

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Codex Alimentarius Hungaricus

2-702 számú irányelv

(régi 2-96 számú irányelv)

Sör

Beer

I. Általános rendelkezések

1. Ez az irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdése alapján a sörre vonatkozó 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 irányelvnek nem tárgya az olyan sört tartalmazó termék, amely úgy készül, hogy a sörhöz érlelést, szűrést követően annak ízét, illatát, színét, jellegét megváltoztató bármilyen anyagot hozzáadnak. Ebben az esetben a termék megnevezése a „sör” kifejezést csak olyan módon tartalmazhatja, amely a fogyasztó számára egyértelművé teszi, hogy a sör csupán a termék egyik alkotóeleme (pl. sörkeverék, sörmix, sör tartalmú ital).

3. A 2. bekezdés szerinti termékek 2013. december 31-ig hozhatók forgalomba a korábbi kiadás rendelkezéseinek megfelelő jelöléssel, és az addig előállított termékek minőség megőrzési idejük lejártáig forgalmazhatók.

II. Fogalom meghatározás

- 1. Cefrőzés:** a malátaőrlemény vagy a maláta-és pótanyagőrlemény összetevőinek oldhatóvá tétele víz hozzáadásával
- 2. Eredeti extrakttartalom:** a sörlében lévő oldható szárazanyag tartalom az erjesztés előtt
- 3. Komlókészítmény:** a komló nőivarú egyedek tobozaiból előállított termékek
- 4. Maláta:** mesterségesen csíráztatott, aszalt gabona
- 5. Pótanyag:** a maláta egy részének helyettesítésére szolgáló, enzimesen lebontható poliszacharidokat vagy egyéb szénhidrátokat tartalmazó termék
- 6. Sörlé:** a maláta (maláta és pótanyagok) cefrőzése, komlózása és hűtése során a kész sör tulajdonságaihoz szükséges anyagokat oldott állapotban tartalmazó, erjeszhető oldat

III. Termék

1. Termék meghatározása

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 14.2.1.

Sör: Malátából, valamint pótanyagokból vízzel cefrészett, komlóval ízesített, sörélesztővel erjesztett, szén-dioxidban dús, általában alkoholtartalmú ital.

Ízesített sör: Olyan sör, amelyhez az íz hatás kialakításához a komló helyett vagy mellett egyéb ízesítőanyagot is felhasználhatnak. Ezen termékek részletes jellemzőit a gyártmánylap rögzíti.

A sörjelleg kialakításához szükséges aroma felhasználásával készült alkoholmentes sör nem számít ízesített sörnek.

2. Felhasználható összetevők

2.1. Elsődleges összetevők

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

Víz

2.2. Egyéb szokásosan felhasználható összetevők

Adalékanyagok

Alkoholmentes sörök sörjellegeinek kialakításához szükséges aromák

Ízesítő- és színezőanyagok

Ízesített sörök ízesítésére és színezésére használt anyagok, aromák

Karamellmaláta és színezőmaláta

Komló, komlókészítmények

Pótanyagok: A sörlé szárazanyag-tartalmának legfeljebb 30%-a származhat pótanyagból, amelyek:

Sörárpa, csíráztatott kukoricaőrlemény, rizs, egyéb szénhidrát-tartalmú termékek

2.3. Technológiai segédanyagok

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

3. Minőségi jellemzők

3.1. Fizikai és kémiai jellemzők

Fizikai jellemzők

Tisztaság	általában tükrös, tiszta, üledéktől és zavarosodástól mentes, kivételt képeznek a szűretlen sörök, valamint a jellegüknél fogva zavaros sörök. A fehérjetartalomtól származó, hőmérsékleti hatásokra esetleg bekövetkező reverzibilis opálosodás, illetve csekély üledék megengedett.	
Szín	Világos sör: sárga színű ital, habja fehér. Félbarna, vörös sör: vöröses barna, vörös színű ital, fehér vagy krémszínű habbal Barna sör: barnás, sötétbarna, fekete színű ital, krémszínű habbal.	
	A névleges EBC-színszám ¹ értékét a gyártmánylapon kell rögzíteni	a névleges értéktől való eltérések a következők:
	Világos sör: < 20 EBC egység	± 3,0 EBC egység
	Félbarna, vörös sör: 20 – 45 EBC egység	± 6,0 EBC egység
	Barna sör: > 45 EBC egység	± 15,0 EBC egység

Kémiai jellemzők

Sör típusa	Alkoholtartalom
Alkoholmentes sör	legfeljebb 0,50% (V/V)
Alkoholszegény sör	0,51-1,50% (V/V)
Kis alkoholtartalmú sör	1,51-2,80% (V/V)
Sör	2,81-8,0% (V/V)
Nagy alkoholtartalmú sör	8,0% (V/V) fölött

A névleges eredeti extrakttartalmat és alkoholtartalmat a gyártmánylapon kell rögzíteni.

¹ EBC-színszám: European Brewery Convention Bizottsága által elfogadott színskála szerint.

A névleges értékektől való eltérések a következők:

Eredeti extrakttartalom, névleges érték	+0,5% (m/m)
	-0,3% (m/m)

Az alkoholtartalom tűrését külön jogszabály tartalmazza

3.2. Érzékszervi jellemzők

Illat: tiszta, kellemes, a típusának és a márkának megfelelő.

Íz: tiszta, a típusának és a márkának megfelelő.

Ízharmónia: harmonikus, kerek.

Recencia: üdítően csípős.

Keserűség: a sör jellegének megfelelő, harmonikus, finom, kellemes.

Megjegyzés: Az érzékszervi bírálatot arra alkalmas, kiképzett szakember végezheti

Az érzékszervi vizsgálattal kapcsolatos alapelvek az MSZ, MSZ ISO, MSZ EN ISO jelű szabványokban találhatóak.

4. Csomagolás, tárolás

A fogyasztói forgalomba kerülő palackos, dobozos, valamint hordós sört hűvös, napfénytől védett helyen kell raktározni.

5. Jelölés

5.1. Megnevezés

A termék megnevezésében fel kell tüntetni a „sör”, ill. „ízesített sör” kifejezést, és a színére utaló kifejezést. A szüretlen sörök, a jellegüknél fogva zavaros sörök, valamint – ízesített sörök esetében – az ízesítőanyag miatt a III. fejezet 3.1. bekezdésben említettekől elért színű söröknél a megnevezésben nem szükséges utalni a színre.

Az alkoholtartalmat a megnevezéshez kapcsolódóan a III. fejezet 3.1. pont szerint fel kell tüntetni.

Az ízesített sörök megnevezésében az ízére, színére vagy egyéb jellegzetességére utaló szót is fel kell tüntetni.

A termék előállítója „minőségi” jelzővel illetheti azt a terméket, amelynek eredeti extraktartalma legalább 11%.

6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A sörgyártás a szénhidrátartalmú sörlé sörélesztővel végzett erjesztésén alapszik. Az előállítás fő műveletei: sörlékészítés, erjesztés, érlelés, szükség szerint szűrés, töltés.

Sörlékészítés: az alap- és pótanyagőrlemények vízzel végzett cefrézése (erjesztésre való előkészítése), szűrés, komlóval való forralás, ülepítés, hűtés.

Erjesztés: a sörélesztőnek a hűtött sörlébe adagolása, majd erjesztés hőelvezetés mellett nyitott vagy zárt edényzetben (légköri viszonyok között vagy túlnyomáson).

Érlelés: hűtés esetleg szeparálás után zárt edényzetben, túlnyomás alatt végbemenő folyamat.

Szűrés: szűrő- és derítőanyagok segítségével szűrés, amely egybeköthető kolloidstabilizálással. E műveletben történhet a szén-dioxid- és az eredeti extrakttartalom beállítása is.

Töltés: töltés csomagolóeszközbe, amelyet megelőzhet pillanatpasztörözés, a csíraszegény állapot elérhető csíráatlanító szűréssel, vagy a zárást követő pasztörözéssel is.

Ízesített sörök esetében az ízesítőanyagot a sörgyártás műveletei, legkésőbb az érlelés vagy szűrés során adagolják a sörléhez vagy a sörhöz. Az érlelés, szűrés folyamán hozzáadott ízesítőanyag következtében a kész sör eredeti extrakttartalma nem növekedhet annak 1/3-ánál nagyobb mértékben.

2-702 irányelv melléklete

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-702 számú irányelvben meghatározott minőségi paraméterek az alábbi módszerekkel kerültek meghatározásra, így ezek ellenőrzésekor az alábbi módszereket kell alkalmazni:

Fizikai – kémiai jellemzők	Termék -csoport	Szabvány szám	Szabvány cím
- Extrakttartalom	Sör	MSZ 8761-10:2002	Az alkohol-, az extrakttartalom és az erjedési fok meghatározása
- Alkoholtartalom	Sör	152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet 30. melléklet	A Magyar Élelmiszerkönyv 3-1-76/766 számú előírása az etilalkohol-víz elegyek alkoholtartalmának meghatározásához szükséges táblázatról