

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Codex Alimentarius Hungaricus

2-221 számú irányelv

(régi 2-4211 számú irányelv)

Étolajok

Oils of plant origin

I. Általános előírások

1. Ezen irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdése alapján az étolajokra 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 étolajokra vonatkozó kötelező, jogi szabályozás.
3. Az étolajok előállításához a vonatkozó kötelező előírásoknak (törvény, rendelet, MÉ I. kötet), nemzeti szintű ajánlásoknak (MÉ II. kötet, szabvány), ezek hiányában a szokásos kereskedelmi követelményeknek és az étkezési célnak megfelelő minőségű anyagok használhatók fel.
4. Az étolajokat olyan helyen és úgy kell tárolni, hogy az eredeti tulajdonságaikat megőrizzék.
5. Az étolajok szállítása során olyan szállítóeszközt kell alkalmazni, olyan csomagolási módot, környezeti feltételeket, rakodási rendet kell kialakítani, amely biztosítja a termék minőségének védelmét és kizárja, vagy a lehető legkisebb mértékűre csökkenti a csomagolás károsodásának (deformáció, törés, sérülés, stb.) veszélyét.

II. Termék

1. A termék meghatározása

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 02.1.

Az étolajok olyan élelmiszerek, amelyeket étolajok előállítására alkalmas olajmagvakból vagy olajtartalmú növényi részekből sajtolással, esetenként finomítással, sajtolással és/vagy oldószeres extrakcióval, valamint finomítással állítanak elő.

Az étolajok zsírsavak gliceridjei és kis mennyiségben tartalmazhatnak olyan más lipideket is (foszfatidokat, el nem szappanosítható anyagokat, szabad zsírsavakat), amelyek természetes kísérő anyagai az olajnak.

1.1. Az étolajok az előállítási technológia szerint lehetnek:

a) Szűz étolaj

Az alapanyagokból (2. pont) tisztítás (idegen anyagok eltávolítása) és bizonyos magvak esetében hajálás és aprítás után mechanikus úton, préseléssel állítják elő az olajat.

Az olajkinyerés elősegítése érdekében a hőkezelés (kondicionálás) megengedett.

Az olaj kizárólag vizes mosással, ülepítéssel, szűréssel, centrifugálással tisztítható.

b) Hidegen sajtolt étolaj

Az alapanyagokból (2. pont) tisztítás (idegen anyagok eltávolítása) és bizonyos magvak esetén hajálás és aprítás után, mechanikus úton sajtolással állítják elő az olajat, hőkezelés nélkül. A hidegen sajtolt olaj kizárólag vizes mosással, ülepítéssel, szűréssel és centrifugálással tisztítható.

c) Finomított étolaj

Az alapanyagokból (2. pont) tisztítással, sajtolással és/vagy extrahálással és finomítással állítják elő az olajat.

2. Felhasználható összetevők

Az étolajok az előállításukhoz felhasznált alapanyagok szerint lehetnek:

- a) Napraforgó-étolaj: napraforgó (*Helianthus annuus* L.) magból előállított
- b) Nagy olajsavtartalmú napraforgó-étolaj: nagy olajsavtartalmú napraforgómagból (*Helianthus annuus* L.) előállított.
- c) Közepes olajsavtartalmú napraforgó-étolaj: közepes olajsavtartalmú napraforgómagból (*Helianthus annuus* L.) előállított.
- d) Repceétolaj: kis erukasavtartalmú repcemagból (*Brassica napus* L., *Brassica campertis* L., *Brassica juncea* L.) előállított
- e) Szójaétolaj: szójababból (*Glycine max* (L.) Merr) előállított
- f) Kukoricacsíra-étolaj / **kukorica étolaj**: kukoricaszem (*Zea mays* L.) csírájából előállított
- g) Földimogyoró-étolaj: földimogyoró (*Arachis hypogaea* L.) magjából előállított
- h) Babasszu (amerikai pálmamag)-étolaj: amerikai pálma (*Orbignya* spp) különböző fajtáinak gyümölcsmagjából előállított
- i) Kókuszétolaj: kókuszdió (*Cocos nucifera* L.) magjából előállított
- j) Gyapotmagétolaj: gyapot (*Gossypium* spp.) különböző természetű fajtáinak magjából előállított
- k) Szőlőmagétolaj: szőlő (*Vitis vinifera* L.) magjából előállított
- l) Mustármagétolaj: Fehér mustár (*Sinapis alba* (L.) vagy *Brassica hirta* Moench) és/vagy barna mustár (*Brassica juncea* (L.) Czern. és Cross) és/vagy fekete mustár (*Brassica nigra* (L.) Koch) magból előállított
- m) Pálmaétolaj: . olajpálma (*Elaeis guineensis*) friss gyümölcsének húsából előállított
Pálmaolein-étolaj : a pálma étolaj fracionálásával nyert folyékony rész
Pálmasztearin-étolaj: a pálma étolaj fracionálásával nyert szilárd rész
Pálma szuperolein-étolaj: a pálma étolaj ellenőrzött kristályosításával nyert, 60-nál nagyobb jódszámú folyékony rész
- n) Pálmamagétolaj: olajpálma (*Elaeis guineensis*) magjából előállított
- o) Sáfrányszeklice-étolaj: sáfrányszeklice (*Carthamus tinctorius* L.) magjából előállított
- p) Nagy olajsavtartalmú sáfrányszeklice-étolaj: nagy olajsavtartalmú sáfrányszeklice (*Carthamus tinctorius* L.) magjából előállított
- q) Szezámagétolaj: szezámagból (*Sesamum indicum* L.) előállított
- r) Tökmagétolaj: olajtök (*Cucurbita pepo* L.) magjából előállított
- s) Lenmag-étolaj: lenmagból (*Linum utitatissimum* L. convar *mediterraneum*) előállított

3. Minőségi jellemzők**3.1. Összetétel**

Az étolajok összetételének meg kell felelnie a II.2. pont szerinti alapanyagra jellemző összetételnek. Az azonosításhoz szükséges adatokat és jellemzőket (zsírsavösszetétel,

kémiai és fizikai jellemzők, tokoferol-, tokotrienol- és dezmetilszterin-szint) a melléklet tartalmazza.

3.2. Érzékszervi tulajdonságok

Íz és szag: kellemes, az alapanyagra jellemző vagy jellegtelen, minden idegen íztől és szagtól, valamint minden íz- és szaghibától mentes.

3.3. Fizikai, kémiai jellemzők

Kémiai tulajdonságok	szűz- és hidegen sajtolt étolaj	finomított étolaj
Víz- és illóanyag tartalom, legfeljebb, % (m/m)	0,2	0,2
Zsíroldószerben oldhatatlan anyagtartalom, legfeljebb %	0,05	0,05
Szappantartalom, legfeljebb % (m/m)	0,005	0,001
Vas (Fe), legfeljebb mg/kg	5,0	1,5
Réz (Cu), legfeljebb mg/kg	0,4	0,1
Savszám, legfeljebb mg KOH/g étolaj	4,0	0,6
Savszám a szűz pálmaétolajban, legfeljebb mg KOH/g étolaj	10,0	-
Peroxidszám, legfeljebb mekv. aktív O ₂ /kg étolaj	10,0	8,0
Erukasavtartalom, legfeljebb % (m/m)	2	2
Oldószermaradék	A Magyar Élelmiszerkönyv 1-2-88/344 előírása szerint	
Olajsavtartalom az összes zsírsav %-a, legalább %		
Nagy olajsavtartalmú napraforgó-étolaj		75
Közepes olajsavtartalmú napraforgó-étolaj		43
Nagy olajsavtartalmú sáfrányszeklice-étolaj		70

4. Csomagolás

Az étolajok a végső fogyasztók számára kizárólag előre csomagolt kiszerelési egységekben hozhatók kereskedelmi forgalomba.

5. Jelölés

5.1. Megnevezés

A termék megnevezésében egyértelműen utalni kell a II./2. pont szerint az alapanyagokra, valamint az II./1.1. szerint az előállítási technológiára. **Az alapanyag nevét ki kell egészíteni az „olaj” vagy „étolaj” megnevezéssel.**

Például: Hidegen sajtolt tökmagétolaj

Hidegen sajtolt tökmagolaj
Finomított napraforgó-étolaj
Kukoricaolaj

5.2. Egyéb jelölés

Többféle alapanyagból készült étolaj esetén az alapanyagra való utalás helyett növényi étolaj vagy étolaj kifejezést kell alkalmazni.

Például: Finomított étolaj (napraforgó, repce, kukorica)

6. Az étolajok előállítása

6.1. A nyersolaj kinyerése

A II. 2. pont szerinti alapanyagokat tisztítás és/vagy hajálás után aprítják és hőkezelik. Az előkészített anyagot préselik, így az olaj nagy részét mechanikai úton kinyerik. A visszamaradt préselvényből a maradék olajtartalmat az MÉ 1-2-88/344 számú előírás szerinti oldószerrel kioldják, kisebb olajtartalmú magvak esetén az előkészített anyagot közvetlenül extrahálják. Az oldószert vákuum desztillációval távolítják el az olajból. Az így előállított olajat nevezzük nyersolajnak.

6.2. A nyersolaj finomítása

A nyersolaj tartalmazza mindazon olajoldható olajkísérő anyagokat (foszfatidok, szabad zsírsavak, növényi színanyagok, viaszok, ízanyagok), amelyek a magban vagy a növényi részekben természetes tartalomként jelen vannak. Ezen anyagok nagy részét finomítással távolítják el.

A kémiai finomítás fő műveletei:

- nyálkátlanítás,
- savtalanítás,
- halványítás(derítés),
- gőzölés(dezodorálás),
- hidegszűrés.

A fizikai finomítás fő műveletei:

- vizes nyálkátlanítás,
- utónyalátlanítás,
- halványítás (derítés),
- hidegszűrés,
- fizikai savtalanítás és gőzölés (dezodorálás).

Melléklet az MÉ 2-221 irányelvhez
(ld excel fájl)