

# **MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV**

---

## **Codex Alimentarius Hungaricus**

### **2-102 számú irányelv**

#### **Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott édesipari termékek**

---

---

Jóváhagyta a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság, 2011. (első kiadás)

# Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus)

## 2-102 számú irányelv

### Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott édesipari termékek 1. kiadás 2011.

#### I.

1. Ezen irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. Törvény 66. § (1) alapján a megkülönböztető jelöléssel ellátott (a továbbiakban különleges minőségű) édesipari termékekre vonatkozó követelményeket tartalmazza. A különleges minőségre utaló megkülönböztető jelölés csak az ezen irányelvnek megfelelő édesipari termékeknél alkalmazható. Az irányelvben szereplő termékek és összetevőik az ezen irányelv által nem érintett jellemzőikben legalább az MÉ 1-3-2000/36 előírásnak, az MÉ 2-84, illetve az MÉ 2-33 irányelvnek felelnek meg.
2. Ez az irányelv a Vidékfejlesztési Értesítőben történő közzététel időpontjától alkalmazható.
3. Az irányelvnek nem megfelelő, megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott csomagolóanyagok 2012. december 31-ig használhatók fel, és az addig előállított termékek minőség megőrzési idejük lejártáig forgalmazhatók.

#### II.

### Különleges minőségű hagyományos termékek

**1. Különleges marcipán szaloncukor:** olyan, az MÉ-2-84 irányelvnek megfelelő szaloncukor, melynek korpusza egyszeres mandulamarcipán felhasználásával készült. Aromát nem tartalmazhat.  
Bevonatnak csak étcsokoládé használható (MÉ 1-3-2000/36).

#### 1.1. Felhasználható összetevők:

Egyszeres mandula marcipán (MÉ 2-84 irányelv szerint)  
Étcsokoládé (MÉ 1-3-2000/36 előírás szerint)

#### 1.2. Minőségi jellemzők

##### 1.2.1. Fizikai és kémiai jellemzők

Korpusz cukortartalma szárazanyagra

vonatkoztatva, szacharózban kifejezve: max. 50%(m/m)

Bevonatarány: a termék összes tömegének legalább 20%-a.

### 1.2.2. Érzékszervi jellemzők

Íz: kellemes, a fajtára és a felhasznált anyagokra jellemző ízű, minden idegen íztől mentes.

Illat: kellemes, a fajtára jellemző, minden idegen illattól mentes.

Szín: A felhasznált nyers- és egyéb anyagokra jellemző.

Állag: a fajtára jellemző. A mártott szaloncukor bevonata sima, könnyen olvadó.

Alak: teljes alakúra formázott, ép, közel egyforma szemekből álló.

### 1.3. Csomagolás

A különleges minőségű szaloncukrot szemenként csomagolva kizárólag díszdobozban szabad forgalomba hozni.

### 1.4. Jelölés

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

#### 1.4.1. Megnevezés

Szaloncukor

- A termék megnevezését ki kell egészíteni a korpuszra vonatkozó megnevezéssel, és tartalmazza a „különleges”, „különleges minőségű” vagy „prémium” jelzöt.

#### 1.4.2. Egyéb jelölés

- a bevont szaloncukroknál a jelölésben utalni kell a bevonat mennyiségére a termék összes tömegéhez viszonyítva.
- a csomagoláson fel kell tüntetni, hogy a csomagolási egység minimum hány szem szaloncukrot tartalmaz

Példa a megnevezésre:

Különleges minőségű marcipános szaloncukor

**2. Különleges vajkaramellás szaloncukor:** olyan, az MÉ 2-84 irányelvnek megfelelő szaloncukor, melynek korpusza legalább 85% különleges minőségű, ezen irányelv III/2. pontja szerinti vajkaramellát tartalmaz.

Amennyiben bevonatot kap, bevonatnak csak ét- vagy tejsokoládé (MÉ 1-3-2000/36) használható fel.

#### 2.1. Felhasználható összetevők:

Különleges vajkaramella (MÉ 2-102 irányelv szerint)

Ét- vagy tejsokoládé (MÉ 1-3-2000/36)

#### 2.2. Minőségi jellemzők

##### 2.2.1. Fizikai és kémiai jellemzők

Korpusz különleges vajkaramella

tartalma:

legalább 85%

Bevonatarány:

a termék összes tömegének legalább 20%-a.

### 2.2.2. Érzékszervi jellemzők

Íz: kellemes, a fajtára és a felhasznált anyagokra jellemző ízű, minden idegen íztől mentes.

Illat: kellemes, a fajtára jellemző, minden idegen illattól mentes.

Szín: A felhasznált nyers- és egyéb anyagokra jellemző.

Állag: a fajtára jellemző. A mártott szaloncukor bevonata sima, könnyen olvadó.

Alak: teljes alakúra formázott, ép, közel egyforma szemekből álló.

### 2.3. Csomagolás

A különleges minőségű szaloncukrot szemenként csomagolva kizárólag díszdobozban szabad forgalomba hozni.

### 2.4. Jelölés

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

#### 2.4.1. Megnevezés

Szaloncukor

- A termék megnevezését ki kell egészíteni a korpuszra vonatkozó megnevezéssel, és tartalmazza a „különleges”, „különleges minőségű” vagy „prémium” jelzöt.

#### 2.4.2. Egyéb jelölés

- a bevont szaloncukroknál a jelölésben utalni kell a bevonat mennyiségére a termék összes tömegéhez viszonyítva.
- a csomagoláson fel kell tüntetni, hogy a csomagolási egység minimum hány szem szaloncukrot tartalmaz

Példa a megnevezésre:

Különleges minőségű, tejsokoládéval mártott vajkaramellás szaloncukor

## III.

### Különleges minőségű cukorkák

#### **1. Különleges töltött keménycukorka**

Kizárólag répa/nádcukor és egyéb cukortermékek vizes oldatának besűrítésével készül, különböző anyagokkal nemesítve. Ide tartozik többek között a selyemcukorka (a cukormasszát kézi vagy gépi húzással selymesítik, a töltelék a cukormasszába göngyölve kézi vagy gépi húzással lazítják). A töltelék legalább a tömeg 18 %-a.

#### 1.1. Felhasználható 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 (MÉ 1-3-2001/111 előírása szerint)

Glükóz szirup (MÉ 1-3-2001/111 előírása szerint)  
Fruktóz-glükóz szirup (MÉ 1-3-2001/111 előírása szerint)  
Citromsav vagy tejsav és egyéb étkezési savak (MÉ 1-2-95/2 előírása szerint)  
Természetes vanília aroma  
Színezékek kivéve az MÉ 1-2-94/36 előírás F részének II. pontjában szereplő színezékek  
Ivóvíz

#### Töltelékhez:

pörkölt törökmogyoró  
egyszeres mandula marcipán  
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 (MÉ 1-3-2001/111 előírása szerint)  
Sűrített tej / teljes tejpör (MÉ 1-3-2001/114 előírása szerint)  
Nagy zsírtartalmú tej vagy nagy zsírtartalmú tejpör (MÉ 1-3-2001/114 szerint)  
Vaj, tejszír  
Méz (MÉ 1-3-2001/110 előírása szerint)  
Kakaópor, zsírszegény kakaópor (MÉ 1-3-2000/36 előírása szerint)  
Ét- vagy tejsokoládé (MÉ 1-3-2000/36 előírása szerint)  
Természetes vanília aroma  
Színezékek, kivéve az MÉ 1-2-94/36 előírás F részének II. pontjában szereplő színezékek

### 1.2. Csomagolás

A különleges minőségű töltött cukorkát csak szemenként csomagolva szabad forgalomba hozni.

### 1.3. Jelölés

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

#### 1.3.1. Megnevezés

- A termék megnevezését ki kell egészíteni az adott töltelékre vonatkozó megnevezéssel, és tartalmazza a „különleges”, „különleges minőségű” vagy „prémium” jelzöt.
- A megnevezéshez kapcsolódóan fel kell tüntetni a jelleget lényegesen meghatározó ízesítést vagy fűszerezést, ha van ilyen.

#### 1.3.2. Egyéb jelölés:

- A jelölésben utalni kell a töltelék mennyiségére a termék összes tömegéhez viszonyítva.

Példa a megnevezésre: „Különleges minőségű mogyorós/mandulás selyemcukorka”

## **2. Különleges vajkaramella**

A karamella szacharóz és glükóz szirup vizes oldatának valamilyen tejszírral alkotott emulziójából készült, különféle ízesítőanyagokat, esetenként tejszármazékokat tartalmazó termék. A különleges vajkaramella ét- vagy tejszokoládéval bevonható.

A különleges vajkaramella szárazanyagra vonatkoztatva legalább 10% tejszír tartalmú karamell, összes vajzsír tartalom legalább 7%.

### 2.1. Felhasználható anyagok:

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

Glükóz szirup (MÉ 1-3-2001/111 előírása szerint)

Sűrített tej (MÉ 1-3-2001/114 előírása szerint)

Vajzsír

Kukorica pehely

Térfogatnövelő szer E500

Természetes vanília aroma

### 2.2. Csomagolás:

A különleges vajkaramellát szemenként csomagolva, tasakban vagy dobozban szabad forgalomba hozni.

### 2.3. Jelölés

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

#### 2.3.1. Megnevezés

- A termék megnevezése tartalmazza a „különleges”, „különleges minőségű” vagy „prémium” jelzõt.
- A megnevezéshez kapcsolódóan fel kell tüntetni a jelleget lényegesen meghatározó ízesítést vagy fűszerezést, ha van ilyen.

#### 2.3.2. Egyéb jelölés:

- A jelölésben utalni kell a bevonat mennyiségére a termék összes tömegéhez viszonyítva.

Példa a megnevezésre: „Különleges minőségű vajkaramella”

## **IV.**

### **Tartós édesipari lisztes készítmények**

**1. Különleges minőségű teasütemény:** Búzalisztből, esetenként egyéb gabonaőrleményből, vajból/tejszíradékból, tyúktojásból, vagy tyúktojás készítményből, ízesítők, dúsítóanyagok hozzáadását követően egyneműsített, formázással, sütéssel készült, tartós sütemény, ami tölthető, bevonható, díszíthető.

## 1.1. Felhasználható anyagok

Búzaliszt (MÉ 2-61)

Gabonaőrlemény

Vaj, vagy tejszír

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

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

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

Tyúktojás, tyúktojásból készült készítmények

Tej, tejpör (MÉ 1-3-2001/114 előírás szerint)

Ivóvíz

Térfogatnövelő szer E500, E503

Természetes vanília aroma

Kakaópor, zsírszegény kakaópor (MÉ1-3-2000/36 előírásai szerint)

Ét- vagy tejszokoládé (MÉ1-3-2000/36 előírásai szerint)

Olajos magvak (ide értve a szezámmagot, fenyőmagot és a mákot is)

Kókuszreszelék

Aszalt gyümölcsök

Lekvár, dzsem, extra dzsem, különleges lekvár

Természetes fűszerek pl. fahéj, ánizs,

Étkezési só

Aszkorbinsav (MÉ 1-2-95/2 előírása szerint)

Sajt

Más aroma, színezék, mesterséges édesítőszer nem használható fel. A különleges teasütemények bevonására csak ét- vagy tejszokoládé használható.

## 1.2. Minőségi jellemzők

### 1.2.1. Érzékszervi jellemzők:

Édes teasütemény:

Szín, felület: ízesítéssel összhangban, a tojással kent felületek fényesek. A részben vagy egészen bevont felületek fényesek, hézagmentesek, a szóróanyagok tetszetősen díszítik a felületet.

Alak, nagyság: teljes alakú, közel egyenletes nagyságú és vastagságú.

Állomány: a termék jellegének megfelelő. A töltelék a fajtára jellemző, jól kidolgozott, jellegzetesen képlékeny, rugalmas vagy habos.

Illat: kellemes, a fajtájára és a felhasznált dúsító- és ízesítő anyagokra jellemző tészta- illetve töltelék illatú.

Íz: kellemes, a fajtájára és a felhasznált dúsító- és ízesítő anyagokra jellemző tiszta ízű. Minden idegen íztől mentes.

Sós teasütemény:

Szín, felület: egyenletesen sárgás-barna, a tojással megkent felület fényes, foltosságtól mentes, nem hólyagos vagy repedt. A meghintett felületeken a szóróanyag egyenletes elosztású.

Alak, nagyság: a teasütemény egyenletes nagyságú és vastagságú, jellegzetes alakú (hasáb, rúd, csavart, stb.)

Állomány: a termék fajtájára jellemző (omlós, leveles, apró lyukacsos, stb.)

Illat: kellemes, tiszta, a fajtára, a felhasznált dúsító, járulékos és ízesítő anyagokra jellemző, minden idegen illattól mentes.

Íz: kellemesen sós, a fajtára, felhasznált dúsító, járulékos és ízesítő anyagokra jellemző, tiszta ízű. Minden idegen íztől mentes.

### 1.3. Csomagolás

Különleges minőségű teasüteményt csak fóliába csomagolva és kartondobozban vagy bélelt fémdobozban szabad forgalomba hozni.

### 1.4. Jelölés

#### 1.4.1. Megnevezés

- A megnevezés tartalmazza a „különleges”, „különleges minőségű” vagy „prémium” szót, amit a termék jellegének megfelelő jelzővel ki kell egészíteni, utalva a felhasznált dúsító anyagra, bevonatra is.

Példa a megnevezésre:

Különleges teasütemény, étcsokoládé bevonattal

**2. Különleges minőségű mézes készítmények:** Búzalisztből, rozslisztből, mézből, szacharózból, ízesítőanyagokkal és lazítóanyagokkal való összegyúrással, a tészta pihentetésével, formázással (kiszúrás, vágás, stb.), sütéssel készült tartós sütemény. Változatos formában (lap, féldomború alakzat, párna), bevonat nélkül, cukros mázzal, csokoládéval, fondantos, részbeni vagy teljes bevonással, töltetlen vagy töltött változatban készülhet. Olajos maggal, cukrozott gyümölcsel dúsítható, díszíthető.

A töltött termékek esetén a töltelék gyümölcsvelő, tartósított gyümölcs (aszalt, konzervált), extra dzsem vagy különleges lekvár lehet.

#### 2.1. Felhasználható anyagok:

Búzaliszt (MÉ 2-61 irányelv szerint)

Rozsliszt (MÉ 2-61 irányelv szerint)

Méz, sütő-főző méz kivételével (MÉ 1-3-2001/110 előírása szerint)

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)

Tyúktojás, tyúktojásból készült készítmények

Térfogatnövelő szer E500, E501, E503

Természetes vanília aroma

Kakaópor, zsírszegény kakaópor (MÉ 1-3-2000/36 előírásai szerint)

Ét- vagy tejszokoládé (MÉ 1-3-2000/36 előírásai szerint)

Olajos magvak

Aszalt gyümölcsök

Extra dzsem vagy különleges lekvár

Természetes fűszerek pl. fahéj, ánizs, szegfűszeg

Étkezési só

Méz jellegű ízesítőanyagot, aromát nem szabad felhasználni. Színezék, mesterséges édesítőszer nem használható fel.

## 2.2. Minőségi jellemzők

### 2.2.1. Fizikai és kémiai jellemzők

Nedvesség tartalom:	8-15 m/m%
Összes cukortartalom (invertcukorban kifejezve) szárazanyagra számítva:	30-40 m/m%
A tészta méztartalma:	legalább 20 %
Dúsított termék dúsítóanyag tartalma:	legalább 5 %
Bevonat mennyisége:	
– félig mártott terméknel:	legalább 15 m/m %
– mártott termék esetén:	legalább 25 %

### 2.2.2. Érzékszervi jellemzők

Külső, alak, szín:	a tészta világos barnától sötétbarnáig terjedő színű, a bevonat a bevonó anyagra jellemző színű. ép, hajszálrepedésektől mentes, a formázásra jellemző alakú.
Állag:	puha, szájban elomló, a bevonat jellegének megfelelő.
Illat, íz:	kellemes mézes illatú és ízű, a dúsító./ ízesítő, bevonó anyagok jellegzetesen, harmonikusan érezhetőek

## 2.3. Csomagolás

A különleges mézes süteményt víz, pára- és levegőzáró csomagolásban szabad forgalomba hozni.

## 2.4. Jelölés

### 2.4.1. Megnevezés

- A megnevezés tartalmazza a „különleges”, „különleges minőségű” vagy „prémium” kifejezést, amit a termék jellegének megfelelő jelzővel ki kell egészíteni.

Példa a megnevezésre:

Barackos, különleges mézes puszedli

V.

## **A különleges minőségű édesipari termékek**

### **Jó Eljárási Gyakorlata**

Az előállítónak rendelkezni kell a nyersanyag (kakaótermékek, töltelék anyagok) minőségére vonatkozó leírással (gyorsan mérhető paraméterek, szín, állomány, íz, idegen anyag tartalom, 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 felhasználásra kerülő összetevők ellenőrzésének gyakoriságát és jellemzőit.
- 2) Az előállítónak dokumentálnia kell azt, hogy milyen szállítótól, milyen mennyiségben, mikor vásárolt/kapott alapanyagot.
- 3) Az előállítónak folyamatosan dokumentálnia kell a feldolgozási folyamatát. Meg kell határozni az önellenőrzési pontokat és az ellenőrzés gyakoriságát
- 4) Az előállítónak az általa forgalomba hozott édesipari termékekről vizsgálatokkal alátámasztva dokumentálnia szükséges ezen irányelv II-IV. 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 összetevőit 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 édesipari terméket szállított.