

**A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/113 számú előírása az emberi fogyasztásra szánt gyümölcsdzsem, zselé, marmelád és cukrozott gesztenyekrém termékekről**

A rész

I.

Az előírás a B részben meghatározott termékekre vonatkozik, de nem terjed ki a finom pékáruk, sütemények, tartós lisztesáruk előállításához felhasznált termékekre.

II.

1. Az élelmiszerekre vonatkozó általános előírásokon túl, ezt az előírást a B részben meghatározott termékekre az e fejezetben foglalt feltételekkel kell alkalmazni:

2. A B részben felsorolt terméknevezések csak az oda besorolt termékekre alkalmazhatók, és azok kizárólag a megfelelő megnevezéssel kerülhetnek forgalomba. A B részben feltüntetett megnevezések kiegészíthetők a gyakorlatban használt más megnevezésekkel is, amelyek azonban nem téveszthetők össze a B részben felsoroltakkal.

3. A termék megnevezésében fel kell tüntetni az előállításához felhasznált gyümölcs(ök) nevét, a bemért tömegük szerinti csökkenő sorrendben. Három- vagy többféle gyümölcs alapanyag felhasználása esetén a termék megnevezésében szereplő gyümölcsök felsorolása helyett a „Vegyes gyümölcs” vagy ehhez hasonló kifejezés, vagy a felhasznált gyümölcsök számszerű megadása használható.

4. A termékjelölésnek tartalmaznia kell a gyümölcsstartalomra utaló kifejezést a „Készült ... g gyümölcs/100 g” feltüntetésével, ahol a végtermékre vonatkoztatva kell megadni a mennyiségeket. A gyümölcsstartalom alatt a termék gyártásához felhasznált gyümölcs mennyiségét kell érteni, a kivonat készítéséhez felhasznált víz nélkül.

5. 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.

6. A 4. és 5. pont szerinti jelöléseket a termék nevével azonos látómezőben, jól láthatóan kell feltüntetni.

7. A termék kén-dioxid-tartalmát 10 mg/kg-ot meghaladó mennyiség esetén a termék összetevőinek felsorolásában is meg kell adni.

### III.

A B részben meghatározott termékekhez csak a C részben felsorolt összetevők és a D részben megadott nyersanyagok használhatók fel, az élelmiszerekhez engedélyezett adalékanyagokra vonatkozó általános és részletes előírások betartása mellett.

#### B rész

#### A termékek megnevezései, meghatározásai és jellemzői

##### 1. A termékek meghatározásai

- A "dzsem" cukor, pulp és/vagy egy- vagy többfajta gyümölcspüré és víz megfelelő kocsonyás állományú keveréke.

A citrusdzsem előállítható egész, csíkozott és/vagy szeletelt gyümölcsből is.

1000 g késztermék pulp- és/vagy gyümölcspüré-tartalma nem lehet kevesebb, mint:

- 350 g általános szabályként,
  - 250 g piros ribiszke, madárberkenye, homoktövis, fekete ribiszke, csipkebogyó és birsalma esetében,
  - 150 g gyömbér esetében,
  - 160 g kasualma esetében,
  - 60 g passiógyümölcs esetében.
- Az "extradzsem" cukor, egy- vagy többféle sűrítetlen gyümölcspulp és víz megfelelően zselés állapotú keveréke. A csipkebogyó, a mag nélküli málna, fekete szeder, fekete ribiszke, áfonya és piros ribiszke extradzsem előállítható az adott gyümölcsből készített sűrítetlen püréből is. A citrus extradzsem előállítható egész, csíkozott és/vagy szeletelt gyümölcsből is.

Alma, körte, szilva, sárgadinnye, görögdinnye, szőlő, sütőtök, uborka és paradicsom más gyümölccsel keverve nem használható extradzsem előállításához.

1000 g késztermék pulptartalma nem lehet kevesebb, mint:

- 450 g általános szabályként,
  - 350 g piros ribiszke, madárberkenye, homoktövis, fekete ribiszke, csipkebogyó és birsalma esetében,
  - 250 g gyömbér esetében,
  - 230 g kasualma esetében,
  - 80 g passiógyümölcs esetében.
- A "zselé" cukor, gyümölcslé és/vagy egy- vagy többféle gyümölcs vizes kivonatának megfelelően zselés keveréke.

1000 g késztermék előállításához felhasznált gyümölcslé és/vagy vizes kivonat mennyisége nem lehet kevesebb, mint a dzsem előállításához előírt mennyiség. Ezeket a mennyiségeket a kivonat készítéséhez felhasznált víz mennyisége nélkül kell számítani.

- "Extrazselé" esetében az 1000 g késztermék előállításához felhasznált gyümölcslé és/vagy vizes kivonat mennyisége nem lehet kevesebb, mint az extradzsem előállításához előírt mennyiség. Ezeket a mennyiségeket a kivonat készítéséhez felhasznált víz mennyisége nélkül kell számítani. Alma, körte, szilva, sárgadinnye, görögdinnye, szőlő, sütőtök, uborka és paradicsom más gyümölccsel keverve nem használható az extrazselé előállításához.
  - A "marmelád" víz, cukor és meghatározott citrustermékek (pulp, püré, lé, vizes kivonat és héj) megfelelően zselés állományú keveréke. 1000 g késztermék előállításához felhasznált citrusgyümölcs mennyisége nem lehet kevesebb, mint 200 g, amelyből legalább 75 g-nak az endokarpiumból kell származnia. A 'zselémarmelád megnevezés abban az esetben alkalmazható, amikor a termék nem tartalmaz oldhatatlan részeket, kivéve a kis mennyiségű finoman szeletelt héjat.
  - A "cukrozott gesztenyekrém" víz, cukor és legalább 380 g gesztenye (*Castanea sativa*) keveréke 1000 g késztermékre számítva.
2. Az 1. pontban meghatározott termékek szárazanyag-tartalma legalább 60% refraktométerrel mérve, kivéve azokat a termékeket, amelyek esetében a cukrot részben vagy teljesen édesítőszerrel helyettesítették.
- Az élelmiszerek jelölésére vonatkozó általános előírások betartása mellett egyes speciális, külön meghatározott esetekben az első részben meghatározott termékekre fenntartott megnevezések 60%-nál kisebb refrakciójú termékekre is alkalmazhatók.
3. Többféle gyümölcsből készült termék esetében az 1. pontban meghatározott minimális gyümölcstartalmakat az egyes gyümölcsfélékre a százalékban megadott mennyiségük arányában kell alkalmazni.

## C rész

### Felhasználható összetevők

A B részben felsorolt termékekhez a következő kiegészítő összetevők használhatók:

- a Magyar Élelmiszerkönyvnek a mézről szóló 1-3-2001/110 számú előírása szerinti méz: valamennyi termékhez, mint a cukrok teljes vagy részbeni helyettesítője,
- gyümölcslé: csak a dzsemekhez,
- citrus gyümölcslé: más gyümölcstípusokból előállított termék esetében: csak a dzsemek, extradzsemek, zselék és extrazselék esetében,
- piros gyümölcsök leve: csak a következő gyümölcsökből előállított dzsemhez vagy extradzsemhez: csipkebogyó, szamóca, málna, egres, piros ribiszke, szilva és rebarbara,
- céklalé: csak a következő gyümölcsökből készült dzsemhez és zseléhez: szamóca, málna, egres, piros ribiszke és szilva,
- citrusfélék illóolaja: csak a marmeládhoz vagy a zselémarmeládhoz,

- étkezési olajok és zsírok: habzástgátlóként valamennyi termékhez,
- pektinoldat: valamennyi termékhez,
- citrushéj: dzsemhez, extradzsemhez, zseléhez és extrazseléhez,
- *Pelargonium odoratissimum* levele (citromillatú muskátli): birsalmából készült dzsemhez, extradzsemhez, zseléhez, extrazseléhez,
- alkohol, bor és likőrbor, dió, mogyoró és mandula, aromás növények, fűszerek, vanília és vaníliakivonat: minden termékhez,
- vanillin: minden termékhez.

## D rész

### Felhasználható nyersanyagok

#### I. A nyersanyagok meghatározása

##### 1. Gyümölcs:

- friss, egészséges, megfelelően érett, ép, valamennyi hasznos összetevőjét tartalmazó gyümölcs a szennyező anyagok és a feldolgozásra nem megfelelő részek eltávolítása után,
- ezen előírás szempontjából a paradicsom, a rebarbara levélnyelének ehető része, a sárgarépa, az édesburgonya (Batata), az uborka, a sütőtök és a dinnyefélék is gyümölcsnek számítanak,
- a gyömbér (*Zingiber officinale*) a növény ehető részét jelenti friss állapotban vagy tartósítva. A gyömbér lehet szárított vagy szirupban tartósított.

##### 2. (Gyümölcs)pulp:

A gyümölcs ehető része, esetenként a héj, illetve a bőr, a magok és a hasonló részek nélkül, szeletelve vagy zúzva, de nem szitán áttörve.

##### 3. (Gyümölcs)püré:

A gyümölcs ehető része, szükség szerint a héj, illetve a bőr, a magok és a hasonló részek nélkül, melyet szitán áttörve vagy hasonló művelettel nyernek.

##### 4. Vizes (gyümölcs)kivonat:

A vizes gyümölcskivonat a szükségszerűen fellépő veszteségektől eltekintve tartalmazza a felhasznált gyümölcs valamennyi vízben oldható összetevőjét.

##### 5. Cukor:

Az engedélyezett cukrok a következők:

- a Magyar Élelmiszerkönyvnek az emberi fogyasztásra szánt egyes cukortermékekről szóló 1-3-2001/111 számú előírása szerinti cukor,
- fruktózszirup,
- gyümölcsből kivont cukrok,
- barna cukor.

#### II. A nyersanyagok kezelése

##### 1. Az I. fejezet 1., 2., 3. és 4. pontjai szerinti nyersanyagok a következő módon kezelhetők:

- hőkezelés, hűtés vagy fagyasztás,
- fagyasztva szárítás,

- sűrités, technológiailag lehetséges mértékben,
  - az "extra" megjelölésű termékek gyártásához használt alapanyagok kivételével: kén-dioxid (E 220) vagy sóinak (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 és E 227) hozzáadása a Magyar Élelmiszerkönyv édesítőszeren és a színezékeken kívüli egyéb élelmiszer-adalékanyagokról szóló 1-2-95/2 számú előírása szerint.
2. A dzsem előállításához felhasznált sárgabarack és szilva a fagyasztva szárításon kívül más módon is vízteleníthető.
  3. A citrushéj sós lében is tartósítható.