

## **2 - 101 számú irányelv**

### **Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus)**

## **2 - 101 számú irányelv**

### **Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott egyes feldolgozott gyümölcsstermékek 1. kiadás 2010.**

#### **I.**

1. Ezen irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) alapján a megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott (a továbbiakban különleges minőségű) lekvárookra és gyümölcszörpökre vonatkozó követelményeket tartalmazza.  
Célja, hogy segítse a gazdaság szereplőit azzal, hogy leírja az e termékekkel kapcsolatban kialakult magyar szokásokat és az ezekből következő fogyasztói elvárásokat.
2. A különleges minőségre utaló megkülönböztető jelölés csak az ezen irányelvnek megfelelő lekvárféléknél és gyümölcszörpöknél alkalmazható.
3. Ez az irányelv a Vidékfejlesztési Értesítőben történő közzététel időpontjától alkalmazható.
4. Az irányelvnek nem megfelelő, megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott csomagolóanyagok 2011. december 31-ig használhatók fel, és az addig előállított termékek minőség megőrzési idejük lejártáig forgalmazhatók.

#### **II.**

### **Különleges minőségű lekvárok**

#### **1. Termékmeghatározás**

A különleges minőségű lekvárok olyan készítmények, amelyeket egy vagy többféle friss vagy tartósított gyümölcsből édesítve vagy édesítés nélkül a kívánt sűrűségűre főznek. A termékben a gyümölcs darabos és/vagy áttört (passzírozott) formában van jelen. A termékre jellemző a magas gyümölcs- és alacsony hozzáadott cukor tartalom. A különleges minőségű szilvalekvár kizárólag szilvából, cukor hozzáadása nélkül keményre főzött, de kenhető, sötét színű készítmény, amely héjdarabokat részben tartalmazhat.

A különleges minőségű lekvárok tartósítását a hőkezelés és a besűrítés együttes hatása biztosítja.

#### **2. Felhasználható összetevők**

##### 2.1. Gyümölcs

## 2 - 101 számú irányelv

Felhasználható valamennyi, a lekvárfélék előállítására alkalmas gyümölcsféle megfelelően előkészített (pulp, püré) ehető része. Az előkészített gyümölcs lehet friss, fagyasztott vagy aszeptikusan tartósított.

Gyümölcs pulp illetve gyümölcspüré meg kell megfeleljen a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/113. számú előírás D rész I. 2.,3. pontjában meghatározottaknak.

Részben vagy egészben tartósítószerrel tartósított összetevőket a termékhez felhasználni tilos.

### 2.2. Édesítő anyagok

Félfehér kristálycukor (MÉ 1-3-2001/111 előírása szerint)

Kristálycukor (MÉ 1-3-2001/111 előírása szerint)

Finomított kristálycukor (MÉ 1-3-2001/111 előírása szerint)

Glükóz-fruktóz szörp, fruktóz-glükóz szörp (MÉ 1-3-2001/111 előírása szerint)

Méz (MÉ 1-3-2001/110 előírása szerint)

Szőlő-, csicsóka- vagy almasűrítmény (tartósítószer nélkül, csak az eredeti gyümölcs összetevőkkel)

Fruktózszirup

Gyümölcsből kivont cukor

A különleges minőségű lekvárok édesítésére édesítőszer nem használható

### 2.3. Egyéb anyagok

Savasság beállításához csak citromlé vagy citromlé sűrítmény használható

Szeszes italok, bor és likőrbor,

Diófélék, mogyoró, mandula,

Aromás növények, fűszerek

Citrushéj

Vanília és vanília-kivonat

Ivóvíz csak a pektin feloldásához szükséges mennyiségben használható

### 2.4. Adalékanyagok

Csak gyümölcspektin használható [max. 0,5% (m/m)-ban]

Szilvalekvárhoz gyümölcspektin sem használható.

## 3. Minőségi jellemzők

### 3.1. Gyümölcsstartalom

Gyümölcsstartalom alatt az egységnyi mennyiségű termék gyártásához közvetlenül felhasznált és megfelelően előkészített, szennyezőanyagok és nem megfelelő részek eltávolítása utáni gyümölcs mennyiséget kell érteni, amelynek vízzoldható szárazanyagtartalma megegyezik legalább az MÉ 1-3-2001/112 előírás „F” részében meghatározott, az adott gyümölcsre vonatkozó Brix értékkel.

a) 100 g késztermékhez felhasznált előkészített gyümölcs mennyisége:

Általános: legalább 60 g

Citrusgyümölcsök esetében: legalább 50 g

## 2 - 101 számú irányelv

b) A kétféle gyümölcsből készült lekvárfélék esetében a megnevezésben az első helyen feltüntetett gyümölcs aránya az összes gyümölcstartalom 50-75% (m/m)-a között legyen.

c) A három- vagy a többféle gyümölcsből készült lekvárfélék esetén a legnagyobb mennyiségben használt gyümölcs aránya ne haladja meg az összes gyümölcs tartalom 50% (m/m)-át, és a legkisebb mennyiségben használt gyümölcs pedig érje el a 10% (m/m)-ot.

### 3.2. Hozzáadott édesítő anyag tartalom

Általános: gyártmánylap szerint

Szilvalekvár nem tartalmazhat hozzáadott édesítő anyagot

Különleges lekvárokhoz – a szilvalekvár kivételével – édesítés céljából felhasználhatóak a 2.2. pontban meghatározott gyümölcssűrítvények, de annak mennyisége a gyümölcstartalomra számítva a megnevezésben feltüntetett gyümölcs mennyiségének legfeljebb 10% (m/m)-a lehet.

A megnevezésben feltüntetett gyümölcs aránya azonban nem csökkenthető, és a gyümölcstartalomnak meg kell felelnie az 3.1.a) pontban előírtaknak..

### 3.3. Fizikai-kémiai jellemzők

Vízben-oldható szárazanyag tartalom	
Általános (kivéve a hozzáadott édesítő anyag nélkül készült különleges minőségű lekvárok)	Legalább 25 ref%
Szilvalekvár	Legalább 55 ref%
Homoktartalom	Legfeljebb 0,1 % (m/m)

### 3.4. Érzékszervi jellemzők

Természetes, a felhasznált gyümölcsre vagy gyümölcsökre illetve ízesítésre jellemző színű, ízű harmonikus, idegen íztől és illattól mentes.

A termék állománya kenhető vagy darabosan szakadó.

## 4. Csomagolás

Különleges minőségű lekvárfélék a végső fogyasztó számára csak a termékvédelmet megfelelően biztosító módon, előrecsomagoltan, üveg, cserép vagy porcelán, az élelmiszerbiztonsági előírásokat kielégítő csomagolásban hozhatók forgalomba.

## 5. Jelölés

Az élelmiszerek jelölésére vonatkozó külön jogszabály szerint a következők figyelembe vételével.

## 2 - 101 számú irányelv

### 5.1. Megnevezés

#### Lekvár

- A termék megnevezését ki kell egészíteni a felhasznált gyümölcs vagy gyümölcsök nevével és a „különleges minőségű” vagy „prémium” jelzővel.
- A megnevezéshez kapcsolódóan fel kell tüntetni a jelleget lényegesen meghatározó, ízesítést vagy fűszerezést, ha van ilyen.
- A megnevezésben egyféle gyümölcsöt lehet feltüntetni akkor, ha a termékben más gyümölcs csak édesítésre szolgál legfeljebb a 3.2. pontban meghatározott mennyiségben.
- Az **egy- vagy kétféle gyümölcsből** készült lekvárfélék megnevezésében feltüntethető a felhasznált gyümölcs fajtájának a neve is (pl. „meggylekvár cigánymeggyből” stb.).
- **Három- vagy többféle** gyümölcsből készült termék esetében a „vegyes gyümölcs” szavakat kell feltüntetni vagy fel kell sorolni a felhasznált gyümölcsök nevét a felhasznált mennyiségek csökkenő sorrendjében.
- A termék megnevezése kiegészíthető a mézre való utalással, amennyiben az édesítő anyagként kizárólag mézet használnak. Egyéb esetben csak „.....ral és mézzel” vagy „mézzel és .....ral” kifejezés használható, jelölve a méz melletti édesítő anyagot a felhasználás mennyiségének megfelelő sorrenddel.

### 5.2. Egyéb jelölés

- A gyümölcstartalomra utalni kell a „100 g termék ....g gyümölcs felhasználásával készült” szöveggel. A gyümölcs szó helyett megadható a gyümölcsfaj vagy fajták neve.
- A jelölésnek tartalmaznia kell: „Összes cukortartalom ..... g/100 g”, ahol a késztermékben 20 °C-on, refraktométerrel,  $\pm 3$  ref.% pontossággal meghatározott értéket kell feltüntetni. A cukortartalmat azonban nem szükséges feltüntetni abban az esetben, ha a Magyar Élelmiszerkönyvnek az élelmiszerek tápérték jelöléséről szóló 1-1-90/496 számú előírása szerinti tápértékjelölésben ez szerepel.
- A termék jellegétől függően meg kell adni a termék felbontása után tárolási körülményeket és a javasolt felhasználási időt, amiben lehet hivatkozni a tartósítószer hiányára.

#### Példák:

- Különleges minőségű szilvalekvár, 100g termék 350g szilva felhasználásával készült. Összes cukortartalom: 55g/100g
- Prémium szeder lekvár, 100g termék 80g szeder felhasználásával készült, almasűrítménnyel és cukorral édesítve. Összes cukortartalom: 25g/100g.  
Tartósítószer nem tartalmaz, felbontás után hűtve tárolandó
- Prémium fahéjas alma-barack lekvár, 100 g termék 80 g gyümölcs (alma: 60g barack: 20g) felhasználásával készült. Összes cukortartalom: 35g/100g. Felbontás után hűtve tárolja.

### III.

## Különleges minőségű gyümölcszörpök

### 1. Termékmeghatározás

A különleges minőségű gyümölcszörpök olyan készítmények, amelyeket gyümölcslezből/gyümölcsvelőből, sűrített gyümölcslezből/gyümölcsvelőből vagy ezek keverékéből édesítő anyagok hozzáadásával állítanak elő és ami vízzel történő hígítás után kerül fogyasztásra. A termékre jellemző a magas gyümölcs- és alacsony hozzáadott cukor tartalom.

A különleges minőségű gyümölcszörpök tartósítására kizárólag hőkezelés alkalmazható.

### 2. Felhasználható összetevők

#### 2.1. Gyümölcs

Az MÉ 1-3/2001/112 előírásnak megfelelő gyümölcsle, illetve a gyümölcsle gyártásához felhasználható gyümölcsnyersanyagok.

#### 2.2. Édesítő anyagok

Félféher kristálycukor (MÉ 1-3-2001/111 előírása szerint)

Kristálycukor (MÉ 1-3-2001/111 előírása szerint)

Finomított kristálycukor (MÉ 1-3-2001/111 előírása szerint)

Glükóz-fruktóz szörp, fruktóz-glükóz szörp (MÉ 1-3-2001/111 előírása szerint)

Méz (MÉ 1-3-2001/110 előírása szerint)

Fruktózszirup

Gyümölcsből kivont cukor

A különleges minőségű gyümölcszörpök édesítésére édesítőszer nem használható

#### 2.3. Egyéb anyagok

Piros gyümölcsök vagy cékla leve vagy sűrítménye a következő gyümölcsökből készült szörpök színezéshez: szamóca, málna, piros ribizli, csipkebogyó

Savasság beállításához csak citromlé vagy citromlé sűrítmény használható

Ivóvíz

Aromaként csak saját aroma visszapótlása megengedett

Vanília és vanília kivonat

Étkezési só

#### 2.4. Adalékanyagok

Nem használható

### 3. Minőségi jellemzők

#### 3.1. Gyümölcsstartalom

Gyümölcsstartalom alatt az egységnyi mennyiségű termék gyártásához közvetlenül felhasznált és megfelelően előkészített, szennyezőanyagok és nem megfelelő részek eltávolítása utáni gyümölcs mennyiséget kell érteni, amelynek vízdoldható szárazanyagtartalma megegyezik legalább az MÉ 1-3-2001/112 előírás „F” részében meghatározott, az adott gyümölcsre vonatkozó Brix értékkel.

a) A különleges minőségű gyümölcszörp készítéséhez felhasznált előkészített gyümölcs mennyisége:

Általános: legalább 50% (m/m)

Citrusgyümölcs zörp esetében legalább 35% (m/m)

b) Az egyféle gyümölcsből készülő különleges zörpök esetében más gyümölcs is hozzáadható lé vagy sűrítmény formájában a szín javítása céljából, de annak mennyisége gyümölcsstartalomra számítva a megnevezésben feltüntetett gyümölcs mennyiségének legfeljebb 10% (m/m)-a lehet. Citrus gyümölcszörp esetében ez a 10% (m/m) csak más citrusgyümölcs féleség lehet .

A megnevezésben feltüntetett gyümölcs aránya azonban nem csökkenthető, és a gyümölcsstartalomnak meg kell felelnie az a) pontban előírtaknak.

c) A két vagy többféle gyümölcsből készült gyümölcszörpök esetében a megnevezésben illetve az összetevők között első helyen feltüntetett gyümölcs aránya az összes gyümölcsfelhasználás legalább 50% (m/m)-a legyen, a legkevesebb mennyiségben használt gyümölcs arány pedig a 10% (m/m)-ot érje el.

#### 3.2. Fizikai-kémiai jellemzők

Vízben-oldható szárazanyag tartalom	Legalább 35 ref%
Összes savtartalom (citromsavban kifejezve)	Legalább 1,0% (m/m)

#### 3.3. Érzékszervi jellemzők

Természetes, élénk, a felhasznált gyümölcsre vagy gyümölcsökre illetve ízesítésre jellemző színű, a felhasználási útmutató szerint elkészített ital íze harmonikus, idegen íztől és illattól mentes.

### 4. Csomagolás

Különleges minőségű gyümölcszörpök a végső fogyasztó számára csak a termékvédelmet megfelelően biztosító módon, előre csomagoltan, az élelmiszerbiztonsági előírásokat kielégítő üveg csomagolásban hozhatók forgalomba.

### 5. Jelölés

Az élelmiszerek jelölésére vonatkozó külön jogszabály szerint a következők figyelembe vételével.

#### 5.1. Megnevezés

- Az egy- vagy kétféle gyümölcsből készült termék megnevezését a gyümölcs(ök) nevéből és a szörp szóból kell képezni. Feltüntethető a felhasznált gyümölcs fajtájának a neve is (pl. „meggyszörp cigánymeggyből” stb.). A 3.1. b) pont alkalmazása esetén a terméket nem kell vegyes gyümölcsszörpként megnevezni, de a „...lével színezve” kifejezést a megnevezéshez kapcsolódóan fel kell tüntetni.
- Három vagy több gyümölcsből készült termék neve „vegyes gyümölcsszörp”, vagy a gyümölcsök összetételi arányoknak megfelelő sorrendű felsorolásából és a szörp szóból áll.
- A termék megnevezését ki kell egészíteni a „különleges minőségű” vagy „prémium” jelzővel.
- A termék megnevezése kiegészíthető a mézre való utalással, amennyiben az édesítő anyagként kizárólag mézet használnak. Egyéb esetben csak „.....ral és mézzel” vagy „mézzel és .....ral” kifejezés használható, jelölve a méz melletti édesítő anyagot a felhasználás mennyiségének megfelelő sorrenddel.

#### 5.2. Egyéb jelölés

- A gyümölcstartalomra utalni kell a „Gyümölcstartalom .....%” szöveggel. A gyümölcs szó helyett megadható a gyümölcsfaj vagy fajták neve.
- A jelölésnek tartalmaznia kell: „Összes cukortartalom ..... g/100 g”, ahol a késztermékben 20 °C-on, refraktométerrel,  $\pm 3$  ref.% pontossággal meghatározott értéket kell feltüntetni. A cukortartalmat azonban nem szükséges feltüntetni abban az esetben, ha a Magyar Élelmiszerkönyvnek az élelmiszerek tápérték jelöléséről szóló 1-1-90/496 számú előírása szerinti tápértékjelölésben ez szerepel.
- Meg kell adni a javasolt hígítási arányt
- A termék jellegétől függően meg kell adni a termék felbontása utáni tárolási körülményeket és a javasolt felhasználási időt, amiben lehet hivatkozni a tartósítószer hiányára.
- Példa:
  - Mézes málnaszörp, Gyümölcstartalom: 60%, Összes cukortartalom: 45g/100g. Javasolt hígítás: 1:7
  - Szeder szörp mézzel és cukorral, Gyümölcstartalom: 50%, Összes cukortartalom: 60g/100g. Javasolt hígítás: 1:5
  - Málna szörp, céklalével színezve, Gyümölcstartalom: 60%, Összes cukortartalom: 50g/100g. Javasolt hígítás: 1:5. Tartósítószerrel nem tartalmaz, felbontás után hűtve tárolni.

IV.

**A különleges minőségű lekvárfélék és gyümölcszörpök  
Jó Eljárási Gyakorlata**

Az előállítónak rendelkezni kell a nyersanyag (gyümölcs, pulp, püré, lé) minőségére vonatkozó leírással (gyorsan mérhető paraméterek, szín, állomány, íz, idegen anyag tartalom, hibás gyümölcs, visszautasítási kritériumok stb.), a gyártás körülményeinek megfelelő, a minőség ellenőrzésére vonatkozó rendszerrel vagy azok adott körülmények között értelmezhető elemeivel..

- 1) Az előállítónak meg kell határozni a gyümölcs és a többi felhasználásra kerülő összetevő ellenőrzésének gyakoriságát és jellemzőit.
- 2) Az előállítónak dokumentálnia kell azt, hogy milyen szállítótól, milyen mennyiségben, mikor vásárolt/kapott gyümölcs alapanyagot (friss gyümölcs, pulp/püré/lé (tartósítási mód).
- 3) Az előállítónak folyamatosan dokumentálnia kell a feldolgozási folyamatát. Meg kell határozni az önellenőrzési pontokat és az ellenőrzés gyakoriságát (főzetösszeállítás, gyümölcs refrakció, sűrítés refrakció, cukor hozzáadása utáni paraméterek, hőmérséklet – idő paraméterek stb.)
- 4) Az előállítónak az általa forgalomba hozott lekvárokról, gyümölcszörpökről vizsgálatokkal alátámasztva dokumentálnia szükséges ezen irányelvnek II. és III. fejezetének való megfelelést.
- 5) Az előállító által vezetett belső nyomonkövetési rendszer alapján visszakereshető kell legyen az az élelmiszer vállalkozó, amelytől a különleges jelzővel ellátott késztermék gyümölcsösszetevőit beszerezte.
- 6) Az előállító által végzett vagy végeztetett ellenőrzéseket és annak megállapításait dokumentálni kell. A dokumentációt a hatósági ellenőrzés számára hozzáférhető módon, a minőség-megőrzési idő végéig, de legalább két évig meg kell őrizni.
- 7) A feldolgozónak folyamatosan dokumentálni kell azt, hogy melyik kereskedőnek, milyen mennyiségben mikor, milyen különleges lekvárt, gyümölcszörpöt szállított.