

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Codex Alimentarius Hungaricus

2-603 számú irányelv

(régi 2-33 számú irányelv)

Savanyúságok

Pickles

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 savanyítással, vagy savanyítással és tartósítószer hozzáadásával 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. Fogalom meghatározások

Ágdörzsölt, ágvert zöldség és gyümölcs: olyan termék, amelynek felületén a növény ágának és/vagy levelének dörzsölése okozta barnás, szürkés vagy fekete beszáradt folt van.

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

Előfőzés (blansirozás): 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

Felöntőlé: az edényzetbe helyezett gyümölcs és/vagy zöldség által el nem foglalt tér kitöltésére használt, a termék összetételével harmonizáló ízesítőanyagokból készített, általában szűrt folyadék, esetenként szeszes ital vagy gyümölcsle.

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).

Húzatás: 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.

Léha szem: beltartalom nélküli héj.

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

Opálos termék: enyhén zavaros termék.

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.

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

Savanyítás: Tejsavas fermentálással, sós-ecetes lé hozzáadásával, vagy ezek kombinációjával történő tartósítás.

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

Töltőtömeg: a csomagolóedényzetben található anyagnak a lecsöpögtetés után maradó, terméket meghatározó része.

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 kiperéselhető folyadék refraktométerrel 20 °C-on mért törésmutatója, amelyet a tartósító iparban cukorszázalékban (szacharóz) kifejezett értékkel (Ref %) adnak meg.

III. Termékcsoportok

1. Savanyított zöldség és gyümölcs

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 04.2.2.

1.1. A termék meghatározása

Hőkezeléssel, természetes vagy mesterséges savanyítással, vagy ezek kombinációjával tartósított termékek, amelyek alapanyaga a zöldségfélék termése és gumója, különböző gombafélék és a gyümölcsfélék savanyításra alkalmas részei.

1.2. Felhasználható összetevők

1.2.1. Elsődleges összetevők

Kabakosok

- uborka (*Cucumis sativus* L.): ép, sérülés- és szennyeződésmentes. Ne legyen keserű.
- patisszon (*Cucurbita pepo* L. convar. *melopepo* L. provar *pattisonina*): friss, ép, egészséges, az 50 mm átmérőnél kisebb termés egészben, az ennél nagyobb darabolva, amely kifejlett magot ne tartalmazzon;
- cukkini (*Cucurbita pepo* convar. *giromontia* L.): friss, ép, egészséges, a legfeljebb 11 cm hosszú termés egészben vagy aprítva.
- görögdinnye (*Citrullus lanatus*)

Burgonyafélék

- burgonya (*Solanum tuberosum* L.): nagy fehérjetartalmú, nem szétfővő fajta;
- paprika (*Capsicum annuum* L.): (étkezési paprika, paradicsompaprika, almapaprika, fűszerpaprika, cseresznyepaprika, pfefferoni paprika stb.) egész vagy kocsánnyal és magházzal együtt vagy magház nélkül közel egyenletesre darabolt, szeletelt, közel azonos érettségű, romlásmentes paprikabogyó;
- paradicsom (*Lycopersicon esculentum* Mill.): zöld, szalmasárga vagy pirosas, kemény húsu, ép, egészséges bogyó.

Káposztafélék

- fejes káposzta, vörös káposzta (*Brassica oleracea* L. convar. *capitata* L., f. *rubra*): külső leveleitől megtisztított, kemény, telt, beérett káposztafeje;
- karfiol (*Brassica oleracea* L. convar. *botrytis* provar. *botrytis*): rózsákra szedett

Gyökérgumósok

- sárgarépa (*Daucus carota* L.): egyenletes átmérőjű vagy kissé kónikus alakú, egyenletesen átszíneződött, nem keserű ízű, egészséges gyökerek;
- gumós zeller (*Apium graveolens* L.): ép, egészséges gyökérnyúlványok nélküli gumók, amelyek ne legyenek pudvásak, barnán ereztettek (rozsdásak);
- cékla (*Beta vulgaris* convar. *crassa* provar. *conditiva*): egyenletesen mélybordó színű, nem fás, gömb vagy hengeres alakú, ép, egészséges, a „bébicékla” 3–6 cm átmérőjű.

Hagymák

- vöröshagyma, lilahagyma (*Allium cepa* L.): ép, egészséges,
- gyöngyhagyma (*Allium cepa* L.): ép, egészséges, méret szerint osztályozva,
- póréhagyma (*Allium porrum*),
- fokhagyma (*Allium sativum*).

Hüvelyesek

- zöldbab (*Phaseolus vulgaris* L.): a hegytől és a szárvégektől megtisztítva, egészséges, nem szálkás.

Gombafélék

- csiperkegomba (*Agaricus bisporus*), laska gomba (*Pleurotus florida*): tartósítóipari feldolgozásra alkalmas termesztett fajták, a tönkaltptól megtisztítva; a kalap és a tönk önállóan is feldolgozható.

Étkezési kukorica (*Zea mays*)

Gyümölcsfélék

- szilva (*Prunus domestica*): egészben vagy felezve, szár nélkül, ép, egészséges, kártevőktől mentes.
- alma (*Malus domestica*): ép, egészséges, állati és növényi kártevőktől mentes.

1.2.2. Egyéb szokásosan felhasználható összetevők

Adalékanyagok
 Aromák
 Cukrok MÉ 1-3-2001/111 előírása szerint
 Díszítő, kiegészítő, ízesítő növényi részek
 Étkezési só
 Ecet
 Étolaj,
 Fűszerek és azok kivonatai
 Ivóvíz
 Rozsliszt
 Starter kultúra
 Tejsavtermelő baktériumtörzsek

1.3. Minőségi jellemzők

1.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

- A „darabos vegyes savanyúságban” két összetevő esetén az összetevők egyikének mennyisége se legyen a töltőtömeg 20%-ánál kevesebb.
- A „vágott, vegyes savanyúság” legalább három összetevőből készüljön, és egyik összetevő mennyisége se legyen 45%-nál több, a vöröshagyma mennyisége a töltőtömegnek legalább a 3%-a legyen.
- A díszítőelemek mennyisége a töltőtömeg 5%-át ne haladja meg.

Savtartalom (ecetsavban kifejezve)	0,5–2,0% (m/m)
NaCl tartalom	legfeljebb 3,5% (m/m)
Étolajtartalom az olajos (marinált) készítményben	0,5–6,0% (m/m)
Illósav-tartalom (ecetsavban kifejezve) természetes savanyítással készült termékekben (m/m)	legfeljebb 0,15%

1.3.2. Érzékszervi jellemzők

A tartósított savanyúság egész, felezett, negyedelt, szeletelt, kockázott, csíkozott vagy más alakú, a feldolgozási formára jellemző, közel azonos alkotóelemekből áll.

Szín: a felhasznált növényi részre jellemző.

Illat, íz: jellegzetes, kellemes, harmonikus, nem csípős. A csípős jellegű esetén a csípős íz határozott legyen.

Állomány: rugalmas, az összetevőkre jellemző állományú, nem megpuhult.

Felöntölé: tiszta, illetve természetes savanyítással készített termék esetén opálos.

1.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

1.5. Jelölés

1.5.1. Megnevezés

- A megnevezésnek tartalmaznia kell a zöldség- vagy a gyümölcsféle neve mellett a savanyítás tényére való utalást (a „savanyúság” vagy a „savanyított” vagy az „ecetes” szót).
- A „csemege” megnevezés csak közvetlen gyártású termék esetén alkalmazható.

Példák a megnevezésre: Csemege-zöldparadicsom, savanyúság
 Hámozott szeletelt uborka, ecetes
 Vegyes darabos savanyúság
 Savanyított almapaprika
 Ecetes almapaprika
 Ecetes uborka

1.5.2. Egyéb jelölés

- A légmentesen zárt, de nem hőkezelt termékek esetén a „nem hőkezelt” kifejezést a megnevezéshez kapcsolódóan kell feltüntetni.
- Az elsődleges összetevőből adódó csípős jelleget (pl. csípős) a termék különleges ízesítését (pl. olajos) a címkén fel kell tüntetni, ha az az összetevők felsorolásából egyébként nem derül ki.

Példák az egyéb jelölésre: Ecetes almapaprika, csípős, nem hőkezelt
 Ecetes marinált (olajos) paradicsompaprika
 Vágott vegyes savanyúság, nem hőkezelt

1.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

Hőkezeléssel tartósított savanyúságok

Az elsődleges összetevőt tisztítják, osztályozzák, mossák, válogatják, majd ezt követően egészben, darabolva vagy aprítva, esetleg hámozva, önállóan vagy több alkotóelemmel együtt, fűszerekkel kiegészítve, esetleg növényi részekkel díszítve, üvegbe vagy fémdobozba töltik és az ízhatásnak megfelelően összeállított savtartalmú felöntőlével feltöltik, légmentesen zárják és hőkezelik. **Mesterséges savanyítás** alkalmazása esetén az elsődleges összetevőket tisztítás, mosás, válogatás után tartályokba töltik és sós-savas lével savanyítják. A savanyítás befejezése után a termék jellegétől függően alkalmas csomagolóedényzetbe töltik, ülepített vagy szűrt lével felöntik, majd forgalmazzák.

Természetes savanyítás alkalmazása esetén, az elsődleges összetevőket tisztítás, mosás, válogatás után fermentálják. A tejsavképződés befejeződése után a termék jellegétől függően alkalmas csomagoló edényzetbe töltik, ülepített vagy szűrt lével felöntik és forgalomba hozzák.

Ha a természetes úton savanyított terméket hosszabb ideig akarják eltartani, akkor tejsavval vagy ecettel növelik a felöntőlé savtartalmát, vagy frissen készített savanyúsós lével felöntve pasztörözéssel tartósítják, esetleg tartósítószerrel védik meg a romlási folyamatoktól.

2. Csemegeuborka

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 04.2.2.

2.1. A termék meghatározása

A csemegeuborka olyan hőkezeléssel tartósított élelmiszer, amelyet frissen szedett uborka terméséből közvetlen gyártás útján készítenek ecetes, sós, édesített felöntőlével, fűszerekkel, ízesítő és/vagy díszítő növényi részekkel kiegészítve.

2.2. Felhasználható összetevők

2.2.1. Elsődleges összetevők

Az uborka (*Cucumis sativus* L.) termése, amely fajtára jellemző, egyenes alakú, közel egyenletes átmérőjű, friss, egészséges, sérülésektől, szennyeződésektől gyakorlatilag mentes. Az uborka ne legyen keserű ízű.

2.2.2. Egyéb szokásosan felhasználható összetevők

Aromák
 Cukrok MÉ 1-3-2001/111 előírás szerint
 Díszítő, kiegészítő, ízesítő növényi részek
 Édesítőszer
 Étkezési só
 Ecet
 Étkezési savak
 Fűszerek és azok kivonatai
 Ivóvíz
 A termék tartósítószerrel nem tartalmazhat.

2.3. Minőségi jellemzők

2.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

A termék ne tartalmazzon 20 db %-nál több 30°-nál nagyobb görbületű torz növéssű, sérült, foltos, üreges uborkát.

Méretelőírás az osztályozott uborkára:

A nyers uborka mérete cm	A mérettől való eltérés a töltőtömeg %-ában (m/m) legfeljebb
3-6	10
5-8	10
6-9	20
8-10	20
9-12	20
12-14	20

Savtartalom (ecetsavban kifejezve) 0,5–1,2% (m/m)
 NaCl tartalom legfeljebb 2,0% (m/m)
 Homoktartalom legfeljebb 0,02% (m/m)

2.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: jellegzetes olajzöld, az uborkára jellemző.
 Illat, íz: kellemes, harmonikus, a fűszerezésre jellemző.
 Állomány: harsogóan ropogós.
 Felöntőlé: áttetsző, fűszerekkel és alakjukat megőrző díszítőanyagokkal.

2.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

2.5. Jelölés

2.5.1. Megnevezés

- A termék megnevezését a „csemege” és az uborka szóból kell képezni.
- Az ízt adó aroma, a kiegészítőfűszer, a díszítőanyag megadható a megnevezéshez kapcsolódóan vagy fantázianév is alkalmazható.

2.5.2. Egyéb jelölés

A megnevezéshez kapcsolódóan fel kell tüntetni nyers uborka méretét a 6.2.3.1. pont szerint.

Példa a megnevezésre: Csemegeuborka, 6-9 cm

2.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

Az elsődleges összetevőt tisztítás után osztályozzák, mossák, válogatják, a virágmaradványokat és az 5 mm-nél hosszabb szármagmaradványokat teljes mértékben eltávolítják.

Az uborkát, a fűszereket, a kiegészítő- és a díszítőanyagokat üvegbe vagy fémdobozba töltik (sorolják) és a csomagoló edényzet méretétől függően meghatározott időtartamig hőkezelik.

3. Savanyított/savanyú káposzta

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 04.2.2.

3.1. A termék meghatározása

A savanyított/ savanyú káposzta olyan természetes savanyítással előállított termék, amelyet a káposzta torzsájának eltávolítása után az egyöntetű, vékony káposztaszetelek tejsavas erjesztésével készítenek.

3.2. Felhasználható összetevők

3.2.1. Elsődleges összetevők

fejes káposzta, vörös káposzta (*Brassica oleracea* L. convar. capitata L., f. rubra): külső leveleitől megtisztított, kemény, telt, beérett káposztafejt;

3.2.2. Szokásosan felhasználásra kerülő egyéb összetevők

Adalékanyagok
Díszítő, kiegészítő, ízesítő növényi részek
Étkezési só
Ecet, biológiai erjesztéssel előállított
Fűszerek és azok kivonatai
Starter kultúra
Tejsavtermelő baktériumtörzsek

3.3. Minőségi jellemzők

3.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

Savtartalom a savanyított káposztában (tejsavban kifejezve)	0,7–2,3% (m/m)
NaCl tartalom	legfeljebb 3,5% (m/m)
Illósav-tartalom (ecetsavban kifejezve)	

természetes savanyítással készült termékekben (m/m)	legfeljebb 0,15%
Hozzáadható étkezési sav a savanyított káposztában	legfeljebb 0,1% (m/m)

3.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

3.5. Jelölés

3.5.1. Megnevezés

- A megnevezésnek tartalmaznia kell a savanyítás tényére való utalást.

Példa a megnevezésre: Savanyú / savanyított káposzta

3.5.2. Egyéb jelölés

- A légmentesen zárt, de nem hőkezelt termékek esetén a „nem hőkezelt” kifejezést a megnevezéshez kapcsolódóan kell feltüntetni.

- Ha a „savanyított káposzta” közé egész káposztát vagy káposztalevelet is tesznek, annak mennyiségét (%-ban) a címkén fel kell tüntetni.

Példa az egyéb jelölésre: Savanyított/ savanyú káposzta, 10% egész káposztával

3.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A „savanyított/ savanyú káposzta” külön eljárással készül.

A káposzta torzsájának eltávolítása után az egyöntetű, vékony – nyári káposztából legfeljebb 3 mm, őszi káposztából pedig legfeljebb 2 mm vastag – szeleteket étkezési sóval, fűszerekkel, ízesítőkkel együtt rétegesen rakják be a fermentációs edényzetbe, majd tömörítik addig, amíg az levet nem ereszt. Ezután erjesztik 18-20 °C körüli hőmérsékleten úgy, hogy az erjedés folyamata alatt a káposzta mindig fedve legyen az erjedő lével.

Ha a terméket hosszabb ideig akarják eltartani, akkor tejsavval vagy ecettel növelik a felöntőlé savtartalmát, vagy frissen készített savanyú-s lével felöntve pasztörözéssel tartósítják, esetleg tartósítószerrel védik meg a romlási folyamatoktól.

2-603 számú irányelv melléklete

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-603 számú irányelvben meghatározott minőségi paraméterek az alábbi módszerekkel kerültek meghatározásra, így ezek ellenőrzésekor az alábbi, vagy ezekkel egyenértékű módszereket kell alkalmazni:

Homoktartalom	MSZ 17618:1983
Illósav tartalom (ecetsavban)	MSZ 3616:1983
Összes sav (ecetsavban)	MSZ ISO 750:2001
NaCl tartalom	MSZ 3618:1983 2. és 3. fejezet