



FÖLDMŰVELÉSÜGYI
MINISZTERIUM

Magyar Élelmiszerkönyv
1-3/16-1 számú előírása a sütőipari
termékekről

Szegedyné Fricz Ágnes
Élelmiszer-feldolgozási Főosztály

**Magyar Élelmiszerkönyv
1-3/16-1 számú előírása a
sütőipari termékekről**

1-3/81-1 számú
előírás
Egyes kenyerek és
péksütemények

2-81 irányelv
Sütőipari termékek

Új termékek

Hatályba lépés

- Notifikációra befogadva: 2016. 03. 11.
 - Bizottság észrevételei 2016. 06. 11.
 - Notifikációs eljárás vége: 2016. 09. 12.
 - Hatályba lépés: várhatóan 2016. 10. 1.
-
- Hatályba lépéstől számított 6 hónap átmeneti idő.

A rész

ÁLTALÁNOS RENDELKEZÉSEK

- a) Kenyerek
- b) Vizes tésztából készült péksütemények
- c) Tejes tésztából készült péksütemények
- d) Dúsított tésztából készült péksütemények
- e) Tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk
- f) Omlós tésztából készült finom pékáruk
- g) Leveles tésztából készült finom pékáruk
- h) Zsemlemorzsa

A rész

ÁLTALÁNOS RENDELKEZÉSEK

Új fogalmak:

- Élelmiszer-adalékanyag:** az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti fogalom.
- Élelmiszerenzim:** az 1332/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti fogalom.
- Aroma:** az 1334/2008/EK európai parlamenti és tanács rendelet szerinti fogalom.
- Maláta, malátakészítmény:** csírázott és kíméletesen megszáritott gabona rendszerint enzimaktivitással rendelkező kivonata vagy sűrítménye.
- Színező maláta:** olyan maláta vagy malátakészítmény, amelynek bélzetszínező hatása van.

B rész

TERMÉKCSOPORTOK

1. Kenyerek

(Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 07.1.)

1.1 Termékcsoport meghatározása

A csomagolatlan termék 250 grammal osztható, de legalább 250 gramm

1.2 Szokásosan felhasználásra kerülő összetevők

1.3 Minőségi követelmények

1.4 Csomagolás

1.5 Megnevezés

1.5.4 Egyéb jelölés: kenyércímke

2. Vizes tésztából készült péksütemények

(Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 07.1.)

3. Tejes tésztából készült péksütemények

(Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 07.2.)

3.5. Megnevezés:

(kerek) mákos kalács

császárszemle

fejes mákos kalács

fonott kalács

nagykifli

óriás kifli

sós kalács

sóskifli

szegedi vágott

4. Dúsított tésztából készült péksütemények

(Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 07.2.)

4.5. *Megnevezés*

paprikáskifli

uzsonnarúd

mindszenti kalács

A fel nem sorolt termékek megnevezéséhez használhatók a hagyományosan ismert terméknevek, valamint a termék jellegét meghatározó nevek is.

A termék megnevezésében a „*vaj*” vagy a vajra utaló kifejezés csak akkor szerepelhet, ha a termék zsiradékként az esetleg felhasznált emulgeátor zsiradékkomponensén kívül csak tiszta vajból származó vajzsírt tartalmaz. Vajra utaló íz-, ízfokozó, aroma- és élelmiszer-adalékanyagok ebben az esetben nem használhatók.

5. Tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk

(Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 07.2.)

5.5. Megnevezés

briós

puffancs

„ízesítés megnevezése” bukta

„ízesítés megnevezése” batyu

finom fonott kalács (kávéházi kalács)

foslós kalács

„ízesítés megnevezése” kelt tekercs

A fel nem sorolt termékek megnevezéséhez használhatók a hagyományosan ismert terméknevek, valamint a termék jellegét meghatározó nevek is.

A termék megnevezésében „*túró*” és „*sajt*” kifejezés akkor használható, ha a termék gyártásához kizárólag az MÉ-1-3/51-1 számú előírásnak megfelelő tehéntúrót, sajtot használtak fel.

6. Omlós tésztából készült finom pékáruk

(Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 07.2.)

6.5. Megnevezés

omlós pogácsa

„ízesítés megnevezése” omlós pogácsa

„ízesítés megnevezése” omlós tekercs

„ízesítés megnevezése” omlós pite

A felsorolásban nem szereplő egyéb termékek megnevezéséhez használhatók a hagyományosan ismert terméknevek, valamint a termék jellegét meghatározó nevek is, „omlós” jelzővel.

A „vaj”, a „túró” és „sajt” kifejezések használata!

7. Leveles tésztából készült finom pékáruk

(Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 07.2.)

7.5. Megnevezés:

rongyos kifli

leveles rúd

leveles pogácsa

„*ízesítés megnevezése*” leveles pogácsa

„*ízesítés megnevezése*” táska

„*ízesítés megnevezése*” búrkipfli

„*ízesítés megnevezése*” csiga

„*ízesítés megnevezése*” leveles rétes

A felsorolásban nem szereplő egyéb termékek megnevezéséhez használhatók a hagyományosan ismert terméknevek, valamint a termék jellegét meghatározó nevek is, „leveles” jelzővel.

A „vaj”, a „túró” és „sajt” kifejezések használata!

8. ZSEMLEMORZSA

(Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 07.1.)

8.5 Megnevezés

Zsemlemorzsa

C rész

TERMÉKTÍPUSOK

1. AZ ÖSSZETÉTELRE NÉVVEL UTALÓ KENYEREK

1.1. Búzakenyér	1.8. Kenyér olajos maggal
1.2. Fehér kenyér	1.9. Szójás kenyér
1.3. Félbarna kenyér	1.10. Korpás kenyér
1.4. Rozsos kenyér	1.11. Burgonyás kenyér (krumplis kenyér)
1.5. Rozskenyér	1.12. Graham-kenyér
1.6. Többgabonás kenyér	1.13. Teljes kiőrlésű kenyér
1.7. Búzacsírás kenyér	1.14. Tönkölybúzakenyér (Tönkölykenyér)
1.15 Kukoricás kenyér	

C rész

TERMÉKTÍPUSOK

2. A VIZES TÉSztÁBÓL KÉSZÜLT PéKSÜTEMÉNYEK TERMÉKCSOPORT KIEMELT TERMÉKEI

- 2.1. Vizes zsemle
- 2.2. Zsemlecipó
- 2.3. Zsemlevekni

3. TEJES TÉSztÁBÓL KÉSZÜLT PéKSÜTEMÉNYEK TERMÉKCSOPORT KIEMELT TERMÉKE

- 3.1. Tejes kifli

4. DÚSÍTOTT TÉSztÁBÓL KÉSZÜLT PéKSÜTEMÉNYEK TERMÉKCSOPORT KIEMELT TERMÉKE

- 4.1. Vajaskifli

C rész

TERMÉKTÍPUSOK

5. OMLÓS TÉSztÁBÓL KÉSZÜLT FINOM PÉKÁRUK KIEMELT TERMÉKE

5.1. Beigli (beigli)

5.1.5. Megnevezés

A termék megnevezését a beigli (beigli) szóból és a felhasznált töltelék jellegét meghatározó anyag nevéből kell képezni.

A megnevezést ki kell egészíteni a töltelék arányával a késztermékben.

Példák a megnevezésre:

Diós beigli (beigli) 40% töltelékkel,
Mákos beigli (beigli) 48% töltelékkel.

1. függelék a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/16-1 számú előírásához

Kenyerek termékcsoport	
Minőségi jellemző	Vizsgálati módszer
Szárazanyag-tartalom	MSZ 20501-1:2007. 2. fejezet
Alaki hányados	MSZ 20501-3-1982. 3. fejezet
Savfok	MSZ 20501-1:2007. 9. fejezet
Szárazanyagra vonatkoztatott só tartalom NaCl-ban kifejezve	MSZ 20501-1:2007. 3.1 vagy 3.2 szakasz
Vizes tésztából készült péksütemények termékcsoport	
Minőségi jellemző	Vizsgálati módszer
Szárazanyag-tartalom	MSZ 20501-1:2007. 2. fejezet
Szárazanyagra vonatkoztatott só tartalom NaCl-ban kifejezve	MSZ 20501-1:2007. 3.1 vagy 3.2 szakasz

1. függelék a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/16-1 számú előírásához

- **Tejes tésztából készült péksütemények termékcsoport**
- **Dúsított tésztából készült péksütemények termékcsoport**
- **Tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk termékcsoport**
- **Omlós tésztából készült finom pékáruk termékcsoport**
- **Leveles tésztából készült finom pékáruk termékcsoport**

Minőségi jellemző	Vizsgálati módszer
Szárazanyag-tartalom	MSZ 20501-1:2007. 2. fejezet
Szárazanyagra vonatkoztatott cukortartalom	MSZ 20501-1:2007. 8.2. szakasz
Szárazanyagra vonatkoztatott sótartalom NaCl-ban kifejezve	MSZ 20501-1:2007. 3.1 vagy 3.2 szakasz
Szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalom	MSZ 20501-1:2007. 4.1 szakasz
Töltelékarány	MSZ 20986:1985. 3.4.1. szakasz

1. függelék a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/16-1 számú előírásához

- Zsemlemorzsa**

Minőségi jellemző	Vizsgálati módszer
Szárazanyag-tartalom	MSZ 20501-1:2007. 2.fejezet
Szárazanyagra vonatkoztatott sótartalom NaCl-ban kifejezve	MSZ 20501-1:2007. 3.1 vagy 3.2 szakasz
Szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalom	MSZ 20501-1:2007. 4.1 szakasz
Szárazanyagra vonatkoztatott sómentes hamutartalom	MSZ 20501-1:2007. 5.2.szakasz
Savfok	MSZ 20501-1:2007. 9.fejezet
Idegen anyag	MSZ 6369-2:1985. 2.1. szakasz
Őrlési finomság (szemcsenagyság)	MSZ 6369-7:1978. 4.1.szakasz

2. függelék a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/16-1 számú előírásához

Azonosító	Kenyér típus megnevezése	Felhasználandó liszt típus megnevezése	Felhasználandó liszt aránya %-ban kifejezve
C. rész 1.1	búzakenyér	bármelyik BL típusú búzaőrlemény	legalább 95
C. rész 1.2	fehér kenyér	búzakenyérliszt, fehér BL 80	100
C. rész 1.3	félbarna kenyér	búzakenyérliszt, félfehér BL 112	85
		világos rozsliszt RL 90	15
C. rész 1.4	rozsos kenyér	bármelyik BL típusú búzaőrlemény	legfeljebb 70
		bármelyik RL típusú rozsőrlemény	legalább 30
C. rész 1.5	rozskenyér	bármelyik BL típusú búzaőrlemény	legfeljebb 40
		bármelyik RL típusú rozsőrlemény	legalább 60
C. rész 1.12	Graham-kenyér	búza Graham-liszt	legalább 90
		bármelyik BL típusú búzaőrlemény, bármelyik RL típusú rozsőrlemény	legfeljebb 10
C. rész 1.13	teljes kiőrlésű kenyér	teljes kiőrlésű liszt (búza, rozs, tönköly)	legalább 60
		bármelyik BL típusú búzaliszt, bármelyik RL típusú rozsliszt, tönkölybúza-őrlemény	legfeljebb 40
C. rész 1.14	tönkölybúza kenyér (tönkölykenyér)	tönkölybúza-őrlemény	legalább 60
		bármelyik BL típusú búzaőrlemény, bármelyik RL típusú rozsőrlemény	legfeljebb 40

Köszönöm megtisztelő figyelmüket!

- Szegedyné Fricz Ágnes
- FM Élelmiszer-feldolgozási Főosztály
- tel: +36 1 795 3759
- e-mail: agnes.fricz@fm.gov.hu
efef@fm.gov.hu
- <http://elelmiszerlanc.kormany.hu>

