

# **MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV**

## **Codex Alimentarius Hungaricus**

### **2-321 számú irányelv**

(régi 2-85 számú irányelv)

#### **Szárastészták**

#### **Dried pasta products**

## I. Általános rendelkezések

1. Ezen irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) alapján a száraztészta termékekre vonatkozó követelményeket tartalmazza.
2. A száraztészta a jelen irányelv egyes termékcsoportjaiban meghatározott anyagok felhasználásával, keveréssel, gyúrással, formázással és szárítással előállított élelmiszer. A termékek különböző formában (aprótészta, szálastészta) a végső fogyasztóhoz **előrecsomagoltva vagy nem előrecsomagolt formában (az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról szóló 36/2014. (XII.17.) FM rendelet 2. §. (1) bekezdés 1. pontja értelmében)** kerülnek.  
Ezen irányelvnek nem tárgya a friss tészták (szárítás nélküli, töltött, hűtött) termékcsoportja.
3. A száraztészták **előrecsomagolt vagy az arra alkalmas termékek nem előrecsomagolt formában, például ömlesztve (adagolóval ellátott zárt edényzetben)** hozhatók forgalomba. A száraztészták csomagolására nem alkalmazható olyan csomagolóanyag, amelyben a tészta intenzívebb szint mutat, mint amilyen csomagolatlanul.
4. Az irányelvben meghatározott minőségi paraméterek az irányelv mellékletében rögzített módszerekkel kerültek meghatározásra, így a paraméterek ellenőrzésekor az ott megjelölt a módszereket kell alkalmazni.
5. Ez az irányelv a Vidékfejlesztési Értesítőben történő közzététel időpontjától alkalmazható a 2. pontban meghatározott termékekre.

## II. Fogalommeghatározások

1. **Aprótészta:** 100 mm-nél rövidebb tészták (gyufametélt, csusza, kagyló, csiga, tarhonya stb.).
2. **Gabonaőrlemények:** A tésztagyártásra alkalmas *Triticum aestivum* (közönséges búza) és *Triticum durum* (Durum búza) és *Triticum spelta* (tönkölybúza) őrleményei, speciális tésztafajtákhoz egyéb gabonaőrlemények.
3. **Gabonahelyettesítő készítmények:** olyan álgabonákból (pszeudogabonából) (amarant: *Amaranthus* sp.; hajdina vagy pohánka: *Fagopyrum esculentum*; quinoa: *Chenopodium quinoa*) előállított készítmények, őrlemények, amelyek száraztészta gyártására is alkalmasak.”
4. **Ízesítő- és dúsítóanyagok:** olyan anyagok, amelyek a termék jellegét, élvezeti értékét javítják (pl. paraj, paradicsom stb.). **A tojásos száraztészták esetén a felhasznált dúsítóanyag(ok) nem eredményezheti(k) a végső fogyasztóban magasabb tojástartalom képzését.**
5. **Szálastészta:** 100 mm-nél hosszabb tészták (csötészta, cérnametélt, spagetti, hosszúmetélt, fodros metélt stb.).
6. **Tojás:** tyúktojás. A tojástartalom esetében 1 tojásnak a 45 g tömegű héj nélküli tojás, illetve az ezzel egyenértékű tojáskészítmény felel meg.

### III. Termékcsoportok

#### 1. Tojás nélküli száraztészta

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 06.4.2.

##### 1.1. A termék meghatározása

Tésztagyártásra alkalmas *Triticum aestivum* vagy *Triticum aestivum* és *Triticum durum* őrleményeiből tojás nélkül, ivóvíz felhasználásával készült termék.

##### 1.2. Felhasználható összetevők

Tésztagyártásra alkalmas *Triticum aestivum* vagy *Triticum aestivum* és *Triticum durum* őrleményei  
Ivóvíz

##### 1.3. Minőségi jellemzők

###### 1.3.1. Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés: a száraztészta alakja feleljen meg a megnevezés szerinti alaknak; közel azonos méretű és falvastagságú, felülete egyöntetű legyen, ne legyen repedezett. Az üreges jellegű tészták ne legyenek lapítottak, illetve felnyíltak (cső, szarvacska, kagyló).

Szín: egyenletes, a termék jellegének megfelelő színű legyen.

Illat: (száraz állapotban és főzés közben): jellemző illatú, idegen szagtól mentes legyen.

Íz: jellegzetes ízű, idegen íztől mentes legyen.

Állomány: száraz állapotban különálló darabokból álljon, megfőve rugalmas maradjon, alakját tartsa meg, főzés közben ne ragadjon össze.

###### 1.3.2. Fizikai, kémiai jellemzők

Szétfőzés mértéke: legfeljebb 10 darabszázalék

Nedvességtartalom: legfeljebb 13,0% m/m

Savfok: legfeljebb 5,0 °SH

##### 1.4. Csomagolás

Az I.3. pontban foglaltak szerint.

##### 1.5. Megnevezés: tojás nélküli száraztészta

a.) A megnevezésnek tartalmaznia kell a tészta egyedi alakját, amennyiben az a csomagoláson keresztül nem azonosítható.

## 2. Tojásos száraztészta

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 06.4.2.

### 2.1. A termék meghatározása

Tésztagyártásra alkalmas *Triticum aestivum* vagy *Triticum aestivum* és *Triticum durum* őrleményeiből legalább 1db/száraztészta kilogramm teljes tojást vagy annak megfelelő tojáskészítményt tartalmazó, ivóvíz felhasználásával készült termék.

### 2.2. Felhasználható összetevők

Tésztagyártásra alkalmas *Triticum aestivum* vagy *Triticum aestivum* és *Triticum durum* őrleményei

Tojás

Ivóvíz

### 2.3. Minőségi jellemzők

#### 2.3.1. Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés: a száraztészta alakja feleljen meg a megnevezés szerinti alaknak; közel azonos méretű és falvastagságú, felülete egyöntetű legyen, ne legyen repedezett. Az üreges jellegű tészták ne legyenek lapítottak, illetve felnyíltak (cső, szarvacska, kagyló).

Szín: egyenletes, a termék jellegének megfelelő színű legyen.

Illat: (száraz állapotban és főzés közben): jellemző illatú, idegen szagtól mentes legyen.

Íz: jellegzetes ízű, idegen íztől mentes legyen.

Állomány: száraz állapotban külön darabokból álljon, megfőve rugalmas maradjon, alakját tartsa meg, ne legyen nyálkás, ne ragadjon össze.

#### 2.3.2. Fizikai, kémiai jellemzők

Szétfőzés mértéke: legfeljebb 10 darabszázalék

Nedvességtartalom: legfeljebb 13,0% m/m

Savfok: legfeljebb 5,0 °SH

Tojástartalom: db/száraztészta kg, a deklarált névleges értéknek megfelelő, megengedett legnagyobb negatív eltérés:

kevesebb mint 4 db/kg tojástartalmú száraztésztánál 15%

4 – 6 db/kg tojástartalmú száraztésztánál 20%

több mint 6 db/kg tojástartalmú száraztésztánál 25%

### 2.4. Csomagolás

Az I.3. pontban foglaltak szerint.

### 2.5. Megnevezés: „.....” tojásos száraztészta

A megnevezés tartalmazza:

a) a tojástartalmat a „..... tojásos” kifejezéssel megadva (a kipontozott helyen betűvel vagy számmal a száraztészta 1 kg-jához felhasznált tojások számát kell feltüntetni);

b) a tészta egyedi alakját, amennyiben az a csomagoláson keresztül nem azonosítható.

Példa a megnevezésre: 4 tojásos száraztészta

### 3. Durum száraztészta

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 06.4.2.

#### 3.1. A termék meghatározása

Kizárólag *Triticum durum* örleményéből ivóvíz felhasználásával készített termék.

#### 3.2. Felhasználható összetevők

Tésztagyártásra alkalmas *Triticum durum* örleményei

Ivóvíz

#### 3.3. Minőségi jellemzők

##### 3.3.1. Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés: a száraztészta alakja feleljen meg a megnevezés szerinti alaknak; közel azonos méretű és falvastagságú, felülete egyöntetű legyen, ne legyen repedezett. Az üreges jellegű tészták ne legyenek lapítottak, illetve felnyíltak (cső, szarvacska, kagyló).

Szín: egyenletes, a termék jellegének megfelelő színű legyen.

Illat: (száraz állapotban és főzés közben): jellemző illatú, idegen szagtól mentes legyen.

Íz: jellegzetes ízű, idegen íztől mentes legyen.

Állomány: nyers állapotban különálló darabok legyenek, megfőve rugalmas maradjon, alakját tartsa meg, ne legyen nyálkás, ne ragadjon össze.

##### 3.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Szétfőzés mértéke: legfeljebb 10 darabszázalék

Nedvességtartalom: legfeljebb 13,0% m/m

Savfok: legfeljebb 5,0 °SH

#### 3.4. Csomagolás

Az I.3. pontban foglaltak szerint.

#### 3.5. Megnevezés: durum száraztészta

a.) A megnevezés tartalmazza a tészta egyedi alakját, amennyiben az a csomagoláson keresztül nem azonosítható.

#### 4. Tojásos durum száraztészta

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 06.4.2.

##### 4.1. A termék meghatározása

Kizárólag *Triticum durum* őrleményéből, legalább 1 db/száraztészta kilogramm teljes tojást vagy annak megfelelő tojáskészítményt tartalmazó, ivóvíz felhasználásával készített termék.

##### 4.2. Felhasználható összetevők

Tésztagyártásra alkalmas *Triticum durum* őrleményei

Tojás

Ivóvíz

##### 4.3. Minőségi jellemzők

###### 4.3.1. Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés: a száraztészta alakja feleljen meg a megnevezés szerinti alaknak; közel azonos méretű és falvastagságú, felülete egyöntetű legyen, ne legyen repedezett,. Az üreges jellegű tészták ne legyenek lapítottak, illetve felnyíltak (cső, szarvacska, kagyló).

Szín: egyenletes, a termék jellegének megfelelő színű legyen.

Illat: (száraz állapotban és főzés közben) jellemző illatú, idegen szagtól mentes legyen.

Íz: jellegzetes ízű, idegen íztől mentes legyen.

Állomány: száraz állapotban különálló darabok legyenek, megfőve rugalmas maradjon, alakját tartsa meg, ne legyen nyálkás, ne ragadjon össze.

###### 4.3.2. Fizikai, kémiai jellemzők

Szétfőzés mértéke: legfeljebb 10 darabszázalék

Nedvességtartalom: legfeljebb 13,0% m/m

Savfok: legfeljebb 5,0 °SH

Tojástartalom: db/száraztészta kg, a deklarált névleges értéknek megfelelő, megengedett legnagyobb negatív eltérés:

kevesebb mint 4 db/kg tojástartalmú száraztésztánál 15%

4 – 6 db/kg tojástartalmú száraztésztánál 20%

több mint 6 db/kg tojástartalmú száraztésztánál 25%

##### 4.4. Csomagolás

Az I.3. pontban foglaltak szerint.

##### 4.5. Megnevezés: „.....” tojásos durum száraztészta

A megnevezés tartalmazza:

a) a tojástartalmat a “..... tojásos” kifejezéssel megadva (a kipontozott helyen betűvel vagy számmal a száraztészta 1 kg-jához felhasznált tojások számát kell feltüntetni);

b) a tészta egyedi alakját, amennyiben az a csomagoláson keresztül nem azonosítható

Példa a megnevezésre: 6 tojásos durum száraztészta

## 5. Házi jellegű tojásos száraztészta

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 06.4.2.

### 5.1. A termék meghatározása

Olyan tojásos száraztészta, amely legalább 6 db /száraztészta kilogramm teljes tojást vagy annak megfelelő tojáslevet tartalmaz, tojáspor felhasználása nem megengedett.

### 5.2. Felhasználható összetevők

Tésztagyártásra alkalmas *Triticum aestivum* vagy *Triticum aestivum* és *Triticum durum* őrleményei

Tojás

Ivóvíz

### 5.3. Minőségi jellemzők

#### 5.3.1. Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés: a száraztészta alakja feleljen meg a megnevezés szerinti alaknak; közel azonos méretű és falvastagságú, felülete egyöntetű legyen, ne legyen repedezett. Az üreges jellegű tészták ne legyenek lapítottak, illetve felnyíltak (cső, szarvacska, kagyló).

Szín: egyenletes, a termék jellegének megfelelő színű legyen;

Illat: (száraz állapotban és főzés közben): jellemző illatú, idegen szagtól mentes legyen

Íz: jellegzetes ízű, idegen íztől mentes legyen.

Állomány: száraz állapotban különálló darabok legyenek, megfőve rugalmas maradjon, alakját tartsa meg, ne legyen nyálkás, ne ragadjon össze.

#### 5.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Szétfőzés mértéke: legfeljebb 10 darabszázalék

Nedvességtartalom: legfeljebb 13,0% m/m

Savfok: legfeljebb 5,0 °SH

Tojástartalom: legalább 6 db/száraztészta kg, a deklarált névleges értéknek megfelelő, megengedett legnagyobb negatív eltérés: 25%

### 5.4. Csomagolás

Az I.3. pontban foglaltak szerint.

### 5.5. Megnevezés: házi jellegű „...” tojásos száraztészta

A megnevezés tartalmazza:

a.) a tojástartalmat a „..... tojásos” kifejezéssel megadva (a kipontozott helyen betűvel vagy számmal a száraztészta 1 kg-jához felhasznált tojások számát kell feltüntetni, amely 6 vagy annál nagyobb szám lehet);

b.) a tészta egyedi alakját, amennyiben az a csomagoláson keresztül nem azonosítható.

Példa a megnevezésre: házi jellegű 6 tojásos száraztészta

## 6. Egyéb szárzészta

### 6.1. A termék meghatározása

Olyan tojással vagy tojás nélkül készített szárzészta, amelyben a búzaőrlemény mellett vagy helyett más gabonaőrleményt, gabonakészítményt, gabonahelyettesítő készítményt, egyéb ízesítő vagy dúsító anyagot tartalmaz.

### 6.2. Felhasználható összetevők

Gabonaőrlemény(ek)  
Gabonahelyettesítő készítmény(ek)  
Tojás  
Ívóvíz  
Ízesítő- és dúsító anyagok

### 6.3. Minőségi jellemzők

#### 6.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

Külső megjelenés: a szárzészta alakja feleljen meg a megnevezés szerinti alaknak; közel azonos méretű és falvastagságú, felülete egyöntetű legyen, ne legyen repedezett,. Az üreges jellegű tészta ne legyenek lapítottak, illetve felnyíltak (cső, szarvacska, kagyló).

Szín: egyenletes, a termék jellegének megfelelő színű legyen.

Illat: (száraz állapotban és főzés közben): jellemző illatú, idegen szagtól mentes legyen.

Íz: jellegzetes ízű, idegen íztől mentes legyen.

Állomány: száraz állapotban különálló darabok legyenek, megfőve rugalmas maradjon, alakját tartsa meg, ne ragadjon össze.

#### 6.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Szétfőzés mértéke: legfeljebb 10 darabszázalék

Nedvességtartalom: legfeljebb 13,0% m/m

Savfok: legfeljebb 5,0 °SH

Tojástartalom: db/szárzészta kg, a deklarált névleges értéknek megfelelő, megengedett legnagyobb negatív eltérés:

kevesebb mint 4 db/kg tojástartalmú szárzésztaánál 15%

4 – 6 db/kg tojástartalmú szárzésztaánál 20%

több mint 6 db/kg tojástartalmú szárzésztaánál 25%

### 6.4. Csomagolás

Az I.3. pontban foglaltak szerint.

### 6.5. Megnevezés: „egyéb” szárzészta

A megnevezés tartalmazza:

a) az “egyéb” szó helyett a termék jellegét meghatározó anyagot (parajos, sárgarépás, lenmagolajos, stb.);

b) a tészta egyedi alakját, amennyiben az a csomagoláson keresztül nem azonosítható

c) tojást tartalmazó termékek esetén a tojástartalmat a “..... tojásos” kifejezéssel megadva (a kipontozott helyen betűvel vagy számmal a szárzészta 1 kg-jához felhasznált tojások számát kell feltüntetni).

Példa a megnevezésre: Parajos, 4 tojásos szárzészta



## 2-321 számú irányelv melléklete

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-321 számú irányelvben meghatározott minőségi paraméterek az alábbi módszerekkel kerültek meghatározásra, így ezek ellenőrzésekor az alábbi módszereket kell alkalmazni:

<b>Vizsgálendő minőségi paraméter</b>	<b>Vizsgálati módszer Szabvány száma</b>	<b>Szabvány címe</b>
<b>A főzési időtartam és a szétfőzés mértéke</b>	MSZ 20500-1:1985	<b>Szárasztészták vizsgálati módszerei. Fizikai vizsgálatok</b>
<b>Tojástartalom</b>	MSZ 20500-4:1987	<b>Szárasztészták vizsgálati módszerei. Tojástartalom meghatározása</b>
<b>Nedvességtartalom</b>	MSZ 20500-2:1985	<b>Szárasztészták vizsgálati módszerei. Kémiai vizsgálatok</b>
<b>Savfok</b>	MSZ 20500-2:1985	