

11. melléklet a 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelethez

**A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/112 számú előírása a gyümölcslevekről és egyes hasonló, emberi fogyasztásra szánt termékekről**

**A rész**

**I.**

Ez az előírás a *B részben* meghatározott termékekre vonatkozik.

**II.**

A *B rész* I. fejezetében meghatározott termékek gyártásához a Magyar Élelmiszerkönyv (MÉ) 1-1-90/496 előírásában felsorolt vitaminok és ásványi anyagok adhatók.

**III.**

1. Az élelmiszerek jelölésére vonatkozó általános előírásokon túlmenően a *B részben* meghatározott termékek megnevezésére a *B részben* felsorolt termékneveket kell használni. A *B részben* felsorolt terméknevek helyett a *D részben* meghatározott elnevezések is használhatók, az ott megjelölt nyelven és feltételeknek megfelelően.

2. Egyféle gyümölcsből készült termék esetében a felhasznált gyümölcs megnevezése lép a „gyümölcs” szó helyébe.

3. Két- vagy többfajta gyümölcsből készült termék esetében – kivéve az ízesítéshez a *B rész* II. fejezetének 1. pontjában leírt feltételek szerint felhasznált citromlevet – fel kell sorolni a felhasznált gyümölcsleveket vagy gyümölcsvelők nevét, mennyiség szerinti csökkenő sorrendben. Azoknak a termékeknek az esetében, amelyek három vagy annál több gyümölcsféle felhasználásával készültek, használható a „vegyes gyümölcs”, „számos gyümölcs”, illetve egy hasonló kifejezés, vagy a felhasznált gyümölcsök számának megadása.

4. A cukor hozzáadásával édesített gyümölcsleveket esetében fel kell tüntetni az „édesített” szót, vagy a „hozzáadott cukorral készült” kifejezést, valamint meg kell adni a hozzáadott maximális cukormennyiséget is, szárazanyagként g/literben kifejezve.

5. Nem kell feltüntetni a *B rész* I. fejezetében meghatározott termékek eredeti állapotra való visszaállításához (visszahígításához) a kizárólag ehhez a művelethez feltétlenül szükséges anyagokat, alkotóelemeket. Ha a gyümölcsléhez további, a *C részben* meghatározott gyümölcsvelőt vagy rostokat adnak, ezeket a jelölésben fel kell tüntetni.

6. A részben vagy teljesen sűrítmenyből készült gyümölcsleveket és gyümölcsnektárokat jelölésének tartalmaznia kell a terméknek megfelelő, „sűrítmenyből készült” vagy a „részben

sűrítmenyből készült” kifejezést. Ezt a tájékoztatást a megnevezéshez közel, jól láthatóan és olvashatóan kell elhelyezni.

7. Gyümölcsnektárok esetében kötelező feltüntetni a minimális gyümölcshányadot (gyümölcsle, gyümölcspüré, -velő vagy ezek keverékének összegét), a „gyümölcstartalom min ..... %” kifejezéssel. Ezt a tájékoztatást ugyanabba a látómezőbe kell elhelyezni, mint a termék megnevezését.

#### IV.

A nem közvetlenül fogyasztónak szánt, a *B rész* I. fejezet 2. pontjában meghatározott, sűrített gyümölcslevek esetében kötelező feltüntetni a hozzáadott cukor vagy citromlé, vagy az MÉ 1-2-95/2 előírás szerint engedélyezett savanyúságot szabályozó anyagok jelenlétét és mennyiségét. Ezt a jelölést a csomagoláson, a csomagoláshoz csatolt címkén, vagy egy kísérő dokumentumon kell feltüntetni.

#### V.

Az MÉ 1-2-89/107 előírásban foglaltakon túlmenően a *B rész* I. fejezetében meghatározott termékek gyártásához kizárólag a *B rész* II. fejezetében felsorolt kezelések és anyagok, valamint a *C résznek* megfelelő alapanyagok használhatók fel. Ezen kívül a gyümölcsnektároknak meg kell felelniük az *E részben* meghatározott követelményeknek.

### B rész

#### I. A termékek megnevezései, meghatározásai és jellemzői

##### 1. a) Gyümölcsle

Olyan nem erjesztett, de erjeszhető termék, amelyet egészséges, megfelelően érett, friss vagy hűtéssel tartósított, egy- vagy többfajta gyümölcsből nyernek, és az előállításához felhasznált gyümölcs(ök)re jellemző színe, illata, íze van. Olyan gyümölcslehez, amelyből a gyártás során elválasztották az aromát, a velőt és a rostot, ezek visszaadagolhatók.

Citrusfélék esetén a gyümölcslevet az endokarpiumból kell nyerni. A limettalé azonban előállítható a teljes gyümölcsből olyan megfelelő kinyerési eljárással, amellyel a gyümölcs külső részéből származó összetevők aránya a lében minimálisra csökkenthető.

##### b) Koncentrátumból (sűrítmenyből) előállított gyümölcsle

Olyan termék, amelyet a gyümölcsle besűrítése során kivont vízmennyiség, valamint a gyártási folyamatban a léből elveszett, saját vagy azonos típusú aroma, – és ha szükséges – velő és rostok visszapótlásával állítanak elő.

A hozzáadott víz kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi szempontból nem befolyásolhatja a gyümölcsle alapvető minőségét.

Az így előállított terméknek olyan érzékszervi és analitikai jellegzetességeket kell mutatnia, amelyek alapvetően megegyeznek az azonos típusú gyümölcsből az a) pont szerinti eljárással készült termékével. A sűrítményből készült gyümölcslelre vonatkozó minimális Brix-értékeket az F rész tartalmazza.

## 2. Sűrített gyümölcslel

Olyan termék, amelyet egy vagy több típusú gyümölcslelből, a víztartalom fizikai úton végzett részleges elvonásával állítanak elő. Közvetlenül fogyasztónak szánt terméket legalább az eredeti térfogat 50%-ára kell besűríteni.

## 3. Gyümölcslel por

Olyan termék, amelyet egy vagy több típusú gyümölcslelből fizikai úton nyernek a víztartalom csaknem teljes elvonásával.

## 4. Gyümölcsnektár

a) Olyan erjeszhető, de nem erjesztett termék, amelyet víz és cukor és/vagy méz hozzáadásával, az 1., 2. és 3. pontban meghatározott termékekből, gyümölcspüréből vagy e termékek keverékéből nyernek, és emellett megfelelnek ezen előírás *E részének*.

A cukor és/vagy méz hozzáadása a végtermék teljes tömegének 20%-áig engedélyezett.

A cukor hozzáadása nélkül gyártott vagy kis energiaértékű gyümölcsnektárok esetében a cukor részben vagy teljes egészében helyettesíthető édesítőszerekkel az MÉ 1-2-94/35 „Az élelmiszerekben használható édesítőszerek” előírásnak megfelelően.

b) Eltérően az (a) ponttól, az *E rész* II. és III. fejezeteiben felsorolt gyümölcsök, valamint a sárgabarack egyenként vagy egymással keverve is felhasználhatók cukor, méz és/vagy édesítőszerek nélküli nektárok előállítására.

## II. Engedélyezett összetevők, eljárások és segédanyagok

### 1. Összetevőként engedélyezett anyagok:

- a) vitaminok és ásványi anyagok hozzáadása az I. fejezetben meghatározott termékekhez ezen előírás *A részének* II. fejezete szerint, az MÉ 1-1-90/496 előírásának betartásával;
- b) az I. fejezet 1.a) pontban meghatározott gyümölcslelhez azt az aromát, velőt, illetve rostot kell visszaadagolni, amelyet a feldolgozás során kivontak belőle, amíg az I. fejezet 1.b) pontban meghatározott gyümölcslelhez azonos fajta, de más gyümölcslelből kivont anyagok is visszaadhatók.

Borkósav-sók is visszaadhatók, de kizárólag a szőlőlé esetében;

- c) az I. fejezetet 1., 2., 3. pontjában meghatározott termékekhez (a körte- vagy szőlőlé kivételével) cukor hozzáadása, a következő feltételek betartása mellett:
  - íz-korrekción (savas íz szabályozása) céljából, legfeljebb 15 g/l mennyiségben, cukor szárazanyagban számítva,

- édesítésre, legfeljebb 150 g/l mennyiségben, cukor szárazanyagban számítva, úgy, hogy a hozzáadott cukor összes mennyisége, amely akár a savasság szabályozására, akár édesítésre szolgált, nem haladhatja meg a 150 g/l mennyiséget;
  - d) az I. fejezet 1., 2., 3. és 4. pontjában meghatározott termékek esetében – a savas íz szabályozásának érdekében – citromlé és/vagy sűrített citromlé hozzáadása, legfeljebb 3 g/l mennyiségben, vízmentes citromsavban kifejezve;
  - e) szén-dioxid, mint összetevő.
- Tilos ugyanazon gyümölcslehez cukor és citromlé (sűrített vagy sem) vagy savasító anyag egyidejű hozzáadása, az MÉ 1-2-95/2 előírásnak megfelelően.

## 2. Engedélyezett eljárások és segédanyagok:

- mechanikai kivonási eljárás;
- sűrített gyümölcslevek előállítására a szokásos fizikai eljárások alkalmazhatók, beleértve (a szőlő kivételével) a gyümölcsök ehető részének in-line vizes extrakcióját (diffúzió) is, feltéve, hogy az így nyert sűrített gyümölcslevek megfelelnek az I. fejezet 1. pontjának;
- szőlőlé esetében, ahol a kénezéshez kén-dioxidot használnak, megengedett a fizikai eljárással végzett kéntelenítés, ha a végtermékben jelen levő kén-dioxid teljes mennyisége nem haladja meg a 10 mg/l-t;
- pektinbontó enzimek, amelyek teljesítik az élelmiszerenzimekről szóló, 2008. december 16-i 1332/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet követelményeit;
- fehérjebontó enzimek, amelyek teljesítik 1332/2008/EK rendelet követelményeit;
- keményítőkészítők enzimek, amelyek teljesítik 1332/2008/EK rendelet követelményeit;
- étkezési zselatin;
- csersavak;
- bentonit;
- szilícium aerogél;
- aktív szén (faszén);
- kémiaiilag inaktív szűrési segédanyagok (pl.: perlit, mosott kovaföld, cellulóz, oldhatatlan poliamid, polivinil-polipirrolidon, polisztirol), amelyek megfelelnek az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokról és eszközökről szóló MÉ előírásainak;
- kémiaiilag inaktív adszorpciós segédanyagok, amelyek megfelelnek az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokról és eszközökről szóló MÉ előírásainak, valamint amelyeket a citruslevek limonoid- és naringintartalmának csökkentésére használnak anélkül, hogy jelentősen befolyásolnák a limonoid glükozid-, sav- és cukor- (beleértve az oligoszaharidokat) vagy ásványianyag-tartalmát.

## C rész Nyersanyagok fogalom-meghatározásai

Az előírás szempontjából:

### 1. Gyümölcs

Minden gyümölcs. Ezen előírás alkalmazásában a paradicsom nem tekinthető gyümölcsnek.

### 2. Gyümölcspüré

Olyan nem erjesztett, de erjeszhető termék, amelyet az egész vagy a meghámozott gyümölcs ehető részéből áttöréssel nyernek, a lé eltávolítása nélkül.

### 3. Sűrített gyümölcspüré

Gyümölcspüréből a víztartalom egy részének fizikai úton végzett eltávolításával nyert termék.

### 4. Cukrok

A következők gyártásához:

#### a) Gyümölcsnektárok

- az MÉ 1-3-2001/111 előírásban meghatározott, emberi fogyasztásra szánt cukrok,
- fruktózsirup,
- gyümölcsökből nyert cukrok.

#### b) Sűrítőanyagból készült gyümölcslevek

- cukrok, az MÉ 1-3-2001/111 számú előírása szerint,
- fruktózsirup.

#### c) Gyümölcslevek

- a b) pontban felsorolt olyan cukrok, amelyeknek víztartalma kevesebb, mint 2%.

### 5. Méz

Az MÉ 1-3-2001/110 számú előírás szerint mézként meghatározott termékek.

### 6. Gyümölcsvelő és -rostok

Azok a termékek, amelyeket ugyanazon fajtájú gyümölcsök ehető részéből nyernek, a lé eltávolítása nélkül.

Citrusfélék esetén a gyümölcsvelő vagy a -rost az a gyümölcscella, amit az endokarpiumból nyernek.

## D rész

### Sajátos megnevezések a *B részben* felsorolt bizonyos termékekre

- a) gyümölcsnektárokra: „vruchtendrank”;
- b) „Süßmost”  
Az elnevezés csak a „Fruchtsaft” és „Fruchtnektar” elnevezésekkel kapcsolatban használható:
  - azon gyümölcsnektárokra, amelyeket kizárólag gyümölcsleiből, sűrítmenyből vagy ezek keverékéből nyertek, és nagy természetes savasságuk miatt természetes állapotukban élvezhetetlenek,
  - azon gyümölcslevekre, amelyeket körtéből szükség esetén alma hozzáadásával, de hozzáadott cukor nélkül nyernek;
- c) „succo e polpa” vagy „sumo e polpa”: kizárólag gyümölcspüréből és/vagy sűrített gyümölcspüréből készült gyümölcsnektárokra;
- d) „æblemust”: hozzáadott cukor nélküli almalére;
- e) – „sur...saft” (dán): a gyümölcs nevével együtt használva, olyan cukor hozzáadása nélkül készült gyümölcslevekre, amelyeket fekete ribizliből, cseresznyefélékből, piros ribizliből, fehér ribizliből, málnából, eperből vagy fekete bodzából nyernek;  
– „sød...saft” vagy „sødet...saft”: a gyümölcsök nevével együtt használva olyan gyümölcslevekre, amelyeket ezen gyümölcsökből, több mint 200 g/l cukor hozzáadásával nyernek.
- f) „äpplemust”: cukor hozzáadása nélkül készült almalevekre,
- g) „mosto” szőlőlére.

## E rész

### Gyümölcsnektárokra vonatkozó speciális előírások

Gyümölcsnektár a következő gyümölcsből	Minimális gyümölcsle- vagy/és püré-tartalom (térfogatszázalékban a késztermékben)
<i>I. Savas levű gyümölcsök, élvezhetetlenek a természetes állapotukban</i>	
Golgotavirág (maracuja) gyümölcse	25
Quito narancs	25
Fekete ribizli	25
Fehér ribizli	25
Piros ribizli	25
Egres	30
Homoktövisbogyó (Hippophae)	25
Kökény	30
Szilva	30
Ringló	30
Berkenye	30
Csipkebogyó	40
Meggy	35
Más cseresznyefajták	40
Fekete áfonya	40
Fekete bodza (bodzabogyó)	50
Málna	40
Kajsziarackok	40
Eper (szamóca)	40
Földiszeder	40
Hamvas áfonya	30
Birsalma	50
Citrom és limetták	25
Más, ezen kategóriához tartozó gyümölcsök	25
<i>II. Alacsony savtartalmú, pépes vagy nagyon ízes, illatos gyümölcsök, amelyeknek leve természetes állapotban élvezhetetlen</i>	
Mangó	25
Banán	25
Guava	25
Papaya	25

Gyümölcsnektár a következő gyümölcsből	Minimális gyümölcslé- vagy/és püré-tartalom (térfogatszázalékban a késztermékben)
Licsi	25
Azeroles (Neapolitan medlars)	25
Savanyú anóna	25
Ökörszív	25
Cukoralma	25
Gránátalma	25
Kasugyümölcs	25
Spanyolszilva	25
Umbu	25
Más, ezen kategóriába tartozó gyümölcsök	25
<i>III. Természetes állapotukban élvezhető levű gyümölcsök</i>	
Alma	50
Körte	50
Őszibarack	50
Citrusfélék, kivéve citrom és lime	50
Ananász	50
Más, ezen kategóriába tartozó gyümölcsök	50

**F rész**  
**Sűrítmenyből készült gyümölcslevek Brix-értékei**

A gyümölcs megnevezése	Növénytani megnevezés	Sűrítmenyből készült gyümölcslére és a sűrítmenyből készült gyümölcspürére vonatkozó minimális Brix-értékek
Alma (*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Kajszibarack (**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banán (**)	<i>Musa</i> sp.	21,0
Feketeribiszke (*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,6
Szőlő (*)	<i>Vitis vinifera</i> L. or hybrids thereof <i>Vitis labrusca</i> L. or hybrids thereof	15,9
Grépfrút (*)	<i>Citrus x paradise</i> Macfad.	10,0
Guava (**)	<i>Psidium guajava</i> L.	9,5



Citrom (*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Mangó (**)	<i>Mangifera indica</i> L.	15,0
Narancs (*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Passiógyümölcs (marakuja) (*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	13,5
Őszibarack (**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>Persica</i>	10,0
Körte (**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananász (*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Málna (*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Meggy (*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Szamóca (*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Mandarin (*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

Ha a sűrítmenyből készült gyümölcslevet olyan gyümölcsből állítják elő, amely nem szerepel a fenti listában, akkor a sűrítmenyből készült gyümölcsle minimális Brix-értéke megegyezik a sűrítmeny előállításához felhasznált gyümölcsből kivont lé Brix-értékével.

(\*) olyan termékek esetében, amelyeket gyümölcsleként állítanak elő, a víz 20 °C-on mért sűrűségéhez viszonyított minimális relatív sűrűség (d 20/20) kerül meghatározásra.

(\*\*) olyan termékek esetében, amelyeket püréként állítanak elő, csak minimális korrigálatlan – savtartalomtól függő korrekció nélküli – Brix-érték kerül meghatározásra.

A feketeribiszke, guava, mangó és a passiógyümölcs esetében a minimális Brix-értékek csak a Közösségen belül előállított sűrítmenyből készült gyümölcsle és sűrítmenyből készült gyümölcspürére alkalmazandók.