

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Codex Alimentarius Hungaricus

2-601 számú irányelv

(régi 2-33 számú irányelv)

Hőkezeléssel tartósított élelmiszerek

Foods preserved by way of heat treatment

I. Általános rendelkezések

1. Ezen irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló, 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdése alapján a tartósított élelmiszerekre vonatkozó általános, és egyes termékekre vonatkozó részletes, ajánlott irányelveket tartalmazza. Célja, hogy segítse a gazdaság szereplőit azzal, hogy leírja az e termékekkel kapcsolatban kialakult magyar szokásokat, és az ezekből következő fogyasztói igényeket.
2. Az irányelv a hőkezeléssel, savanyítással, cukorhozzáadással, tartósítószerrel vagy ezek kombinációjával tartósított növényi eredetű élelmiszerekre vonatkozik. Az irányelvnek nem tárgya a tartósított élelmiszerekre vonatkozó kötelező, jogi szabályozás.
3. Az irányelvben megfogalmazott szabályokon kívül a hőkezeléssel tartósított termékek előállítása közben be kell tartani az élelmiszerek előállítására, csomagolására, jelölésére és forgalmazására vonatkozó jogszabályokat.
4. Azon hőkezeléssel tartósított élelmiszerek esetében, ahol a töltőtömeg feltüntetése szükséges, a valós érték minden egyedi csomagnál legfeljebb 5%-kal lehet kevesebb a deklaráltnál.
5. Az irányelvben meghatározott fizikai, kémiai jellemzőket az I. számú melléklet szerinti módszerekkel határozták meg.
6. Az irányelv a Vidékfejlesztési Értesítőben jelenik meg, kizárólag elektronikus formában, jelen irányelv megjelenésével a MÉ 2-33. számú irányelv hatályát veszti. Alkalmazása a megjelenéstől számított *tizenötödik* naptól kötelező. A MÉ 2-33. számú irányelvnek megfelelő termékek 2014. december 31-ig forgalomba hozhatók, és e termékek minőségmegőrzési idejük lejártáig forgalomban tarthatók.

II. Fogalommeghatározások

1. **Deformáció:** a jellemző alaktól valamilyen külső mechanikai hatásra kialakult eltérő alak, ami a termék küllemét és megjelenését rontja.
2. **Előfőzés (blansírozás):** olyan művelet, amellyel a zöldséget forró vízben vagy vízgőzben rövid ideig kezelik az állomány puhítása, az enzimaktivitás csökkentése céljából.
3. **Elsődleges összetevő:** valamely élelmiszer lényeges, vagy jellegzetes összetevője.
4. **Elszíneződött szem (barna szem):** nyersanyaghiba, ami termesztés, tárolás vagy feldolgozás alatt léphet fel (részben vagy teljes felületen).
5. **Felöntőlé:** az edénybe helyezett gyümölcs és/vagy zöldség által el nem foglalt tér kitöltésére használt, a termék összetételével harmonizáló ízesítőanyagokkal készített, általában szűrt folyadék, esetenként szeszes ital vagy gyümölcslé.
6. **Féltermék:** élelmiszer későbbi előállítására alkalmas alapanyag, amelyet különböző módon időlegesen tartósítottak.
7. **Foltos, rozsdapettyes zöldborsószem:** jellegzetes színű, felületi, csak a héjon található színelváltozás, ami leginkább a rozsdaszínéhez hasonlít.
8. **Gyümölcshányad:** termékben lévő gyümölcsrész százalékban kifejezve.

9. **Gyümölcszselé:** a gyümölcs ehető része (esetenként a héj, illetve a bőr, magok, magház stb. nélkül) aprítva, roppantva vagy zúzva, de nem áttörve.
10. **Gyümölcsvelő (gyümölcszselé):** a gyümölcs szitán áttört vagy hasonló művelet által nyert, ehető része.
11. **Hegyzetlen termék:** olyan zöldbab, amelyről a száralap és az ebből eredő rövid szárrész nincs eltávolítva.
12. **Hőkezelés:** olyan tartósítási eljárás, amellyel megfelelő hőmérsékleten bizonyos időtartam alatt elpusztítják a mikroorganizmusok vegetatív alakjait (pasztörözés) vagy a vegetatív alakokon kívül a spórákat is (sterilizálás).
13. **Húztatás:** olyan előkészítő művelet, amelynek során folyadék segítségével meghatározott anyagokat visznek be a gyümölcs szövetébe (vákuummal vagy anélkül).
14. **Hibás hüvely:** hüvelytöret, azaz a termést borító hüvely darabjai.
15. **Ízesítő növényi anyagok:** jellegzetes íz-, illat- és zamatanyagban gazdag növényi rész, amelyet az alkalmazott technológiában a termék jellegzetes ízhatásának kialakítására használnak.
16. **Kehely (csésze):** a különmemű virágtakaró külső köre, amely rendszerint keményebb, zöld levelekből áll.
17. **Kehelylevél (csészelevél):** a virágokat kehely formában körülvevő levelek.
18. **Kocsány (vacok):** a termést vagy a virágot a szárral összekötő, módosult szárrész.
19. **Léelválás:** folyékony és gélszerű termékek sűrűség szerinti rétegződése.
20. **Léha szem:** beltartalom nélküli héj.
21. **Magozás:** olyan művelet, amellyel a gyümölcsök magját eltávolítják.
22. **Magtörmelék:** a csonthéjas gyümölcsök feldolgozásakor összetört, a kemény magot körülvevő csonthéjdarab.
23. **Növényi eredetű idegen anyagok:** az adott növényből származó, nem a termékbe tartozó hüvely-, szár- és levéldarabok, csuhé, bajusz, torzsa. Egyéb más, idegen anyagok, amelyek nem az adott növényből származnak, idegen szemek és virágok.
24. **Opálos termék:** enyhén zavaros termék.
25. **pH-beállítás:** a kívánt savasság beállítása engedélyezett anyag adagolásával.
26. **Romlóhibás gyümölcs vagy zöldség:** az az elsődleges összetevő, amelynek felületén apró, észrevehető romlásra utaló foltok láthatók.
27. **Roppantás:** olyan művelet, amellyel a gyümölcs- és a zöldségfélék szöveti szerkezetét felszakítják a lé kipréselése nélkül.
28. **Rostos alapanyag:** a gyümölcs és a zöldség különböző méretűre aprított rostjait is tartalmazó termék.
29. **Rovar által károsított szemek (szúrt, rágott):** rovar vagy rovarlárva által megrágott szemek.
30. **Sápadt, sárga szemek:** nem intenzíven sárga színű szem, de a többi zöldborsó színétől határozottan elkülönül.
31. **Sejtszilárdítás:** olyan művelet, amellyel engedélyezett szilárdító adalékanyagot visznek be állományjavítás céljából az elsődleges növényi összetevők szövetébe.
32. **Töltőtömeg:** a csomagolóedényben található anyagnak a lecsöpögtetés után maradó, terméket meghatározó része.
33. **Tört szemek:** a szemnek legalább a fele hiányzik.
34. **Vákuumzárás:** az atmoszferikus nyomásnál kisebb légnyomás kialakítása az edényben, a zárás folyamán.

35. Vízben oldható szárazanyag-tartalom: az élelmiszerből kipréselhető folyadék refraktométerrel, 20 °C-on mért törésmutatója, amelyet a tartósítóiparban cukorszázalékban (szacharóz) kifejezett értékkel (ref %) adnak meg.

III. Termékcsoportok

1. BEFŐTTEK MÉ 2-601/1

Élelmiszer-kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 4.2.3.

1.1. A termékcsoport meghatározása

A befőtt olyan, hőkezeléssel tartósított termék, amely felöntőlében különféle módon előkészített, lehetőleg alaktartó gyümölcs-, zöldségkomponenseket tartalmaz. Gyümölcssaláta esetén olyan termékről beszélünk, amely gyümölcsből készül, és amelyben a nagyobb gyümölcsöket közel azonos méretűre aprítják, a többi gerezdekben, egész bogyó alakjában, maggal vagy mag nélkül használják fel a termék előállításához. A gyümölcssaláta legalább négyféle gyümölcsből készül. A francia gyümölcssaláta legalább hatféle gyümölcsöt tartalmaz. A pudinggyümölcs olyan befőtt jellegű készítmény, amely kevés felöntőlé hozzáadásával, egész, felezett vagy darabolt gyümölcsből készült.

1.2. Felhasználható összetevők

1.2.1. Elsődleges összetevők

Lehet bármely gyümölcs (beleértve a zöld diót, gesztenyét is) továbbá néhány kabakos növény termése (pl. tök, sütőtök, görög- és sárgadinnye), valamint a rebarbara levélgyeje és a paradicsom (zöldparadicsom) is.

Legyen ép, egészséges, növényi kórokozótól és állati kártevőktől mentes, a beföttgyártás szempontjából megfelelő érettségű, friss. Lehet továbbá hűtött, gyorsfagyasztott, fagyasztva szárított vagy hőkezeléssel előtartósított.

Lehet bogyós, hámozott, hámozatlan, egész, felezett, darabolt, szeletelt, kockázott, magozott, cikkekre szedett, vágott vagy csíkozott. Darabolt almatermésű gyümölcs csak magház nélkül használható fel.

Egész termékek esetében úgy kell osztályozni, hogy egy osztályon belül az adott gyümölcs megjelenése a méret, a fajta, az előkészítettség és érettség szempontjából egyöntetű legyen.

1.2.2. Egyéb szokásosan felhasználható összetevők

Adalékanyagok,

alkohol, szeszes italok és bor,

aromák,

cukrok: MÉ 1-3-2001/111 előírás szerint (részben vagy teljesen helyettesíthető mézzel – MÉ 1-3-2001/110),

ecet,

fűszerek, fűszerkivonatok,

ivóvíz,

keményítőhidrolizátumok,

növényi ízesítő- és díszítőanyagok,

színes gyümölcs- és zöldséglevelek és sűrítvényeik.

1.3. Minőségi jellemzők

1.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

Vízben oldható szárazanyag-tartalom:	14–20 ref%,
pH-érték:	legfeljebb 4,3.
Etil-alkohol-tartalom	
alkoholos befőttek esetén:	1,2–16,0% (V/V),
a jelölésen feltüntetett értéktől való eltérés:	legfeljebb $\pm 1,5\%$ (V/V).
Homoktartalom:	
– fán termő gyümölcs esetében,	legfeljebb 0,003% (m/m),
– bokron, földön termő gyümölcs	legfeljebb 0,005% (m/m),
zöltség esetében	legfeljebb 0,005% (m/m),
– szamóca esetében	legfeljebb 0,01% (m/m).

1.3.2. Érzékszervi jellemzők

Alak: az összetevő darabjai hasonló módon vannak előkészítve, közel azonos méretűek és állományban nem térnek el egymástól.

Szín: az összetevő darabjai színben nem térnek el egymástól, a befőtt színe a felhasznált összetevőre jellemző.

Illat: harmonikus, kellemes, a felhasznált összetevőkre jellemző.

Íz: a felhasznált összetevő íze felismerhető, harmonikusan kellemes.

Állomány: a befőttben a gyümölcs, (zöltség) legyen rugalmas állományú, alaktartó, ne legyen túl kemény vagy elpuhult, szétfoszló.

A felöntőlé: – a pudinggyümölcs kivételével – az elsődleges összetevőt fedje el, legyen tiszta, áttetsző, kellemes ízű.

Az elsődleges összetevő egyenletesen töltsse ki a rendelkezésre álló teret, ne emelkedjen a felszínre és ne szálljon le az edény aljára.

Többkomponensű befőttek megjelenése egyenletes, kiegyensúlyozott legyen. Az egyes anyagok lehetőleg tartsák meg egyedi jellegzetességüket.

1.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

1.5. Jelölés

1.5.1. Megnevezés

Egykomponensű befőtt: egyféle elsődleges összetevőből készült. A terméket az elsődleges összetevő nevével és a „befőtt” szóval kell megnevezni.

Kétkomponensű befőtt: kétféle elsődleges összetevőből készült termék, amelyben az egyik komponens mennyisége legalább 33% (m/m). Megnevezésében az elsődleges összetevők nevét – mennyiségi arányukat figyelembe vevő sorrendben – kell a „befőtt” szóval kiegészíteni.

Vegyesbefőtt: legalább háromféle elsődleges összetevőt tartalmazó termék, amelyben egyik komponens mennyisége sem lehet 50%- (m/m)-nál több. Megnevezésben elegendő a „vegyesbefőtt” szó feltüntetése, nem kell az összetevőkre utalni.

Gyümölcssaláta: a megnevezésben elegendő a „gyümölcssaláta” szó feltüntetése, nem kell az összetevőkre utalni.

Pudinggyümölcs: a „puding” szó és a gyümölcs nevének összeírásával kell megnevezni (a pudingzilva értelemszerűen magozott és felezett, ezt külön megadni nem szükséges).

Alkoholos és ecetes befőttek: megnevezésükben ezeket az összetevőket is meg kell adni.

Méz: használata esetén erre a tényre a megnevezésben utalni kell.

Szárított, aszalt gyümölcs: felhasználásuk esetén, egykomponensű befőttek esetében a „szárított” vagy az „aszalt” szót a megnevezésben fel kell tüntetni.

Példák a megnevezésre: Szilvabefőtt,
Alkoholos meggybefőtt,
Almabefőtt mézzel,
Alma-körte befőtt,
Vegyesbefőtt mézzel,
Alkoholos francia gyümölcssaláta,
Pudingszilva,
Ecetes szilvabefőtt.

1.5.2. Egyéb jelölés

- Az összetevő aprítottságára, magozott vagy magozatlan, hámozott vagy hámozatlan állapotára, megjelenésére vonatkozó információkat a megnevezéshez kapcsolódóan kell feltüntetni.

- A jelölésnek tartalmaznia kell: „Összes cukortartalom ...g/100 g”, ahol a késztermékben 20 °C-on, refraktométerrel, ± 2 ref.% pontossággal meghatározott értéket kell feltüntetni. **A cukortartalmat nem szükséges feltüntetni abban az esetben, ha a 1169/2011/EU rendeletben meghatározott tápértékjelölés fel van tüntetve.**

Nem kell feltüntetni:

- a vegyesbefőtt, a gyümölcssaláta, a rebarbara, az alma, a körte és a birs esetében a hámozottságra és az aprítottságra vonatkozó utalást (csak abban az esetben, ha az különleges);

- a csonthéjas gyümölcsök (cseresznye, meggy, szilva stb.) esetében a magozatlanságot, bogyósok esetében a kocsány és a szár eltávolításának tényét, vagyis az általánosan elfogadott, megszokott megjelenést, főleg akkor, ha a befőtt üvegbe van töltve és feldolgozási módja látható.

Példák az egyéb jelölésre: Meggybefőtt, magozott,
Őszibarackbefőtt, hámozatlan,
Birsalmabefőtt, kockázott.

1.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

Az alkalmas elsődleges összetevőket válogatással, kíméletes mosással, esetleg száreltávolítással, osztályozással, utántisztítással – szükség esetén – hámozással, aprítással, magozással, laza állagú anyagok esetén sejtszilárdítással, illetve húzatással alkalmassá teszik a további feldolgozásra.

A felsorolt műveleteket – szükség esetén – az előfőzés művelete követheti.

Az elsődleges összetevőt ezután edénybe töltik, felöntik, szükség esetén légtelenítik, majd lezárják, lehetőleg gőzvákuum- vagy vákuumzárást alkalmazva, ezután hőkezeléssel (pasztörözéssel) tartósítják.

2. SZÖRПÖK

2.1. GYÜMÖLCSSZÖRПÖK MÉ 2-601/2/1

Élelmiszer-kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 14.1.4.

2.1.1. A termékcsoport meghatározása

A gyümölcszörp olyan sűrűn folyó készítmény, amelyet friss vagy tartósított gyümölcslezből, sűrített gyümölcslezből, gyümölcsvelőből vagy ezek keverékéből cukor és adalékanyagok hozzáadásával állítanak elő, és a vízben oldható szárazanyag-tartalma legalább 60,0 ref.%.

Gyümölcszörp: a termék elsődleges összetevője derített vagy derítetlen gyümölcsle, sűrített gyümölcslé és/vagy gyümölcsvelő (gyümölcspüré).

Déligyümölcszörp: a termék elsődleges összetevője citrusfélék és/vagy más déligyümölcsök leve, sűrített leve vagy pulpja.

Ízesített gyümölcszörp: a terméket gyümölcs elsődleges összetevőből és a felhasznált gyümölcs jellegétől eltérő ízesítőanyagok hozzáadásával készítik.

2.1.2. Felhasználható összetevők

2.1.2.1. Elsődleges összetevők

Gyümölcslé: a gyümölcsből fizikai eljárással nyert, nem erjesztett lé, amelynek színe, íze és illata a felhasznált gyümölcsre jellemző. A gyümölcszörpök előállítására felhasználható tartósított gyümölcslé is.

Sűrített gyümölcslé: az eredeti gyümölcslé természetes víztartalmának részleges eltávolításával készül.

Gyümölcsvelő (gyümölcspüré): az egész vagy a hámozott gyümölcs ehető részének áttörésével (lé elválasztása nélkül) készül, rostos anyag.

2.1.2.2. Egyéb szokásosan felhasználható összetevők

Adalékanyagok,

aromák,

cukor: MÉ 1-3-2001/111 szerint (részben vagy teljesen helyettesíthető mézzel – MÉ 1-3-2001/110),

ivóvíz,

ízesítőanyagok,

keményítőhidrolizátumok.

A gyümölcs- és a déligyümölcs-alapú zörpök esetén csak a felhasznált gyümölcsre jellemző aromaanyagok használhatók.

Az ízesített gyümölcszörpök esetén a gyümölcs alapanyagot eltérő jellegű aromával is lehet ízesíteni.

2.1.3. Minőségi jellemzők

2.1.3.1. Kémiai, fizikai jellemzők

Vízben oldható szárazanyag-tartalom: legalább 60,0 ref.%.

Összes savtartalom (citromsavban kifejezve):

– gyümölcszörpökben legalább 0,9% (m/m).

– citruszörpökben legalább 1,5% (m/m).

– egyéb déligyümölcszörpökben legalább 0,4% (m/m).

– ízesített zörpökben legalább 0,9% (m/m).

A gyümölcstartalom mennyisége

Az egyes készítményekhez legalább a következő mennyiségű előkészített gyümölcs anyagot [gyümölcslé, sűrített gyümölcslé, gyümölcsvelő (gyümölcspüré)] kell felhasználni:

A gyümölcszörpnek legalább 33% (m/m) gyümölcslevet vagy gyümölcsvelőt (gyümölcspürét) kell tartalmaznia.

Sűrített gyümölcslé felhasználása esetén az adagolt mennyiséget át kell számítani az eredeti gyümölcslére.

2.1.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: a felhasznált gyümölcsre jellemző. A szűrt gyümölcsszörp áttetsző, kismértékű opálosság megengedett. A zavarosított, vagy jellege szerint zavaros (trüb) szörp nem áttetsző.

Íz: a felhasznált gyümölcs íze egyértelműen felismerhető, a szörp ízében dominál. Ízesített gyümölcsszörp esetén az uralkodó illat- és zamatanyagot nem a gyümölcs, hanem a termék jellegét meghatározó aroma adja.

Illat: a felhasznált gyümölcsre jellemző, tiszta illat.

Állag: a szörp egynemű, sűrűn folyó. A citrusgyümölcsökből készített szörpökben kismértékű (legfeljebb 1 mm) olajgyűrű jelenléte még elfogadható.

Kismértékű léelválás (10%) nem kifogásolható. A léelválást, illetve az üledékképződést 24 órás ülepítés után kell elbírálni.

Megjegyzés

Az érzékszervi vizsgálatot a fogyasztásra ajánlott hígítási arányban, ha ez nincs a címkén feltüntetve, akkor 12 ref.%-ra visszahígított állapotban kell végezni.

2.1.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

2.1.5. Jelölés

2.1.5.1. Megnevezés

Ha a termék egyféle gyümölcsből készül, a megnevezést a gyümölcs nevéből és a „szörp” szóból kell képezni.

Ha termék két- vagy többféle gyümölcsből készül, akkor vagy a **gyümölcsök neve**, vagy a **„vegyes gyümölcsszörp”** kifejezés alkalmazható. A gyümölcsök nevének felsorolását a legnagyobb hányadban előforduló gyümölcs nevével kell kezdeni, amit a mennyiség csökkenő sorrendjében kell követnie a többi gyümölcsnek. **A legnagyobb mennyiségben felhasznált gyümölcs mennyisége nem haladhatja meg a gyümölcstartalom 75%-át.**

Ízesített gyümölcsszörpök esetén az ízre való utalást **aroma használata esetén** „...ízű gyümölcsszörp”, **kivonat használata esetén az** „...ízesítésű gyümölcsszörp” kifejezéssel kell megadni.

Rostos gyümölcsszörp esetében a „rostos” szót a megnevezésben szerepeltetni kell.

Ha a színjavítás céljából a hozzáadott lé mennyisége a 10% (V/V) határértéket nem éri el, akkor a terméket nem kell vegyes gyümölcsszörpként megnevezni, de a **„...lével színezve”** kifejezést fel kell tüntetni.

Amennyiben a terméket cukorral és mézzel vagy csak mézzel édesítik, a megnevezésben ezt fel kell tüntetni.

Példák a megnevezésre:

Ribizliszörp,
Alma-körte szörp,
Kiviízű vegyes gyümölcsszörp,
Kiviízű almaszörp,
Rostos vegyes gyümölcsszörp,
Alma-körte szörp, bodzalével színezve,

Almaszörp mézzel és cukorral,
Mézes almaszörp,
Bodzavirág ízesítésű gyümölcszörp.

2.1.5.2. Egyéb jelölés

A termékhez antioxidánsként adagolt L-aszkorbinsavat tilos C-vitamin-tartalomként feltüntetni.

2.1.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A gyümölcszörpöt meleg vagy hideg eljárással gyártják.

Meleg eljárás esetén cukorból vagy izocukorból, étkezési savból, gyümölcslezből és/vagy vízből 70–80 °C-on szirupot készítenek.

A hideg eljárás esetén az anyagnorma szerinti anyagokat keverős tartályban szobahőmérsékleten egyenletesen elkeverik.

Az oldat (szirup) vízben oldható szárazanyag-tartalmát beállítják. Az áttetsző szörpöket szűrik, majd töltik. A rostos szörpöket szűrés nélkül töltik. A töltést végezhetik melegen, vagy hidegen. A színes gyümölcszörpök színezhetők egyéb színes gyümölcsök levélével. A színjavítás céljából hozzáadott levek mennyisége a megnevezésben szereplő gyümölcs levének 10%- (V/V-)át nem haladhatja meg.

Sűrített gyümölcsle használata esetén a sűrítmény mennyiségét az eredeti gyümölcsle mennyiségére kell átszámítani.

2.2. Víz és kivonat alapú szörpök MÉ 2-601/2/2

Élelmiszer-kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 14.1.4.

2.2.1. A termék meghatározása

A víz és kivonat alapú szörp olyan, a megnevezésére jellemző illatú és ízű készítmény, amelyet cukorszirupból, ízesítő- és adalékanyagok hozzáadásával állítanak elő.

2.2.2. Felhasználható összetevők

Adalékanyagok,

aromák,

cukor: MÉ 1-3-2001/111 szerint (részben vagy teljesen helyettesíthető mézzel – MÉ 1-3-2001/110),

gyümölcslevek, illetve -sűrítmények,

ivóvíz,

ízesítőanyagok,

keményítőhidrolizátumok,

növényi kivonatok.

2.2.3. Minőségi jellemzők

2.2.3.1. Érzékszervi jellemzők

A termék íze és illata, a felhasznált aromára vagy kivonatra jellemző, jellegzetes, színe a termékre jellemző. A termék ne legyen idegen ízű és illatú.

A szűrt szörp sűrűn folyó, homogén, áttetsző. Kismértékű opálosság megengedett.

A zavaros vagy a zavarosított szörp, egynemű, sűrűn folyó, nem áttetsző.

Megjegyzés

Az érzékszervi vizsgálatot a fogyasztásra ajánlott hígítási arányban, ha ez nincs a címkén feltüntetve, akkor 12 ref.%-ra visszahígított állapotban kell végezni.

2.2.3.2. Kémiai, fizikai jellemzők

Vízben oldható szárazanyag-tartalom (cukor használata esetén)	legalább 50,0 ref.%,
összes savtartalom (citromsavban)	legalább 0,4% (m/m).

2.2.5. Jelölés

2.2.5.1. Megnevezés

Aromával készített szörp megnevezésének tartalmaznia kell a jelleget adó aroma nevét az „...ízű szörp” szavakkal összekapcsolva.

Kivonat alapú szörp megnevezését az ízesítő növényi anyag nevéből és a „...szörp” szóból kell képezni.

Az egyéb ízesítésű szörpök esetén a jelleget adó ízesítőanyagra utaló név vagy a fantázianév mellett a „víz alapú szörp” kifejezést is fel kell tüntetni.

Megengedett a megnevezés olyan kiegészítése, amely az alapíz mellett egyéb ízesítésre is utal.

Példák a megnevezésre: Kiviízű szörp,
Citromízű hársfavirág szörp.

2.2.5.2. Egyéb jelölés

A címke grafikája csak a kivonat alapú szörp esetén tartalmazhatja a felhasznált ízesítő növényi rész ábráját.

A termék vízben oldható szárazanyag-tartalmát fel kell tüntetni.

A termékhez antioxidánsként adagolt L-askorbinsavat tilos C-vitamin-tartalomként feltüntetni.

Kivonat alapú szörpök esetében az összetevőknél g/kg-ban vagy %-ban meg kell adni a felhasznált ízesítő növényi rész mennyiségét.

A hőkezeléssel tartósított 60 ref.%-nál kisebb szárazanyag-tartalmú szörpök címkéjén fel kell tüntetni még a „Felbontás után hűtve tárolandó” kifejezést.

2.2.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A víz és kivonat alapú szörpöt meleg vagy hideg eljárással gyártják.

Meleg eljárás esetén cukorból vagy keményítőhidrolizátumból, étkezési savból és vízből vagy növényi kivonatból (esetleg gyümölcslevekből) 70–80 °C-on szirupot készítenek.

A hideg eljárás esetén az anyagnorma szerinti anyagokat keverős tartályban szobahőmérsékleten egyenletesen elkeverik.

A szörp vízben oldható szárazanyag-tartalmát beállítják. Az áttetsző szörpöket szűrik, majd töltik.

A terméket szükség szerint hőkezelik, vagy egyéb módon tartósítják.

Kivonat alapú szörpökhöz a termék jellegét meghatározó aroma nem használható, megengedett azonban egyéb ízesítő jellegű természetes aroma használata.

3. LEKVÁRFÉLÉK MÉ 2-601/3

Ezen irányelv hatálya nem terjed ki a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/113 számú előírása szerinti gyümölcsdzsemre, zselére, marmeládra és cukrozott gesztenyekréme.

A lekvárfélék olyan készítmények, amelyeket egy- vagy többféle, friss vagy tartósított gyümölcsből, cukorral vagy anélkül (esetleg mézzel vagy édesítőszerrel) a kívánt

töménységűre főznek és hőkezeléssel, tartósítószerrel vagy a fenti módszerek kombinálásával tartósítanak.

3.1. LEKVÁR, ÍZ MÉ 2-601/3/1

Élelmiszer-kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 4.2.4.1.

3.1.1. A termék meghatározása

Olyan készítmény, amely a felhasznált gyümölcsöt (gyümölcspulpot) részben darabos formában és/vagy áttörve (passzírozva) tartalmazza, ízek esetében csak áttörve.

Az egyféle gyümölcsből készülő lekvárok, ízek esetében más gyümölcs is hozzáadható velő vagy lé formájában az állomány, az íz vagy a szín javítása céljából, de annak mennyisége 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 a 3.1.3.1. pontban szereplő követelményeknek.

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

Kivételt képeznek a nagyon jellegzetes, aromás gyümölcs felhasználásával készült lekvárok (sárgadinnye, passiógyümölcs, ananász, papaja, citrom és gyömbér), amelyek esetében az aromás gyümölcs aránya legalább 5% (m/m) legyen.

A három- vagy a többféle gyümölcsből készült, vegyes lekvárkészítmények, ízek esetén a legnagyobb mennyiségben használt gyümölcs aránya ne haladja meg a 75%- (m/m)-ot.

Sütésállónak nevezhető a termék, ha a gyártó által a címkén feltüntetett paraméterek mellett a jellemző tulajdonságait megőrzi.

3.1.2. Felhasználható összetevők

3.1.2.1 Elsődleges összetevők

Lekvárfélék, ízek előállítására alkalmas gyümölcsök megfelelően előkészített ehető része (friss vagy tartósított). Ide számít az irányelv szempontjából a kabakosok (dinnye, sütőtök stb.) és a paradicsom termése, a rebarbara levélgyeje, a sárgarépa, az édesburgonya és a gyömbér ehető része, valamint a citrushéj. (Citrushéj ideiglenes tartósítása sós lében megengedett.)

3.1.2.2. Egyéb, szokásosan felhasználható összetevők

Adalékanyagok,
aromák,
cukrok (MÉ 1-3-2001/111 szerint),
fűszerek, fűszernövények, azok kivonatai, citrushéj, egyéb növényi ízesítőanyagok,
ivóvíz,
keményítőhidrolizátumok,
piros gyümölcsök leve, céklalé (színezésre),
citruslekvárhoz csak más citrusgyümölcs-féleség adható.

3.1.3. Minőségi jellemzők

3.1.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

100 g késztermékhez felhasznált, előkészített gyümölcs mennyisége:

- általában: legalább 35 g,
- feketeribiszke, birs, csipkebogyó esetében: legalább 25 g,
- citrusgyümölcsök esetében: legalább 20 g.

Vízben oldható szárazanyag-tartalom: legalább 40 ref.%.
Homoktartalom: legfeljebb 0,1% (m/m).

3.1.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: természetes, élénk, a felhasznált gyümölcs(ök)re jellemző, vagy hozzáadott színezékesítés esetén a színezőanyagoknak megfelelő. Egyes termékek esetén fényes lehet.

Íz: a felhasznált gyümölcs(ök) íze felismerhető, az alkalmazott fűszerekre jellemző, harmonikus, tiszta.

Illat: a felhasznált gyümölcs(ök)re jellemző, az alkalmazott fűszerek illata érezhető, harmonikus.

Állag: lekvárok esetén kocsonyás, darabosan szakadó vagy sűrűn folyó, a felhasznált gyümölcs(ök)et darabosan tartalmazhatja.

Ízek esetén legfeljebb 0,8 mm lyukméretű szitán áttört, kocsonyás, kenhető, szakadó, sűrűn folyó vagy szeletelhető, alaktartó állományú.

3.1.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

3.1.5. Jelölés

3.1.5.1. Megnevezés

Ha a termék egyféle gyümölcsből készült, a megnevezést a gyümölcs nevéből és a „lekvár/íz” szóból kell képezni.

Ha a termék kétféle gyümölcsből készül, akkor a gyümölcsöket a felhasznált mennyiség sorrendjében kell a megnevezésben feltüntetni.

Ha a termék többféle gyümölcsből készült, akkor a „vegyes gyümölcslekvár/vegyes gyümölcsíz” kifejezés alkalmazható.

Az **egyféle gyümölcsből** készült lekvárkészítmények megnevezésében feltüntethető a felhasznált gyümölcs fajtájának a neve is (pl. „meggylekvár cigánymeggyből” stb.).

A megnevezéshez kapcsolódóan fel kell tüntetni a jelleget lényegesen meghatározó előkészítést, ízesítést vagy fűszerezést.

Példák a megnevezésre: Öszibaracklekvár,
Sárgabarackíz,
Meggylekvár, cigánymeggyből,
Sárgabarackíz, sütésálló,
Szilvalekvár.

3.1.5.2. Egyéb jelölés

A termék címkéjén a következő adatokat a megnevezéshez kapcsolódóan kell feltüntetni:

- A jelölésnek tartalmaznia kell: „Összes cukortartalom ...g/100 g”, ahol a késztermékben 20 °C-on, refraktométerrel, ± 3 ref.% pontossággal meghatározott értéket kell feltüntetni. **A cukortartalmat nem szükséges feltüntetni abban az esetben, ha a 1169/2011/EU rendeletben meghatározott tápértékjelölés fel van tüntetve.**

- A gyümölcsstartalomra utalni kell a „100 g termék ...g gyümölcs felhasználásával készült” szöveggel. A gyümölcs szó helyett megadható a gyümölcsfaj vagy -fajták neve.

A termék jellegétől függően meg kell adni a felbontás utáni tárolási körülményeket, (kivéve a tartósítószeret tartalmazó és a kis kiszerelésű, egyszeri fogyasztásra szánt

termékeket) és a javasolt felhasználási időt (itt lehet hivatkozni a tartósítószer hiányára is).

A termékhez antioxidánsként adagolt L-aszorbinsavat tilos C-vitamin-tartalomként feltüntetni.

A „sütésálló” megnevezés használata esetén utalni kell a felhasználás hőfokára és időtartamára.

Példák az egyéb jelölésre: Szamócalekvár; 100 g termék 40 g gyümölcs felhasználásával készült. Összes cukortartalom: 70 g/100 g. Felbontás után hűtve tárolandó.

Vegyes gyümölcsíz; 100 g termék 70 g gyümölcs felhasználásával készült. Összes cukortartalom: 40 g/100 g, sütésálló (***180 °C-on, legfeljebb 30 percig sütve***)

3.1.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A 3.1.2. pont szerinti elsődleges összetevőt, az egyéb összetevőkkel készre főzik. Az előtartósított elsődleges összetevők úgy is elkészülhetnek, hogy a szükséges tisztítási, aprítási műveletek egy részét nem az előtartósított alapanyag készítése során, hanem csak közvetlenül a feldolgozás előtt végzik el. A feldolgozást SO₂-tartalmú elsődleges összetevők esetén a kén-dioxid-tartalom csökkentésével, szárított elsődleges összetevő esetén a vízben való visszaduzzasztással (hidratálásával) kell kezdeni.

Az elkészített (az előírt szárazanyag-tartalomra beállított) lekvárféleséget megfelelő, tiszta csomagolóedénybe töltik.

A lekvárféléket, ízeket hőkezeléssel, tartósítószerrel vagy a kettő kombinációjával tartósítják.

3.2 GYÜMÖLCSSAJT MÉ 2-601/3/2

Élelmiszer-kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 4.2.5.3.

3.2.1. A termék meghatározása

A gyümölcssajt olyan lekvárkészítmény, amely egyféle, áttört gyümölcsből készül. Szeletelhető, alaktartó állományú. Dió, mandula, sárgabarack stb. magbelével ízesíthető és díszíthető.

3.2.2. Felhasználható összetevők

3.2.2.1. Elsődleges összetevők

Felhasználható valamennyi, a lekvárfélék előállítására alkalmas gyümölcsféle megfelelően előkészített, ehető része. Az előkészített gyümölcs lehet friss, vagy tartósított.

Ezen irányelv szempontjából gyümölcsnek számít a kabakosok (dinnyefélék, sütőtök stb.) és a paradicsom termése, a rebarbara levélnyele, a sárgarépa, az édesburgonya és a gyömbér ehető része, valamint a nem felületkezelt citrushéj is.

3.2.2.2. Egyéb, szokásosan felhasználásra kerülő anyagok

Adalékanyagok,
aromák,

cukrok: MÉ 1-3-2001/111 szerint (részben vagy teljesen helyettesíthető mézzel - MÉ 1-3-2001/110, melasszal vagy barnacukorral),

fűszerek, fűszernövények, azok kivonatai, egyéb növényi ízesítőanyagok,

habzágátlóként alkalmazott étkezési zsírok és olajok,

ivóvíz,

keményítőhidrolizátumok,
olajos magvak,
piros gyümölcsök leve, esetleg színezésre használt céklalé.

3.2.3. Minőségi jellemzők

3.2.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

A gyümölcscsel bevitt vízoldható szárazanyag-tartalom:	legalább 7% (m/m).
Vízben oldható szárazanyag-tartalom:	legalább 40 ref.%.
Homoktartalom:	legfeljebb 0,10% (m/m).

3.2.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: természetes, élénk, a felhasznált gyümölcsre vagy gyümölcsökre jellemző vagy színiegészítés esetén a hozzáadott színezőanyagoknak megfelelő.
Egyes termékek esetében fényes lehet.

Íz, illat: a felhasznált gyümölcsre vagy gyümölcsökre, illetve a fűszerekre jellemző, harmonikus, idegen íztől és illattól mentes.

Külső megjelenés: vágható, szeletelhető, alaktartó állomány.

3.2.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

3.2.5. Jelölés

3.2.5.1. Megnevezés

A termék megnevezését a felhasznált gyümölcs vagy gyümölcsök nevéből és „sajt” szóból kell képezni.

Amennyiben a termék ízesítésére, díszítésére olajos magvakat használtak fel, ezt a termék megnevezésében jelezni kell.

Példák a megnevezésre: Birsalmasajt,
 Birsalmasajt dióval.

3.2.5.2. Egyéb jelölés

A termék címkéjén a következő adatokat a megnevezéshez kapcsolódóan kell feltüntetni:

- A jelölésnek tartalmaznia kell: „Összes cukortartalom ...g/100 g”, ahol a késztermékben 20 °C-on, refraktométerrel, ± 3 ref.% pontossággal meghatározott értéket kell feltüntetni. **A cukortartalmat nem szükséges feltüntetni abban az esetben, ha a 1169/2011/EU rendeletben meghatározott tápértékjelölés fel van tüntetve.**
- A gyümölcstartalomra utalni kell a „100 g termék ...g gyümölcs felhasználásával készült” szöveggel. A gyümölcs szó helyett megadható a gyümölcsfaj vagy -fajták neve. A termék jellegétől függően meg kell adni a felbontás utáni tárolási körülményeket, (kivéve a tartósítószeret tartalmazó és a kis kiszerelésű, egyszeri fogyasztásra szánt termékeket) és a javasolt felhasználási időt (itt lehet hivatkozni a tartósítószer hiányára is). A termékhez antioxidánsként adagolt L-aszkorbinsavat tilos C-vitamin-tartalomként feltüntetni.

Példák az egyéb jelölésre: Birsalmasajt dióval, 100 g termék 150 g birsalma felhasználásával készült. Összes cukortartalom: 60 g/100 g. Felbontás után hűtve tárolandó.

3.2.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A 3.2.2. pont szerinti elsődleges összetevőt, az egyéb összetevőkkel készre főzik. Az előtartósított elsődleges összetevők úgy is készülhetnek, hogy a szükséges tisztítási, aprítási műveletek egy részét nem az előtartósított alapanyag készítése során, hanem csak közvetlenül a feldolgozás előtt végzik el. A feldolgozást SO₂-tartalmú elsődleges összetevők esetén a kén-dioxid-tartalom csökkentésével, szárított elsődleges összetevő esetén a vízben való visszaduzzasztással (hidratálásával) kell kezdeni.

4. ZÖLDSÉGEK SÓS LÉBEN MÉ 2-601/4

Élelmiszer-kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 4.2.3.

4.1. Hőkezeléssel tartósított zöldborsó MÉ 2-601/4/1

4.1.1. A termékcsoport meghatározása

A hőkezeléssel tartósított zöldborsó olyan termék, amelyet sós, cukros felöntőlé hozzáadásával készítenek.

4.1.2. Felhasználható összetevők

4.1.2.1. Elsődleges összetevők

Hüvelyből kifejtett velő-, kifejtő- vagy cukorborsószemek (*Pisum sativum* L.).

A felhasznált friss, vagy gyorsfagyasztott zöldborsó legyen a fajtára jellemző színű és illatú, gyakorlatilag mentes idegen növényekből származó szennyeződéstől és állati kártevőktől.

A termék egyenletessége érdekében a nyers zöldborsószemeket szemnagyság szerint lehet osztályozni.

Szemnagyság szerinti osztályozás:

Az osztály neve	Szemnagyság (mm)
Osztályozott:	
apró szemű	8,2 vagy kisebb
normál	8,2 fölött
Osztályozatlan	–

Zsengeség szerinti besorolás:

Besorolás	Finométer fok (Tendero=(Fo-3)x3)
zsenge	legfeljebb 60 Fo (171To)
finom	61–70 Fo (174To-201To)

4.1.2.2. Egyéb szokásosan felhasználható összetevők

Adalékanyagok,
cukrok (MÉ 1-3-2001/111 előírása szerint),
étkezési só,
ivóvíz.

4.1.3. Minőségi jellemzők

4.1.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

Méret: egy csomagolási egységen belül a szemek mérete az osztálynak megfelelő és azonos legyen. Ha az aprószemű termék esetén a szemek mérete eltérő, és az eltérő méretű szemek mennyisége eléri az 20%-ot, akkor a terméket a normál osztályba kell sorolni.

NaCl-tartalom: legfeljebb 1,5% (m/m),
pH-érték: legalább 5,6.

eltérés	mértékegység	határérték
növényi eredetű idegen anyagok	% (m/m)	legfeljebb 1
tört szemek, léha szemek (összesen)	% (m/m)	legfeljebb összesen 6
foltos, rozsdapettyes szemek (a felület 1/3-ánál nagyobb mértékben)	% (m/m)	legfeljebb 2
sápadt, sárga szemek	% (m/m)	legfeljebb 2

Scleroteum és ebszóló a termékben nem fordulhat elő.

4.1.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: egyenletes, a fajtára jellemző zöld színű.

Állomány: a szemek puhák, de nem szétfőttek.

Íz, illat: főtt zöldborsóra jellemző ízű, termékre jellemző illatú.

Megjelenés: a felöntölés áttetsző. A felöntölésben enyhe keményítő kiválás nem kifogásolható.

4.1.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

4.1.5. Jelölés

4.1.5.1. Megnevezés

- A termék megnevezését a zöldborsó szóból, és ha osztályozott, a 4.1.2.1. pont szerinti osztály és a zsengeség szerinti besorolás nevéből kell képezni.
- Osztályozatlan zöldborsónál a megnevezéshez kapcsolódóan utalni kell az osztályozatlanság tényére.

Példák a megnevezésre: Zöldborsó osztályozatlan, zsenge,
Zöldborsó apró szemű, finom,
Zöldborsó normál, zsenge.

4.1.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A szemnagyság szerint osztályozott, vagy az osztályozatlan zöldborsót tisztítás után előfőzik, üvegbe vagy dobozba töltik, és forró felöntőlével felöntik.

Ezután az üveget vagy a dobozt légmentesen lezárják, és a terméket hőkezeléssel tartósítják.

4.2. Hőkezeléssel tartósított zöldbab MÉ 2-601/4/2

4.2.1. A termék meghatározása

A hőkezeléssel tartósított zöldbab olyan termék, amelyet sós, esetleg enyhén savas felöntőlé hozzáadásával készítenek.

4.2.2. Felhasználható összetevők

4.2.2.1. Elsődleges összetevők

A különböző fajtájú sárga vagy zöld hüvelyű zöldbab (*Phaseolus vulgaris* L.) szálkamentes, friss hüvelye, vajbab vagy ceruzabab.

A felhasznált zöldbab legyen a fajtára jellemző egyöntetűen zöld vagy sárga hüvelyű, zsenge, friss, közel azonos fejlettségű (a magok a hüvely oldalán ne duzzadjanak ki) egészséges, rozsdától, jégveréstől, paszulyvéstől, valamint egyéb foltoktól, idegen növényekből származó szennyeződéstől, kórokozóktól és állati kártevőktől mentes.

4.2.2.3. Egyéb, szokásosan felhasználható összetevők

Adalékanyagok,
cukrok (MÉ 1-3-2001/111 előírása szerint),
étkezési só,
ételecet,
ivóvíz,
ízesítő növényi anyagok.

4.2.3. Minőségi jellemzők

4.2.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

NaCl-tartalom: legfeljebb 1,5% (m/m),
összes savtartalom (ecetsavban kifejezve): legfeljebb 0,4% (m/m).
Hibás hüvelyek: törmelék, rozsdás darab, hegyezetlen babvég, előregedett, kifejlett babszem, illetve barnult végdarab összesen legfeljebb 8% (m/m) lehet, de egyik hiba sem lehet 2% (m/m) felett.
Növényi eredetű idegen anyag: legfeljebb 1%.

4.2.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: a felhasznált zöldbabfajtára jellemzően zöld vagy sárga
Íz, illat: a főtt zöldbabra jellemző.
Állomány: puha, de nem szétfőtt. A felöntőlé tiszta, átlátszó.

4.2.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

4.2.5. Jelölés

4.2.5.1. Megnevezés

- A termék megnevezésének tartalmaznia kell a zöldbab, ceruzabab vagy a vajbab szót és a 4.2.6 pont szerinti aprítási formát.

- Fantázianév és egyéb, a fajta vagy a hüvely színére való utalás megengedett.
- A 0,2% (m/m) feletti, hozzáadott savat a megnevezésben fel kell tüntetni.
- Ízesített termék esetén a megnevezésben utalni kell az ízesítőanyagra.

Példák a megnevezésre: Zöldbab, vágott,
Vajbab, egész,
Vajbab, darabolt, ecetes,
Zöldbab, egész, zöld hüvelyű,
Ceruzabab,
Zöldbab, vágott, fokhagymával ízesítve.

4.2.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A sárga vagy a zöld hüvelyű bab szárvégét és hegyét eltávolítják, a babot tisztítják, szükség szerint darabolják, előfőzik.

Üvegbe vagy dobozba töltik, felöntőlével feltöltik, légmentesen lezárják és hőkezeléssel tartósítják.

Az aprítás mértéke szerint a következő formák lehetségesek:

- egész: egész zöldbabhüvelyek; ceruzabab;
- darabolt: 3,5 cm-nél hosszabbra vágott, hegyezett zöldbabhüvelyek;
- vágott: 2,5-3,5 cm hosszúságúra vágott, hegyezett zöldbabhüvelyek.

Az adott kategóriákon belül 20% (m/m) méreteltérés megengedett.

4.3. Hőkezeléssel tartósított csemegekukorica MÉ 2-601/4/3

4.3.1. A termék meghatározása

A csemegekukorica olyan hőkezeléssel tartósított termék, amelyet tejes érésű étkezési kukoricából készítenek.

Megjelenési forma, előkészítettség szerint lehet:

- csöves,
- morzsolt.

4.3.2. Felhasználható összetevők

4.3.2.1. Elsődleges összetevők

Tejes érésben lévő csemegekukorica (*Zea mays* L. convar. *sacharata* Koern) termése.

A felhasznált csemegekukorica lehet friss, vagy gyorsfagyasztott, a fajtára jellemző színű és illatú, egészséges, idegen növényekből származó szennyeződéstől és állati kártevőktől mentes.

4.3.2.2. Egyéb, szokásosan felhasználható összetevők

Adalékanyag,
cukrok (MÉ 1-3-2001/111 előírása szerint),
étkezési só,
ízesítő, díszítő növényi anyagok, illetve fűszerek, kivonatok,
ivóvíz.

4.3.3. Minőségi jellemzők

4.3.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

Vákuumzárású termék esetén a felöntőlé mennyisége ne haladja meg a tiszta tömeg 20%-át.

NaCl-tartalom: legfeljebb 1,5% (m/m),
pH-érték: legalább 5,8 (morzsolt kukoricánál).

A termék megengedett hibái töltőtömegre vonatkoztatva:

eltérés	mértékegység	határérték
Morzsolt kukorica esetén:		
elszíneződött szem (barna)	% (m/m)	legfeljebb 0,8
kukoricánövényből eredő növényi részek	% (m/m)	legfeljebb 0,3
roncsolt, léha szem	% (m/m)	legfeljebb 7
torzsával kitépett szem	% (m/m)	legfeljebb 3
Csőves kukorica esetén:		
elszíneződött szem csövenként	db/cső	legfeljebb 3

4.3.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: egyöntetű színű, a zsenge csemegekukoricára jellemző.

Megjelenés: a felöntőlé opálos vagy tejszerű.

Íz, illat: jellegzetes, a főtt kukoricára jellemző, karamellizált és idegen íztől, szagtól mentes.

Állomány: a zsenge csemegekukoricára jellemző puha, nem rágós, nem szívós héjú.

4.3.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

4.3.5. Jelölés

4.3.5.1. Megnevezés

A termék megnevezését a csemegekukorica szóból és a 4.3.1. pont szerinti előkészítettségre való utalásból kell képezni.

Vákuumzárás esetén a „vákuumzárású” kifejezést fel kell tüntetni a megnevezésben.

Példák a megnevezésre: Morzsolt csemegekukorica,
Csőves csemegekukorica,
Morzsolt csemegekukorica, vákuumzárású.

4.3.5.2. Egyéb jelölés

Ízesített termék esetén az ízesítés jellegének megfelelő kifejezést a megnevezéshez kapcsolódóan kell feltüntetni.

4.3.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A csőves kukoricát fosztás után morzsolják, vagy a csöveket egészben méretre vágják. Üvegbe vagy dobozba töltik, forró felöntőlével feltöltik, légmentesen lezárják, hőkezeléssel tartósítják.

A használt felöntőlé aránya szerint lehet:

- felöntőlével fedett,
- kevés felöntőlevet tartalmazó, úgynevezett vákuumzárású.

4.4. Egyéb, hőkezeléssel tartósított zöldségek MÉ 2-601/4/4

4.4.1. A termék meghatározása

Olyan hőkezeléssel tartósított termékek, amelyek sós vagy enyhén savanyú-sós felöntőlében, különféle módon előkészített zöldségeket tartalmaznak.

4.4.2. Felhasználható összetevők

4.4.2.1. Elsődleges összetevők

A köztermesztésben lévő bármely zöldségféle frissen, vagy előtartósítva.

A leggyakrabban használt zöldségfélék:

- sárgarépa,
- zöldbab (csak kevert termékben),
- zöldborsó (csak kevert termékben),
- csemegekukorica (csak kevert termékben),
- zeller,
- karfiol,
- gombafélék,
- piritaminpaprika,
- szárazbab,
- stb.

A felhasznált zöldségféle legyen a fajtára jellemző színű és érettségű, idegen növényekből származó szennyezéstől és állati kártevőktől mentes.

4.4.2.2. Egyéb, szokásosan felhasználható összetevők

Adalékanyagok,
cukrok (MÉ 1-3-2001/111 előírás szerint),
étkezési só,
étkezési sav,
ecet,
ízesítőként a zöldségfélével harmonizáló, ízesítő növényi anyagok, fűszer vagy fűszerkivonat,
ivóvíz.

4.4.3. Minőségi jellemzők

4.4.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

NaCl-tartalom: legfeljebb 2,0% (m/m),
összes savtartalom (ecetsavban kifejezve): legfeljebb 0,4% (m/m).

4.4.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: a felhasznált zöldségfélé(k)re jellemző.

Íz, illat: a felhasznált zöldségfélé(k)re jellemző, idegen íztől, illattól mentes.

Állomány: kevés puhább vagy keményebb állományú darabot tartalmaz, illetve a felöntőlé enyhe üledékessége még megengedett.

Megjelenés: az elsődleges összetevő gyártási hibáktól gyakorlatilag mentes legyen. A felöntőlé tiszta, vagy enyhén opálos. Az egy csomagolási egységben lévő zöldségek közel azonos méretűek és jellegzetes formájúak legyenek.

4.4.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

4.4.5. Jelölés

4.4.5.1. Megnevezés

- A termék megnevezését a felhasznált zöldségféle nevéből és 4.4.6. pont szerinti aprítási művelettel kapott forma nevének megadásából kell képezni.
- Zöldségkeverék esetén a felhasznált zöldségfélék felsorolása vagy fantázianév használata is megengedett.
- Ízesített termék esetén a megnevezésben utalni kell az ízesítőanyagra.
- A 0,2% (m/m) feletti hozzáadott savat a termék megnevezésében fel kell tüntetni.

Példák a megnevezésre: Sárgarépakocka,
Sárgarépa-zeller csík,
Finomfőzelék,
Zellercsík,
Csíkozott, ecetes tök kaporral ízesítve.

4.4.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A felhasznált zöldségfélét tisztítás, válogatás, osztályozás után szükség esetén aprítják, előfőzik, üvegbe vagy dobozba töltik és forró felöntőlével feltöltik. Ezután az üveget vagy a dobozt légmentesen lezárják, és a terméket hőkezeléssel tartósítják.

A legelterjedtebb aprítási műveletek:

- szeletelés,
- csíkozás,
- kockázás,
- formára aprítás.

1. melléklet a MÉ 2-601 számú irányelvhez

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-601 számú irányelvben meghatározott minőségi paraméterek az alábbi módszerekkel kerültek meghatározásra, így ezek ellenőrzésekor az alábbi, vagy ezekkel egyenértékű módszereket kell alkalmazni:

Vízben oldható szárazanyag-tartalom	558/93/EK
pH-érték	MSZ 17590:1985
Etil-alkohol-tartalom	MSZ 3620:1983
Homoktartalom	MSZ 17618:1983
Összes savtartalom (citromsavban kifejezve)	MSZ ISO 750:2001
Összes savtartalom (ecetsavban kifejezve)	MSZ ISO 750:2001
NaCl-tartalom	MSZ 3618:1985 2. és 3. fejezet
Zöldborsó zsengeség vizsgálat finométerrel	MSZ 3647:1978