesztők száma, legalább, élőcsíra/g	–	$10^4$	–

2.3.2.1. Félzsíros tejföl esetén a zsírmentes szárazanyag-tartalom legalább 6,4% (m/m).

2.3.2.2. Az élő csíraszám legfeljebb egy nagyságrenddel ( $10^{n-1}$ ) lehet kevesebb a táblázatban megadott értékeknél, amely eltérés magában foglalja a mérési bizonytalanságot is.

2.3.2.3. Ha a termék jelölésén mikrobát vagy mikrobacsoportot tüntetnek fel, például „Lactobacillus acidophilus”, „Bifidobacterium”, „L.casei”, „LA-5”, „BB-12”, a megnevezett, élő, aktív mikroba vagy mikrobacsoport mennyisége a termék minőségmegőrzési idejének végéig legalább  $10^6$  élőcsíra/g kell, hogy legyen.

2.3.2.4. A 2.1.2. és a 2.1.4. pont szerinti termékek esetében a követelmények az egyszerű savanyú termékhányadra vonatkoznak az ízesítő- és egyéb anyagok hozzáadása előtt.

2.3.2.5. A 2.1.3. és a 2.1.4. pont szerinti termékekre az élőcsíra-előírások nem vonatkoznak.

### 2.3.3. Érzékszervi követelmények

	<b>A</b>	<b>B</b>	<b>C</b>
<b>1.</b>		Natúr savanyú tej- és tejszínkészítmény	Ízesített savanyú tej- és tejszínkészítmény
<b>2.</b>	Külső	Egyenletesen csontfehér színű, felfölözödéstől mentes.	Egyenletes, a termék jellegének megfelelő színű, felfölözödéstől és savókiválástól mentes, darabos ízesítőanyagok felhasználásakor az alvadékban a darabok láthatók, habosítás esetén a habszerkezet érzékelhető.
<b>3.</b>	Állomány	A májas alvadék egynemű, a csomagolóeszköz falához jól tapadó, felfölözödéstől és savókiválástól mentes, összekeverés után sima, sűrűn vagy hígán folyó. A habart alvadék egynemű, felfölözödéstől és savókiválástól mentes, sima, sűrűn vagy hígán folyó.	Hígán vagy közepesen sűrűn folyó vagy habszerkezetű, felfölözödéstől és savókiválástól mentes, darabos ízesítőanyagok használatakor az alvadékban a darabok érzékelhetők.
<b>4.</b>	Szag	Kellemesen savanykás, a termék jellegének megfelelően aromás.	Kellemesen savanykás, a használt kultúrára és az ízesítőanyagra vagy az aromára jellemző.
<b>5.</b>	Íz	Kellemesen savanykás, a termék	Kellemes savanykás-édeskés vagy -

		jellegének megfelelően zamatossós, a használt kultúrára és az ízesítőanyagra vagy az aromára jellemző.
--	--	--

## 2.4. Jelölés

### 2.4.1. Megnevezés

2.4.1.1. A „joghurt”, a „kefir”, az „aludttej”, az „acidofilusz tej” és a „tejföl” név a 2.1.1. pont szerinti termékekre, valamint a 2.1.2. pont követelményeinek is megfelelő ízesített változatai megnevezésében használható.

2.4.1.2. Nem élőflórás termékek esetében a termék megnevezésében a „savanyú tejkészítmény” vagy „savanyú tejszínkészítmény” szókapcsolatot kell feltüntetni.

### 2.4.2. Egyéb jelölés

2.4.2.1. Fel kell tüntetni a termék 2.3. pont szerinti zsírfokozatát, ha az sovány, zsírszegény, félzsíros vagy zsíros. A 2.1.2. és a 2.1.4. pont szerinti termékek esetén a zsírfokozatot a natúr termékanyadra vonatkoztatva kell megadni.

2.4.2.2. Savanyú tejkészítmények esetében a megnevezés részeként vagy ahhoz kapcsolódóan feltüntethető a termék zsírtartalma tömegszázalékban, például „Joghurt 1,5%”, „Joghurt 1,5% zsírtartalommal”. A jelölésen feltüntetett zsírtartalomérték és az ellenőrzések során mért érték különbsége a mérési bizonytalanságot is beleértve  $\pm 0,3\%$  lehet, azonban a termék zsírtartalma a zsírfokozatnak megfelelő minimum és maximum értékeket nem lépheti át.

2.4.2.3. Savanyú tejszínkészítmények esetében a megnevezés részeként vagy a megnevezéshez kapcsolódóan jelezni kell a termék zsírtartalmát tömegszázalékban, például „Tejföl 20%”, „Tejföl 20% zsírtartalommal”. A jelölésen feltüntetett zsírtartalomérték és az ellenőrzések során mért érték különbsége a mérési bizonytalanságot is beleértve  $\pm 1,5\%$  lehet, azonban a termék zsírtartalma a zsírfokozatnak megfelelő minimum és maximum értékeket nem lépheti át.

2.4.2.4. Jelezni kell a csomagoláson a nem élőflórás termékek esetén a mikrobapusztító eljárást, például utóhőkezelést, illetve ha a termék állagát jelentősen befolyásoló egyéb fizikai kezelést, például habosítást is alkalmaztak.

2.4.2.5. Az „élőflórás” kifejezés a 2.1.1. és a 2.1.2. pont szerinti termékekre használható.”