

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Codex Alimentarius Hungaricus

2-109 számú irányelv

Kézműves/kézmíves élelmiszerek általános jellemzői

General characteristics of hand-made foods

I. Általános rendelkezések

1. Ez az irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló, 2008. évi XLVI. törvény 66.§ (1) bekezdése alapján a „kézműves” vagy „kézmíves” jelöléssel ellátott élelmiszerek (a továbbiakban: kézműves élelmiszerek) előállításával kapcsolatos alapvető követelményeket, valamint az ilyen élelmiszerek főbb jellemzőit határozza meg.
2. A kézműves élelmiszerek vonatkozásában – az ezen irányelvben meghatározott követelmények mellett – be kell tartani az egyes önkéntes, megkülönböztető megjelölések élelmiszereken történő használatáról szóló 74/2012. (VII.25.) VM rendelet 6. §-ának a kézzel előállított termékekre vonatkozó rendelkezéseit.
3. Az ezen irányelvben szereplő termékcsoporthoz tartozó élelmiszereknek, amennyiben az irányelv másképpen nem rendelkezik, meg kell felelniük a termékcsoporthoz tartozó, alapszintű irányelveknek vagy előírásnak, illetve amennyiben a termékcsoporthoz tartozóan létezik, az emelt szintű irányelv rendelkezéseinek.
4. A kézműves vagy kézmíves jelöléssel ellátott, de ezen irányelvnek nem megfelelő élelmiszerek **2014. december 31-ig** hozhatók forgalomba „kézműves” vagy „kézmíves” jelöléssel.
5. Ez az irányelv a Vidékfejlesztési Értesítőben történő közzététel napján lép hatályba.

II. Fogalommeghatározások

1. **Átmeneti tartási mód:** az állatok azon tartási módja, amikor az adott állat csak tavasztól ősziig, illetve reggeltől estig van a szabad legelőn, a többi időben istállóban/ólban tartják.
2. **Imitátumok (helyettesített termékek):** olyan termékek, amelyek esetében az élelmiszer természetes összetevőjét vagy alkotóelemét más alkotóelemmel helyettesítik (pl. a tej eredeti alkotóiból egyet vagy többet, részben vagy egészben nem tejeredetű termékkel helyettesítenek, mint például a növényi zsírt tartalmazó „frissfől” vagy sajtanalógok).
3. **Pótanyagok:** olyan anyagok, amelyekkel egy adott élelmiszer-összetevők mennyiségét az „értékes” összetevőhöz hasonló anyaggal növelik (pl. dió helyett dejtő megnevezésű diópótló termék).

III. Termékekre vonatkozó közös jellemzők

1. Meghatározás

Kézműves/kézmíves élelmiszernek nevezhető az az egyedi jelleggel bíró termék, amelynek előállítása során a különös gondosság, a „mívesség”, a kézzel végzett és a szaktudás által irányított munkafolyamat dominál.

Kézműves terméket elsősorban kézi technológiával állítanak elő. Egyes munkafolyamatok gépesíthetők, azonban az előállításnak a közvetlen emberi irányításon és a kézi munkavégzésen, emberi erőfeszítésen, tapasztalaton kell alapulnia.

2. Felhasználható összetevők

Kézműves termék előállítása során törekedni kell a felhasznált adalékanyagok, technológiai segédanyagok mennyiségének csökkentésére, valamint a természetes anyagok felhasználására. Nem használhatók fel az alábbi csoportokba tartozó összetevők:

- pótanyagok,
- imitátumok,
- mesterséges színezékek,
- aromák (egyes termékcsoporthoz engedélyezhető)
- édesítőszer,
- ízfokozók.

3. Alkalmazott technológia

Lásd az ágazati fejezetekben.

4. Csomagolás

Az előrecsomagolt kézműves termékek csomagolásának egyedi szabályozását az ágazatokra vonatkozó fejezetek tárgyalják.

5. Jelölés

5.1. Megnevezés

A termék megnevezését a „kézműves” vagy „kézműves” jelzővel kell kiegészíteni.

5.2. Egyéb jelölés

Előrecsomagolt termékek csomagolásán – az általános jelölési előírásokon kívül – minden esetben fel kell tüntetni a termék gyártójának nevét és címét.

IV. Ágazati szabályozások

1. KÉZMŰVES SÜTŐIPARI TERMÉKEK

Vonatkozó hatályos MÉ előírások, irányelvek:

MÉ 2-103 Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott sütőipari termékek.

1.1. Kézműves kenyerek

1.1.1. A termékcsoporthoz meghatározása

A kézműves kenyerek kovászolt technológiával előállított, kézzel formázott termékek.

1.1.2. Felhasználható anyagok

A MÉ 1-3-81/1 számú előírásban, valamint a MÉ 2-81 és MÉ 2-103 számú irányelvekben meghatározottak, azonban adalékanyagokat és enzimeket a kézműves kenyér termékben tilos felhasználni.

1.1.3. Minőségi jellemzők

A MÉ 1-3-81/1 számú előírásban, valamint a MÉ 2-81 és a MÉ 2-103 számú irányelvekben meghatározott paraméterek szerint, illetve az alaki hányadosra vonatkozóan attól eltérően: Alaki hányados (Ah): legalább 1,7

Ah = l/m (l = a cipó alsó lapjának leghosszabb átmérője, m = a cipó legnagyobb magassága).

1.1.4. Jelölés

Kézműves kenyér kenyércímkéjén, a hatályos jelölési szabályozásban foglaltakon kívül fel kell sorolni a termék összetevőit.

2. KÉZMŰVES PÁLINKA

A kézműves pálinka feleljen meg a 2008. évi LXXIII. számú, a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról szóló törvénynek (továbbiakban: 2008. évi LXXIII. törvény). Kézműves pálinkát csak saját pálinkaként, saját előállítású cefréből szabad előállítani. A kézművesként előállított pálinka mennyisége korlátozott, összesen 10 ezer hektoliterfok éves szinten.

2.1. A termék meghatározása

Kézműves pálinkának csak a kisüsti eljárással előállított pálinka nevezhető, amennyiben az üst töltőkapacitása nem haladja meg az 1000 litert. Kézműves pálinka csak egyféle gyümölcsből készülhet, valamint a különböző évjáratok sem keverhetők.

2.2. Felhasználható összetevők

Gyümölcs (csonthéjas gyümölcsök esetén a magsúly arány 4–15%).

2.3. Minőségi jellemzők

A 2008. évi LXXIII. törvény szerint.

2.4. Csomagolás

A kézműves pálinka csak a főzés telephelyén palackozható.

2.5. Jelölés

A 2008. évi LXXIII. törvény szerint.

3. KÉZMŰVES ÉTOLAJOK

A hatályos MÉ előírások, irányelvek:

MÉ 2-221 Étolajok.

3.1. A termék meghatározása

Kézműves étolajnak nevezhető a magvakból vagy olajtartalmú növényi részekből, hagyományos piritás után vagy piritás nélkül, hideg sajtolással készült étolaj.

3.2. Felhasználható anyagok

Nyersanyagok a MÉ 2-221 számú irányelv szerint, valamint

étkezési só (pirításos eljárásnál),

ivóvíz (pirításos eljárásnál).

Kézműves étolaj előállításához adalékanyag nem használható fel.

3.3. Minőségi jellemzők

3.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

A MÉ 2-221 számú irányelvben meghatározott paraméterek.

3.3.2. Érzékszervi jellemzők

- Szín: a nyersanyagra jellemző színű, tiszta, áttetsző. Szűretlen olajok esetében az üledékképződés megengedett.
- Illat: a nyersanyagra jellemző, idegen illattól mentes.
- Íz: a nyersanyag íze egyértelműen felismerhető, idegen íztől mentes.

3.4. Csomagolás

Kézműves étolajokat fénytől védő csomagolásba kell tölteni. Csomagolóanyagként műanyag palack nem használható.

3.5. Jelölés

Az olajsajtolás technológiáját (pl. hagyományos pirítással, hidegen sajtolással) a megnevezéssel egy látómezőben kell feltüntetni.

4. KÉZMŰVES ECETEK

A kézműves ecet hagyományos technológiával (alkoholos vagy ecetsavas biológiai erjesztés), hagyományos eszközökkel (borászati szabályozás által megengedett eszközök), döntően emberi beavatkozással irányított technológiával előállított termék. A fermentáció folyamatát az előállító ellenőrzi rendszeres mintavétellel. Így biztosítja a termék minőségét. A kézműves ecetek az erjedés végétől számított minimum 3 hónapos érlelés után kerülhetnek forgalomba. Kézműves ecetet az évi max. 100 ezer liter terméket előállító üzem gyárthat.

4.1. Bor- és gyümölcsecet

4.1.1. A termék meghatározása

A kézműves bor- és gyümölcsecet fajtajellegű borból vagy gyümölcsből, ecetes fermentáció útján előállított termék. A borecetek csoportosíthatók az alapanyagként felhasznált bor fajtája alapján, a különböző borfajták nem keverhetők.

4.1.2. Felhasználható anyagok

Szőlő vagy gyümölcs, a belőle készült bor,
víz,

borászati segédanyagok:

- borászati fájélesztő,
- bentonit,
- zselatin,
- kovasavszol,
- enzimkészítmények,
- tápsó,
- aktív szén,
- szűréshez: kovaföld, perlit, cellulóz, borászati szűrőlapok, szűrőgyertyák.

Kézműves ecet előállítása során tilos felhasználni:

- mindenféle típusú savat,
- ipari alkoholt,
- tartósítószerket,
- színezékeket.

4.1.3. Minőségi jellemzők

4.1.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

Összes savtartalom ecetsavban kifejezve (borecet)	legalább 6 g/100 ml.
összes savtartalom ecetsavban kifejezve (gyümölcsecet)	legalább 5 g/100 ml.
alkoholtartalom	<1% (v/v).

4.1.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: az alapanyagra jellemző árnyalat megjelenik a termékben. Üledékképződés megengedett.

Illat: az alapanyag illata a termékben felismerhető.

Íz: a felhasznált bor, illetve gyümölcs íze felismerhető.

4.1.4. Csomagolás

Kézműves ecet nem forgalmazható műanyag palackban.

4.1.5. Jelölés

A kézműves ecetek megnevezésében a vonatkozó jogszabályokon kívül fel kell tüntetni az alapanyag származási helyét és fajtáját, valamint az érlelés időtartamát is. A termék összes tényleges savtartalmát (g/100 ml) ecetsavban kifejezve „...% savtartalom” formájában kell megadni. A feltüntetett összes savtartalomhoz képest a megengedett eltérés +/- 0,5%.

Példa a megnevezésre: Kézműves/kézműves szabolcsi jonathán almaecet,
Kézműves/kézműves szekszárdi kékfrankos borecet.

4.2. Fűszeres ecet, ízesített ecet

4.2.1. A termék meghatározása

A kézműves fűszeres vagy ízesített ecet a 4.1.1. pontban meghatározott termékből fűszernövények hozzáadásával, áztatásával készült termék.

4.2.2. Felhasználható anyagok

Bor- vagy gyümölcsecet,
ivóvíz,
friss vagy szárított növények, növényi részek,
fűszerek, fűszerkivonatok,
gyümölcsök, gyümölcskivonatok,
méz (MÉ 1-3-2001/110 előírás szerint, kivéve az filtrált és ipari méz),
sűrített vagy nem sűrített gyümölcslevek (MÉ 1-3-2001/112 előírás szerint).

4.2.3. Minőségi jellemzők

4.2.2.1. Fizikai, kémiai jellemzők

Összes savtartalom ecetsavban kifejezve	legalább 3 g/100 ml,
alkoholtartalom	<1% (v/v).

4.2.2.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: az alapanyagra jellemző szín, a hozzáadott összetevő színe megjelenhet. Üledékképződés megengedett.

Illat: a felhasznált ecetre jellemző, a fűszer vagy ízesítés jellegzetes illata felismerhető.

Íz: a felhasznált ecet íze mellett a fűszer vagy ízesítés határozottan felismerhető.

4.2.4. Csomagolás

Kézműves ecet nem forgalmazható műanyag palackban.

4.2.5. Jelölés

A 4.1.5. pontban meghatározottak szerint. A megnevezésben a felhasznált fűszert vagy ízesítést fel kell tüntetni. A kézműves ecet megnevezésében a „mézes” jelző akkor tüntethető fel, ha a termék legalább 10 g/100 ml mézet tartalmaz.

4.3. Egyéb ecetek: zöldséget, gabonaecet, mézecet

4.3.1. A termék meghatározása

A kézműves egyéb ecetek olyan termékek, amelyeket az adott alapanyagból alkoholos és ecetsavas erjesztés útján állítanak elő. Az egyéb ecetek a felhasznált alapanyagok szerint csoportosíthatók (pl. zöldséget, gabonaecet stb.).

4.3.2. Felhasználható anyagok

Zöldség,
gabona,
méz (MÉ 1-3-2001/110 előírás szerint, kivéve a filtrált és ipari méz),
ivóvíz.

A termék kizárólag a megnevezésében szereplő alapanyagból állítható elő. A méz ízesítésként más ecetekben felhasználható.

4.3.3. Minőségi jellemzők

4.3.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

Összes savtartalom ecetsavban kifejezve	legalább 4 g/100 ml,
alkoholtartalom	<1% (v/v).

4.3.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: a felhasznált alapanyagra jellemző, üledékképződés megengedett.
Illat: a felhasznált alapanyagra jellemző, felismerhető.
Íz: határozottan felismerhető a felhasznált alapanyag íze.

4.3.4. Csomagolás

Kézműves ecet nem forgalmazható műanyag palackban.

4.3.5. Jelölés

A 4.1.5. pont szerint. A megnevezésben a felhasznált alapanyagot egyértelműen fel kell tüntetni. A kézműves ecet megnevezésében a „mézes” jelző akkor tüntethető fel, ha a termék legalább 10 g/100 ml mézet tartalmaz.

4.4. Nemes ecet

4.4.1. A termék meghatározása

A kézműves nemes ecet szőlő vagy egyéb gyümölcs mustjának besűrítésével készül, élesztővel vagy ecetsav baktériummal erjesztve. A nemes ecetet minimum 6 évig érlelni kell.

4.4.2. Felhasználható anyagok

Szőlőmust,
 egyéb gyümölcs mustja,
 ivóvíz,
 ecetsav baktérium.

4.4.3. Minőségi jellemzők**4.4.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők**

Összes savtartalom ecetsavban kifejezve legalább 2 g/100 ml,
 alkoholtartalom <1% (v/v).

4.4.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: mélyebb árnyalatú, a felhasznált gyümölcsre jellemző, nem átlátszó.
 Illat: a felhasznált gyümölcsre jellemző, édeskés.
 Íz: felismerhető a felhasznált gyümölcs, édes.

4.4.4. Jelölés

A 4.1.5. pont szerint. A megnevezésben a felhasznált alapanyagot jelölni kell.

5. KÉZMŰVES SERTÉSHÚSKÉSZÍTMÉNYEK

A hatályos MÉ előírások, irányelvek:

MÉ 1-3/13-1 Húskészítmények.

Kézműves sertéshústermékek kizárólag rideg vagy átmeneti tartásban nevelt állatok húsából, belsősegeiből állíthatók elő. Tekintettel arra, hogy a hús minőségére az állat takarmányozása is közvetlen hatással van, a takarmánynak legalább a fele gabona, és ezen belül legalább egyharmad részben kukorica kell, hogy legyen.

5.1. Kézműves szalonnák**5.1.1. A termék meghatározása**

Kézműves hústermék előállításához felhasználható alapanyagból készült sózott vagy füstölt szalonna.

5.1.2. Felhasználható anyagok

Zsírshalonna,
 étkezési só,
 nitrites pácso.

5.1.3. Minőségi jellemzők

Érési idő: 2–4 hét,
 füstölt terméknel:
 - füstölési hőmérséklet: 20 °C–30 °C,
 - füstölési idő: 2-3 nap.

5.1.4. Csomagolás

Előre csomagolt termék esetén előnyben kell részesíteni a természetes csomagolóanyagokat.

5.1.5. Alkalmazott technológia

A kézműves szalonnát formázás után sóval bedörzsölik, és hűvös helyen addig tárolják, amíg a szalonna a sótól teljesen „átéretté” nem válik. Ez idő alatt az átsózást hetente megismétlik. Füstölt szalonna esetében a felületi só tóval eltávolítják, a szalonnát szárítják. Az így előkészített szalonnát 20–30 °C-on, lehetőleg bükkfa fűrészpórral füstölik. Füstölés után hűvös helyen lehűtik.

5.2. Kézműves parasztszonka

5.2.1. A termék meghatározása

A kézműves parasztszonka a levágott sertés combjából készül, étkezési sóval és pácsóval történő sózással és hideg füstöléssel.

5.2.2. Felhasználható anyagok

A MÉ 1-3/13-1 számú előírástól eltérően:

friss sertéscomb,
étkezési só,
nitrites pácsó.

5.2.3. Minőségi jellemzők

5.2.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

Sótartalom: legfeljebb 4,5%,
nedvességtartalom: legfeljebb 28%,
füstölési idő: mérettől függően 3–7 nap,
érlelési idő: legalább 2 hónap.

5.2.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: a vágási felület egyenletesen sötét rózsaszín, a sonka külső felülete sötétebb.
Íz: a füstölt sonkára jellemző, a hús eredeti íze érezhető, kellemesen sós.
Illat: érezhetően füstös illatú.
Megjelenés: jól szeletelhető, tömör vágási felülettel.

5.2.4. Alkalmazott technológia

A levágott sertés sonkáját függesztve lehűtik (7 °C alatti maghőmérsékletre). A lehűtést követően étkezési sóval vastagon besózzák és fateknőben, 7 °C maghőmérséklet alatti hőfokot biztosító helyen tárolják. A sonkát hetente átforgatják és újrasózzák. Az érési folyamat függ a sonka tömegétől, általában ahány kg a sonka, annyi hétig kell sóban tartani. A hús átérése után a só tóval lemossák, esetleg a sonkát rövid ideig tiszta, hideg vízben áztatják ezzel csökkentve só tartalmát. Ezután függesztve szárítják, majd hideg füstön (legfeljebb 21 °C) egyenletesen megfüstölik. A füstölés után hűvös, 7 °C maghőmérséklet alatti hőfokot biztosító, szellős, száraz helyen felfüggesztik, hogy nedvességtartalma csökkenjen. A kézműves sonka kb. 2-3 hónap alatt válik vágáséretté.

5.3. Kézműves hőkezelt termékek (májás, májashurka, húsos hurka, disznósajt)

5.3.1. A termék meghatározása

A kézműves hőkezelt termék belsőségekből, fejhúsból, terméktől függően egyéb gabona-összetevőből és fűszerekből készült termék, amelyet abalében főznek, darálnak, fűszereznek, természetes bélbe töltönek, és újból átfőznek.

5.3.2. Felhasználható anyagok

Belsőségek (máj, szív, tüdő, hár, vese stb.),
fejhús (pofahús, fül stb.),

egyéb gabona-összetevők (például rizs, árpa, köles, hajdina stb.),
fűszerek,
bél, kuláré, gyomor, cseplesz,
nitrites pácsó.

5.3.3. Minőségi jellemzők

Hurkánál legfeljebb 1/3 rész rizs (vagy egyéb összetevő).

5.3.4. Alkalmazott technológia

Nagyon fontos, hogy a termékekhez a főzés során keletkező abalét használják fel, mivel a főzés közben a bőrben lévő zselatin kioldódik, és ez biztosítja, hogy a termékek ne maradjanak porózusak, ezzel is csökkentve a romlás veszélyét. A lehűtés során a termékben lévő zselatinos abalé megkocsonyásodik, a termék metszési felülete ettől sima, szépen szeletelhető lesz.

Májas: a belsőségekhez (máj, szív, hár) abálás után fűszereket adagolnak, majd ledarálják, alaposan összegyúráják. A keveréket kuláréba, vagy vékonyabb bélbe töltik és az abalében újból átfőzik.

Hurka (1): a belsőségeket (tüdő, hár, vese) megfőzik, előfőzött rizst (egyéb összetevőt) és fűszereket adnak hozzá, ledarálják, majd alaposan összegyúráják. Az előfőzött rizst vagy egyéb összetevőt, technológiától függően, darálás előtt vagy után adhatják hozzá. A keveréket sertés vastagbélbe töltik és az abalében újból átfőzik. Lehűtés után 4 °C alatti hőmérsékleten tárolják.

Hurka (2): az alapanyagokat (tüdő, hár, vese, belsőség, stb.) nyersen befűszerezik, sütőben átsütik. Az előfőzött rizzsel (egyéb összetevővel) összekeverik, szükség esetén utófűszerezik, ledarálják és sertés vastagbélbe töltik. Az előfőzött rizst vagy egyéb összetevőt, technológiától függően, darálás előtt vagy után adhatják hozzá. A betöltött hurkát abalében átfőzik, lehűlés után 4 °C alatti hőmérsékleten tárolják.

Disznósajt: az abalében megfőzött fejet kicsontozzák, a lekerülő húsokat (porc, fül stb.) felkockázzák, esetleg keményebb rostú belsőségekkel (szív, vese stb.) dúsítják. A fűszerezett, összekevert húsokat tömören beletöltik az előkészített gyomorba és az abalében újból átfőzik. Amikor elkészült, a disznósajtot sík felületre helyezik és nehezezzel terhelik, hogy szögletessé váljon, illetve ne maradjon hézagos. Kihűlés után 4 °C alatti hőmérsékleten tárolják.

5.4. Kézműves szalámi és kolbász

5.4.1. A termék meghatározása

A kézműves szalámi és kolbász előállításához használt alapanyagban nem lehet csont-, porc-, szőrtüszőmaradvány. Az alapanyag nem lehet véres, a szalonnarészen nem lehet bőr. Fejhús, mirigyes részek nem használhatók. A termék előállításához paprikakivonat, adalékanyagot tartalmazó fűszerkeverék nem használható.

5.4.2. Felhasználható összetevők

A MÉ 1-3/13-1 számú előírástól eltérően:

Sertéshús,
szalonna,
étkezési só,
fűszerek,

természetes bél (sertés vékonybél, vastagbél, kuláré),
nitrites pácsó.

5.4.3. Minőségi jellemzők

A MÉ 1-3/13-1 számú előírásban meghatározott, szalámira és kolbászra vonatkozó paramétereken kívül:

tárolási hőmérséklet vágtalan állapotban, függesztve:	+15°C (+/- 5°C),
páratartalom:	60% alatt,
minőségmegőrzési idő (kolbász):	50 nap,
minőségmegőrzési idő (szalámi):	90 nap.

5.4.4. Csomagolás

Kézműves szalámit és kolbászt celofán fóliában nem lehet forgalomba hozni.

5.4.5. Jelölés

A termék jelölésén fel kell tüntetni annak jellegét (szalámi/kolbász), a jellegzetes fűszerezést.

5.4.6. Alkalmazott technológia

Az alapanyagot felkockázzák és 7 °C maghőmérséklet alatti hőmérsékletet biztosító, hűvös helyen kiterítve hűtik. Összeállítják a fűszerkeveréket (hagyományos javasolt az étkezési só, fekete bors, fokhagyma, köménymag, csemege-, esetenként csípős paprika). A lehűlt hús és szalonna keverékéhez hozzáadják a fűszereket, majd összekeverés után átérlelik. Ezután 6-8 mm-es tárcsaátmérőjű darálóval darálják, és az elkészített pasztát légmentesen begyűrik. A begyűrt anyagot 24 óráig, 7 °C alatti maghőmérsékletet biztosító helyen érlelik. Az elkészített pasztát kézi dugattyús töltővel betöltik az előkészített (kimosott, faggyútlanított, méretre szabott) természetes bélbe. Töltés után a termék felületét függesztett állapotban szárítják, majd füstölik. Füstölni csak száraz felületű terméket lehet. A füstölés befejeztével továbbra is függesztve szárítják 7 °C maghőmérséklet alatti hőmérsékletet biztosító helyen, amíg víztartalma 28% alá nem csökken. A füstölés hőmérséklete legfeljebb 20 °C lehet.

6. KÉZMŰVES TEJTERMÉKEK

A hatályos MÉ előírások, irányelvek:

MÉ 1-3/51-1 A tejtermékekről,

MÉ 2-104 Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott tejtermékek,

MÉ 2-105 Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott kézműves tejtermékek.

Kézműves tejtermékek hagyományokon alapuló technológiával, hagyományos eszközökkel, elsősorban kézi beavatkozással készülnek. Az adott kézműves tejtermék alapanyaga rideg vagy átmeneti tartásban tartott állatoktól, akár több állattartó telepről is származhat. A különböző telepekről származó tejet az előállítás során külön tételként kell feldolgozni. Kézműves tejtermék előállítása során hozzáadott tejszármazékot nem szabad felhasználni.

6.1. Kézműves tejszín

6.1.1. A termék meghatározása

A kézműves tejszín a tejből fölözéssel előállított, minimum 40% zsírtartalmú termék.

6.1.2. Felhasználható anyagok

A MÉ 1-3/51-1 számú előírás B rész 2.2. pontjától eltérően:
tej.

6.1.3. Minőségi jellemzők

6.1.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

A MÉ 1-3/51- számú előírás B rész 2.3. pontjában meghatározott paraméterek szerint, kivéve:
zsírtartalom: legalább 40% (m/m).

6.1.3.2. Érzékszervi jellemzők

Megjelenés: egyenletesen csontfehér vagy kissé sárgásfehér színű, felfölöződéstől mentes.

Állomány: egynemű, pelyhesedéstől mentes, a zsírtartalomnak megfelelően sűrűbben folyó.

Illat: a termékre jellemző illatú, tiszta, idegen illattól mentes, az enyhe főtt illat nem kifogásolható.

Íz: a termékre jellemző, édeskés ízű, tiszta, idegen íztől mentes, az enyhe főtt íz nem kifogásolható.

6.2. Kézműves savanyú tejtermékek (joghurt, aludttej, kefir)

6.2.1. A termék meghatározása

A kézműves savanyított tejtermékek (joghurt, kefir) a tejelő állat tejéből, az aludttej kivételével hozzáadott baktériumtenyészetek, illetve kefir esetében élesztő segítségével erjesztett tejtermék. Ízesített joghurtok gyümölcscsel vagy gyümölcskészítménnyel ízesíthetők.

6.2.2. Felhasználható összetevők

A MÉ 1-3/51-1 számú előírás B rész 2.2. pontjától eltérően:

tej,

tejsavbaktérium-tenyészet,

élesztőkultúra (kefir esetében),

gyümölcs,

gyümölcskészítmény (kézműves lekvár, sűrítmény, gyümölcsvelő, gyorsfagyasztott gyümölcs),

cukor (MÉ 1-3-2001/111 előírása szerint),

méz (MÉ 1-3-2001/110 előírása szerint, kivéve filtrált és ipari méz).

6.2.3. Minőségi jellemzők

6.2.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

A MÉ 1-3/51-1 számú előírás B rész 2.3. pontjában meghatározott paramétereken kívül:
gyümölcsstartalom (ízesített joghurt): legalább 6%.

6.2.3.2. Érzékszervi jellemzők

Natúr joghurt, aludttej

Megjelenés: egyenletesen csontfehér vagy sárgásfehér színű, nincs felfölöződés. Minimális savókiválás megengedett.

Állomány: egynemű, ha májas állományú, akkor kagylósan törik, ha habart, sűrűn folyó, mindkét esetben összekeverés után sima, sűrűn folyó, savókiválástól mentes.

Illat: kellemesen savanykás, jellegzetesen aromás.

Íz: kellemesen savanykás, zamatos, az állatfajra jellemző.

Ízesített joghurt

Megjelenés: egyenletesen, az ízesítésre jellemző színű. Gyümölcstarabokkal, gyümölcskészítménnyel rétegezett lehet.

Állomány: közepesen sűrűn folyó, gyümölcsdarabokkal. Ha rétegzett, akkor a gyümölcs vagy gyümölcskészítmény fölött májas állományú.

Illat: kellemesen savanykás, jellegzetesen aromás, az ízesítésre is jellemző.

Íz: kellemesen savanykás, az állatfajra és az ízesítésre jellemző, zamatos. Az ízesítés határozottan felismerhető.

Kefir

Megjelenés: egyenletesen csontfehér vagy sárgásfehér színű, legfeljebb kismértékben felfölözött.

Állomány: egynemű, ha májas állományú, akkor kagylósan törik, ha habart, sűrűn folyó. Mindkét esetben összekeverés után sima, sűrű, savókiválástól mentes.

Illat: kellemesen savanykás, jellegzetesen aromás, legfeljebb enyhén élesztős.

Íz: kellemesen savanykás, zamatos, szénsavas, üdítő, állatfajra jellemző.

6.3. Kézműves tejföl, sajt, rögös állományú tehéntúró

A kézműves tejföldre, sajtokra és a rögös állományú tehéntúróra vonatkozó szabályozást a Magyar Élelmiszerkönyv 2-105 Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott kézműves tejtermékek című irányelve tartalmazza.

7. KÉZMŰVES LEKVÁROK, GYÜMÖLCSSZÖRPÖK

A hatályos MÉ előírás, irányelv:

MÉ 2-101 Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott egyes feldolgozott gyümölcstermékek.

7.1. Kézműves lekvárok

7.1.1. A termék meghatározása

A kézműves lekvárok olyan készítmények, amelyeket egy vagy többféle, friss, vagy a lekvár előállítója által fagyasztott **vagy hőkezeléssel tartósított** gyümölcsből édesítve, vagy édesítés nélkül, a kívánt sűrűségűre főznek. A termékben a gyümölcs darabos és/vagy áttört (passzírozott) formában van jelen. A termékre jellemző a nagy gyümölcs- és a kis hozzáadott cukortartalom.

A kézműves minőségű lekvárokat a hőkezelés és a besűrítés együttes alkalmazásával tartósítják.

7.1.2. Felhasználható összetevők

A MÉ 2-101 számú irányelvtől eltérően:

7.1.2.1. Gyümölcs

Felhasználható valamennyi, a lekvárfélék előállítására alkalmas gyümölcsféle ehető része. Az előkészített gyümölcs lehet friss vagy a lekvár előállítója által fagyasztott **vagy hőkezeléssel tartósított**.

7.1.2.2. Édesítőanyagok

Félfehér kristálycukor (MÉ 1-3-2001/111 előírása szerint),
kristálycukor (MÉ 1-3-2001/111 előírása szerint),
finomított kristálycukor (MÉ 1-3-2001/111 előírása szerint),
méz (MÉ 1-3-2001/110 előírása szerint, kivéve filtrált és ipari méz),
szőlő-, csicsóka- vagy almasűrítmény (tartósítószer nélkül, csak az eredeti összetevőkkel).

7.1.2.3. *Egyéb anyagok*

Szeszes italok, bor és likőrbor,
diófélék, mogyoró, mandula,
aromás növények, fűszerek,
citrushéj (kezeletlen),
vanília.

Savasság beállításához csak citromlé vagy citromlésűrítmény használható.

7.1.2.4. *Adalékanyagok (MÉ 2-101 számú irányelv szerint)*

Csak gyümölcspektin használható [max. 0,5% (m/m)].

Szilvalekvárhoz gyümölcspektin sem használható.

7.1.3. *Minőségi jellemzők*

7.1.3.1. *Fizikai, kémiai jellemzők*

A MÉ 2-101 számú irányelvben meghatározott paraméterek szerint.

7.1.3.2. *Érzékszervi jellemzők*

Állomány: kenhető vagy sűrűn folyó.

Illat: a felhasznált gyümölcs, illetve az alkalmazott fűszerezés egyértelműen felismerhető, idegen illattól mentes.

Szín: a felhasznált gyümölcs színére jellemző, azonban egyes gyümölcsöknél némi fakulás (pl. szamóca), illetve sötétedés (pl. sárga- és őszibarack) megengedett.

Íz: a felhasznált gyümölcs egyértelműen felismerhető, idegen íztől mentes.

7.1.4. *Jelölés*

A MÉ 2-101 számú irányelvben meghatározottakon kívül:

Amennyiben a megnevezésben a „kézműves/kézműves” megjelölés szerepel, a különleges minőségre való utalást nem kell feltüntetni.

A megnevezéshez kapcsolódóan fel kell tüntetni, ha az édesítésre más gyümölcs sűrítményét használták [10% (m/m) alatti mennyiség esetében is].

Példák:

- Kézműves szederlekvár, 100 g termék 80 g szeder felhasználásával készült, almasűrítmennyel és cukorral édesítve. Összes cukortartalom: 25g/100g. Tartósítószerrel nem tartalmaz, felbontás után hűtve tárolandó.
- Kézműves fahéjas alma-baracklekvár, 100 g termék 80 g gyümölcs (alma: 60 g barack: 20 g) felhasználásával készült. Összes cukortartalom: 35g/100g. Felbontás után hűtve tárolja.

7.2. *Kézműves gyümölcszörpök*

7.2.1. *A termék meghatározása*

A kézműves gyümölcszörpök olyan készítmények, amelyeket friss gyümölcsből, illetve ezekből az előállító által kinyert gyümölcsléből, édesítő anyagok hozzáadásával állítanak elő, és amit vízzel hígítás után fogyasztanak. A termékre jellemző a nagy gyümölcs- és a kis hozzáadott cukortartalom.

A kézműves gyümölcszörpök tartósítására kizárólag hőkezelés alkalmazható.

7.2.2. *Felhasználható összetevők*

A MÉ 2-101 számú irányelvtől eltérően:

7.2.2.1. *Gyümölcs*

Felhasználható valamennyi, a lekvárfélék előállítására is alkalmas gyümölcsféle ehető része, illetve az előállító által abból kinyert lé.

7.2.2.2. Édesítőanyagok

Félféher kristálycukor (MÉ 1-3-2001/111 előírása szerint),
kristálycukor (MÉ 1-3-2001/111 előírása szerint),
finomított kristálycukor (MÉ 1-3-2001/111 előírása szerint),
méz (MÉ 1-3-2001/110 előírása szerint).

7.2.2.3. Egyéb anyagok

Piros gyümölcsök vagy cékla leve a következő gyümölcsökből készült szörpök színezéshez: szamóca, málna, piros ribiszke, csipkebogyó.

Vanília.

Savasság beállításához csak citromlé vagy citromlé sűrítmény használható.

Kézműves szörpökhöz adalékanyagok nem használhatók fel (MÉ 2-101 irányelv szerint).

7.2.3. Minőségi jellemzők

7.2.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

A MÉ 2-101 számú irányelvben meghatározott paraméterek szerint.

7.2.3.2. Érzékszervi jellemzők

Állomány: sűrű, opálos, a szörp típusától függően (szűrt/rostos) több-kevesebb üledékképződés megengedett.

Illat: a felhasznált gyümölcs, illetve az alkalmazott fűszerezés egyértelműen felismerhető, idegen illattól mentes.

Szín: a felhasznált gyümölcs színére jellemző, azonban egyes gyümölcsöknél némi fakulás (pl. szamóca), illetve sötétedés (pl. sárga- és őszibarack) megengedett.

Íz: a felhasznált gyümölcs egyértelműen felismerhető, idegen íztől mentes.

7.2.4. Jelölés

A MÉ 2-101 számú irányelvben meghatározottakon kívül:

Amennyiben a megnevezésben a „kézműves/kézműves” megjelölés szerepel, a különleges minőségre való utalást nem kell feltüntetni.

A megnevezéshez kapcsolódóan fel kell tüntetni, hogy az adott termék szűrt vagy rostos.

Példák a megnevezésre:

- Kézműves mézes málnaszörp, szűrt. Gyümölcsstartalom: 60%, összes cukortartalom: 45 g/100 g. Javasolt hígítás: 1:7.
- Kézműves rostos szedersörp mézzel és cukorral. Gyümölcsstartalom: 50%, összes cukortartalom: 60 g/100 g. Javasolt hígítás: 1:5.
- Kézműves szűrt málnaszörp. Gyümölcsstartalom: 60%, összes cukortartalom: 50 g/100 g. Javasolt hígítás: 1:5. Tartósítószer nem tartalmaz, felbontás után hűtve kell tárolni.

8. KÉZMŰVES FAGYLALT

8.1. A termék meghatározása

Kézműves fagyfaltnak nevezhető az a termék, amelyet az ebben az irányelvben meghatározott anyagokból, szakaszos fagyasztással, szakképzett cukrász irányításával készítenek.

8.2. Felhasználható összetevők

A tej és víz alapú fagyaltokhoz minden szokásos összetevő felhasználható, az alábbi korlátozásokkal:

- sovány tejpör a tej alapú fagyaltokban állományjavítóként használható,
- felhasználható állományjavítók: szentjánoskenyérmag-liszt, alginátok, gyümölcspektin.

A kézműves fagyaltokban aroma, színezék és tartósítószer nem használható!

8.3. Minőségi jellemzők

8.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

Összes cukortartalom:	18–20 % (m/m),
gyümölcsstartalom:	40–50 % (m/m),
fagyasztási hőmérséklet:	- 8 °C,
tárolási hőmérséklet (pultban):	- 12 °C és - 14 °C között,
eltarthatóság:	legfeljebb 3 nap.

8.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín:	a megnevezésben szereplő ízesítésnek megfelelő, a gyümölcsök esetében nem feltétlenül élénk, intenzív.
Íz:	a megnevezésben szereplő íz határozottan felismerhető, idegen íztől mentes.
Illat:	a fagyasztott állapot miatt nincs jellegzetes illat.
Állomány:	krémes, kenhető, jeges daraboktól mentes. Amennyiben sokkolva volt, az edényben található fagyaltnak lehet kemény kérge. A gyümölcsfagyaltokban gyümölcsdarabok találhatóak.

8.4. Jelölés

A kézműves fagyalt megnevezésében fel kell tüntetni a jellemző ízesítést.

9. KÉZMŰVES FŰSZERPAPRIKA-ÖRLEMÉNY

A hatályos MÉ előírás, irányelv:

MÉ 2-108 Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott fűszerpaprika-örlemények.

A fűszerpaprika-örlemények kézműves termékként történő megjelöléséről a MÉ 2-108 Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott fűszerpaprika-örlemények irányelv tartalmaz rendelkezéseket.

A kézműves termékek Jó Eljárási Gyakorlata

1. Az előállítónak rendelkeznie kell a termékek előállításához felhasznált összetevők eredetét igazoló bizonylatokkal, az összetevők minőségére vonatkozó leírással, a gyártás körülményeinek megfelelő, a minőség-ellenőrzésére alkalmas rendszerrel, vagy annak adott körülmények között értelmezhető elemeivel.
2. Az előállítónak meg kell határoznia a felhasznált összetevők minőség-ellenőrzésének jellemzőit és gyakoriságát (helyes gyártási gyakorlat).
3. Az előállítónak folyamatosan dokumentálnia kell az előállítás folyamatát, meg kell határoznia az önellenőrzési pontokat, az ellenőrzendő minőségi jellemzőket és az önellenőrzés gyakoriságát.
4. A kézműves sertéshústermékek esetében különösen fontos a megfelelő nyilvántartások vezetése, az előállítónak rendelkeznie kell az állat takarmányozásáról szóló igazolásokkal is.