

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Codex Alimentarius Hungaricus

2-33 számú irányelv

Tartósított élelmiszerek

I. Általános előírások

1. Ezen irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdése alapján a tartósított élelmiszerekre vonatkozó általános-, és a mellékletben szereplő 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 hőkezeléssel tartósított növényi eredetű élelmiszerekre vonatkozik.
3. Az irányelvnek nem tárgya a tartósított élelmiszerekre vonatkozó kötelező, jogi szabályozás.
4. A tartósított élelmiszerek előállításához a vonatkozó kötelező előírásoknak (törvény, rendelet, MÉ I. kötet), nemzeti szintű ajánlásoknak (MÉ II. kötet, szabvány), ezek hiányában a szokásos kereskedelmi követelményeknek és az étkezési célnak megfelelő minőségű anyagok használhatók fel.
5. A tartósított élelmiszereket olyan helyen és úgy kell tárolni, hogy az eredeti tulajdonságaikat megőrizték.
6. A tartósított élelmiszerek szállítása során olyan szállítóeszközt kell alkalmazni, olyan csomagolási módot, környezeti feltételeket, rakodási rendet kell kialakítani, amely biztosítja a termék minőségének védelmét és kizárja, vagy a lehető legkisebb mértékűre csökkenti a csomagolás károsodásának (deformáció, törés, sérülés, stb.) veszélyét.
7. Azon tartósított élelmiszerek esetében, ahol a feltüntetése szükséges, a valós érték minden egyedi csomagnál legfeljebb 5 %-al lehet kevesebb a deklarálnál.
8. Azon tartósított élelmiszerek jelölésén tüntethető fel az, hogy tartósítószer hozzáadása nélkül készültek, melyekhez annak ellenére nem adtak tartósítószer, hogy azt az általános adalékanyag szabályok, illetve jelen irányelv megengedik.
9. A jelen irányelv mellékletében nem szereplő tartósított élelmiszerek jelölésén csak akkor szabad minőségi kategóriára (pl. I., II. osztály) utalni, ha a kategóriák követelményeit a termék gyártmánylapján rögzítik és az adott termék azt kielégíti.
10. Az 1924/2006 EK rendelet szerinti tápanyag-összetételre vonatkozó állítás alkalmazása esetén a tartósított élelmiszerek a mellékletekben rögzített jellemzőktől az állításnak megfelelően eltérhetnek.

11. Azon tartósított élelmiszerek jelölésén, ahol a töltőtömeget deklarálják, a töltőtömeg betűnagysága a nettó tömeg betűnagyságával azonos legyen.
12. A tartósított élelmiszer elsődleges összetevőjének feldolgozottságára (pl. magozott, szeletelt, stb.) – ha ez a fogyasztó tájékoztatása szempontjából fontos és nem szemmel látható – a megnevezésben, vagy ahhoz kapcsolódóan utalni kell.

II. Fogalommeghatározások

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

Aszalt gyümölcs: kíméletes vízelvonással előállított, kis víztartalmú gyümölcskészítmény.

Átfagyott termék: a termék teljes keresztmetszetében kialakultak a jégkristályok a gyorsfagyasztás során.

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

Barnult zöldborsó szem: színhiba, amely a tárolás vagy a feldolgozás hibájából ered. **Barnult és/vagy fekete kukoricaszem:** a kukoricaszem teljes felületén megjelenő színhiba

Beszáradt, töppedt, ráncos zöldborsó szem: Vízesztesség, fonnyadás révén vagy túlérettségből adódó változás

Bulk málna: különböző nagyságú darabokra (zömében egy szegmensre) törött málna.

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

Fagyfoltos, fagyszívott termék: a gyorsfagyasztott késztermék felülete szublimáció következtében kiszáradt, szivacsossá, fakóvá és/vagy zsugorodottá vált.

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

Felengedés: a gyorsfagyasztott élelmiszerek felmelegedése az élelmiszer fagypontja feletti hőmérsékletre, miközben az élelmiszerben lévő jég részben vagy teljesen visszaalakul vízzé.

Felengedtetés: olyan eljárás, amelynek során a gyorsfagyasztott terméket előírt hatásnak tesszük ki mindaddig, amíg az gyakorlatilag jégkristályoktól mentes lesz.

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 gyümölcslé.

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

Foltos, rozsdapettyes zöldborsó szem: jellegzetes színű, felületi, csak a héjon található színelváltozás, amely leginkább a rozsdaszínéhez hasonlít.

Gurulás termék: olyan gyorsfagyasztott termék, amely egymástól elkülönülő vagy enyhe fizikai ráhatással elkülöníthető darabokból áll.

Gyümölcshányad: termékben lévő gyümölcscrész százalékban kifejezve.

Gyümölcspulp: a gyümölcs ehető része (esetenként a héj, illetve a bőr, a magok, a magház stb. nélkül) aprítva, roppantva vagy zúzva, de nem áttörve.

Gyümölcsvelő (gyümölcspüré): a gyümölcs szitán áttört vagy hasonló művelet által nyert ehető része.

Hegyezetlen termék: olyan zöldbab, amelyről a száralap és az ebből eredő rövid szárrész nincs eltávolítva.

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).

Hüvelytöret: a termést borító hüvely darabjai.

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

Jégtalpas termék: a gyorsfagyasztott termékek aljára ráfagyott folyadék.

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

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

Kicukrosodás: egyes gyorsfagyasztott gyümölcsök felületén, a nem megfelelő gyorsfagyasztás, illetve tárolás következtében a maghőmérséklet elégtelensége miatt megjelenő ragacsos, elszíneződött jégkiválás.

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

Léelválás: folyékony és gélszerű termékek sűrűség szerinti rétegződése.

Léha szem: beltartalom nélküli héj.

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

Opálos termék: enyhén zavaros termék.

Összefagyott termék: a termék kisebb csomókat, rögöket alkot, amelyek enyhe nyomásra nem esnek szét.

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: az az elsődleges összetevő, 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.

Sárgás zöldborsó szem: a nem megfelelő ideig és hőmérsékleten tárolt elsődleges összetevőben bekövetkezett sárgás elszíneződés, amely illat és íz elváltozással is jár.

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 szöveteibe.

Szabálytalan alak: egy adott gyorsfagyasztott termékre jellemző vagy az előírt alaktól eltérő forma.

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 tartósítóiparban cukorszázalékban (szacharóz) kifejezett értékkel (Ref %) adnak meg.

Széledarab: A burgonya alakjából adódóan a hasáb hosszabb oldalán ívelt alakú darab.

1. BEFŐTTEK

Azonosító szám: MÉ 2-33/1/01

1.1. A termékcsoport meghatározása

A befőtt hőkezeléssel tartósított olyan termék, amely felöntőlében különféle módon előkészített, lehetőleg alaktartó gyümölcs, zöldség komponenseket tartalmaz.

1.2. A beföttek csoportosítása

1.2.1 Egykomponensű befőtt

Azonosító szám: MÉ 2-33/1/01-1

Egyféle elsődleges összetevőből készült termék.

1.2.2 Kétkomponensű befőtt

Azonosító szám: MÉ 2-33/1/01-2

Kétféle elsődleges összetevőből készült olyan termék, amelyben az egyik komponens mennyisége legalább 33% (m/m).

1.2.3 Vegyesbefőtt

Azonosító szám: MÉ 2-33/1/01-3

Legalább háromféle elsődleges összetevőt tartalmazó termék, amelyben egyik komponens mennyisége sem lehet 50% (m/m)-nál több.

1.2.4 Gyümölcssaláta

Azonosító szám: MÉ 2-33/1/01-4

Többféle gyümölcsből készült termék, amelyben a nagyobb gyümölcsöket közel azonos formájúra aprítják, a többit 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.

1.2.5 Pudinggyümölcs

Azonosító szám: MÉ 2-33/1/01-5

Kevés felöntőlé hozzáadásával, egész, felezett vagy darabolt gyümölcsből készült befőttjellegű készítmény.

1.2.6 Ecetes befőtt

Azonosító szám: MÉ 2-33/1/01-6

Ecet hozzáadásával készített befőtt.

1.2.7 Alkoholos befőtt

Azonosító szám: MÉ 2-33/1/01-7

Alkoholt, illetve szeszes italokat, bort tartalmazó befőtt.

1.3. Szokásosan felhasználásra kerülő összetevők

1.3.1 Elsődleges összetevő

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

Legyen ép, egészséges növényi és állati kártevőktől mentes, a befőtt gyártás 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 magházától megfosztva 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.

1.3.2 Egyéb összetevők

Cukrok (részben vagy teljesen helyettesíthető mézzel)

Keményítőhidrolizátumok

Adalékanyagok, aromák

Ecet

Növényi ízesítő- és díszítőanyagok

Fűszerek, fűszerkivonatok

Színes gyümölcs- és zöldséglevék és sűrítvényeik

Alkohol, szeszes italok és bor

Ivóvíz

1.4. Minőségi jellemzők

1.4.1. Érzékszervi jellemzők

A befőttek színe, íze, illata legyen az elsődleges összetevőre jellemző, kellemes, harmonikus.

A befőttben a gyümölcs, (zöldség) legyen rugalmas állományú, alaktartó, ne legyen túl kemény vagy elpuhult, szétfosló.

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.

Egykomponensű befőttek esetén követelmény, hogy az elsődleges összetevő darabjai hasonló módon legyenek előkészítve, közel azonos méretűek legyenek, és színben, állományban ne térjenek el egymástól.

Többkomponensű befőttek esetén a befőtt megjelenése egyenletes, kiegyensúlyozott legyen. Az egyes anyagok lehetőleg tartsák meg egyedi jellegzetességüket (színüket, alakjukat).

1.4.2. Kémiai – fizikai jellemzők

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

1.5. Jelölés

1.5.1. Megnevezés

Az **egykomponensű** befőtteket az elsődleges összetevő nevével és a „befőtt” szóval kell megnevezni.

A **kétkomponensű befőtteket** az elsődleges összetevők nevével – mennyiségi arányukat figyelembe vevő sorrendben – és a „befőtt” szóval kell megnevezni.

Vegyesbefőtt, gyümölcssaláta esetében a megnevezésben elegendő a „vegyesbefőtt” vagy a „gyümölcssaláta” szó feltüntetése, nem kell az összetevőkre utalni.

A **pudinggyümölcsöt** a „puding” szó és a gyümölcs nevének az összeírásával kell megnevezni (a pudingszilva értelemszerűen magozott és felezett, ezt külön megadni nem szükséges).

Az **alkoholos és az ecetes befőttek** megnevezésében ezen összetevőket is meg kell nevezni.

Szárított, aszalt gyümölcs felhasználása esetén, egy- és kétkomponensű befőttek esetében a „szárított” vagy az „aszalt” szót a megnevezésben fel kell tüntetni.

Méz használata esetén erre a tényre a megnevezésben utalni kell.

Példák: Almabefőtt
Körte-szilva befőtt
Vegyesbefőtt
Pudingszilva
Ecetes szilvabefőtt
Aszalt szilvabefőtt vörösborban
Körte-szilva befőtt, boros, fűszerezett

1.5.2. Egyéb jelölés

- A elsődleges 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.

Nem kell feltüntetni:

- a vegyesbefőtt, a gyümölcssaláta, a rebarbara, az alma és a körte esetében a hámozottságra és az aprítottságra vonatkozó utalást, a birs esetében pedig az aprítást (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 csomagolva és feldolgozási módja látható.

Példák: Meggybefőtt, magozott
 Öszibarackbefőtt, hámozatlan
 Budai gyümölcssaláta
 Birsalmabefőtt, kockázott

Az irányelvnek nem megfelelő jelöléssel ellátott csomagolóanyagok 2011. december 31-ig használhatók fel, és az addig előállított termékek minőség megőrzési idejük lejártáig forgalmazhatók.

1.6. Előállítási folyamat

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.

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

2. GYÜMÖLCSSZÖRPÖK

Azonosító szám: MÉ 2-33/1/02

2.1. A termékcsoport meghatározása

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

2.2. A gyümölcszörpök csoportosítása

2.2.1. Gyümölcszörp

Azonosító szám: MÉ 2-33/1/02-1

A termék elsődleges összetevője derített vagy derítetlen gyümölcslé, sűrített gyümölcslé és/vagy gyümölcsvelő (gyümölcspüré).

2.2.2. Déligyümölcszörp

Azonosító szám: MÉ 2-33/1/02-2

A termék elsődleges összetevője citrusfélék és/vagy más déligyümölcsök leve, sűrített leve vagy pulpja.

2.2.3. Ízesített gyümölcszörp

Azonosító szám: MÉ 2-33/1/02-3

A terméket gyümölcs elsődleges összetevőből és a felhasznált gyümölcs jellegétől eltérő ízesítőanyagok hozzáadásával készítik.

2.3. Szokásosan felhasználásra kerülő összetevők

2.3.1 Elsődleges összetevők

2.3.1.1 Gyümölcslé

A 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.

2.3.1.2 Sűrített gyümölcslé

A sűrített gyümölcslé az eredeti gyümölcslé természetes víztartalmának részleges eltávolításával készül.

2.3.1.3 Gyümölcsvelő (gyümölcspüré)

Az egész vagy a hámozott gyümölcs ehető részének áttörésével (lé elválasztása nélkül) készül, rostos anyag.

2.3.2. Egyéb összetevők

Cukor (részben vagy teljesen helyettesíthető mézzel)

Keményítőhidrolizátumok

Adalékanyagok

Aromaanyagok

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.

Ízesítőanyagok

Ivóvíz

2.4. Minőségi jellemzők

2.4.1. Általános jellemzők

A gyümölcsstartalom mennyisége:

Az egyes készítményekhez legalább a következő mennyiségű előkészített gyümölcs anyagot (gyümölcsle, sűrített gyümölcsle, gyümölcsvelő (gyümölcspüré) kell felhasználni.

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

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

2.4.2. Érzékszervi jellemzők

A **gyümölcsszörp** a felhasznált gyümölcsre jellemző színű, jellegzetes illatú és ízű, telt, harmonikus zamatú termék. A készítmény ne legyen természetellenes színű.

Állománya szörpszerűen sűrűn folyó, homogén.

A **szűrt gyümölcsszörp** egynemű, sűrűn folyó, áttetsző. Kismértékű opalizáció megengedett

Az **ízesített gyümölcsszörp** esetén az uralkodó illat- és zamatanyagot nem a gyümölcs, hanem a termék jellegét meghatározó aroma adja.

A **rostos és a citrusszörp** homogén, 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 ülepítő tárolás után kell elbírálni.

A **zavarosított vagy** jellege szerint **zavaros** (trüb) 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.

2.4.3. Kémiai – fizikai jellemzők

| | |
|---|---------------------|
| Vízben oldható szárazanyag-tartalom, | legalább 60,0 ref.% |
| Összes savtartalom (citromsavban kifejezve) | |
| – gyümölcsszörpben, | legalább 0,9% (m/m) |
| – citrusszörpökben, | legalább 1,5% (m/m) |
| – egyéb déligyümölcsszörpökben, | legalább 0,4% (m/m) |
| – ízesített szörpökben, | legalább 0,9% (m/m) |

2.5. Jelölés

2.5.1. Megnevezés

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

Ha termék két- vagy többféle gyümölcsből készült, akkor vagy a **gyümölcsök neve**, vagy a „**vegyes gyümölcszörp**” kifejezés alkalmazható.

Az **ízesített** gyümölcszörpök esetén az ízre való utalást „...ízű gyümölcszörp” kifejezéssel kell megadni.

Rostos gyümölcszörp 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 gyümölcszörpként megnevezni, de a „...lével színezve” kifejezést fel kell tüntetni.

Példák: Ribizliszörp

Alma-körte szörp

Kiviízű gyümölcszörp

Kiviízű almaszörp

Rostos vegyes gyümölcszörp

Alma-körte szörp, bodzalével színezve

Almaszörp, 20% mézzel

2.5.2. Egyéb jelölés

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

2.6. Előállítási folyamat

A gyümölcszörpöt meleg vagy hideg eljárással gyártják.

Meleg eljárás esetén cukorból vagy izocukorból, étkezési savból, gyümölcsléből 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 levével.

A színjavítás céljából hozzáadott levek mennyisége a megnevezésben szereplő gyümölcs levének 10% (V/V)-át nem haladhatja meg.

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

3. LEKVÁRFÉLÉK

Azonosító szám: MÉ 2-33/1/03

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

3.1. A termékcsoport meghatározása

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 fenti módszerek kombinálásával tartósítanak.

3.2. A lekvárfélék csoportosítása

3.2.1. Lekvár

Azonosító szám: MÉ 2-33/1/03-1

Olyan lekvárkészítmény, amely a felhasznált gyümölcsöt (gyümölcspulpot) részben darabos formában és/vagy áttörve (passzírozva) tartalmazza, állománya jellegzetesen kocsonyás, darabosan szakadó vagy sűrűn folyó.

3.2.2. Íz (gyümölcsíz)

Azonosító szám: MÉ 2-33/1/03-2

Olyan lekvárkészítmény, amely legalább 0,8 mm lyukméretű szitán áttört egy vagy többféle gyümölcsből (gyümölcsvelőből) készül, állománya kocsonyás, kenhető, szakadó, sűrűn folyó, vagy szeletelhető, alaktartó állományú.

3.2.3. Szilvalekvár

Azonosító szám: MÉ 2-33/1/03-3

Olyan lekvárkészítmény, amely egész, felezett vagy durván aprított szilvahúsból készül áttörve vagy áttöretlenül.

Állománya kenhető, íze jellegzetes karamelles, színe kékesfekete, barnásfekete.

3.2.4. Gyümölcsajzt

Azonosító szám: MÉ 2-33/1/03-4

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

3.3. Szokásosan felhasználásra kerülő összetevők

3.3.1. 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 levélgyeje, a sárgarépa, az édesburgonya és a gyömbér ehető része, valamint a citrushéj is.

Megengedett a citrushéj sós lében való ideiglenes tartósítása.

3.3.2. Egyéb összetevők

Cukrok (részben vagy teljesen helyettesíthető mézzel, melasszal vagy barnacukorral)

Keményítőhidrolizátumok

Piros gyümölcsök leve, esetleg színezésre használt céklalé

Fűszerek, fűszernövények, azok kivonatai, citrushéj, egyéb növényi ízesítőanyagok, vanília, vanillin, vaníliakivonat, etil-vanillin,
 Habzásgátlóként alkalmazott étkezési zsírok és olajok
 Adalékanyagok, aromák
 Ivóvíz

3.4. Minőségi jellemzők

3.4.1. Általános jellemzők

Gyümölcsstartalom

Gyümölcsstartalom alatt az egységnyi mennyiségű termék gyártásához közvetlenül felhasznált és megfelelően előkészített, szennyezőanyagok és nem megfelelő részek eltávolítása utáni gyümölcs mennyiséget kell érteni, amelynek vízdoldható szárazanyagtartalma legalább az MÉ 1-3-2001/112 előírás „F” részében meghatározott, az adott gyümölcsre vonatkozó Brix érték.

100 g késztermékhez felhasznált előkészített gyümölcs mennyisége

Lekvárhoz, ízekhez:

- általában, legalább 35 g
- fekete ribiszke, birs, csipkebogyó esetében, legalább 25 g
- citrusgyümölcsök esetében, legalább 20 g

Gyümölcssajtokhoz

- a gyümölcscsel bevitt vízdoldható szárazanyag-tartalom, legalább 7% (m/m)

A hozzáadott cukor mennyisége

- szilvalekvár esetén, legfeljebb 10% (m/m)
- cukrozott szilvalekvár esetén, legfeljebb 30% (m/m)

Az egyféle gyümölcsből készülő lekvárkészítmények esetében – a következőkben felsoroltak kivételével – 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 gyümölcsstartalomnak meg kell felelnie az előzőekben ismertetett követelményeknek.

A szilvalekvárhoz egyéb gyümölcs nem adható.

A citruslekvárhoz csak más citrusgyümölcs-féleség adható.

A kétféle gyümölcsből készült lekvárfélék 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 esetén a legnagyobb mennyiségben használt gyümölcs aránya ne haladja meg a 75% (m/m)-ot.

3.4.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: természetes, élénk, a felhasznált gyümölcsre vagy gyümölcsökre jellemző vagy színiegészítés esetén a hozzáadott színezőanyag-nak 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: az adott lekvárkészítményekre jellemző állományú legyen.

3.4.3. Kémiai- fizikai jellemzők

Vízben oldható szárazanyag-tartalom,

legalább 40 ref.%

Homoktartalom

legfeljebb 0,10% (m/m)

3.5. Jelölés

3.5.1. Megnevezés

A termék megnevezését a felhasznált gyümölcs vagy gyümölcsök nevéből és a 2. pontban megadott csoportnévből kell képezni.

Három- vagy többféle gyümölcsből készült termék esetében a „vegyes gyümölcs” szavakat kell feltüntetni vagy fel kell sorolni a felhasznált gyümölcsök nevét.

Az **egyfélé** 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.

A **szilvalekvár esetében** a 10% feletti cukor hozzáadását a megnevezésben jelölni kell (pl. cukrozott szilvalekvár).

Az alkalmazott pektin minőségére utalva használható a „sütésálló” kifejezés is.

Példák: Őszibaracklekvár

Sárgabarackíz

Szilvalekvár

Birsalmasajt

Meggylekvár, cigánymeggyből

Sárgabarackíz, sütésálló

3.5.2. 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 azonban nem szükséges feltüntetni abban

az esetben, ha a Magyar Élelmiszertankönyvnek az élelmiszerek tápérték jelöléséről szóló 1-1-90/496 számú előírása szerinti tápértékjelölésben ez szerepel.

- A gyümölcsstartalomra utalni kell a „100g termékg gyümölcs felhasználásával készült” szöveggel. A gyümölcs szó helyett megadható a gyümölcsfaj vagy fajta neve.
- A termék jellegétől függően meg kell adni a felbontás utáni tárolási körülményeket, (kivéve a tartósítószer tartalmazó és a kis kiszerezésű, 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:

- Szilvalekvár, cukrozott, fűszerezett; 100g termék 200g szilva felhasználásával készült. Összes cukortartalom: 60g/100g, Felbontás után hűtve tárolandó
- Szamócalekvár; 100 g termék 40 g gyümölcs felhasználásával készült. Összes cukortartalom: 70g/100g, Felbontás után hűtve tárolandó
- Vegyes gyümölcsíz; 100 g termék 70 g gyümölcs felhasználásával készült. Összes cukortartalom: 40g/100g, sütésálló

Az irányelvnek nem megfelelő jelöléssel ellátott csomagolóanyagok 2011. december 31-ig használhatók fel, és az addig előállított termékek minőség megőrzési idejük lejártáig forgalmazhatók.

3.6. Előállítási folyamat

A 3. 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 csomagoló edényzetbe töltik.

A lekvárféléket hőkezeléssel, tartósítószerrel vagy a kettő kombinációjával tartósítják.

4. ZÖLDSÉGEK SÓS LÉBEN

Azonosító szám: MÉ 2-33/1/04

4.1. A termékcsoport meghatározása

A zöldségek sós lében olyan hőkezeléssel tartósított termékek, amelyek sós vagy enyhén savanyú-sós felöntőlében különféle módon előkészített zöldségeket tartalmaznak.

4.2. Szokásosan felhasználásra kerülő összetevők

Elsődleges összetevők

A köztermesztésben lévő bármely zöldségféle frissen vagy előtartósítva.

A leggyakrabban használt zöldségfélék:

- sárgarépa
- zöldbab
- zöldborsó
- csemegekukorica
- zeller
- karfiol
- gombafélék

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

Egyéb összetevők

Étkezési só

Cukor

Étkezési sav

Ecet

Ízesítőként a zöldségfélével harmonizáló ízesítő növényi anyagok, fűszer vagy fűszerkivonat

Adalékanyagok

Ivóvíz

4.3. Minőségi jellemzők**4.3.1. Érzékszervi jellemzők**

A felhasznált zöldségfélére jellemző színű, ízű, illatú és állományú termék.

Elsődleges összetevő - és gyártási hibáktól gyakorlatilag mentes legyen.

A felöntőlé tiszta vagy enyhén opálos.

Kevés puhább vagy keményebb állományú darab, illetve a felöntőlé enyhe üledékessége még megengedett .

Az egy csomagolási egységben lévő zöldségek közel azonos méretűek és jellegzetes formájúak legyenek.

4.3.2. Kémiai jellemzők

A termék NaCl tartalma, legfeljebb 2,0% (m/m)

Összes savtartalom (ecetsavban kifejezve), legfeljebb 0,4% (m/m)

4.5. Jelölés**Megnevezés**

A termék megnevezését a felhasznált zöldségféle nevéből és 3. 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 ízesítő anyagra.

A 0,2% feletti savat a termék megnevezésében fel kell tüntetni.

Példák: Sárgarépakocka
 Sárgarépa-zeller csík
 Finomfőzelék
 Zellerscsík
 Csíkozott, ecetes tök kaporral ízesítve

4.5. Előállítási folyamat

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.

5. Hőkezeléssel tartósított zöldborsó

Azonosító szám: MÉ 2-33/1/04-1

5.1. A termék meghatározása

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

5.2. Felhasználható összetevők

5.2.1. Elsődleges összetevők

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

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

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

Szemnagyság szerinti osztályozás

| Az osztály neve | Szemnagyság (mm) |
|-----------------|------------------|
| Osztályozott: | |
| Zsenge | < 8,5 |
| Csemege | 8,6 – 9,5 |
| Finom | > 9,6 |
| Osztályozatlan | – |

5.2.2. Egyéb összetevők

Étkezési só

Cukor

Ivóvíz

Ízesítő növényi anyagok

5.3. Minőségi jellemzők

5.3.1. Általános jellemzők

Méret szerinti osztályozás esetén egy csomagolási egységen belül a szemek mérete az osztálynak megfelelő és azonos legyen. Ha a szemek mérete eltérő, és az eltérő méretű szemek mennyisége eléri az 50%-ot, akkor a terméket a nagyobb szemnagyságú osztályba kell sorolni.

5.3.2. Érzékszervi jellemzők

Egyenletes, a fajtára jellemző zöld színű, a főtt zöldborsóra jellemző ízű és illatú. A szemek puhák, de nem szétfőttek, a felöntőlé áttetsző.

Elsődleges összetevő vagy gyártási hibák miatt hibásnak ítéltető borsószemek (elszíneződött, foltos, sérült) és borsó növényből eredő növényi részek (hüvely, levél) összesen legfeljebb 1%-ban lehetnek. Ezen felül a tört és léha szemek mennyisége legfeljebb 7 % lehet.

A nem mérgező gyommagvak mennyisége legfeljebb 1 db/250 g lehet.

Enyhe keményítőkiválás nem kifogásolható.

5.3.3. Kémiai-fizikai jellemzők

NaCl tartalom, legfeljebb 1,5% (m/m)

5.4. Jelölés

Megnevezés

A termék megnevezését a zöldborsó szóból, és ha osztályozott, a 2.1. pont szerinti osztály nevéből kell képezni.

Osztályozatlan zöldborsónál a megnevezéshez kapcsolódóan utalni kell az osztályozatlanság tényére.

Ízesített termék esetén a megnevezésben utalni kell az ízesítő anyagra.

Példák: Zöldborsó méret szerint osztályozatlan

Zöldborsó finom

Zöldborsó zsenge

Zöldborsó csemege, hagymával ízesített

5.5. Előállítási folyamat

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.

6. Hőkezeléssel tartósított zöldbab **Azonosító szám: MÉ 2-33/1/04-2**

6.1. A termék meghatározása

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

6.2. Felhasználható összetevők

Elsődleges összetevők

A különböző fajtájú sárga vagy zöld hüvellyű zöldbab (*Phaseolus vulgaris*) zsenge friss hüvelye.

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

Egyéb összetevők

Étkezési só

Étkezési sav

Ecet

Ivóvíz

Ízesítő növényi anyagok

6.3. Minőségi jellemzők

6.3.1. Érzékszervi jellemzők

Színe, íze és illata a főtt zöldbabra jellemző.

Állománya puha, de nem szétfőtt.

A felöntőlé tiszta, átlátszó.

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.

A csomagolási egységben a zöldbab legyen a fajtájára jellemző zöld vagy sárga hüvellyű.

6.3.2. Kémiai-fizikai jellemzők

NaCl tartalom legfeljebb 1,5% (m/m)

Összes savtartalom (ecetsavban kifejezve), legfeljebb 0,4% (m/m)

6.4. Jelölés

Megnevezés

A termék megnevezésének tartalmaznia kell a zöldbab vagy a vajbab szót és a 3. pont szerinti aprítási formát.

Fantázianév és egyéb, a fajta vagy a hüvely színére való utalás megengedett .

A 0,2 % feletti hozzáadott savat a megnevezésben fel kell tüntetni.

Ízesített termék esetén a megnevezésben utalni kell az ízesítő anyagra.

Példák: Zöldbab, vágott
 Vajbab, egész
 Vajbab, ecetes
 Zöldbab, zöld hüvelyű
 Ceruzabab
 Zöldbab, fokhagymával ízesítve

6.5. Előállítási folyamat

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

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

Az aprítás mértéke szerint a következő formák lehetségesek:

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

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

7. Hőkezeléssel tartósított csemegekukorica

Azonosító szám: MÉ 2-33/1/04-3

7.1. A termék meghatározása

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

Megjelenési forma, előkészítettség szerint lehet:

- csöves
- morzsolt

7.2. Felhasználható összetevők

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 növényi szennyeződéstől és állati kártevőktől mentes.

Egyéb összetevők

Étkezési só

Ízesítő, díszítő növényi anyagok illetve fűszerek, kivonatok

Cukrok

Ivóvíz

Adalékanyag

7.3. Minőségi jellemzők

7.3.1. Általános jellemzők

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

A termék megengedett hibái töltőtömegre vonatkoztatva:

Morzsolts kukorica esetén

- elszíneződött szem (barna és fekete), legfeljebb 0,8 % (m/m)
- kukorica növényből eredő növényi részek legfeljebb 0,3% (m/m)
- roncsolt léha szem, legfeljebb 10 % (m/m)
- torzsával kitépett szem legfeljebb 3 % (m/m)

Csőves kukorica esetén

- elszíneződött szem, csövenként, legfeljebb 3 db

7.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: egyöntetű színű, a zsenge csemegekukoricára jellemző. A felöntőlé opálos vagy tejszerű.

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

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

7.3.3. Kémiai-fizikai jellemzők

NaCl tartalom, legfeljebb 1,5% (m/m)

7.4. Jelölés

7.4.1. Megnevezés

A termék megnevezését a csemegekukorica szóból és az előkészítettségre való utalásból kell képezni.

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

Példák: Morzsolts csemegekukorica

Csőves csemegekukorica

Morzsolts csemegekukorica, vákuumzárású

7.4.2. Egyéb jelölés

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

Példa: Morzsolts csemegekukorica, fűszerezett

7.5. Előállítási folyamat

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.

8. Víz- és kivonat alapú szörpök

Azonosító szám: MÉ 2-33/1/07

8.1. A termék meghatározása

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

8.2. Szokásosan felhasználásra kerülő összetevők

Növényi kivonatok
 Gyümölcslevek, illetve -sűrítmények
 Cukrok (részben vagy teljesen helyettesíthető mézzel)
 Keményítőhidrolizátumok
 Adalékanyagok
 Ízesítőanyagok
 Aromák
 Ivóvíz

8.3. Minőségi jellemzők

8.3.1. Érzékszervi jellemzők

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

A szűrt szörp sűrűn folyó, homogén, áttetsző. Kismértékű opalizáció 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.

8.3.2. Kémiai – fizikai jellemzők

Vízoldható szárazanyag-tartalom, legalább 50,0 ref.%
 (cukor használata esetén)

Összes savtartalom (citromsavban), legalább 0,4% (m/m)

8.4. Jelölés

8.4.1. Megnevezés

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

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

Az egyéb ízesítésű szörpök esetén a jelleget adó ízesítőanyagra utaló név vagy a fantázia név mellett a vízalapú szörp kifejezést is fel kell tüntetni.

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

Példák Kiviízű szörp

Tea, vízalapú szörp
Hársfavirág szörp citromízű

8.4.2. Egyéb jelölés

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

A termék vízben oldható szárazanyag tartalmát fel kell tüntetni.

A termékhez antioxidánsként adagolt L-aszcorbinsavat 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” kifejezés.

8.5. Előállítási folyamat

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 vízdoldható 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.