

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 előrecsomagolva 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 színt 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 Földművelésügyi 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 képzetét.**
5. **Szálastészta:** 100 mm-nél hosszabb tészták (csótészta, 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 (1333/2008/EK rendelet szerint): 06.4.2.

1.1. A termék meghatározása

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

1.2. Felhasználható összetevők

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

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, kivéve a teljes kiőrlésű tojás nélküli száraztészta

1.4. Csomagolás

Az I.3. pontban foglaltak szerint.

1.5. Megnevezés: tojás nélküli száraztészta vagy teljes kiőrlésű tojás nélküli száraztészta

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

2. Tojásos száraztészta

Élelmiszer kategória (1333/2008/EK 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 tojaskészítményt 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, kivéve a „...” tojásos teljes kiőrlésű száraztészta

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 vagy „...” tojásos teljes kiőrlésű 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 (1333/2008/EK 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, kivéve a teljes kiőrlésű durum száraztészta

3.4. Csomagolás

Az I.3. pontban foglaltak szerint.

3.5. Megnevezés: durum száraztészta vagy teljes kiőrlésű durum száraztészta

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

4. Tojásos durum száraztészta

Élelmiszer kategória (1333/2008/EK rendelet szerint): 06.4.2.

4.1. A termék meghatározása

Kizárólag *Triticum durum* őrleményéből, legalább 1 db/száraztészta kilogramm teljes tojást vagy annak megfelelő tojaskészítményt 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, kivéve a „...” tojásos teljes kiőrlésű durum száraztészta

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 vagy „...” tojásos teljes kiőrlésű 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 (1333/2008/EK 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 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);

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

Példa a megnevezésre: házi jellegű 6 tojásos száraztészta

6. Egyéb száraztészta

6.1. A termék meghatározása

Olyan tojással vagy tojás nélkül készített száraztészta, 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
Ivóvíz
Ízesítő- és dúsító anyagok

6.3. Minőségi jellemzők

6.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

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 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/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%

6.4. Csomagolás

Az I.3. pontban foglaltak szerint.

6.5. Megnevezés: „egyéb” száraztészta

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 száraztészta 1 kg-jához felhasznált tojások számát kell feltüntetni).

Példa a megnevezésre: Parajos, 4 tojásos száraztészta

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:

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