

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Codex Alimentarius Hungaricus

2-106 számú irányelv

Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott sörök

BEERS with distinctive quality indication

I. Általános rendelkezések

1. Ez az irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdése alapján a különleges minőségű sörökre vonatkozó ajánlott irányelveket tartalmazza.
2. A különleges minőségre utaló megkülönböztető jelölés csak az ennek az irányelvnek megfelelő söröknél alkalmazható.
3. Ez az irányelv a Vidékfejlesztési Értesítőben történő közzététel időpontjától alkalmazható.
4. Az irányelvnek nem megfelelő, megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott csomagolóanyagok 2013. december 31-ig használhatók fel, és az addig előállított termékek minőség megőrzési idejük lejártáig forgalmazhatók.

II.

1. KÜLÖNLEGES MINŐSÉGŰ SÖRÖK

1. *Termék meghatározás*

A különleges minőségű sörök olyan, más söröktől megkülönböztethető, különleges tulajdonságokkal rendelkező termékek, amelyek a fogyasztók számára előállítási módjuk, összetételük, érzékszervi és egyéb tulajdonságaik miatt további hozzáadott értéket jelentenek. A különleges minőségű sörökre jellemző, hogy kizárólag természetes anyagokat tartalmazhatnak.

2. *Felhasználható összetevők*

Különleges minőségű sörökhöz pótanyagok és adalékanyagok nem használhatók.

2.1. *Elsődleges összetevők*

Maláta (árpa, búza és egyéb gabona csíráztatásával készült termék)
Víz

2.2. *Ízesítő- és színezőanyagok*

Komló, komlókészítmények
Karamellmaláta és színezőmaláta
Ízesített sörök ízesítésére és színezésére hozzáadott természetes anyagok (pl. gyümölcsök, egyéb növényi részek, fűszerek, kivonatok)

2.3. *Technológiai segédanyagok*

Szén-dioxid, nitrogén, sörélesztő, szűrő- és derítőanyagok, enzimek

3. *Minőségi jellemzők*

A különleges minőségű sör érzékszervi tulajdonságai tükrözik a termék különleges összetételéből és különleges gyártási eljárásából adódó többletértéket.

A különleges minőségű sör alkoholtartalma legalább 2,81% (V/V), eredeti extrakttartalma legalább 13,5% (m/m).

4. Csomagolás

A termék kizárólag élelmiszerbiztonsági előírásokat kielégítő üveg-, porcelán- vagy cseréppalackban, valamint a házi csapolást lehetővé tévő különleges csomagolásban, ill. hordóban hozható forgalomba.

5. Jelölés

Az élelmiszerek jelölésére vonatkozó jogszabály, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv 2-702 számú irányelve szerint, a következők figyelembe vételével.

- A termék nevét ki lehet egészíteni a „különleges minőségű” jelzővel.
- A megnevezéshez kapcsolódóan fel kell tüntetni a jelleget lényegesen meghatározó ízesítést, fűszerezést, különleges eljárást, ha van ilyen.

Példák a megnevezésre:

- Különleges minőségű, gyömbér ízesítésű barnasör, alkoholtartalom 4,8% V/V
- Meggy hozzáadásával készült, különleges minőségű, spontán erjesztésű sör, alkoholtartalom 3,1% V/V

2-106 számú irányelv melléklete**A különleges minőségű sörök jó eljárási gyakorlata**

Az előállítónak rendelkezni kell a sörhöz felhasznált összetevők (víz, maláta, ízesítő- és színezőanyagok, valamint segédanyagok) minőségére vonatkozó leírással (*gyorsan mérhető paraméterek, szín, állomány, íz, idegen anyag tartalom, visszautasítási kritériumok stb.*), a gyártás körülményeinek megfelelő, a minőség ellenőrzésére vonatkozó rendszerrel vagy azok adott körülmények között értelmezhető elemeivel.

- 1) Az előállítónak meg kell határoznia a felhasználásra kerülő összetevők ellenőrzésének gyakoriságát és jellemzőit.
- 2) Az előállítónak visszakereshető módon dokumentálnia kell azt, hogy milyen szállítótól, milyen mennyiségben, mikor vásárolt/kapott az előállítás során felhasznált összetevőt, segédanyagot.
- 3) Az előállítónak folyamatosan dokumentálnia kell a feldolgozás folyamatát. Meg kell határozni az önellenőrzési pontokat és az ellenőrzés gyakoriságát.
- 4) Az előállítónak az általa forgalomba hozott sörökre vonatkozóan vizsgálatokkal alátámasztva dokumentálnia szükséges, hogy azok megfelelnek az irányelv II. fejezetében foglaltaknak, különös tekintettel a különleges minőséget biztosító felhasznált anyagokra és az extrakttartalomra.
- 5) Az előállító által végzett vagy végeztetett ellenőrzéseket és annak megállapításait dokumentálni kell. A dokumentációt a hatósági ellenőrzés számára hozzáférhető módon, a minőség-megőrzési idő végéig, de legalább 30 napig meg kell őrizni.
- 7) Az előállítónak folyamatosan dokumentálni kell azt, hogy melyik kereskedőnek, milyen mennyiségben mikor, milyen terméket szállított.