

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Codex Alimentarius Hungaricus

2-602 számú irányelv

(régi 2-33 számú irányelv)

Vízelvonással tartósított zöldség és gyümölcs termékek

**Products of vegetable and fruit origin preserved
by way of water extraction**

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 elvárásokat.
2. Az irányelv a vízelvonással és szárítással tartósított növényi eredetű élelmiszerekre vonatkozik. Az irányelvnek nem tárgya a tartósított élelmiszerekre vonatkozó kötelező, jogi szabályozás.
3. Az irányelvben megfogalmazott szabályokon kívül a tartósított termékek előállítása során be kell tartani az élelmiszerek előállítására, csomagolására, jelölésére és forgalmazására vonatkozó jogszabályokat.
4. Azon 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 minőségi paraméterek megállapításánál alkalmazott vizsgálati módszereket, mint döntő módszert, az irányelv Melléklete tartalmazza.
6. Az irányelv a Vidékfejlesztési Értesítőben jelenik meg, kizárólag elektronikus formában. Alkalmazása a megjelenéstől számított *tizenötödik* naptól kötelező. Az irányelvnek nem megfelelő jelöléssel ellátott csomagolóanyagok **2013. december 31-ig** felhasználhatók, illetve az ilyen csomagolóanyaggal ellátott termékek minőség megőrzési idejük lejártáig forgalmazhatók.

II. Fogalommeghatározások

Áttörés (passzírozás): olyan művelet, amellyel a nyers vagy az előfőzött összetevőket passzírozógéppel aprítják, majd megfelelő méretű szitaszöveten átréselik.

Citrushéj: a citrusfélék héja megtisztítva, az endokarpium eltávolításával vagy anélkül.

Deformáció: a jellemző alaktól valamilyen külső mechanikai hatás eredményeként kialakult eltérő alak, amely rontja a termék küllemét és megjelenését.

Előfőzés (blansírozás): olyan művelet, amellyel a zöldséget forró vízben vagy vízgőzben rövid ideig kezelik az állomány puhítása, az enzimaktivitás csökkentése céljából.

Elsődleges összetevő: valamely élelmiszer lényeges, vagy jellegzetes összetevője

Fekete pont: a gyümölcs- és a zöldségpürék hibás alapanyagát vagy a technológiai hibákat jelző, különböző nagyságú, fekete pontszerű elszíneződés

Féltermék: a élelmiszer későbbi előállítására alkalmas alapanyag, amelyet különböző módon időlegesen tartósítottak.

Homlokszór: a bogyós termésű gyümölcsök esetén (pl. egres, ribiszke) a termés kialakulása után visszamaradó száraz szíromlevél.

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).

Húztatás: olyan előkészítő művelet, amellyel folyadék segítségével meghatározott anyagokat visznek be a gyümölcs szövetébe (vákuummal vagy anélkül).

Ízesítő növényi anyagok: jellegzetes íz,- illat- és zamatanyagban gazdag növényi rész, amelyet az alkalmazott technológiában a termék jellegzetes ízhatásának kialakítására használnak.

Kehely (csésze): a különmemű virágtakaró külső köre, amely rendszerint zöld keményebb levelekből áll.

Kehelylevél (csészelevél): a virágokat kehely formában körülvevő levelek.

Kocsány (vacok): a termést vagy a virágot a szárral összekötő módosult szárrész.

Magozás: olyan művelet, amellyel a gyümölcsök magját eltávolítják.

Magtörmelék: a csonthéjas gyümölcsök feldolgozásakor összetört, a kemény magot körülvevő csonthéjdarab.

Napégett gyümölcs: erős, hosszan tartó napsütés hatására elszíneződött foltos gyümölcs

Parásodott (varasodott) termék: olyan gyümölcs, amelyen a mechanikai és kémiai behatások sérülési helyein sebezhető szövet keletkezett.

pH-beállítás: a kívánt savasság beállítása engedélyezett anyag adagolásával.

Pontpenészes: az a bogyós gyümölcs, amelyen 2-3 penészes aszmag fordul elő.

Romlóhibás gyümölcs vagy zöldség: olyan gyümölcs vagy zöldség, amelynek felületén apró, észrevehető romlásra utaló foltok láthatók.

Roppantás: olyan művelet, amellyel a gyümölcs- és a zöldségfélék szöveti szerkezetét felszakítják a lé kipréselése nélkül.

Rostos alapanyag: a gyümölcs és a zöldség különböző méretűre aprított rostjait is tartalmazó termék.

Rosszul kötött gyümölcs: az a gyümölcs, amelyen a hibás megtermékenyülés deformált, hibás alakot okozott.

Sejtszilárdítás: olyan művelet, amellyel engedélyezett szilárdító adalékanyagot visznek be állományjavítás céljából a növényi elsődleges összetevők szöveibe.

Törés, sérülés: a termék küllemét rontó minőséghiba (folytonossági hiány), amely mechanikai behatás következménye az elsődleges összetevő vagy a gyorsfagyasztott termék felületén vagy rétegében.

Vákuumzárás: az atmoszférikus nyomásnál kisebb légnyomás kialakítása az edényzetben a zárás folyamán.

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

III. Termékcsoportok

1. Sűrített paradicsom

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 04.2.4.

1.1. A termék meghatározása

Finoman áttört paradicsom levének besűrítésével előállított, tartósított termék. A sűrített paradicsom lehet hőkezeléssel tartósított vagy sózott, tartósítószerrel tartósított, legfeljebb 10% (m/m) étkezési só és engedélyezett tartósítószer felhasználásával.

1.2. Felhasználható összetevők

1.2.1. Elsődleges összetevők

Paradicsom (*Lycopersicon esculentum* Mill.), amely nyers állapotban legyen ép, egészséges, friss, érett, idegen növényi szennyeződéstől és állati kártevőktől mentes.

1.2.2. Egyéb szokásosan felhasználható összetevők

Citromsav

Étkezési só

Tartósítószer, kizárólag a 2.2. pont szerinti termék esetében

1.3. Minőségi jellemzők

1.3.1. Kémiai-fizikai jellemzők

Vízben oldható, sómentes szárazanyag-tartalom	legalább 12 ref.%
Hozzáadott NaCl tartalom (sózott, sűrített paradicsomhoz)	legfeljebb 10% (m/m)
Homoktartalom (szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva)	legfeljebb 0,1% (m/m)
pH-érték	legfeljebb 4,5

1.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: termékre jellemző piros színű.

Íz, illat: jellemző ízű és illatú.

Állomány: kenhető, sűrűn folyó, egyöntetű, finoman aprított rostos, magtörmeléktől, héjdaraboktól, látható és érzékelhető alakos elemektől mentes.

1.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

1.5. Jelölés

1.5.1. Megnevezés

- A megnevezésnek tartalmaznia kell a sűrített paradicsom vagy paradicsom sűrítmény szavakat és a vízben oldható szárazanyag-tartalmat.
- A sózott termék esetén a hozzáadott sótartalmat %-ban a megnevezéshez kapcsolódóan fel kell tüntetni.

Példák a megnevezésre: Sűrített paradicsom, 28-30 ref.%
Sűrített paradicsom, 38 ref.% 5% étkezési sóval,
Paradicsom sűrítmény 38 ref.%

1.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A paradicsombogyót mossák, válogatják ezt követően magjától és héjától elválasztják, a paradicsomlevet fizikai úton sűrítik, hőkezeléssel vagy sózással és/vagy tartósítószerrel tartósítják, engedélyezett csomagoló edényzetbe töltik, zárják.

2-602 irányelv melléklete

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-602 számú irányelvben meghatározott minőségi paraméterek az alábbi módszerekkel kerültek meghatározásra, így ezek ellenőrzésekor az alábbi, vagy ezekkel egyenértékű módszereket kell alkalmazni:

Vízben oldható, sómentes szárazanyag-tartalom	558/1993/EGK
NaCl tartalom (sózott, sűrített paradicsomhoz)	MSZ 3618:1985 2. és 3. fejezet
Homoktartalom (szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva)	MSZ 17618:1983
pH-érték	MSZ 17590:1985