

VIDÉKFEJLESZTÉSI ÉRTESSÍTŐ

A VIDÉKFEJLESZTÉSI MINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

TARTALOM

1. Szám	Tárgy	Oldal
	Közlemény	
	A Magyar Élelmiszerkönyv 3-2-2013/1 számú irányelve az élelmiszerek összes zsírtartalmának, zsírsavösszetételének és az élelmiszerekben lévő transz-zsírsavak mennyiségi meghatározásának vizsgálati módszereiről -----	2
	A Magyar Élelmiszerkönyv 2-311 számú irányelve a hagyományörző cukrászipari termékekről -----	4
	A Magyar Élelmiszerkönyv 2-211 számú irányelve a fűszerpaprika-őrleményről -----	16
	A Magyar Élelmiszerkönyv 2-108 számú irányelve a megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott fűszerpaprika-őrleményről -----	23
	A Magyar Élelmiszerkönyv 2-601 számú irányelve a hőkezeléssel tartósított élelmiszerekről -----	26
	A Magyar Élelmiszerkönyv 2-109 számú irányelve a kézműves/kézműves élelmiszerek általános jellemzőiről -----	43
	A Magyar Élelmiszerkönyv 2-105 számú irányelve a megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott kézműves tejtermékekről -----	57
	A géntechnológiai hatóság közleménye engedély tervezeteinek társadalmi konzultáció érdekében történő közzétételéről -----	69
	A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal közleménye a Fajtaminősítő Bizottság Szántóföldi Szekciójának 2013. december 11-i ülésének döntéseiről -----	79

Közlemények

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV
(Codex Alimentarius Hungaricus)

3-2-2013/1 számú irányelve

**az élelmiszerek összes zsírtartalmának, zsírsavösszetételének és az élelmiszerekben lévő *transz*-
zsírsavak mennyiségi meghatározásának vizsgálati módszereiről**

1. kiadás, 2013

1. §

- (1) Ezen irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló, 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdése alapján az élelmiszerek összes zsírtartalmának, zsírsavösszetételének és az élelmiszerekben lévő *transz*-zsírsavak mennyiségi meghatározására ajánlott vizsgálati módszereket tartalmazza. Célja, hogy a gazdaság szereplői és a hatósági ellenőrzés egységes elvek és módszerek alapján határozza meg a végső fogyasztó számára átadott, vagy értékesített élelmiszer összes zsírtartalmát, illetve a *transz*-zsírsavak mennyiségét.
- (2) Az irányelvben felsorolt módszerek
 - az összes zsírtartalom meghatározására,
 - a zsírsavösszetétel és a *transz*-zsírsavtartalom meghatározásához szükséges minta-előkészítésre,
 - a zsírsavösszetétel és a *transz*-zsírsavtartalom mennyiségi meghatározására vonatkoznak.

2. §

- (1) Az élelmiszerek összes zsírtartalmának meghatározásához a vonatkozó szabványos vagy az ezekkel egyenértékű módszereket kell alkalmazni.
- (2) Az élelmiszerek zsírsavösszetételének, illetve *transz*-zsírsavtartalmának meghatározásakor olyan extrakciós zsírkinyerési eljárást kell alkalmazni, ami változatlan zsírsavösszetétel mellett biztosítja a zsírtartalom nagy hatásfokú kinyerését.
- (3) Az élelmiszerek zsírsavösszetételének, illetve *transz*-zsírsavtartalmának mennyiségi meghatározásához az *1. számú mellékletben* felsorolt, vagy ezekkel egyenértékű módszereket kell alkalmazni

3. §

- (1) Az adott élelmiszerben lévő 14, 16, 18, 20 és 22 szénatomszámú *transz*-zsírsavak összes mennyiségének (a továbbiakban TFA) számításakor a C14:1n9t, a C16:1n9t és a *transz*-11-vakcénsav (C18:1n11t) komponensek mennyiségét nem kell figyelembe venni.
- (2) Az összes TFA mennyiséget a *2. számú melléklet* szerint kell megadni.

4. §

Ez az irányelv a Vidékfejlesztési Értesítőben történő közzététel időpontjától alkalmazható.

1. számú melléklet a 3-2-2013/1 számú irányelvhez

Az élelmiszerekben lévő *transz*-zsírsavak mennyiségi meghatározására javasolt minta- előkészítési és vizsgálati módszerek

Minta-előkészítés (hidrolitikusextrakció az élelmiszerek összes, telített és telítetlen zsírtartalmának meghatározásához)	AOAC 996.06. D. (angol nyelvű)	AOAC OfficialMethod 996.06 Fat (Total, Saturated and Unsaturated) in Foods HydrolyticExtractionGasChromatographicMethod
Minta-előkészítés (azsírsav-metil-észterek előkészítése)	MSZ EN ISO 12966-2:2011 (angol nyelvű)	Állati és növényi zsírok és olajok. Zsírsav-metil-észterek gázkromatográfiás meghatározása. 2. rész: A zsírsav-metil-észterek előkészítése
<i>Transz</i> -zsírsavtartalom meghatározása	MSZ EN ISO 15304:2002	Állati és növényi zsírok és olajok. A növényi zsírok és olajok <i>transz</i> -izomer zsírsavtartalmának meghatározása. Gázkromatográfiás módszer.

2. számú melléklet a 3-2-2013/1 számú irányelvhez

Az élelmiszerekben lévő *transz*-zsírsavak megengedhető legnagyobb mennyiségéről, a *transz*-zsírsav-tartalmú élelmiszerek forgalmazásának feltételeiről és hatósági ellenőrzéséről, valamint a lakosság *transz*-zsírsav-bevitelének nyomon követésére vonatkozó szabályokról szóló miniszteri rendeletben előírt összes *transz*-zsírsavtartalom (TFA) mennyiségének megadása

A C4–C26 szénatomszámú zsírsavak tartományában az adott élelmiszer összes zsírtartalmában előforduló 14, 16, 18, 20 és 22 szénatomszámú *transz*-zsírsavak mennyiségének összegét (TFA) a következő számítás szerint kell megadni:

TFA = az összes C18:1t*, az összes C18:2t**, az összes C18:3t***, a C20:1n11t és a C22:1n13t *transz*-zsírsavak mennyiségének összege.

A TFA mennyiségét TFA g/100 g zsírtartalomra vonatkoztatva kell megadni.

Megjegyzés:

*összes C18:1t: a C18:1n4t, a C18:1n5t, a C18:1n6t, a C18:1n7t, a C18:1n8t, a C18:1n9t, a C18:1n10t, C18:1n12t és a C18:1n13t *transz*-izomerek mennyiségének összege.

Az összes C18:1t mennyisége nem tartalmazza a *transz*-11-vakcénsavat (C18:1n11t).

**összes C18:2t: a C18:2n6t, a C18:2ntc és a C18:2nct *transz* izomerek mennyiségének összege.

Az összes C18:2t mennyisége nem tartalmazza akonjugált *transz*-zsírsavakat.

***összes C18:3t: a C18:3nttt, a C18:3ntct + C18:3nttc, a C18:3ncct + C18:3nctt, a C18:3nctc és a C18:3ntcc *transz*-izomerek mennyiségének összege.

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV
(Codex Alimentarius Hungaricus)

2-311 számú irányelve

hagyományőrző cukrászipari termékekről

I. Általános rendelkezések

1. Ezen irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló, 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) alapján a hagyományőrző cukrászati termékek minőségére és összetételére vonatkozó követelményeket határozza meg.
2. A hagyományőrző termékek esetén csak a „Felhasználandó összetevők” pontnál felsorolt anyagok használhatók fel, az anyaghányadban megjelölt aránynak megfelelően.
3. Ez az irányelv 2015. január 1-jén lép hatályba.

Fogalom meghatározások

1. **Angol krém:** tejet, tojást, tojássárgáját, cukrot, vaníliát (vaníliarúd vagy vaníliás cukor) tartalmazó cukrászati alapkrém.
2. **Áthúzás:** olyan bevonó művelet, amellyel különböző felületeket (korpuszokat) bevonás után megdermedő, folyékony halmazállapotú bevonattal látják el.
3. **Csokoládés fondant:** 15% olvasztott csokoládét tartalmazó fondant.
4. **Dermesztés:** olyan hőmérséklet-csökkenéssel járó folyamat, amelyben egy olvadt (folyós halmazállapotú) anyag felülete megszilárdul.
5. **Doboskrém:** kötött technológiájú csokoládés krém, a dobostorta tölteléke.
6. **Doboslap:** olyan piskótafelvert-tészta, amelyet kerek lap formában sütenek.
7. **Dobostető:** a dobostorta tetejének befejező, piskótafelvert eleme, amelyet olvasztott, karamellizált cukorral vonnak át.
8. **Dúsítás:** az a minőségjavító módszer, amellyel a nyersanyag összetételét úgy változtatják, hogy az adott termék íze, zamata, illata intenzívebbé válik.
9. **Esterházy-felvert:** olyan cukor, tojásfehérje, dió vagy mandula felhasználásával készült piskótafelvert-tészta, ami búzaszármazék helyett rizslisztet is tartalmazhat.
10. **Esterházy-krém:** dióval vagy mandulával dúsított angol krém, amit vajjal lazítanak.
11. **Fondant (fondán, cukormáz):** finom kristályos szerkezetű, szilárd halmazállapotú, képlékeny massa, ami túlteltett cukoroldat folyamatos mozgatás közbeni hűtésével, kristályosításával készül, és megfelel a Magyar Élelmiszerkönyv Édesipari termékek irányelvének.
12. **Gyúrás:** tészták egyneműsítő művelete, amelyhez nagy erő kifejtés szükséges a **tészta** kis nedvességtartalma miatt.
13. **Hörzsölés:** jellemzően az indiáner felvertből készült, félgömb alakú halmok óvatos, a felszíni kérget meg nem sértő kivájása, kimélyítése.
14. **Hüvely:** olyan félkész, csokoládéból, grillázból, speciális piskótafelvertből készült termék, amely a desszert vázát adja.
15. **Karamell:** a, 145–155 °C-ig besűrített, invertált cukrászipari félkész termék, víztartalma 1–3%. Nagyobb gyakorlati jelentősége a díszítő cukrászatban van. b, a cukor száraz olvasztásával előállított, barnán folyós termék, amelyet a karamellizációval érnek el, vízzel, tejszínnel, vajjal hígítják vissza. Krémek, fagylaltok ízesítésére használják.
16. **Keverés:** egyes tészták, krémek összetevőinek egységes, homogén állományúvá tétele.
17. **Kulór:** cukorból készült színező hatású anyag.
18. **Összetevő:** minden anyag vagy termék, beleértve az aromákat, az élelmiszer-adalékanyagokat és

élelmiszerenzimeket is, vagy az összetett összetevő bármely összetevőjét is, amelyet élelmiszer előállításánál vagy elkészítésénél használnak fel, és a késztermékben még jelen van, akár módosult formában is.

- 19. Panírozás:** a díszítendő felületet előbb tapadást segítő anyaggal bevonják, megkenik, majd a panírozóanyagot (olajosmag-örleményt, reszeléket, forgácsot, édes morzsát stb.) kézzel felhordják a felületre az íz javítása, a sütemény esztétikai megjelenésének fokozása, a kiszáradás veszélyének csökkentése, a csomagolás megkönnyítése érdekében.
- 20. Piskóta (piskótafelvert):** búzaliszt, cukor és tojás felhasználásával készült tészta, amelyet tojásfehérjehabbal lazítanak. Kerek, vagy szögletes, és lapokra vágott is lehet, számtalan kiegészítő, járulékos anyaggal ízesíthető.
- 21. Sárgakrém (cukrászkrém):** az angol krém alapanyagaitól annyiban tér el, hogy a sűrítést keményítőtartalmú anyagokkal (búzaliszt, búzakeményítő, kukoricakeményítő, burgonyakeményítő) fokozzák; további feldolgozásakor melegen tojásfehérjehabbal, hidegen vajjal, tejszínhabbal lazíthatják.
- 22. Temperálás:** hőkezelési művelet, ami által a csokoládé kakaóvaj-tartalma stabil kristályszerkezeti formában dermed meg.

Termékek

1. Dobostorta

MÉ 2-311/1

1.1. A termék meghatározása

A dobostorta hat vékony piskótafelvertlapból készült, csokoládés vajkrémmel töltött, kerek torta. A piskótafelvert és a töltelék vastagsága közel megegyező. A süteménynek a roppanósan törő, aranybarna, fényes karamellel bevont, felvágott dobostető egyedi megjelenést ad.

1.2. Felhasználandó összetevők

1.2.1. Dobos piskótafelvert laphoz

Tojássárgája,
tojásfehérje,
cukor,
búzafinomliszt BL55,
vaj (min. 80% zsírtartalom).

1.2.2. Doboskrémhez

Tojás,
cukor,
vaníliás cukor,
vaj,
étsokoládé (min. 50% kakaószárazanyag-tartalom),
kakaómassza,
kakaóvaj.

1.2.3. Bevonathoz

Porcukor.

1.2.4. Dobostorta anyaghányada (16 szelethez)

Dobos-piskótafelvertlap	
Felhasznált összetevők	Mennyiség (kg)
Tojássárgája	0,120
Tojásfehérje	0,180
Cukor	0,100
Búzafinomliszt	0,100
Vaj	0,035

Doboskrém	
Felhasznált összetevők	Mennyiség (kg)
Tojás	0,200
Cukor	0,200
Vaj	0,235
Vaníliás cukor	0,017
Kakaóvaj	0,035
Kakaómassza	0,035
Étcsokoládé	0,200

Dobostető	
Felhasznált összetevők	Mennyiség (kg)
Porcukor	0,1
Eltérés	+/- 3%

Késztermék összeállítása	
Felhasznált összetevők	Arány (%)
Dobos-piskótafelvertlap	20–22
Doboskrém	65–67
Dobostető	15–11

1.3. Minőségi követelmények

Érzékszervi jellemzők

Megjelenés: henger alakú torta, amelyben 5 dobos-piskótafelvertlap között doboskrém található. A doboskrém és a dobos-piskótafelvert közel egyenlő vastagságú. A dobostorta tetejét az aranybarnára karamellizált cukorral készített dobostető alkotja. A dobostető a dobosfelvert- lapokkal párhuzamosan (fektetve) helyezkedik el a tortán. Egyéb díszítés nem engedélyezett.

Illat: karamell- és csokoládéillat jellemzi, a piskótafelvertben a vaj illata érezhető.

Íz: a krém a csokoládé- és kakaótartalom miatt jellemzően csokoládéízű, minden idegen íztől mentes.

Állomány: a karamelles tető ropogóssága, a piskótafelvert omlóssága és a krém selymessége adja a textúrát.

1.4. Megnevezés: *dobostorta*.

1.5. Dobostorta készítésének technológiai leírása (ajánlott)

Dobos-piskótafelvertlap készítése

A tojássárgáját a cukor 1/3 részével addig keverik, amíg a cukorkristályok fel nem oldódnak ~~vadnak~~, kihabosítják, majd beleöntik a langyos, lágy vaját. Az olvasztott vajjal a kihabosított sárgáját csak átkeverik, azért, hogy a hosszú ideig tartó keveréstől a térfogat ne csökkenjen.

A tojásfehérjét a cukor 2/3 részével kemény habbá verik, óvatosan belekeverik a kihabosított sárgájába, majd apránként adagolva hozzáadják a lisztet is. Olajozott, lisztezett lemezekre 6 kerek lapot kennek.

A sütést alacsonyabb (160 °C körüli) hőmérsékletű sütőtérben kezdik, majd a megemelkedést követően emelik a hőmérsékletet. 180 °C-on 8–10 percig sütik. Sütés után késsel alávágják és tortakarikával kiszűrik.

Doboskrém készítése

A tojást a cukorral állandó keveréssel melegítik kb. 75 °C-ra, majd kihülésig habbá verik. A vaját vaníliás cukorral kihabosítják. A csokoládét, a kakaóvaját és a kakaómasszát felolvasztják (max. 40 °C-ra), összekeverik, majd a kihabosított vajhoz adagolják. Keverés közben a kihűlt tojásos alapot belesurgatják a csokoládés, vajas krémbe.

A dobostorta töltése és bevonása

Egymásra rakott, 5 kerek doboslapot egyenletes vastagságban megtöltenek doboskrémmel, majd az egészet kívülről is lekenik vele, és rádermesztik.

A porcukrot kristálymentesre, aranybarnára olvasztják, ráöntik a 6. lapra, elkenik, és dermedés előtt 16–20 szeletbe vágják. A tetőt ráhelyezik a tortára, majd a torta oldalát saját krémmel újra kenik.

2. Esterházy-torta

MÉ 2-311/2

2.1. A termék meghatározása

Az Esterházy-torta olyan sütemény, amelynek öt Esterházy-felvertlapja közé egyenletesen Esterházy-krémet töltenek. A legfelső réteget csokoládéval pókhálózott fondant borítja.

2.2. Felhasználandó összetevők*2.2.1. Esterházy-felvertlaphoz*

Dió vagy mandula,
tojásfehérje,
cukor,
búzafinomliszt (BL55) vagy rizsliszt.

2.2.2. Esterházy-krémhez

Tej,
tojássárgája,
cukor,
vaníliarúd vagy vaníliás cukor,
vaj,
dió vagy mandula,
szeszes ital (rum vagy narancs ízesítésű likőr).

2.2.3. Bevonathoz

Sárgabaracklekvár vagy sárgabarackíz,
fondant (fehér),
étsokoládé (min. 50% kakaószárazanyag-tartalom),
dió vagy mandula.

2.2.4. Esterházy-torta anyaghányada (16 szelethez)

Esterházy-felvertlap	
Felhasznált összetevők	Mennyiség (kg)
Tojásfehérje	0,300
Cukor	0,300
Dió vagy mandula	0,260
Búzafinomliszt vagy rizsliszt	0,020

Esterházy-krém	
Felhasznált összetevők	Mennyiség (kg)
Tej	0,250
Vaníliarúd (vagy vaníliás cukor)	¼ db (vagy 0,02)
Cukor	0,125
Tojássárgája	0,100
Víz	0,020
Dió vagy mandula	0,050
Vaj	0,300
Szeszes ital	0,050

Késztermék összeállítása	
Felhasznált összetevők	Arány (%)
Esterházy-lap	40
Esterházy-krém	46
Sárgabaracklekvár vagy sárgabarackíz	0,4
Fondant (fehér)	6
Étsokoládé	0,1
Dió (durvára darált) vagy pörkölt, szeletelt mandula panírozáshoz	5

2.3. Minőségi követelmények

Érzékszervi leírás

Megjelenés: henger alakú torta. Oldala dióval vagy mandulával panírozott, a legfelső rétegét csokoládéval pókhálózott fondant borítja. Szeletenként habzsákból kinyomott Esterházy-krém rózsá tetejére ültetett dió vagy mandula díszíti.

Illat: pörkölt dióra vagy mandulára jellemző illat, idegen illattól mentes.

Íz: hangsúlyos, felismerhető a pörkölt dió vagy mandula íze.

Állomány: a nedvességtartalom kiegyenlítődése következtében nem különül el a krém és a lap textúrája, bársonyos állományú, a darabolt olajos mag határozottan érezhető.

2.4. Megnevezés: Esterházy-torta

2.5. Esterházy-torta (diós változat) készítésének technológiai leírása (ajánlott)

Esterházy-felvertlap készítése

Az enyhén pörkölt, finomra darált diót összekeverik a búzaliszttel. A tojásfehérjét a cukorral kemény habbá verik, majd óvatosan belekeverik a darált dió és a búzaliszt keverékét. A tésztát 210 °C-on enyhén gőzös sütőben sütik. Sütés után alávágnak és tortakarikával kiszűrik.

Esterházy-krém készítése

A tejet a felhasznált vaníliarúddal vagy a vaníliás cukorral felforraltják. A tojássárgáját a cukorral kikeverik, hozzáöntik a forró vaníliás tejet és 85° C-ra hevítik. Ekkor hozzáadják az örölt diót, továbbmelegítés nélkül. Így kapják a „vaníliás-diós alapot”. A vaníliás-diós alapot szobahőmérsékletűre hűtik, és ekkor adják hozzá a szeszes italt. A szobahőmérsékletű vajat kihabosítják, és ehhez keverés közben apránként hozzáöntik a szobahőmérsékletűre hűlt vaníliás-diós alapot.

Esterházy-torta töltése

5 Esterházy-felvertlapot megtöltenek Esterházy-krémmel, és az oldalukat is lekenik Esterházy-krémmel. Hűtőben min. 5-6 óráig dermedtik. A tortát megfordítják, így a talprész lesz a teteje.

Esterházy-torta díszítése

Forralt sárgabaracklekvárral vagy -ízzel vékonyan lekenik, majd kb. 40 °C-ra melegített fehér fondant-nal befedik. Felületére olvasztott csokoládéval vízszintes vonalakat fecskendeznek 1cm-es sortávolságban. Ezután a még híg fondános bevonatot mártóvillával vagy késsel 1mm mélyen bevágják, így a felület jellegzetes, pókhálószerű mintát kap. A torta oldalát darált pörkölt dióval panírozzák.

3. Indiánerfánk

MÉ 2- 311/3

3.1. A termék meghatározása

Az indiánerfánk két félgömbbel lezárt, henger alakú sütemény. Tésztája piskóta, amit cukros tejszínhabbal töltenek meg, és fényesen csillogó, csokoládés fondant-nal vonnak be. Az indiáner hüvelye ropogósan törik, az édes tejszínhabtöltelék szinte elolvad a szájban. Papírhüvelybe téve kínálják.

3.2. Felhasználható összetevők

3.2.1. Indiáner piskótafelverthez (indiánerhüvely)

Tojássárgája,
tojásfehérje,
cukor,
búzafinomliszt BL55 (20%-a búza- vagy kukoricakeményítővel kiváltható),
víz.

3.2.2. Töltelékhez

Sárgabaracklekvár (min. 50% gyümölcsstartalom),
tejszín, min. 30% zsírtartalom,
porcukor.

3.2.3. Bevonathoz

Fondant (fehér),
étsokoládé (min. 50% kakaószárazanyag-tartalom),
tojásfehérje.

3.2.4. Indiánerfánk anyaghányada (10 db-hoz)

Indiáner piskótafelvert (indiánerhüvely) 20 db	
Felhasznált összetevők	Mennyiség (kg)
Tojássárgája	0,060
Tojásfehérje	0,090
Cukor	0,030
Búzafinomliszt	0,060
Víz	0,020

Késztermék összeállítása	
Felhasznált összetevők	Arány (%)
Indiánerhüvely	25
Sárgabaracklekvár	8
Fondant	22
Étsokoládé	5
Cukrozott tejszínhab (5% cukortartalommal)	40

3.3. Minőségi követelmények

3.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők (késztermékre)

Tömeg/db: 60–70 g

3.3.2. Érzékszervi leírás

Megjelenés: az indiáner két félgömbbel lezárt, henger alakú sütemény. Tésztája piskóta, amit cukros tejszínhabbal töltenek meg, és fényesen csillogó, csokoládés fondant-nal vonnak be. Papírhüvelybe téve kínálják.

Illat: a csokoládéillat dominál, idegen illattól mentes.

Íz: a bevonat kesernyés csokoládéízét tompítja a tejszínhab légysága; édes és kesernyés együttes előfordulása harmonikus ízt kölcsönöz. A felhasznált sárgabaracklekvár savanykassága kiemeli a csokoládéízt.

Állomány: a puha csokoládés fondant-on keresztülharapva az omlós piskótafelvert és lágy tejszínhab alkotta belsőhöz jutunk.

3.4. Csomagolás: nincs külön előírás.

3.5. Megnevezés: indiánerfánk, indiáner.

3.6. Indiánerfánk készítésének technológiai leírása (ajánlott)

Indiánerhüvely készítése

A tojássárgáját a liszt negyed részével és vízzel péppé keverik. A tojásfehérjét a cukorral habbá verik.

A tojássárgájás pépet először egy kevés habbal elkeverik, majd óvatosan belekeverik a többi habot, és végül a maradék lisztet. Ezután papírral fedett lemezre simacsöves nyomózsákkal félgömböket alakítanak.

A tésztát 170° C-on, gőzmentes sütőben aransárgára sütik. A megsült hüvelyeket kihörzsölik.

Két kihörzsölt indiánerhüvelyt forró sárgabaracklekvárral összeragasztanak és felületét lekenik sárgabaracklekvárral.

A félkész termék készítése során meg kell védeni a korpuszokat a teljes kiszáradástól!

Indiánerfánk készítése

Az indiánergömböt csokoládés fondant-ba mártják, rácson lecsöpögtetik. Dermedés után alávágnak, majd vizes késsel a gömb 1/3 részét levágnak. Ez lesz az indiáner kalapja.

Csillagsöves nyomózsákkal a kihörzsölt mélyedésbe és fölé körkörös cukrozott tejszínhabot nyomnak, majd ráhelyezik a kalapot és papírhüvelybe helyezik.

4. Rigójancsi

MÉ 2-311/4

4.1. A termék meghatározása

A rigójancsi két, kakaós piskótafelvertlap közé töltött, csokoládés tejszínhabból álló, kb. 7-8 cm magas sütemény. A sütemény magasságának 3/4 részét a töltelék teszi ki. A krém jellegzetessége, hogy tejszínhabra számítva 30% csokoládét tartalmaz.

A felső, kakaós piskótafelvertlap étcsokoládéval van bevonva, a késztermék kockára szelt.

4.2. Felhasználható összetevők

4.2.1. Kakaós piskótafelvert-laphoz

Tojássárgája,

tojásfehérje,

cukor,

búzafinomliszt BL55,

kakaópor (min. 20% zsírtartalom),

vaj (min. 80% zsírtartalom),

4.2.2. Rigójancsi krémhez

Tejszín, min. 30% zsírtartalom,

étcsokoládé (min. 50% kakaósárazanyag-tartalom),

porcukor.

4.2.3. Bevonathoz

Étcsokoládé (min. 50% kakaószárazanyag-tartalom).

4.2.4. A rigójancsi anyaghányada (20 db)

Kakaós piskótafelvertlap	
Felhasznált összetevők	Mennyiség (kg)
Tojássárgája	0,140
Tojásfehérje	0,210
Cukor	0,140
Búzafinomliszt	0,126
Kakaópor	0,014
Vaj (olvasztott)	0,035

Késztermék összeállítása	
Felhasznált összetevők	Arány (%)
Kakaós felvertlap	30
Tejszínhab	45
Étcsokoládé	14
Porcukor	2
Étcsokoládé bevonáshoz	9

4.3. Minőségi követelmények

Érzékszervi leírás

Megjelenés: a kakaó és a csokoládé három különböző színű árnyalata alkot egységet; két, kakaós piskótafelvertlap között vastag csokoládés tejszínhabtöltelék található. A felső, kakaós piskótalap étcsokoládéval van bevonva, a késztermék kockára szelt.

Illat: csokoládéillatú.

Íz: telt, krémes-habos csokoládéíz.

Állomány: lágy, enyhén rugalmas, nem elterülő tejszínhabkrém.

4.4. Csomagolás: nincs külön előírás.

4.5. Megnevezés: rigójancsi.

4.6. Rigójancsi készítésének technológiai leírása (ajánlott)

Kakaós piskótafelvertlap készítése

A tojássárgáját a cukor egyharmad részével addig keverik, amíg a cukorkristályok fel nem oldódnak, és habos állagúvá nem válik.

A vaját kb. 40 °C-ra melegítik, majd szobahőmérsékletűre hűtik. Ezt követően a vaját a kihabosított tojássárgájához adják és röviden átkeverik. A tojásfehérjét félig felverik, hozzáadják a cukor kétharmad részét, majd kemény habbá verik.

A felvert tojássárgáját először egy kevés habbal lazítják, óvatosan hozzákeverik a többi habot, majd a búzaliszt és kakaópor keverékét is.

Az így elkészített felvertet 1,5 cm vastagon sütőpapírral vagy sütőfóliával fedett lemezre (esetleg szilikonlapra) kenik, téglalap alakban.

A piskótalapokat 200 °C-on, enyhén gőzös sütőben sütik, így a felvert nedvdús marad.

Rigójancsi-krém készítése

Az olvasztott étcsokoládét kevés tejszínhabbal és porcukorral összekeverik, majd a többi habbal óvatosan lazítják.

Rigójancsi készítése

A rigójancsit két vastag, kakaós piskótalap felhasználásával készítik.

Az egyik lapra szögletes keretet tesznek, és színültig töltik a krémmel.

A másik lapot temperált étcsokoládéval áthúzzák, dermedés után forró vízbe mártott késsel meghatározott méretű kockákra osztják a csokoládéréteget, és a piskótalapot félig átvágják. A keretet lehúzzák, rácsúztatják a csokoládéval bevont felső lapot, majd forróvízes késsel fölvdágják a kész süteményt.

5. Krémes

MÉ 2- 311/5

5.1. A termék meghatározása

A krémes olyan cukrászati sütemény, amely zsiradékkal készült leveles tésztából sütött lap(ok)ból és a közéjük töltött lágy, vaníliás, főzött sárgakrémből áll. Négyzet vagy téglalap alakúra szeletelt, porcukorral meghintett tetejű sütemény.

5.2. Felhasználandó összetevők*5.2.1. Leveles tésztához*

Búzafinomliszt BL55 és/vagy búzarétesliszt BFF55,
vaj vagy margarin,
víz,
étkezési só,
ecet vagy rum.

5.2.2. Főzött vaníliás sárgakrémmel

Búzafinomliszt BL55 és (búza-, kukorica- vagy burgonya-)keményítő,
tej (min. 2,8% zsírtartalom),
cukor,
vaníliarúd vagy vaníliás cukor,
tojássárgája,
tojásfehérje.

A krém készítéséhez színezőanyagot tartalmazó porkeverék nem használható fel!

5.2.3. Hintéshez

Vaníliás porcukor.

5.2.4. Krémes anyaghányada (96 darab krémeshez.)

Leveles tészta	
Felhasznált összetevők	Mennyiség (kg)
Búzafinomliszt és/vagy búzarétesliszt	0,8
Vaj vagy margarin	0,8
Víz	0,4
Ecet vagy rum	0,016
Étkezési só	0,016

Főzött vaníliás sárgakrém	
Felhasznált összetevők	Mennyiség
Tej	3 liter
Búzafinomliszt és keményítő (a felhasznált liszt max. 30%-a kiváltható keményítővel)	0,390 kg

Vaníliás cukor	0,05 kg
Tojássárgája	0,360 kg
Tojásfehérje	0,630 kg
Cukor	0,650 kg

Késztermék összeállítása	
Felhasznált összetevők	Arány (%)
Krémlap	27
Vaníliás sárgakrém	70
Vaníliás porcukor hintéshez	3

5.3. Minőségi követelmények

Érzékszervi leírás

Megjelenés: négyzet vagy téglalap alakúra felvágott, leveles tészta között halványsárga krém, a legfelső lap vaníliás porcukorral megszórva.

Illat: kellemes, enyhén vaníliás illatú, idegen illattól mentes.

Íz: a harmonikus vaníliaíz kiérződik, a búzaliszt és a keményítő íze nem érződik, a tojássárgája alkotói bársonyosságot kölcsönöznek a krémnek.

Állomány: friss, lágy krém, roppanós tésztarétegek között; a krém tányéron, szobahőmérsékleten enyhén remegős.

Szín: halványsárga krém, sült tésztalapok.

5.4. Csomagolás: *nincs külön előírás.*

5.5. Megnevezés: *krémes*

A krémes szó használata szóösszetételben is csak abban az esetben engedélyezett, amennyiben a krém készítésénél az 5.2.2. alpontban felsorolt anyagokat használták.

5.6. Krémes készítésének technológiai leírása (ajánlott)

Leveles tészta készítése

Első lépésben a **zsiradékos alapot** (vagy zsiradékos alaptésztát) készítik el: a zsiradék 80%-át a liszt 20%-ával összegyúróják, téglalap alakúra formálják, és hűtőben pihentetik.

Második lépésben a **tésztaalapot** készítik el: a fennmaradó lisztet (az eredeti lisztmennyiség 80%-a) a fennmaradó zsiradékkal (az eredeti zsiradékmennyiség 20%-a), sóval, hideg vízzel, ecettel (vagy rummal) addig gyúróják, amíg a tészta az asztaltól vagy az üst oldalától elválk. A víz mennyisége függ a liszt vízfelvevő képességétől, így a mennyisége eltérhet a megadottól. Az elkészített tésztaalapot felgömbölyítik, felületét bevágják, fólia alatt legalább fél óráig pihentetik.

A pihentetési idő lejártával a zsiradékos alapot becsomagolják a tésztaalapba, majd az egész tésztát behajtogatják, egy egyszeri hajtást és egy dupla hajtást tesznek rá. A tésztára fóliát borítanak, hűtőben pihentetik.

A pihentetés legalább 1 óra, de legjobb, ha a tésztát a következő műszakban dolgozzák fel.

A tésztára újabb egyszeri és dupla hajtást tesznek, majd hűtőbe teszik, és feldolgozás előtt legalább 1 óráig pihentetik.

Krémlap készítése

A tésztát 2-3 mm vastagságban, sütőlemez nagyságúra kinyújtják. A lemezen túllógó széleket levágják, majd a felületet megszurkálják. A lapokat a sütőlemezen legalább 20 percig pihentetik, gőzös sütőben, két ütemben először 240 °C-on, majd 200 °C-on sűtik, amíg halványsárga, arany színű nem lesz, illetve ropogóssá nem válik a tészta.

A vaníliás sárgakrém készítése

A vaníliakrém tejből, tojásból, cukorból, lisztből készül vaníliarúd (vagy vaníliás cukor) felhasználásával. A lisztet a tej egy részével péppé keverik. A többi tejet, a vaníliás cukorral fölforralják. A tojásfehérjét a cukorral habbá verik.

A forró tejet állandó keverés közben beleöntik a pépbe. Először tojás nélkül főzik, majd hozzákeverik az átkevert tojássárgáját és addig főzik, míg a krém pöfögni nem kezd. Ezután hevítés közben hozzáadagolják és habverővel óvatosan belekeverik a tojásfehérjehabot. Az egynemű szerkezet elérésekor a krém elkészült.

Krémes készítése

A krémlapot lemezre helyezik, amelyre keretet tesznek. Színültig töltik a forró vaníliás sárgakrémmel. Kihűlés után ráhelyezik a másik krémlapot. Megfordítják, így az alsó lap felülre kerül. A krémet körbevágják a keret mellett, a keretet lehúzzák, majd beosztják négyzetesen vagy téglalap alakban, fölvdgják, felületét vaníliás porcukorral hintik.

6. Franciakeremes

MÉ 2-311/6

6.1. A termék meghatározása

Olyan krémes, amelynek a sárgakrém aránya a krémesénél kisebb, és a sárgakrémen cukorral ízesített tejszínhab található. A felső krémlapot kulőrrel színezett fondant borítja. Négyzetre vagy téglalap formára van felvdgva.

6.2. Felhasználandó összetevők

6.2.1. Leveles tésztához

Búzafinomliszt BL55 és/vagy búzarétesliszt BFF55,
vaj vagy margarin,
víz,
étkezési só,
ecet vagy rum.

6.2.2. Vaníliás sárgakrémhez

Búzafinomliszt BL55 és/vagy (búza- vagy kukorica-)keményítő,
tej (min. 2,8% zsírtartalom),
cukor,
vaníliarúd vagy vaníliás cukor,
tojássárgája,
tojásfehérje.

A krém készítéséhez színezőanyagot tartalmazó porkeverék nem használható fel!

6.2.3. Tejszínhabhoz

Tejszín, min 30%-os zsírtartalom,
porcukor,
zselatin,
víz (zselatin feloldásához).

6.2.4. Bevonathoz

Fondant,
kulőr,
sárgabaracklekvár (min. 50% gyümölcstartalom).

6.2.5. Franciakeremes anyaghányada 96 darab krémeshez

Leveles tészta	
Felhasznált összetevők	Mennyiség (kg)
Búzafinomliszt és/vagy búzarétesliszt	0,8
Vaj vagy margarin	0,8
Víz	0,4
Ecet vagy rum	0,016
Étkezési só	0,016

Vaníliás sárgakrém	
Felhasznált összetevők	Mennyiség
Tej	3 liter
Búzafinomliszt és/vagy keményítő	0,390 kg
Vaníliarúd (vagy vaníliás cukor)	½ rúd (0,04 kg)
Tojássárgája	0,360 kg
Tojásfehérje	0,630 kg
Cukor	0,650 kg

Cukrozott tejszínhab (2 kg-hoz)	
Felhasznált összetevők	Mennyiség (kg)
Tejszín	1,75
Cukor	0,15
Zselatin	0,020
víz	0,1

Kész termék összeállítása

Felhasznált összetevők	Arány (%)
Leveles tészta	20
Vaníliás sárgakrém	49
Tejszínhab	22
Kulőrrel színezett fondant	8
Sárgabaracklekvár	1

6.3. Minőségi követelmények

Érzékszervi leírás

Megjelenés: négyzet vagy téglalap alakúra felvágott, leveles tészta között sárgakrém és tejszínhab, a felső lap fondant-nal bevont.

Illat: a vanília illata a tejszínhab illatával párosul, idegen illattól mentes.

- Íz:** harmonikus vaníliaíz érződik, a búzaliszt vagy a keményítő íze nem érződik a sárgakrémbe, a tojássárgája alkotói bársonyosságot kölcsönöznek a krémnek. A sárgakrém íz mellett a tejszínhab lágy, jellegzetes íze és a kulőrös fondán íze érződik.
- Állomány:** friss, lágy krém, a tésztarétegek roppanósak, a legfelső rétegen lévő fondant lágy.
- Szín:** három jól elkülönülő szín dominál: a világossárga krém, a fehér tejszínhab és a világosbarna fondant.

6.4. Megnevezés: *franciakrém*

6.5. Franciakrém készítésének technológiai leírása (ajánlott)

A franciakrém leveles tészta, krémlap és vanília sárgakrém készítése megegyezik a krémnél leírtakkal.

Cukrozott tejszínhab készítése

A zselatint hideg vízben duzzasztják, majd felmelegítik. A tejszínt habbá verik (géppel vagy kézzel), a habszerkezet kialakulásakor (de még nem a kemény hab állag elérésekor) hozzákeverik a porcukrot, a habverést folytatják. A zselatint kis idő múlva kézzel a cukros habhoz keverik.

Franciakrém összeállítása

A krémlapot lemezre helyezik, amelyre keretet tesznek.

Színültig töltik a forró vanília sárgakrémmel. A kihülés után a cukrozott tejszínhabot egyenletesen eloszlatják a krém tetején.

Egy megfordított leveles tészta lapot forró sárgabaracklekvárral vékonyan lekennek. A fondantmasszát melegítés után kulőrrel megszínezik, majd a színezett masszát egyenletesen elkenik a lekvárral megkent leveles lapon.

Kihülés után a kulőrös fedlapot a tejszínhabos sárgakrémre helyezik, majd a készterméket szeletelik.

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV (Codex Alimentarius Hungaricus)

2-211 számú irányelve

a fűszerpaprika-őrleményről

Ground paprika

I. Általános rendelkezések

1. Ezen irányelv az élelmiszerláncról és a hatósági felügyeletről szóló, 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdése alapján a burgonyafélék (*Solanaceae*) családjába tartozó, különböző *Capsicum annuum* L. var. *longum* DC. fajták érett, szárított terméséből őrléssel előállított termékekre vonatkozó követelményeket tartalmazza.
2. A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, az Európai Parlament és a Tanács 1151/2012/EU rendelete szerint, a földrajzi árujelző-oltalom alatt álló elnevezéssel ellátott fűszerpaprika-őrleményekre külön jogszabályok vonatkoznak.
3. Az irányelv a közfogyasztás céljára előállított és kereskedelmi forgalomba hozott fűszerpaprika-őrleményekre vonatkozik.
4. Az irányelvben meghatározott fűszerpaprika-őrlemény megnevezések csak akkor használhatók, ha a termékek megfelelnek az irányelvben rögzített követelményeknek.

5. Kereskedelmi forgalomba csak minőségi kategóriába besorolható és a minőségi kategóriának megfelelő fűszerpaprika-őrlemény kerülhet.
6. Az irányelvben meghatározott minőségi paramétereket az irányelv mellékletében rögzített vizsgálati módszerekkel határozták meg, így a paraméterek ellenőrzésekor az ott megjelölt vagy azzal egyenértékű vizsgálati módszereket kell alkalmazni.
7. Ez az irányelv a Vidékfejlesztési Értesítőben történő közzététel időpontjától lép hatályba, a 2-8720 számú irányelv egyúttal hatályát veszti.
8. Az irányelvnek nem megfelelő, de a korábbi szabályozásnak megfelelő fűszerpaprika-őrlemények 2016. június 30-ig tarthatók forgalomban.

II. Fogalommeghatározások

1. **Bőr (pericarpium):** a paprika termésének színezőanyagot tartalmazó termésfala, illetőleg darabja.
2. **Csuma (csuta):** a kocsány és a csészelevelek összenövéséből származó, zöldszínű képlet.
3. **Fő látómező:** a 1169/2011/EU rendelet 2. cikk 1) pontjában meghatározott fogalom.
4. **Fűszerpaprika:** a burgonyafélék (Solanaceae) családjába tartozó, különböző *Capsicumannuum* L. var. longum DC. növényfajta frissen vagy szárítva.
6. **Illat:** az előkészített minta szaglással érzékelhető illata, illatharmóniája és fűszeressége.
7. **Íz:** a szájba vett mintarészlet ízleléssel megállapítható zamata, fűszeressége, ízharmoniója, illetve csípőssége.
8. **Kapszaicinoid:** a kapszaicin és izomervegyületeinek összmenyisége.
9. **Külső megjelenés:** a vizuális (látható) tulajdonságok összessége: az őrlés finomsága, egyöntetősége.
10. **Mozaikosság:** szemmel érzékelhető mértékű, jól elkülönülő termésrész darabkák (bőr, mag, csuta) jelenléte a kisimított felületen.
11. **Szín:** az előkészített minta által a bírálóban kiváltott színérzet, kiegészítve az árnyalat és a tisztaság vizsgálatával, természetes, szórt fényben.
12. **Termőhely:** az az ország, ahol az őrlemény alapanyagául szolgáló fűszerpaprika megtermett.

III. Minőségi osztályok

1. I. osztályú fűszerpaprika-őrlemény

MÉ 2-211/1

Élelmiszer-kategória a 1129/2011/EU rendelet szerint: 12.2.1.

1.1. A termék meghatározása

Az I. osztályú fűszerpaprika-őrlemény a burgonyafélék (Solanaceae) családjába tartozó, különböző *Capsicumannuum* L. var. longum DC. fajták érett, szárított terméséből, őrléssel előállított termék.

1.2. Felhasználható összetevő

Fűszerpaprika-őrlemény előállításához kizárólag a fűszerpaprika termése használható fel: a bőr, a magház, az erezet, a termésben lévő magok, valamint változó mértékben a termés más részei, mint a csészelevél és a kocsány.

Adalékanyag és egyéb összetevő felhasználása nem megengedett.

1.3. Minőségi jellemzők

1.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

A fizikai, kémiai jellemzőkre vonatkozó követelmények az alábbi táblázatban találhatóak:

Fizikai, kémiai jellemzők	Minőségi követelmény
	I. osztályú őrlemény
Természetes színezőanyag-tartalom, ASTA színegységben, legalább	100

Nedvességtartalom, tömegszázalék, legfeljebb	11
Összes hamu, szárazanyagra vonatkoztatva, tömegszázalék, legfeljebb	8
Savban oldhatatlan hamu, szárazanyagra vonatkoztatva, tömegszázalék, legfeljebb	0,7
Az étterrel kivont nem illékony anyagtartalom, szárazanyagra vonatkoztatva, tömegszázalék, legfeljebb	16
Örlési finomság, \varnothing 0,500 (mm) szitaméreten áteső rész százalékában	100

1.3.2. Fűszerpaprika-őrlemények csoportosítása csípősség szerint

A kapszaicinoid mennyisége a fűszerpaprika-őrleményben összesen (mg/kg):

csípősség megnevezése	kapszaicinoid tartalom (mg/kg)
csípősségmentes (édes)	30 alatt
enyhén csípős	30–200
csípős	200–500
nagyon csípős	500 felett

1.3.3 Érzékszervi tulajdonságok

A következő táblázat foglalja össze az egyes érzékszervi tulajdonságok elfogadható és a már nem elfogadható tulajdonságait.

I. osztály	Külső megjelenés	Szín	Illat	Íz
Elfogadható tulajdonságok	Homogén, finom őrlésű, vagy nem elkülönülő színhatásúan enyhén mozaikos.	Egyöntetű élénkpiros vagy sötétpiros, vagy téglapiros, vagy vörös.	Jellegzetes, tiszta, intenzív, fűszeres, enyhén karamelles. Enyhén kesernyés, enyhén fanyar. Minden idegen szagtól mentes.	Jellegzetes, aromás, tiszta, intenzív, harmonikus, kissé édeskés, enyhén karamelles. Kissé állott, vagy enyhén kesernyés, enyhén fanyar. Minden idegen íztől mentes. A csomagoláson feltüntetett csípősségi kategóriának jól érzékelhetően megfelel.
Nem elfogadható tulajdonságok	Inhomogén őrlés. Elkülönülő színhatású mozaikosság. Durva őrlésű	Sárgás vagy barnás, vagy feketés árnyalatú piros. Sárga vagy	Jellegtelen, fanyar, enyhén erjedt, enyhén füstös, levegőztetés	Jellegtelen, állott, fűízű, enyhén savanyú. Savanyú, keserű, avas, dohos, égett,

vagy összeállt, nem szétnyomható, csomós szemcsék, nagyszámú rostos rész. Szabad szemmel is látható idegen anyag.	barna. Egyenetlen színhatás. Kifakult világos vagy elbarnult, égett.	után is állott, keserű, savanyú, dohos, penészes, avas,égett, füstös vagy egyéb, a termékre nem jellemző idegen, vagy undorkeltó szag.	penészes. A termékre nem jellemző idegen íz. A csomagoláson feltüntetett csípősségi kategóriának nem felel meg.
---	--	--	---

1.4. Csomagolás, tárolás

A forgalomba kerülő fűszerpaprika-őrleményt fényvédő, zsírt fel nem szívó, át nem eresztő csomagolóanyagba kell csomagolni és úgy lezárni, hogy annak eredetisége a zárás látható megsértése nélkül biztosított legyen.

A fűszerpaprika-őrleményt száraz, hűvös, jól szellőztethető, közvetlen napfénytől, rovaroktól és rágcsálóktól védett helyen kell tárolni.

1.5. Jelölés

1.5.1. Megnevezés

1.5.1.1. A megnevezésnek tartalmaznia kell:

- a „fűszerpaprika-őrlemény” vagy „őrölt fűszerpaprika” vagy más, a fogyasztó számára azonos jelentéssel bíró „paprika” kifejezést (pl. őrölt paprika),
- a minőség szerinti besorolást az „I. osztályú” megjelölés feltüntetésével,
- a termék csípősségére való utalást a „csípősségmentes” vagy „édes”, „enyhén csípős”, „csípős” vagy „nagyon csípős” szavakkal. Ezen kívül csípősségre utaló piktogram vagy a kapszaicinoidtartalom mg/kg-ban is feltüntethető.

1.5.1.2. Tilos a termék megnevezésében és márkanevében magyar földrajzi egységet jelölni, amennyiben

- az őrlemény nem kizárólag magyarországi termesztésű fűszerpaprika felhasználásával készült vagy
- nem Magyarországról származó fűszerpaprika-őrleményt kevertékbele.

1.5.2. Termőhely jelölése

a) A fűszerpaprika-őrlemények csomagolásán fel kell tüntetni a termőhely(ek)et.

aa) Amennyiben több termőhelyről származik a felhasznált fűszerpaprika(őrlemény), akkor az adott termőhelyről származó, fűszerpaprika(őrlemény) mennyiségének csökkenő sorrendjében kell feltüntetni a termőhelyeket, egyúttal jelölve az adott termőhelyekről származó fűszerpaprika(őrlemény) tömegszázalékban kifejezett mennyiségét:
pl. Magyarország (70%), Spanyolország (20%), Kína (10%).

ab) Amennyiben az őrlemény alapjául szolgáló fűszerpaprika egy termőhelyről származik, a termék megnevezésében is lehet utalni arra az országra, ahol a fűszerpaprikát termesztették,
pl. I. osztályú spanyol fűszerpaprika-őrlemény; I. osztályú perui fűszerpaprika-őrlemény.

ac) Amennyiben az őrlemény alapjául szolgáló fűszerpaprika termőhelye kizárólag Magyarország, akkor a minőségi osztályba soroláshoz kapcsolatosan, az osztályba sorolással együtt a „csemege” megnevezés is feltüntethető.

b) A termőhelyet a fő látómezőben, a csomagoláson alkalmazott legnagyobb betűméret legalább 50%-át elérő betűmérettel kell feltüntetni, ami nem lehet kisebb a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról, az 1924/2006/EK és az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról és a 87/250/EGK bizottsági irányelv, a 90/496/EGK tanácsi irányelv, az 1999/10/EK bizottsági irányelv, a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv, a 2002/67/EK és a 2008/5/EK bizottsági irányelv és a 608/2004/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2011. október 25-i 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 13. cikk (2) és (3) bekezdésében a kötelezően feltüntetendő adatokra meghatározott betűméretnél.

2. II. osztályú fűszerpaprika-őrlemény

MÉ2-211/2

Élelmiszer-kategória a 1129/2011/EU rendelet szerint: 12.2.1.

2.1 A termék meghatározása

A fűszerpaprika-őrlemény a burgonyafélék (Solanaceae) családjába tartozó, különböző *Capsicumannuum* L. var. longum DC. fajták érett, szárított terméséből, őrléssel előállított termék.

2.2. Felhasználható összetevő

Fűszerpaprika-őrlemény előállításához kizárólag a fűszerpaprika termése használható fel: a bőr, a magház, az éretet, a termésben lévő magok, valamint változó mértékben tartalmazhatja a termés más részeit, mint a csészelevél és a kocsány.

Adalékanyag és egyéb összetevő felhasználása nem megengedett.

2.3. Minőségi jellemzők

2.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

A fizikai, kémiai jellemzőkre vonatkozó követelmények az alábbi táblázatban találhatóak:

Fizikai,kémiai jellemzők	Minőségi követelmény
	II. osztályú őrlemény
Természetes színezőanyag-tartalom, ASTA színegységben, legalább	80
Nedvességtartalom, tömegszázalék, legfeljebb	11
Összes hamu, szárazanyagra vonatkoztatva, tömegszázalék, legfeljebb	8,5
Savban oldhatatlan hamu, szárazanyagra vonatkoztatva, tömegszázalék, legfeljebb	0,9
Az éterrel kivont, nem illékony anyagtartalom, szárazanyagra vonatkoztatva, tömegszázalékban, legfeljebb	18,0
Őrlési finomság, ϕ 0,500 (mm) szitaméreten áteső rész százalékában	100

2.3.2. Fűszerpaprika-őrlemények csoportosítása csípősség szerint

A kapszaicinoidmennyisége a fűszerpaprika-őrleményben összesen (mg/kg):

csípősség megnevezése	kapszaicinoid tartalom (mg/kg)
csípősségmentes (édes)	30 alatt
enyhén csípős	30–200
csípős	200–500
nagyon csípős	500 felett

2.3.3. Érzékszervi tulajdonságok

A következő táblázat foglalja össze az egyes érzékszervi tulajdonságok elfogadható és a már nem elfogadható tulajdonságait.

II. osztály	Külső megjelenés	Szín	Illat	Íz
Elfogadható tulajdonságok	Homogén őrlésű. Nem elkülönülő színhatásúan enyhén mozaikos vagy elkülönülő színhatásúan mozaikos.	Egyöntetű világospiros, sárgáspiros, barnás árnyalatú piros, narancssárgás piros.	Jellegzetes, tiszta, idegen szagoktól mentes, fanyar vagy kesernyés.	Jellegzetes, aromás, tiszta, kissé édeskés, enyhén karamelles ízű, vagy fanyar, enyhén kesernyés, enyhén savanykás, kissé állott. A csomagoláson feltüntetett csípősségi kategóriának jól érzékelhetően megfelel.
Nem elfogadható tulajdonságok	Durva őrlésű vagy összeállt, nem szétnyomható, csomós szemcsék, nagyszámú rostos rész. Szabad szemmel is látható idegen anyag.	Pirosassárga, sárga. Pirosasbarna, barna. Kifakult világos- vagy elbarnult sötétpiros. Feketéspiros, égett szín. Paprikára nem jellemző, természetellenesen kifakult vagy teljesen elbarnult, vagy erősen kisárgult.	Keserű, savanyú, dohos, penészes, avas, levegőztetés után is állott, erjedt, égett, füstös vagy egyéb, a termékre nem jellemző idegen, vagy undorkeltő szag.	Jellegtelen, fűízű, állott, savanyú, keserű, avas, dohos, penészes, égett. A termékre nem jellemző idegen íz. A csomagoláson feltüntetett csípősségi kategóriának nem felel meg.

2.4. Csomagolás, tárolás

A forgalomba kerülő fűszerpaprika-őrleményt fényvédő, zsírt fel nem szívó, át nem eresztő csomagolóanyagba kell csomagolni, és úgy lezárni, hogy annak eredetisége a zárás látható megsértése nélkül biztosított legyen.

A fűszerpaprika-őrleményt száraz, hűvös, jól szellőztethető, közvetlen napfénytől, rovaroktól és rágcsálóktól védett helyen kell tárolni.

2.5. Jelölés

2.5.1. Megnevezés

2.5.1.1. A megnevezésnek tartalmaznia kell:

- a „fűszerpaprika-őrlemény” vagy „őrölt fűszerpaprika” vagy más, a fogyasztó számára azonos jelentéssel bíró „paprika” kifejezést (pl. őrölt paprika),
- a minőség szerinti besorolást a „II. osztályú”, megjelölés feltüntetésével,
- a termék csípősségére való utalást, a „csípősségmentes”, „enyhén csípős”, „csípős” vagy „nagyon csípős” szavakkal. Ezen kívül csípősségre utaló piktogram vagy a kapszaicinoidtartalom mg/kg-ban is feltüntethető.

2.5.1.2. Tilos a termék megnevezésében és márkanévében magyar földrajzi egységet jelölni, amennyiben

- az őrlemény nem kizárólag magyarországi termesztésű fűszerpaprika felhasználásával készült vagy
- nem Magyarországról származó fűszerpaprika-őrleményt keverték bele.

2.5.2. Termőhely jelölése

- a) A fűszerpaprika-őrlemények csomagolásán fel kell tüntetni a termőhely(ek)et.
- aa) Amennyiben több termőhelyről származik a felhasznált fűszerpaprika(őrlemény), akkor az adott termőhelyről származó, fűszerpaprika(őrlemény) mennyiségének csökkenő sorrendjében kell feltüntetni a termőhelyeket, egyúttal jelölve az adott termőhelyekről származó fűszerpaprika(őrlemény) tömegszázalékban kifejezett mennyiségét:
pl. Magyarország (70%), Spanyolország (20%), Kína (10%).
- ab) Amennyiben az őrlemény alapjául szolgáló fűszerpaprika egy termőhelyről származik, a termék megnevezésében is lehet utalni arra az országra, ahol a fűszerpaprikát termesztették:
pl. II. osztályú kínai fűszerpaprika-őrlemény; II. osztályú perui fűszerpaprika-őrlemény.
- ac) Amennyiben az őrlemény alapjául szolgáló fűszerpaprika termőhelye kizárólag Magyarország, akkor a minőségi osztályba soroláshoz kapcsolatosan, az osztályba sorolással együtt az „**édesnemes**” megnevezés is feltüntethető.
- b) A termőhelyet a fő látómezőben, a csomagoláson alkalmazott legnagyobb betűméret legalább 50%-át elérő betűmérettel kell feltüntetni, ami nem lehet kisebb a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról, az 1924/2006/EK és az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról és a 87/250/EGK bizottsági irányelv, a 90/496/EGK tanácsi irányelv, az 1999/10/EK bizottsági irányelv, a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv, a 2002/67/EK és a 2008/5/EK bizottsági irányelv és a 608/2004/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2011. október 25-i 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 13. cikk (2) és (3) bekezdésében a kötelezően feltüntetendő adatokra meghatározott betűméretnél.

1. melléklet a MÉ 2-211 számú irányelvhez

Fizikai, kémiai jellemzők	Vizsgálati módszer száma
Természetes színezőanyag-tartalom, ASTA színegységben	MSZ EN ISO 7541
Nedvességtartalom	MSZ EN ISO 7540 (A melléklete szerint)
Összes hamu, szárazanyagra vonatkoztatva	MSZ EN ISO 928
Savban oldhatatlan hamu, szárazanyagra vonatkoztatva	MSZ EN ISO 930
Az étterrel kivont nem illékony anyagtartalom, szárazanyagra vonatkoztatva	ISO 1108:1992
Őrlési finomság, ϕ 0,500 (mm) szitaméreten áteső rész	MSZ ISO 3588
Kapszaicinoidtartalom	MSZ 9681-4:2002

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV
(Codex Alimentarius Hungaricus)

MÉ 2-108 számú irányelve

a megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott fűszerpaprika-őrleményről

Ground paprika with distinctive quality label

I. Általános rendelkezések

1. Ezen irányelv az élelmiszerláncról és a hatósági felügyeletről szóló, 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdése alapján a megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott, (a továbbiakban: különleges) fűszerpaprika-őrleményre vonatkozó követelményeket tartalmazza.
2. Az őrleményt a burgonyafélék (*Solanaceae*) családjába tartozó, *különböző Capsicum annuum L. var. longum DC.* növényfajták érett, szárított terméséből, őrléssel állítják elő.
3. A különleges jelző használata csak az ezen irányelvnek megfelelő fűszerpaprika-őrlemények esetében használható.
4. A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, az Európai Parlament és a Tanács 1151/2012/EU számú rendelete szerint, a földrajzi árujelző-oltalom alatt álló elnevezéssel ellátott fűszerpaprika-őrleményekre külön jogszabályok vonatkoznak.
5. Az irányelvben meghatározott minőségi paramétereket a Magyar Élelmiszerkönyv 2-211 számú irányelvének mellékletében rögzített vizsgálati módszerekkel határozták meg, így a paraméterek ellenőrzésekor az ott megjelölt vagy azokkal egyenértékű vizsgálati módszereket kell alkalmazni.
6. Ez az irányelv a Vidékfejlesztési Értesítőben történő közzététel időpontjától lép hatályba.
7. Az irányelvnek nem megfelelő, de a korábbi szabályozásnak megfelelő, különleges minőségi jelöléssel ellátott fűszerpaprika-őrlemények 2016. június 30-ig tarthatók forgalomban.

II. Fogalommeghatározások

a 2-211 irányelvben szereplő fogalmakon kívül

1. **A termesztés helye:** az a helység, ahol az őrlemény alapjául szolgáló fűszerpaprikát termesztették.

III. Termék

1. Különleges fűszerpaprika-őrlemény

Élelmiszer-kategória a 1129/2011/EU rendelet szerint: 12.2.1.

1.1 A termék meghatározása

A különleges fűszerpaprika-őrlemény a burgonyafélék (*Solanaceae*) családjába tartozó, *különböző Capsicum annuum L. var. longum DC.* fajták érett, szárított, csúmatlanított terméséből, őrléssel előállított termék.

1.2. Felhasználható összetevő

Capsicum annuum L. var. Longum DC. növényfajták beérett, csúmatlanított bogyója.

Adalékanyag és egyéb összetevő felhasználása nem megengedett.

1.3. Minőségi jellemzők

1.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

A fizikai, kémiai jellemzőkre vonatkozó követelmények az alábbi táblázatban találhatók:

Fizikai, kémiai jellemzők	Minőségi követelmény
	Különleges fűszerpaprika-őrlemény
Természetes színezőanyag-tartalom, ASTA színegységben, legalább	120
Nedvességtartalom, tömegszázalék, legfeljebb	11
Összes hamu, szárazanyagra vonatkoztatva, tömegszázalék, legfeljebb	6,0
Savban oldhatatlan hamu, szárazanyagra vonatkoztatva, tömegszázalék, legfeljebb	0,4
Az étterrel kivont nem illékony anyagtartalom, szárazanyagra vonatkoztatva, tömegszázalék, legfeljebb	16,0
Őrlési finomság, ϕ 0,5 (mm) szitaméreten áteső rész százalékában	100

1.3.2. Fűszerpaprika-őrlemények csoportosítása csípősség szerint

Kapszaicinoid mennyisége a fűszerpaprika-őrleményben összesen (mg/kg):

<u>csípősség megnevezése</u>	<u>kapszaicinoidtartalom(mg/kg)</u>
csípősségmentes (édes)	30 alatt
enyhén csípős	30–200
csípős	200–500
nagyon csípős	500 felett

1.3.3. Érzékszervi tulajdonságok

A következő táblázat foglalja össze az egyes érzékszervi tulajdonságok elfogadható és nem elfogadható tulajdonságait.

	<i>Külső megjelenés</i>	<i>Szín</i>	<i>Illat</i>	<i>Íz</i>
Elfogadható tulajdonságok	Homogén, finom őrlésű. Nem mozaikos.	Egyenletesen élénk, olajos fényű, tüzes piros, vörös, téglavörös vagy téglavörösbe hajló piros.	Jellegzetes, tiszta, intenzív, harmonikus, aromás, fűszeres, enyhén édeskés, karamelles, enyhén kesernyés. Mellékszagoktól és idegen szagoktól mentes.	Jellegzetes, aromás, tiszta, intenzív, harmonikus, a teljesen beérett, csumentes termés megőrölt termésrészeinek ízharmóniájára épülő, kissé édeskés, enyhén karamelles vagy enyhén kesernyés. Bármilyen mellékíztől vagy idegen íztől mentes. A csomagoláson feltüntetett csípősségi kategóriának jól érzékelhetően megfelel.

Nem elfogadható tulajdonságok	Inhomogén őrlés. Mozaikosság. Durva őrlésű, vagy összeállt, nem szétnyomhatóan csomós szemcsék, nagyszámú rostos rész. Szabad szemmel is látható idegenanyag.	Fakópiros, sárgás- vagy barnászörös, barnáspiros. Kifakult vagy elbarnult, égett. Az érett paprikától eltérő színű.	Gyengén jellegzetes, kissé fanyar, kissé üres, kissé savanykás. Jellegtelen, fanyar, üres, keserű, savanyú, erjedt, dohos, penészes, égett, avas, füstös vagy egyéb, a termékre nem jellemző idegen, vagy undorkeltő szag.	Gyengén jellegzetes vagy jellegtelen, üres, fűzű. Idegen íz vagy idegen mellékíz. Kissé állott, kissé savanykás. Állott, savanyú, keserű, avas, dohos, égett, penészes. A csomagoláson feltüntetett csípősségi kategóriának nem felel meg.
--------------------------------------	---	---	--	--

1.4. Csomagolás, tárolás

A forgalomba kerülő fűszerpaprika-őrleményt fényvédő, zsírt fel nem szívó, át nem eresztő csomagolóanyagba kell csomagolni és úgy lezárni, hogy annak eredetisége a zárás látható megsértése nélkül biztosított legyen. Fényt áteresztő csomagolóanyag használata nem megengedett.

A fűszerpaprika-őrleményt száraz, hűvös, jól szellőztethető, közvetlen napfénytől védett, rovar- és rágcsálóvédelemmel ellátott helyen kell tárolni.

1.5. Jelölés

1.5.1. Megnevezés

A megnevezésnek tartalmaznia kell:

- a „fűszerpaprika-őrlemény” vagy „örölt fűszerpaprika”, vagy más, a fogyasztó számára azonos jelentéssel bíró „paprika” kifejezést (pl. örölt paprika),
- a minőség szerinti besorolást a „különleges” megjelölés feltüntetésével,
- a termék csípősségére való utalást a „csípősségmentes” vagy „édes”, „enyhén csípős”, „csípős”, „nagyon csípős” szavakkal. A csípősségre utaló piktogram vagy a kapszaicinoidtartalom mg/kg-ban feltüntethető.

1.5.2. Egyéb jelölésre vonatkozó szabályozás

A fűszerpaprika-őrlemények csomagolásán

- fel kell feltüntetni a termesztés helyét,
- a termesztés helyét a fő látómezőben, a csomagoláson alkalmazott legnagyobb betűméret legalább 50%-át elérő betűmérettel kell feltüntetni, aminem lehet kisebb a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról, az 1924/2006/EK és az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról és a 87/250/EGK bizottsági irányelv, a 90/496/EGK tanácsi irányelv, az 1999/10/EK bizottsági irányelv, a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv, a 2002/67/EK és a 2008/5/EK bizottsági irányelv és a 608/2004/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2011. október 25-i 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 13. cikk (2) és (3) bekezdésében a kötelezően feltüntetendő adatokra meghatározott betűméretnél,
- „kézműves” vagy „kézműves” megjelölés feltüntethető, amennyiben a paprikát kézzel szedték és nem gépi úton szárították.

1. Melléklet Jó Eljárási Gyakorlat

A termelés, feldolgozás, csomagolás, raktározás és forgalmazás során betartandó követelmények:

- Különleges fűszerpaprika alapanyagot, nyersterméket a feldolgozó csak olyan termelőtől vásárolhat, aki rendelkezik folyamatosan vezetett gazdálkodási naplóval. Saját termelés esetén is kötelező ilyen nyilvántartás vezetése.
- A gazdálkodási napló tartalmi elemei:
 1. a gazdálkodó adatai (név, cím, elérhetőség),
 2. a tevékenységi forma (östermelő, kistermelő, egyéni vállalkozó, jogi személy vagy jogi személyiséggel nem rendelkező szervezet),
 3. a fűszerpaprika-termesztésbe bevont terület elhelyezkedése, helyrajzi száma, nagysága,
 4. a termesztett fűszerpaprika fajtája,
 5. az adott helyrajzi számon elvégzett műveletek (talajművelés, trágyázás, palántanevelés és kiültetés vagy helyreállítás, sorművelés, öntözés, szedés) megnevezése és azok elvégzésének kezdő és befejező időpontja,
 6. a műveletekhez kapcsolódóan kijuttatott anyag megnevezése, a kijuttatott anyag vagy betakarított fűszerpaprika fajlagos mennyisége (anyag vagy terménymennyiség 1 hektárra jutó mennyisége), mértékegysége,
 - a.) műtrágyázással kijuttatott hatóanyagok megnevezése és azok mennyisége,
 7. permetezési napló,
 8. utóérlelés elvégzésének helye és időpontja, az utóérlelt fűszerpaprika mennyisége.
- A különleges fűszerpaprika-őrlemény alapanyaga nem származhat mesterségesen (kémiai anyagokkal érlelt alapanyagból).
- A feldolgozónak dokumentálnia kell és nyilvántartást kell vezetnie a felvásárolt alapanyag termelőjéről, termesztési helyéről, mennyiségéről és a felvásárlás pontos idejéről. A feldolgozónak a termelő által vezetett permetezési és gazdálkodási naplót ellenőriznie kell.

A különleges fűszerpaprika-őrlemény készítésének folyamatában kiemelten fontos a csoma eltávolítása, a csúsztatás. Csumátlanításhoz nyers vagy száraz állapotban is.

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV (Codex Alimentarius Hungaricus)

2-601 számú irányelve
(régi 2-33 számú irányelv)

a hőkezeléssel tartósított élelmiszerekről

Foods preserved by way of heat treatment

I. Általános rendelkezések

1. Ezen irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló, 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdése alapján a tartósított élelmiszerekre vonatkozó általános, és egyes termékekre vonatkozó részletes, ajánlott irányelveket tartalmazza. Célja, hogy segítse a gazdaság szereplőit azzal, hogy leírja az e termékekkel kapcsolatban kialakult magyar szokásokat, és az ezekből következő fogyasztói igényeket

2. Az irányelv a hőkezeléssel, savanyítással, cukorhozzáadással, tartósítószerrel vagy ezek kombinációjával tartósított növényi eredetű élelmiszerekre vonatkozik. Az irányelvnek nem tárgya a tartósított élelmiszerekre vonatkozó kötelező, jogi szabályozás.
3. Az irányelvben megfogalmazott szabályokon kívül a hőkezeléssel tartósított termékek előállítása közben be kell tartani az élelmiszerek előállítására, csomagolására, jelölésére és forgalmazására vonatkozó jogszabályokat.
4. Azon hőkezeléssel tartósított élelmiszerek esetében, ahol a töltőtömeg feltüntetése szükséges, a valós érték minden egyedi csomagnál legfeljebb 5%-kal lehet kevesebb a deklaráltnál.
5. Az irányelvben meghatározott fizikai, kémiai jellemzőket az I. számú melléklet szerinti módszerekkel határozták meg.
6. Az irányelv a Vidékfejlesztési Értesítőben jelenik meg, kizárólag elektronikus formában, jelen irányelv megjelenésével a MÉ 2-33. számú irányelv hatályát veszti. Alkalmazása a megjelenéstől számított *tizenötödik* naptól kötelező. A MÉ 2-33. számú irányelvnek megfelelő termékek 2014. december 31-ig forgalomba hozhatók, és e termékek minőségmegőrzési idejük lejártáig forgalomban tarthatók.

II. Fogalommeghatározások

1. **Deformáció:** a jellemző alaktól valamilyen külső mechanikai hatásra kialakult eltérő alak, ami a termék küllemét és megjelenésétrontja.
2. **Előfőzés (blansírozás):** olyan művelet, amellyel a zöldséget forró vízben vagy vízgőzben rövid ideig kezelik az állomány puhítása, az enzimaktivitás csökkentése céljából.
3. **Elsődleges összetevő:** valamely élelmiszer lényeges, vagy jellegzetes összetevője.
4. **Elszíneződött szem (barna szem):** nyersanyaghiba, ami termesztés, tárolás vagy feldolgozás alatt léphet fel (részben vagy teljes felületen).
5. **Felöntőlé:** az edénybe helyezett gyümölcs és/vagy zöldség által el nem foglalt tér kitöltésére használt, a termék összetételével harmonizáló ízesítőanyagokkal készített, általában szűrt folyadék, esetenként szeszes ital vagy gyümölcsle.
6. **Féltermék:** élelmiszer későbbi előállítására alkalmas alapanyag, amelyet különböző módon időlegesen tartósítottak.
7. **Foltos, rozsdapettyes zöldborsószem:** jellegzetes színű, felületi, csak a héjon található színváltozás, ami leginkább a rozsdaszínhez hasonlít.
8. **Gyümölcshányad:** termékben lévő gyümölcscrész százalékban kifejezve.
9. **Gyümölcspulp:** a gyümölcs ehető része (esetenként a héj, illetve a bőr, magok, magház stb. nélkül) aprítva, roppantva vagy zúzva, de nem áttörve.
10. **Gyümölcsvelő (gyümölcspüré):** a gyümölcs szitán áttört vagy hasonló művelet által nyert, ehető része.
11. **Hegyezetlen termék:** olyan zöldbab, amelyről a száralap és az ebből eredő rövid szárrész nincs eltávolítva.
12. **Hőkezelés:** olyan tartósítási eljárás, amellyel megfelelő hőmérsékleten bizonyos időtartam alatt elpusztítják a mikroorganizmusok vegetatív alakjait (pasztörözés) vagy a vegetatív alakokon kívül a spórákat is (sterilizálás).
13. **Húztatás:** olyan előkészítő művelet, amelynek során folyadék segítségével meghatározott anyagokat visznek be a gyümölcs szövetébe (vákuummal vagy anélkül).
14. **Hibás hüvely:** hüvelytöret, azaz a termést borító hüvely darabjai.
15. **Ízesítő növényi anyagok:** jellegzetes íz,- illat- és zamatanyagban gazdag növényi rész, amelyet az alkalmazott technológiában a termék jellegzetes ízhatásának kialakítására használnak.
16. **Kehely (csésze):** a különmemű virágtakaró külső köre, amely rendszerint keményebb, zöld levelekből áll.
17. **Kehelylevél (csészelevél):** a virágokat kehely formában körülvevő levelek.
18. **Kocsány (vacok):** a termést vagy a virágot a szárral összekötő, módosult szárrész.
19. **Léelválás:** folyékony és gélszerű termékek sűrűség szerinti rétegződése.

- 20. Léha szem:** beltartalom nélküli héj.
- 21. Magozás:** olyan művelet, amellyel a gyümölcsök magját eltávolítják.
- 22. Magtörmelék:** a csonthéjas gyümölcsök feldolgozásakor összetört, a kemény magot körülvevő csont-héjdarab.
- 23. Növényi eredetű idegen anyagok:** az adott növényből származó, nem a termékbe tartozó hüvely-, szár- és levéldarabok, csuhé, bajusz, torzsa. Egyéb más, idegen anyagok, amelyek nem az adott növényből származnak, idegen szemek és virágok.
- 24. Opálos termék:** enyhén zavaros termék.
- 25. pH-beállítás:** a kívánt savasság beállítása engedélyezett anyag adagolásával.
- 26. Romlóhibás gyümölcs vagy zöldség:** az az elsődleges összetevő, amelynek felületén apró, észrevehető romlásra utaló foltok láthatók.
- 27. Roppantás:** olyan művelet, amellyel a gyümölcs- és a zöldségfélék szöveti szerkezetét felszakítják a lé kipréselése nélkül.
- 28. Rostos alapanyag:** a gyümölcs és a zöldség különböző méretűre aprított rostjait is tartalmazó termék.
- 29. Rovar által károsított szemek (szúrt, rágott):** rovar vagy rovarlárva által megrágott szemek.
- 30. Sápadt, sárga szemek:** nem intenzíven sárga színű szem, de a többi zöldborsó színétől határozottan elkülönül.
- 31. Sejtszilárdítás:** olyan művelet, amellyel engedélyezett szilárdító adalékanyagot visznek be állományjavítás céljából az elsődleges növényi összetevők szöveibe.
- 32. Töltőtömeg:** a csomagolóedényben található anyagnak a lecsöpögtetés után maradó, terméket meghatározó része.
- 33. Tört szemek:** a szemnek legalább a fele hiányzik.
- 34. Vákuumzárás:** az atmoszferikus nyomásnál kisebb légnyomás kialakítása az edényben, a zárás folyamán.
- 35. Vízben oldható szárazanyag-tartalom:** az élelmiszerből kipréselhető folyadék refraktométerrel, 20 °C-on mért törésmutatója, amelyet a tartósítóiparban cukorszázalékban (szacharóz) kifejezett értékkel (ref %) adnak meg.

III. Termékcsoportok

1. BEFŐTTEK MÉ 2-601/1

Élelmiszer-kategória (1129/2011/EU rendelet szerint):4.2.3.

1.1. A termékcsoport meghatározása

A befőtt olyan, hőkezeléssel tartósított termék, amely felöntőlében különféle módon előkészített, lehetőleg alaktartó gyümölcs-, zöldségkomponenseket tartalmaz. Gyümölcssaláta esetén olyan termékről beszélünk, amely gyümölcsből készül, és amelyben a nagyobb gyümölcsöket közel azonos méretűre aprítják, a többit gerezdekben, egész bogyó alakjában, maggal vagy mag nélkül használják fel a termék előállításához. A gyümölcssaláta legalább négyféle gyümölcsből készül. A francia gyümölcssaláta legalább hatféle gyümölcsöt tartalmaz. A pudinggyümölcs olyan befőtt jellegű készítmény, amely kevés felöntőlé hozzáadásával, egész, felezett vagy darabolt gyümölcsből készült.

1.2. Felhasználható összetevők

1.2.1. Elsődleges összetevők

Lehet bármely gyümölcs (beleértve a zöld diót, gesztenyét is) továbbá néhány kabakos növény termése (pl. tök, sütőtök, görög- és sárgadinnye), valamint a rebarbara levélnyele és a paradicsom (zöldparadicsom) is.

Legyen ép, egészséges, növényi kórokozóktól és állati kártevőktől mentes, a beföttgyártás szempontjából megfelelő érettségű, friss. Lehet továbbá hűtött, gyorsfagyasztott, fagyasztva szárított vagy hőkezeléssel előtartósított.

Lehet bogyós, hámozott, hámozatlan, egész, felezett, darabolt, szeletelt, kockázott, magozott, cikkekre szedett, vágott vagy csíkozott. Darabolt almatermésű gyümölcs csak magház nélkül használható fel.

Egész termékek esetében úgy kell osztályozni, hogy egy osztályon belül az adott gyümölcs megjelenése a méret, a fajta, az előkészítettség és érettség szempontjából egyöntetű legyen.

1.2.2. Egyéb szokásosan felhasználható összetevők

Adalékanyagok,
alkohol, szeszes italok és bor,
aromák,
cukrok: MÉ 1-3-2001/111 előírás szerint(részben vagy teljesen helyettesíthető mézzel – MÉ 1-3-2001/110),
ecet,
fűszerek, fűszerkivonatok,
ivóvíz,
keményítőhidrolizátumok,
növényi ízesítő- és díszítőanyagok,
színes gyümölcs- és zöldséglevelek és sűrítvényeik.

1.3. Minőségi jellemzők

1.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

Vízben oldható szárazanyag-tartalom:	14–20 ref%,
pH-érték:	legfeljebb 4,3.
Etil-alkohol-tartalom	
alkoholos befőttek esetén:	1,2–16,0% (V/V),
a jelölésen feltüntetett értéktől való eltérés:	legfeljebb $\pm 1,5\%$ (V/V).
Homoktartalom:	
– fán termő gyümölcs esetében,	legfeljebb 0,003% (m/m),
– bokron, földön termő gyümölcs	legfeljebb 0,005% (m/m),
zöldség esetében	legfeljebb 0,005% (m/m),
– szamóca esetében	legfeljebb 0,01% (m/m).

1.3.2. Érzékszervi jellemzők

Alak: az összetevő darabjai hasonló módon vannak előkészítve, közel azonos méretűek és állományban nem térnek el egymástól.

Szín: az összetevő darabjai színben nem térnek el egymástól, a befőtt színe a felhasznált összetevőre jellemző.

Illat: harmonikus, kellemes, a felhasznált összetevőkre jellemző.

Íz: a felhasznált összetevő íze felismerhető, harmonikusan kellemes.

Állomány: a befőttben a gyümölcs, (zöldség) legyen rugalmas állományú, alaktartó, ne legyen túl kemény vagy elpuhult, szétfosló.

A felöntőlé: – a pudinggyümölcs kivételével – az elsődleges összetevőt fedje el, legyen tiszta, áttetsző, kellemes ízű.

Az elsődleges összetevő egyenletesen töltse ki a rendelkezésre álló teret, ne emelkedjen a felszínre és ne szálljon le az edény aljára.

Többkomponensű befőttek megjelenése egyenletes, kiegyensúlyozott legyen. Az egyes anyagok lehetőleg tartsák meg egyedi jellegzetességüket.

1.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

1.5. Jelölés

1.5.1. Megnevezés

Egykomponensű befőtt: egyféle elsődleges összetevőből készült. A terméket az elsődleges összetevő nevével és a „befőtt” szóval kell megnevezni.

Kétkomponensű befőtt: kétféle elsődleges összetevőből készült termék, amelyben az egyik komponens mennyisége legalább 33% (m/m). Megnevezésében az elsődleges összetevők nevét – mennyiségi arányukat figyelembe vevő sorrendben – kell a „befőtt” szóval kiegészíteni.

Vegyesbefőtt: legalább háromféle elsődleges összetevőt tartalmazó termék, amelyben egyik komponens mennyisége sem lehet 50%- (m/m)-nál több. Megnevezésben elegendő a „vegyesbefőtt” szó feltüntetése, nem kell az összetevőkre utalni.

Gyümölcssaláta: a megnevezésben elegendő a „gyümölcssaláta” szó feltüntetése, nem kell az összetevőkre utalni.

Pudinggyümölcs: a „puding” szó és a gyümölcs nevének összeírásával kell megnevezni (a pudingszilva értelemszerűen magozott és felezett, ezt külön megadni nem szükséges).

Alkoholos és ecetes beföttek: megnevezésükben ezeket az összetevőket is meg kell adni.

Méz: használata esetén erre a tényre a megnevezésben utalni kell.

Szárított, aszalt gyümölcs: felhasználásuk esetén, egykomponensű beföttek esetében a „szárított” vagy az „aszalt” szót a megnevezésben fel kell tüntetni.

Példák a megnevezésre:

- Szilvabefőtt,
- Alkoholos meggybefőtt,
- Almabefőtt mézzel,
- Alma-körte befőtt,
- Vegyesbefőtt mézzel,
- Alkoholos francia gyümölcssaláta,
- Pudingszilva,
- Ecetes szilvabefőtt.

1.5.2. Egyéb jelölés

- Az összetevő aprítottságára, magozott vagy magozatlan, hámozott vagy hámozatlan állapotára, megjelenésére vonatkozó információkat a megnevezéshez kapcsolódóan kell feltüntetni.
- A jelölésnek tartalmaznia kell: „Összes cukortartalom ...g/100g”, ahol a késztermékben 20 °C-on, refraktométerrel, □□□ref.% pontossággal meghatározott értéket kell feltüntetni.

Nem kell feltüntetni:

- a vegyesbefőtt, a gyümölcssaláta, a rebarbara, az alma, a körte és a birs esetében a hámozottságra és az aprítottságra vonatkozó utalást (csak abban az esetben, ha az különleges);
- a csonthéjas gyümölcsök (cseresznye, meggy, szilva stb.) esetében a magozatlanságot, bogyósok esetében a kocsány és a szár eltávolításának tényét, vagyis az általánosan elfogadott, megszokott megjelenést, főleg akkor, ha a befőtt üvegbe van töltve és feldolgozási módja látható.

Példák az egyéb jelölésre:

- Meggybefőtt, magozott,
- Őszibarackbefőtt, hámozatlan,
- Birsalmabefőtt, kockázott.

1.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

Az alkalmas elsődleges összetevőket válogatással, kíméletes mosással, esetleg száreltávolítással, osztályozással, utántisztítással – szükség esetén – hámozással, aprítással, magozással, laza állagú anyagok esetén sejtszilárdítással, illetve húzatással alkalmassá teszik a további feldolgozásra.

A felsorolt műveleteket – szükség esetén – az előfőzés művelete követheti.

Az elsődleges összetevőt ezután edénybe töltik, felöntik, szükség esetén légtelenítik, majd lezárják, lehetőleg gőzvákuum- vagy vákuumzárást alkalmazva, ezután hőkezeléssel (pasztörözéssel) tartósítják.

2. SZÖRPÖK

2.1. GYÜMÖLCSSZÖRPÖK MÉ 2-601/2/1

Élelmiszer-kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 14.1.4.

2.1.1. A termékcsoport meghatározása

A gyümölcszörp olyan sűrűn folyó készítmény, amelyet friss vagy tartósított gyümölcsleiből, sűrített gyümölcsleiből, gyümölcsvelőből vagy ezek keverékéből cukor és adalékanyagok hozzáadásával állítanak elő, és a vízben oldható szárazanyag-tartalma legalább 60,0 ref.%.

Gyümölcszörp: a termék elsődleges összetevője derített vagy derítetlen gyümölcsle, sűrített gyümölcsle és/vagy gyümölcsvelő (gyümölcspüré).

Déligyümölcszörp: a termék elsődleges összetevője citrusfélék és/vagy más déligyümölcsök leve, sűrített leve vagy pulpa.

Ízesített gyümölcszörp: a terméket gyümölcs elsődleges összetevőből és a felhasznált gyümölcs jellegétől eltérő ízesítőanyagok hozzáadásával készítik.

2.1.2. Felhasználható összetevők

2.1.2.1. Elsődleges összetevők

Gyümölcslé: a gyümölcsből fizikai eljárással nyert, nem erjesztett lé, amelynek színe, íze és illata a felhasznált gyümölcsre jellemző. A gyümölcscszörpök előállítására felhasználható tartósított gyümölcslé is.

Sűrített gyümölcslé: az eredeti gyümölcslé természetes víztartalmának részleges eltávolításával készül.

Gyümölcsvelő (gyümölcspüré): az egész vagy a hámozott gyümölcs ehető részének áttörésével (lé elválasztása nélkül) készül, rostos anyag.

2.1.2.2. Egyéb szokásosan felhasználható összetevők

Adalékanyagok,

aromák,

cukor: MÉ 1-3-2001/111 szerint (részben vagy teljesen helyettesíthető mézzel – MÉ 1-3-2001/110),

ivóvíz,

ízesítőanyagok,

keményítőhidrolizátumok.

A gyümölcs- és a déligyümölcs-alapú szörpök esetén csak a felhasznált gyümölcsre jellemző aromaanyagok használhatók.

Az ízesített gyümölcscszörpök esetén a gyümölcs alapanyagot eltérő jellegű aromával is lehet ízesíteni.

2.1.3. Minőségi jellemzők

2.1.3.1. Kémiai, fizikai jellemzők

Vízben oldható szárazanyag-tartalom: legalább 60,0 ref. %.

Összes savtartalom (citromsavban kifejezve):

– gyümölcscszörpökben legalább 0,9% (m/m).

– citrusszörpökben legalább 1,5% (m/m).

– egyéb déligyümölcscszörpökben legalább 0,4% (m/m).

– ízesített szörpökben legalább 0,9% (m/m).

A gyümölcstartalom mennyisége

Az egyes készítményekhez legalább a következő mennyiségű előkészített gyümölcs anyagot [gyümölcslé, sűrített gyümölcslé, gyümölcsvelő (gyümölcspüré)] kell felhasználni:

A gyümölcscszörpnek legalább 33% (m/m) gyümölcslevet vagy gyümölcsvelőt (gyümölcspürét) kell tartalmaznia.

Sűrített gyümölcslé felhasználása esetén az adagolt mennyiséget át kell számítani az eredeti gyümölcslére.

2.1.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: a felhasznált gyümölcsre jellemző. A szűrt gyümölcscszörp áttetsző, kismértékű opálosság megengedett. A zavarosított, vagy jellege szerint zavaros (trüb) szörp nem áttetsző.

Íz: a felhasznált gyümölcs íze egyértelműen felismerhető, a szörp ízében dominál. Ízesített gyümölcscszörp esetén az uralkodó illat- és zamatanyagot nem a gyümölcs, hanem a termék jellegét meghatározó aroma adja.

Illat: a felhasznált gyümölcsre jellemző, tiszta illat.

Állag: a szörp egynemű, sűrűn folyó. A citrusgyümölcsökből készített szörpökben kismértékű (legfeljebb 1 mm) olajgyűrű jelenléte még elfogadható.

Kismértékű léelválás (10%) nem kifogásolható. A léelválást, illetve az üledékképződést 24 órás ülepités után kell elbírálni.

Megjegyzés

Az érzékszervi vizsgálatot a fogyasztásra ajánlott hígítási arányban, ha ez nincs a címkén feltüntetve, akkor 12 ref.%-ra visszahígított állapotban kell végezni.

2.1.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

2.1.5. Jelölés

2.1.5.1. Megnevezés

Ha a termék egyféle gyümölcsből készül, a megnevezést a gyümölcs nevéből és a „szörp” szóból kell képezni.

Ha termék két- vagy többféle gyümölcsből készül, akkor vagy a **gyümölcsök neve**, vagy a „**vegyes gyümölcszörp**” kifejezés alkalmazható. A gyümölcsök nevének felsorolását a legnagyobb hányadban előforduló gyümölcs nevével kell kezdeni, amit a mennyiség csökkenő sorrendjében kell követnie a többi gyümölcsnek. **A legnagyobb mennyiségben felhasznált gyümölcs mennyisége nem haladhatja meg a gyümölcstartalom 75%-át.**

Ízesített gyümölcszörpök esetén az ízre való utalást **aroma használata esetén**, „...ízű gyümölcszörp”, **kivonat használata esetén az**, „...**ízesítésű gyümölcszörp**” kifejezéssel kell megadni.

Rostos gyümölcszörp esetében a „rostos” szót a megnevezésben szerepeltetni kell.

Ha a színjavítás céljából a hozzáadott lé mennyisége a 10% (V/V) határértéket nem éri el, akkor a terméket nem kell vegyes gyümölcszörpként megnevezni, de a „...**lével színezve**” kifejezést fel kell tüntetni.

Amennyiben a terméket cukorral és mézzel vagy csak mézzel édesítik, a megnevezésben ezt fel kell tüntetni.

Példák a megnevezésre:

Ribizliszörp,
Alma-körte szörp,
Kiviízű vegyes gyümölcszörp,
Kiviízű almaszörp,
Rostos vegyes gyümölcszörp,
Alma-körte szörp, bodzaléval színezve,
Almaszörp mézzel és cukorral,
Mézes almaszörp,
Bodzavirág ízesítésű gyümölcszörp.

2.1.5.2. Egyéb jelölés

A termékhez antioxidánsként adagolt L-askorbinsavat tilos C-vitamin-tartalomként feltüntetni.

2.1.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A gyümölcszörpöt meleg vagy hideg eljárással gyártják.

Meleg eljárás esetén cukorból vagy izocukorból, étkezési savból, gyümölcsléből és/vagy vízből 70–80 °C-on szirupot készítenek.

A hideg eljárás esetén az anyagnorma szerinti anyagokat keverős tartályban szobahőmérsékleten egyenletesen elkeverik.

Az oldat (szirup) vízben oldható szárazanyag-tartalmát beállítják. Az áttetsző szörpöket szűrik, majd töltik. A rostos szörpöket szűrés nélkül töltik. A töltést végezhetik melegen, vagy hidegen. A színes gyümölcszörpök színezhetők egyéb színes gyümölcsök levével. A színjavítás céljából hozzáadott levek mennyisége a megnevezésben szereplő gyümölcs levének 10%- (V/V-)át nem haladhatja meg.

Sűrített gyümölcslé használata esetén a sűrítmény mennyiségét az eredeti gyümölcslé mennyiségére kell átszámítani.

2.2. Víz és kivonat alapú szörpök MÉ 2-601/2/2

Élelmiszer-kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 14.1.4.

2.2.1. A termék meghatározása

A víz és kivonat alapú szörp olyan, a megnevezésére jellemző illatú és ízű készítmény, amelyet cukorszirupból, ízesítő- és adalékanyagok hozzáadásával állítanak elő.

2.2.2. Felhasználható összetevők

Adalékanyagok,
aromák,
cukor: MÉ 1-3-2001/111 szerint(részben vagy teljesen helyettesíthető mézzel – MÉ 1-3-2001/110),
gyümölcslevek, illetve -sűrítvények,
ivóvíz,
ízesítőanyagok,
keményítőhidrolizátumok,
növényi kivonatok.

2.2.3. Minőségi jellemzők

2.2.3.1.Érzékszervi jellemzők

A termék íze és illata, a felhasznált aromára vagy kivonatra jellemző, jellegzetes, színe a termékre jellemző. A termék ne legyen idegen ízű és illatú.

A szűrt szörp sűrűn folyó, homogén, áttetsző. Kismértékű opálosság megengedett.

A zavaros vagy a zavarosított szörp, egynemű, sűrűn folyó, nem áttetsző.

Megjegyzés

Az érzékszervi vizsgálatot a fogyasztásra ajánlott hígítási arányban, ha ez nincs a címkén feltüntetve, akkor 12 ref.%-ra visszahígított állapotban kell végezni.

2.2.3.2. Kémiai, fizikai jellemzők

Vízben oldható szárazanyag-tartalom legalább 50,0 ref.%,
(cukor használata esetén)

összes savtartalom (citromsavban) legalább 0,4% (m/m).

2.2.5. Jelölés

2.2.5.1. Megnevezés

Aromával készített szörp megnevezésének tartalmaznia kell a jelleget adó aroma nevét az „...ízű szörp” szavakkal összekapcsolva.

Kivonat alapú szörp megnevezését az ízesítő növényi anyag nevéből és a „...szörp” szóból kell képezni.

Az egyéb ízesítésű szörpök esetén a jelleget adó ízesítőanyagra utaló név vagy a fantázianév mellett a „vízalapú szörp” kifejezést is fel kell tüntetni.

Megengedett a megnevezés olyan kiegészítése, amely az alapíz mellett egyéb ízesítésre is utal.

Példák a megnevezésre: Kiviízű szörp,
Citromízű hársfavirág szörp.

2.2.5.2. Egyéb jelölés

A címke grafikája csak a kivonatalapú szörp esetén tartalmazhatja a felhasznált ízesítő növényi rész ábráját.

A termék vízben oldható szárazanyag-tartalmát fel kell tüntetni.

A termékhez antioxidánsként adagolt L-aszkorbinsavat tilos C-vitamin-tartalomként feltüntetni.

Kivonat alapú szörpök esetében az összetevőknél g/kg-ban vagy %-ban meg kell adni a felhasznált ízesítő növényi rész mennyiségét.

A hőkezeléssel tartósított 60 ref.%-nál kisebb szárazanyag-tartalmú szörpök címkéjén fel kell tüntetni még a „Felbontás után hűtve tárolandó” kifejezést.

2.2.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A víz és kivonat alapú szörpöt meleg vagy hideg eljárással gyártják.

Meleg eljárás esetén cukorból vagy keményítőhidrolizátumból, étkezési savból és vízből vagy növényi kivonatból (esetleg gyümölcslevekből) 70–80 °C-on szirupot készítenek.

A hideg eljárás esetén az anyagnorma szerinti anyagokat keverős tartályban szobahőmérsékleten egyenletesen elkeverik.

A szörp vízben oldható szárazanyag-tartalmát beállítják. Az áttetsző szörpöket szűrik, majd töltik.

A terméket szükség szerint hőkezelik, vagy egyéb módon tartósítják.

Kivonat alapú szörpökhöz a termék jellegét meghatározó aroma nem használható, megengedett azonban egyéb ízesítő jellegű természetes aroma használata.

3. LEKVÁRFÉLÉK MÉ 2-601/3

Ezen irányelv hatálya nem terjed ki a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/113 számú előírása szerinti gyümölcsdzsemre, zselére, marmeládra és cukrozott gesztenyekrémmre.

A lekvárfélék olyan készítmények, amelyeket egy- vagy többféle, friss vagy tartósított gyümölcsből, cukorral vagy anélkül (esetleg mézzel vagy édesítőszerrel) a kívánt töménységűre főznek és hőkezeléssel, tartósítószerrel vagy a fenti módszerek kombinálásával tartósítanak.

3.1. LEKVÁR, ÍZ MÉ 2-601/3/1

Élelmiszer-kategória (1129/2011/EU rendelet szerint):4.2.4.1.

3.1.1. A termék meghatározása

Olyan készítmény, amely a felhasznált gyümölcsöt (gyümölcspulpot) részben darabos formában és/vagy áttörve (passzírozva) tartalmazza, ízek esetében csak áttörve.

Az egyféle gyümölcsből készülő lekvárok, ízek esetében más gyümölcs is hozzáadható velő vagy lé formájában az állomány, az íz vagy a szín javítása céljából, de annak mennyisége a megnevezésben feltüntetett gyümölcs mennyiségének legfeljebb 10%- (m/m-)a lehet.

A megnevezésben feltüntetett gyümölcs aránya azonban nem csökkenthető, és a gyümölcstartalomnak meg kell felelnie a 3.1.3.1. pontban szereplő követelményeknek.

A kétféle gyümölcsből készült lekvárfélék, ízek esetében a megnevezésben az első helyen feltüntetett gyümölcs aránya az összes gyümölcsfelhasználás 50–75%- (m/m-)a között legyen. Kivételt képeznek a nagyon jellegzetes, aromás gyümölcs felhasználásával készült lekvárok (sárgadinnye, passiógyümölcs, ananász, papaja, citrom és gyömbér), amelyek esetében az aromás gyümölcs aránya legalább 5% (m/m) legyen.

A három- vagy a többféle gyümölcsből készült, vegyes lekvárkészítmények, ízek esetén a legnagyobb mennyiségben használt gyümölcs aránya ne haladja meg a 75%- (m/m-)ot.

Sütésállónak nevezhető a termék, ha a gyártó által a címkén feltüntetett paraméterek mellett a jellemző tulajdonságait megőrzi.

3.1.2. Felhasználható összetevők

3.1.2.1 Elsődleges összetevők

Lekvárfélék, ízek előállítására alkalmas gyümölcsök megfelelően előkészített ehető része (friss vagy tartósított). Ide számít az irányelv szempontjából a kabakosok (dinnye, sütőtök stb.) és a paradicsom termése, a rebarbara levélnyele, a sárgarépa, az édesburgonya és a gyömbér ehető része, valamint a citrushéj. (Citrushéj ideiglenes tartósítása sós lében megengedett.)

3.1.2.2. Egyéb, szokásosan felhasználható összetevők

Adalékanyagok,
aromák,
cukrok(MÉ 1-3-2001/111 szerint),
fűszerek, fűszernövények, azok kivonatai, citrushéj, egyéb növényi ízesítőanyagok,
ivóvíz,
keményítőhidrolizátumok,
piros gyümölcsök leve, céklalé (színezésre),
citruslekvárhoz csak más citrusgyümölcs-féleség adható.

3.1.3. Minőségi jellemzők

3.1.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

100 g késztermékhez felhasznált, előkészített gyümölcs mennyisége:

- általában:	legalább 35 g,
- feketeribiszke, birs, csipkebogyó esetében:	legalább 25 g,
- citrusgyümölcsök esetében:	legalább 20 g.
Vízben oldható szárazanyag-tartalom:	legalább 40ref.%.
Homoktartalom:	legfeljebb 0,1% (m/m).

3.1.3.2. Érzékszervi jellemzők

- Szín:** természetes, élénk, a felhasznált gyümölcs(ök)re jellemző, vagy hozzáadott színiegészítés esetén a színezőanyagoknak megfelelő. Egyes termékek esetén fényes lehet.
- Íz:** a felhasznált gyümölcs(ök) íze felismerhető, az alkalmazott fűszerekre jellemző, harmonikus, tiszta.
- Illat:** a felhasznált gyümölcs(ök)re jellemző, az alkalmazott fűszerek illata érezhető, harmonikus.
- Állag:** lekvárok esetén kocsonyás, darabosan szakadó vagy sűrűn folyó, a felhasznált gyümölcs(ök)et darabosan tartalmazhatja.
Ízek esetén legfeljebb 0,8 mm lyukméretű szitán áttört, kocsonyás, kenhető, szakadó, sűrűn folyó vagy szeletelhető, alaktartó állományú.

3.1.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

3.1.5. Jelölés

3.1.5.1. Megnevezés

Ha a termék egyféle gyümölcsből készült, a megnevezést a gyümölcs nevéből és a „lekvár/íz” szóból kell képezni.

Ha a termék kétféle gyümölcsből készül, akkor a gyümölcsöket a felhasznált mennyiség sorrendjében kell a megnevezésben feltüntetni.

Ha a termék többféle gyümölcsből készült, akkor a „vegyes gyümölcslekvár/vegyes gyümölcsíz” kifejezés alkalmazható.

Az **egyféle gyümölcsből** készült lekvárkészítmények megnevezésében feltüntethető a felhasznált gyümölcs fajtájának a neve is (pl. „meggylekvár cigánymeggyből” stb.).

A megnevezéshez kapcsolódóan fel kell tüntetni a jelleget lényegesen meghatározó előkészítést, ízesítést vagy fűszerezést.

Példák a megnevezésre: Öszibaracklekvár,
Sárgabarackíz,
Meggylekvár, cigánymeggyből,
Sárgabarackíz, sütésálló,
Szilvalekvár.

3.1.5.2. Egyéb jelölés

A termék címkéjén a következő adatokat a megnevezéshez kapcsolódóan kell feltüntetni:

- A jelölésnek tartalmaznia kell: „Összes cukortartalom ...g/100 g”, ahol a késztermékben 20 °C-on, refraktométerrel, □□3 ref.% pontossággal meghatározott értéket kell feltüntetni. A cukortartalmat nem szükséges feltüntetni abban az esetben, ha a Magyar Élelmiszerkönyvnek az élelmiszerek tápértékjelöléséről szóló, 1-1-90/496 számú előírása szerinti tápértékjelölésben ez szerepel.

- A gyümölcsstartalomra utalni kell a „100g termék ...g gyümölcs felhasználásával készült” szöveggel. A gyümölcs szó helyett megadható a gyümölcsfaj vagy -fajták neve.

A termék jellegétől függően meg kell adni a felbontás utáni tárolási körülményeket, (kivéve a tartósítószer tartalmazó és a kis kiszerezésű, egyszeri fogyasztásra szánt termékeket) és a javasolt felhasználási időt (itt lehet hivatkozni a tartósítószer hiányára is).

A termékhez antioxidánsként adagolt L-aszkorbinsavat tilos C-vitamin-tartalomként feltüntetni.

A „sütésálló” megnevezés használata esetén utalni kell a felhasználás hőfokára és időtartamára.

Példák az egyéb jelölésre: Szamócalekvár; 100g termék 40 g gyümölcs felhasználásával készült. Összes cukortartalom: 70g/100g. Felbontás után hűtve tárolandó.

Vegyes gyümölcsíz; 100 g termék 70 g gyümölcs felhasználásával készült. Összes cukortartalom: 40g/100g, sütésálló (**180°C-on, legfeljebb 30 percig sütve**)

3.1.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A 3.1.2. pont szerinti elsődleges összetevőt, az egyéb összetevőkkel készre főzik. Az előtartósított elsődleges összetevők úgy is elkészülhetnek, hogy a szükséges tisztítási, aprítási műveletek egy részét nem az előtartósított alapanyag készítése során, hanem csak közvetlenül a feldolgozás előtt végzik el. A feldolgozást SO₂-tartalmú elsődleges összetevők esetén a kén-dioxid-tartalom csökkentésével, szárított elsődleges összetevő esetén a vízben való visszaduzzasztással (hidratálásával) kell kezdeni.

Az elkészített (az előírt szárazanyag-tartalomra beállított) lekvárféleséget megfelelő, tiszta csomagolóedénybe töltik.

A lekvárféléket, ízeket hőkezeléssel, tartósítószerrel vagy a kettő kombinációjával tartósítják.

3.2 GYÜMÖLCSSAJT MÉ 2-601/3/2

Élelmiszer-kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 4.2.5.3.

3.2.1. A termék meghatározása

A gyümölcssajt olyan lekvárfélesítmény, amely egyféle, áttört gyümölcsből készül. Szeletelhető, alaktartó állományú. Dió, mandula, sárgabarack stb. magbelével ízesíthető és díszíthető.

3.2.2. Felhasználható összetevők

3.2.2.1. Elsődleges összetevők

Felhasználható valamennyi, a lekvárfélék előállítására alkalmas gyümölcsféle megfelelően előkészített, ehető része. Az előkészített gyümölcs lehet friss, vagy tartósított.

Ezen irányelv szempontjából gyümölcsnek számít a kabakosok (dinnyefélék, sütőtök stb.) és a paradicsom termése, a rebarbara levélnyele, a sárgarépa, az édesburgonya és a gyömbér ehető része, valamint a nem felületkezelt citrushéj is.

3.2.2.2. Egyéb, szokásosan felhasználásra kerülő anyagok

Adalékanyagok,

aromák,

cukrok: MÉ 1-3-2001/111 szerint (részben vagy teljesen helyettesíthető mézzel - MÉ 1-3-2001/110, melasszal vagy barnacukorral),

fűszerek, fűszernövények, azok kivonatai, egyéb növényi ízesítőanyagok,

habzágátlóként alkalmazott étkezési zsírok és olajok,

ivóvíz,

keményítőhidrolizátumok,

olajos magvak,

piros gyümölcsök leve, esetleg színezésre használt céklalé.

3.2.3. Minőségi jellemzők

3.2.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

A gyümölcscsel bevitt vízzel oldható

szárazanyag-tartalom: legalább 7% (m/m).

Vízben oldható szárazanyag-tartalom: legalább 40 ref.%.
Homoktartalom: legfeljebb 0,10% (m/m).

3.2.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: természetes, élénk, a felhasznált gyümölcsre vagy gyümölcsökre jellemző vagy színelőállítás esetén a hozzáadott színezőanyagoknak megfelelő.

Egyes termékek esetében fényes lehet.

Íz, illat: a felhasznált gyümölcsre vagy gyümölcsökre, illetve a fűszerekre jellemző, harmonikus, idegen íztől és illattól mentes.

Külső megjelenés: vágható, szeletelhető, alaktartó állomány.

3.2.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

3.2.5. Jelölés

3.2.5.1. Megnevezés

A termék megnevezését a felhasznált gyümölcs vagy gyümölcsök nevéből és „sajt” szóból kell képezni.

Amennyiben a termék ízesítésére, díszítésére olajos magvakat használtak fel, ezt a termék megnevezésében jelezni kell.

Példák a megnevezésre: Birsalmasajt,
Birsalmasajt dióval.

3.2.5.2. Egyéb jelölés

A termék címkéjén a következő adatokat a megnevezéshez kapcsolódóan kell feltüntetni:

- A jelölésnek tartalmaznia kell: „Összes cukortartalom ...g/100 g”, ahol akésztermékben 20 °C-on, refraktométerrel, □□3 ref.% pontossággal meghatározott értéket kell feltüntetni. A cukortartalmat azonban nem szükséges feltüntetni abban az esetben, ha a Magyar Élelmiszerkönyvnek az élelmiszerek tápértékjelöléséről szóló, 1-1-90/496 számú előírása szerinti tápértékjelölésben ez szerepel.
- A gyümölcsstartalomra utalni kell a „100g termék ...g gyümölcs felhasználásával készült” szöveggel. A gyümölcs szó helyett megadható a gyümölcsfaj vagy -fajták neve.

A termék jellegétől függően meg kell adni a felbontás utáni tárolási körülményeket, (kivéve a tartósítószer tartalmazó és a kis kiserelésű, egyszeri fogyasztásra szánt termékeket) és a javasolt felhasználási időt (itt lehet hivatkozni a tartósítószer hiányára is).

A termékhez antioxidánsként adagolt L-aszkorbinsavat tilos C-vitamin-tartalomként feltüntetni.

Példák az egyéb jelölésre: Birsalmasajt dióval, 100g termék 150g birsalma felhasználásával készült. Összes cukortartalom: 60g/100g. Felbontás után hűtve tárolandó.

3.2.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A 3.2.2. pont szerinti elsődleges összetevőt, az egyéb összetevőkkel készre főzik. Az előtartósított elsődleges összetevők úgy is készülhetnek, hogy a szükséges tisztítási, aprítási műveletek egy részét nem az előtartósított alapanyag készítése során, hanem csak közvetlenül a feldolgozás előtt végzik el. A feldolgozást SO₂-tartalmú elsődleges összetevők esetén a kén-dioxid-tartalom csökkentésével, szárított elsődleges összetevő esetén a vízben való visszaduzzasztással (hidratálásával) kell kezdeni.

4. ZÖLDSÉGEK SÓS LÉBEN MÉ 2-601/4

Élelmiszer-kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 4.2.3.

4.1. Hőkezeléssel tartósított zöldborsó MÉ 2-601/4/1

4.1.1. A termékcsoport meghatározása

A hőkezeléssel tartósított zöldborsó olyan termék, amelyet sós, cukros felöntőlé hozzáadásával készítenek.

4.1.2. Felhasználható összetevők

4.1.2.1. Elsődleges összetevők

Hüvelyből kifejtett velő-, kifejtő- vagy cukorborsószemek (*Pisum sativum* L.).

A felhasznált friss, vagy gyorsfagyasztott zöldborsó legyen a fajtára jellemző színű és illatú, gyakorlatilag mentes idegen növényekből származó szennyeződéstől és állati kártevőktől.

A termék egyenletessége érdekében a nyers zöldborsószemeket szemmagyság szerint lehet osztályozni.

Szemmagyság szerinti osztályozás:

Az osztály neve	Szemmagyság (mm)
Osztályozott:	
apró szemű	8,2 vagy kisebb
normál	8,2 fölött
Osztályozatlan	–

Zsengesség szerinti besorolás:

Besorolás	Finométer fok (Tendero=(Fo-3)x3)

zsenge	legfeljebb 60 Fo (171To)
finom	61–70 Fo (174To-201To)

4.1.2.2. Egyéb szokásosan felhasználható összetevők

Adalékanyagok,
cukrok(MÉ 1-3-2001/111 előírása szerint),
étkezési só,
ivóvíz.

4.1.3. Minőségi jellemzők

4.1.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

Méret: egy csomagolási egységen belül a szemek mérete az osztálynak megfelelő éssazonos legyen.
Ha az aprószemű termék esetén a szemek mérete eltérő, és az eltérő méretű szemek mennyisége eléri az 20%-ot, akkor a terméket a normál osztályba kell sorolni.

NaCl-tartalom: legfeljebb 1,5% (m/m),
pH-érték: legalább 5,6.

eltérés	mértékegység	határérték
növényi eredetű idegen anyagok	% (m/m)	legfeljebb 1
tört szemek, léha szemek (összesen)	% (m/m)	legfeljebb összesen 6
foltos, rozsdapettyes szemek (a felület 1/3-ánál nagyobb mértékben)	% (m/m)	legfeljebb 2
sápadt, sárga szemek	% (m/m)	legfeljebb 2

Scleroteum és ebszóló a termékben nem fordulhat elő.

4.1.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: egyenletes, a fajtára jellemző zöld színű.

Állomány: a szemek puhák, de nem szétfőttek.

Íz, illat: főtt zöldborsóra jellemző ízű, termékre jellemző illatú.

Megjelenés: afelöntőlé áttetsző. A felöntölében enyhe keményítő kiválás nem kifogásolható.

4.1.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

4.1.5. Jelölés

4.1.5.1. Megnevezés

- A termék megnevezését a zöldborsó szóból, és ha osztályozott, a 4.1.2.1. pont szerinti osztály és a zsengeség szerinti besorolás nevéből kell képezni.
- Osztályozatlan zöldborsónál a megnevezéshez kapcsolódóan utalni kell az osztályozatlanság tényére.

Példák a megnevezésre: Zöldborsó osztályozatlan, zsenge,
Zöldborsó apró szemű, finom,
Zöldborsó normál, zsenge.

4.1.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A szem nagyság szerint osztályozott, vagy az osztályozatlan zöldborsót tisztítás után előfőzik, üvegbe vagy dobozba töltik, és forró felöntőlével felöntik.

Ezután az üveget vagy a dobozt légmentesen lezárják, és a terméket hőkezeléssel tartósítják.

4.2. Hőkezeléssel tartósított zöldbab MÉ 2-601/4/2

4.2.1. A termék meghatározása

A hőkezeléssel tartósított zöldbab olyan termék, amelyet sós, esetleg enyhén savas felöntőlé hozzáadásával készítenek.

4.2.2. Felhasználható összetevők

4.2.2.1. Elsődleges összetevők

A különböző fajtájú sárga vagy zöld hüvelyű zöldbab (*Phaseolus vulgaris* L.) szálkamentes, friss hüvelye, vajbab vagy ceruzabab.

A felhasznált zöldbab legyen a fajtára jellemző egyöntetűen zöld vagy sárga hüvelyű, zsenge, friss, közel azonos fejlettségű (a magok a hüvely oldalán ne duzzadjanak ki) egészséges, rozsdától, jégveréstől, paszulyvéstől, valamint egyéb foltoktól, idegen növényekből származó szennyeződéstől, kórokozóktól és állati kártevőktől mentes.

4.2.2.3. Egyéb, szokásosan felhasználható összetevők

Adalékanyagok,
cukrok (MÉ 1-3-2001/111 előírása szerint),
étkezési só,
ételecet,
ivóvíz,
ízesítő növényi anyagok.

4.2.3. Minőségi jellemzők

4.2.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

NaCl-tartalom: legfeljebb 1,5% (m/m),

összes savtartalom (ecetsavban kifejezve): legfeljebb 0,4% (m/m).

Hibás hüvelyek: törmelék, rozsdás darab, hegyezetlen babvég, előregedett, kifejlett babszem, illetve barnult végdarab összesen legfeljebb 8% (m/m) lehet, de egyik hiba sem lehet 2% (m/m) felett.

Növényi eredetű idegen anyag: legfeljebb 1%.

4.2.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: a felhasznált zöldbabfajtára jellemzően zöld vagy sárga

Íz, illat: a főtt zöldbabra jellemző.

Állomány: puha, de nem szétfőtt. A felöntőlé tiszta, átlátszó.

4.2.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

4.2.5. Jelölés

4.2.5.1. Megnevezés

- A termék megnevezésének tartalmaznia kell a zöldbab, ceruzabab vagy a vajbab szót és a 4.2.6 pont szerinti aprítási formát.

- Fantázianév és egyéb, a fajta vagy a hüvely színére való utalás megengedett.

- A 0,2% (m/m) feletti, hozzáadott savat a megnevezésben fel kell tüntetni.

- Ízesített termék esetén a megnevezésben utalni kell az ízesítőanyagra.

Példák a megnevezésre: Zöldbab, vágott,
Vajbab, egész,
Vajbab, darabolt, ecetes,
Zöldbab, egész, zöld hüvelyű,
Ceruzabab,
Zöldbab, vágott, fokhagymával ízesítve.

4.2.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A sárga vagy a zöld hüvelyű bab szárvégét és hegyét eltávolítják, a babot tisztítják, szükség szerint darabolják, előfőzik.

Üvegbe vagy dobozba töltik, felöntőlével feltöltik, légmentesen lezárják és hőkezeléssel tartósítják.

Az aprítás mértéke szerint a következő formák lehetségesek:

- egész: egész zöldbabhüvelyek; ceruzabab;

- darabolt: 3,5 cm-nél hosszabbra vágott, hegyezett zöldbabhüvelyek;
- vágott: 2,5-3,5 cm hosszúságúra vágott, hegyezett zöldbabhüvelyek.

Az adott kategóriákon belül 20% (m/m) méreteltérés megengedett.

4.3. Hőkezeléssel tartósított csemegekukorica MÉ 2-601/4/3

4.3.1. A termék meghatározása

A csemegekukorica olyan hőkezeléssel tartósított termék, amelyet tejes érésű étkezési kukoricából készítenek.

Megjelenési forma, előkészítettség szerint lehet:

- csöves,
- morzsolt.

4.3.2. Felhasználható összetevők

4.3.2.1. Elsődleges összetevők

Tejes érésben lévő csemegekukorica (*Zeamays L. convar. sacharata* Koern) termése.

A felhasznált csemegekukorica lehet friss, vagy gyorsfagyasztott, a fajtára jellemző színű és illatú, egészséges, idegen növényekből származó szennyeződéstől és állati kártevőktől mentes.

4.3.2.2. Egyéb, szokásosan felhasználható összetevők

Adalékanyag,
cukrok (MÉ 1-3-2001/111 előírása szerint),
étkezési só,
ízesítő, díszítő növényi anyagok, illetve fűszerek, kivonatok,
ivóvíz.

4.3.3. Minőségi jellemzők

4.3.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

Vákuumzárású termék esetén a felöntőlé mennyisége ne haladja meg a tiszta tömeg 20%-át.

NaCl-tartalom: legfeljebb 1,5% (m/m),
pH-érték: legalább 5,8 (morzsolt kukoricánál).

A termék megengedett hibái töltőtömegre vonatkoztatva:

eltérés	mértékegység	határérték
Morzsolt kukorica esetén:		
elszíneződött szem (barna)	% (m/m)	legfeljebb 0,8
kukoricánövényből eredő növényi részek	% (m/m)	legfeljebb 0,3
roncsolt, léha szem	% (m/m)	legfeljebb 7
torzsával kitépett szem	% (m/m)	legfeljebb 3
Csőves kukorica esetén:		
elszíneződött szem csövenként	db/cső	legfeljebb 3

4.3.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: egyöntetű színű, a zsenge csemegekukoricára jellemző.

Megjelenés: a felöntőlé opálos vagy tejszerű.

Íz, illat: jellegzetes, a főtt kukoricára jellemző, karamellizált és idegen íztől, szagtól mentes.

Állomány: a zsenge csemegekukoricára jellemző puha, nem rágós, nem szívós héjú.

4.3.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

4.3.5. Jelölés

4.3.5.1. Megnevezés

A termék megnevezését a csemegekukorica szóból és a 4.3.1. pont szerinti előkészítettségre való utalásból kell képezni.

Vákuumzárás esetén a „vákuumzárású” kifejezést fel kell tüntetni a megnevezésben.

Példák a megnevezésre: Morzsolt csemegekukorica,
Csöves csemegekukorica,
Morzsolt csemegekukorica, vákuumzárású.

4.3.5.2. Egyéb jelölés

Ízesített termék esetén az ízesítés jellegének megfelelő kifejezést a megnevezéshez kapcsolódóan kell feltüntetni.

4.3.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A csöves kukoricát fosztás után morzsolják, vagy a csöveket egészben méretre vágják. Üvegbe vagy dobozba töltik, forró felöntőlével feltöltik, légmentesen lezárják, hőkezeléssel tartósítják.

A használt felöntőlé aránya szerint lehet:

- felöntőlével fedett,
- kevés felöntőlevet tartalmazó, úgynevezett vákuumzárású.

4.4. Egyéb, hőkezeléssel tartósított zöldségek MÉ 2-601/4/4

4.4.1. A termék meghatározása

Olyan hőkezeléssel tartósított termékek, amelyek sós vagy enyhén savanyú-sós felöntőlében, különféle módon előkészített zöldségeket tartalmaznak.

4.4.2. Felhasználható összetevők

4.4.2.1. Elsődleges összetevők

A köztermesztésben lévő bármely zöldségféle frissen, vagy elótartósítva.

A leggyakrabban használt zöldségfélék:

- sárgarépa,
- zöldbab (csak kevert termékben),
- zöldborsó (csak kevert termékben),
- csemegekukorica (csak kevert termékben),
- zeller,
- karfiol,
- gombafélék,
- pritaminpaprika,
- szárazbab,
- stb.

A felhasznált zöldségféle legyen a fajtára jellemző színű és érettségű, idegen növényekből származó szennyezéstől és állati kártevőktől mentes.

4.4.2.2. Egyéb, szokásosan felhasználható összetevők

Adalékanyagok,

cukrok (MÉ 1-3-2001/111 előírás szerint),

étkezési só,

étkezési sav,

ecet,

ízesítőként a zöldségfélével harmonizáló, ízesítő növényi anyagok, fűszer vagy fűszerkivonat, ivóvíz.

4.4.3. Minőségi jellemzők

4.4.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

NaCl-tartalom: legfeljebb 2,0% (m/m),

összes savtartalom (ecetsavban kifejezve): legfeljebb 0,4% (m/m).

4.4.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: a felhasznált zöldségfélé(k)re jellemző.

Íz, illat: a felhasznált zöldségfélé(k)re jellemző, idegen íztől, illattól mentes.

Állomány: kevés puhább vagy keményebb állományú darabot tartalmaz, illetve a felöntőlé enyhe üledékessége még megengedett.

Megjelenés: az elsődleges összetevő gyártási hibáktól gyakorlatilag mentes legyen. A felöntőlé tiszta, vagy enyhén opálos. Az egy csomagolási egységben lévő zöldségek közel azonos méretűek és jellegzetes formájúak legyenek.

4.4.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

4.4.5. Jelölés**4.4.5.1. Megnevezés**

- A termék megnevezését a felhasznált zöldségféle nevéből és 4.4.6. pont szerinti aprítási művelettel kapott forma nevének megadásából kell képezni.
- Zöldségkeverék esetén a felhasznált zöldségfélék felsorolása vagy fantázianév használata is megengedett.
- Ízesített termék esetén a megnevezésben utalni kell az ízesítőanyagra.
- A 0,2% (m/m) feletti hozzáadott savat a termék megnevezésében fel kell tüntetni.

Példák a megnevezésre: Sárgarépakocka,
Sárgarépa-zeller csík,
Finomfőzelék,
Zellercsík,
Csíkozott, ecetes tök kaporral ízesítve.

4.4.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A felhasznált zöldségféléket tisztítás, válogatás, osztályozás után szükség esetén aprítják, előfőzik, üvegebe vagy dobozba töltik és forró felöntőlével feltöltik.

Ezután az üveget vagy a dobozt légmentesen lezárják, és a terméket hőkezeléssel tartósítják.

A legelterjedtebb aprítási műveletek:

- szeletelés,
- csíkozás,
- kockázás,
- formára aprítás.

1. melléklet a MÉ 2-601 számú irányelvhez

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-601 számú irányelvben meghatározott minőségi paraméterek az alábbi módszerekkel kerültek meghatározásra, így ezek ellenőrzésekor az alábbi, vagy ezekkel egyenértékű módszereket kell alkalmazni:

Vízben oldható szárazanyag-tartalom	558/93/EK
pH-érték	MSZ 17590:1985
Etil-alkohol-tartalom	MSZ 3620:1983
Homoktartalom	MSZ 17618:1983
Összes savtartalom (citromsavban kifejezve)	MSZ ISO 750:2001
Összes savtartalom (ecetsavban kifejezve)	MSZ ISO 750:2001
NaCl-tartalom	MSZ 3618:1985 2. és 3. fejezet
Zöldborsó zsengeség vizsgálat finométerrel	MSZ 3647:1978

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV
(Codex Alimentarius Hungaricus)

2-109 számú irányelve

a kézműves/kézműves élelmiszerek általános jellemzőiről

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 „kézműves” 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 termékcsoportokba tartozó élelmiszereknek, amennyiben az irányelv másképpen nem rendelkezik, meg kell felelniük a termékcsoporthoz vonatkozó, alapszintű irányelveknek vagy előírásnak, illetve amennyiben a termékcsoporthoz nem vonatkozóan létezik, az emelt szintű irányelv rendelkezéseinek.
4. A kézműves vagy kézműves jelöléssel ellátott, de ezen irányelvnek nem megfelelő élelmiszerek **2014. december 31-ig** hozhatók forgalomba „kézműves” vagy „kézműves” 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 „frissfő” vagy sajtanalógok).
3. **Pótanyagok:** olyan anyagok, amelyekkel egy adott élelmiszer-összetevők mennyiségét az „értékes” összetevőhöz hasonló anyaggal növelik (pl. dió helyett dejt megnevezésű diópótló termék).

III. Termékekre vonatkozó közös jellemzők

1. Meghatározás

Kézműves/kézműves 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,
- 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 termékcsoporthatározása

A kézműves kenyerek kovásztolt 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 töltőképessége 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 pirítás után vagy pirítás 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 fájlesztő,
- 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 gyümölcscecet,
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: zöldségecet, 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. zöldségecet, 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 besűritésével 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 pácsó.

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 tózzal eltávolítják, a szalonnát szárítják. Az így előkészített szalonnát 20–30 °C-on, lehetőleg bükkfa fűrészpórral füstölik. Füstölés után hűvös helyen lehűtik.

5.2. Kézműves parasztsonka

5.2.1. A termék meghatározása

A kézműves parasztsonka 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,
érelési 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 lehítik (7 °C alatti maghőmérsékletre). A lehütést 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 sót vízzel lemossák, esetleg a sonkát rövid ideig tiszta, hideg vízben áztatják ezzel csökkentve sótartalmát. 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 töltenek, és újból átfőznek.

5.3.2. Felhasználható anyagok

Belsőségek (máj, szív, tüdő, háj, vese stb.),
fejhús (pofahús, fül stb.),
egyéb gabona-összetevők (például rizs, árpa, köles, hajdina stb.),
fűszerek,
bél, kuláré, gyomor, cseplész,
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 lehítés során a termékben lévő zselatinos abalé megkocsonyásodik, a termék metszési felülete ettől sima, szépen szeletelhető lesz.

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

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

Hurka (2): az alapanyagokat (tüdő, háj, 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, lehülés után 4 °C alatti hőmérsékleten tárolják.

Disznósajt: az abalében megfőzött fejec 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. Kihülés 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-, szórtüszómaradvány. 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, kularé),
nitrites pácsó.

5.4.3. Minőségi jellemzők

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

tárolási hőmérséklet vágatlan 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 (hagyományosan javasolt az étkezési só, fekete bors, fokhagyma, köménymag, csemege-, esetenként csípős paprika). A lehült hús és szalonna keverékéhez hozzáadják a fűszereket, majd összekeverés után átérlelik. Ezután 6-8 mm-es tárcsaátmérőjű darálóval darálják, és az elkészített pasztát légmentesen begyűrják. 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 1-3/51-1 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, felfölzödéstől 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:
gyümölcstartalom (ízesített joghurt): legalább 6%.

6.3.2.2. Érzékszervi jellemzők

Natúr joghurt, aludttej

Megjelenés: egyenletesen csontfehér vagy sárgásfehér színű, nincs felfölzödés. Minimális savó kiválás megengedett.

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

Illat: kellemesen savanykás, jellegzetesen aromás.

Íz: kellemesen savanykás, zamatos, az állatfajra jellemző.

Ízesített joghurt

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

Állomány: közepesen sűrűn folyó, gyümölcsdarabokkal. Ha rétegezett, 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 felfölzödött.

Állomány: egynemű, ha májas állományú, akkor kagylósan török, 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 gyümölcsstermékek.

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 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.

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:

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. Tartósítószer 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 gyümölcsszörpök

7.2.1. A termék meghatározása

A kézműves gyümölcsszörpök 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 gyümölcsszörpök 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

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).

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 citromlésűrítmény 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:

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 szederszörp 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 fagylaltnak 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 fagylaltokhoz minden szokásos összetevő felhasználható, az alábbi korlátozásokkal:

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

A kézműves fagylaltokban 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 fagylaltnak lehet kemény kérge. A gyümölcsfagylaltokban gyümölcsdarabok találhatóak.

8.4. Jelölés

A kézműves fagylalt megnevezésében fel kell tüntetni a jellemző ízesítést.

9. KÉZMŰVES FÚSZERPAPRIKA-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.
 5. A meghatározott minőségi követelményeket, az önellenőrzéseken túlmenően, termékkategóriánként negyedévente, legalább egy alkalommal független, akkreditált laboratóriumban is ellenőriztetni kell. A mintát a vizsgálattal megbízott, akkreditált laboratórium veszi a kereskedelmi forgalomból.
 6. Az előállító, illetve a független, akkreditált laboratórium által végzett ellenőrző vizsgálatok eredményeit dokumentálni kell. A dokumentációt a hatósági ellenőrzések számára hozzáférhető módon, a minőségmegőrzési idő lejáta után legalább 1 évig meg kell őrizni.
-

**MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV
(Codex Alimentarius Hungaricus)**

2-105 számú irányelve

a megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott kézműves tejtermékekről

Hand crafted dairy products with distinguishing quality label

I. Általános előírások

1. Ez az irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66.§ (1) bekezdése alapján a megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott kézműves tejtermékekre vonatkozó követelményeket tartalmazza. Az irányelv célja, hogy segítse a gazdaság szereplőit azzal, hogy leírja az e termékekkel kapcsolatban kialakult magyar szokások főbb jellemzőit és az ezekből következő fogyasztói elvárásokat.
2. Ez az irányelv a *II. számú fejezetben* meghatározott tejtermékekre vonatkozik.
3. A *II. számú fejezetben* meghatározott tejtermékek előállításához csak a *III. fejezet* „*Felhasználható anyagok*” pontjaiban megadott összetevők (alap- és adalékanyagok) használhatók.
4. A különleges minőségre utaló megkülönböztető jelölés csak az ezen irányelvnek megfelelő tejtermékek esetében használható.
5. Az irányelvben szereplő termékek és összetevőik az ezen irányelv által nem érintett jellemzőikben és jelölésükben legalább az MÉ 1-3/51-1 (a tejtermékekről) előírásnak feleljenek meg.
6. Az irányelvnek nem megfelelő, megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott tejtermékek csomagolóanyagai **2012. július 1-ig** használhatók fel, és az addig előállított termékek minőség megőrzési idejük lejártáig forgalmazhatók.
7. Ez az irányelv a Vidékfejlesztési Értesítőben történő közzététel időpontjától alkalmazható.

II. A KÉZMŰVES TEJTERMÉKEK MEGNEVEZÉSE

1. Hőkezelt fogyasztói tejféleségek
2. Tejföl
3. Rögös állományú étkezési tehéntúró
4. Juhgomolya sajt
5. Óvári sajt
6. Trappista sajt
7. Mosonmegyei csemegesajt
8. Pálpusztai sajt
9. Lajta sajt
10. Körített túró

III. TERMÉKLEÍRÁSOK

1. HŐKEZELT FOGYASZTÓI TEJFÉLESÉGEK

1.1. A termékcsoport meghatározása

A *Hőkezelt fogyasztói tejféleségek* nyers tejből tisztítás, zsírtartalom beállítás, esetleg homogénezés útján előállított termékek.

A hőkezelt fogyasztói tejféleségek csoportosíthatók a felhasznált tej eredete szerint, úgy mint hőkezelt fogyasztói (tehén)tej, hőkezelt fogyasztói kecsketej,. Különböző állatfajok teje nem keverhető.

A hőkezelt fogyasztói tejfélések csoportosíthatók a hőkezelés módja alapján is. Az alkalmazott hőkezelési eljárások feleljenek meg az Európai Parlament és Tanács 853/2004/EK rendelet és a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/51-1 „Tejtermékek” előírás vonatkozó követelményeinek.

1.2. Felhasználható anyagok

- nyers tehéntej vagy más fajú tejelő állat nyers teje,
- soványtej,
- tejszín.

1.3. Minőségi jellemzők

1.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők

Jellemző	Követelmények	
	Tehéntej	Kecske tej
Fehérjetartalom, legalább, g/100g	3,25	3,00
Sűrűség 20 °C-on mérve, legalább, g/cm ³	1,03	
Fagyáspont, legfeljebb, °C	-0,515 °C vagy ennél alacsonyabb hőmérséklet	

A termékek zsírfokozata és az egyes zsírfokozatokhoz tartozó zsírtartalmak feleljenek meg az Európai Parlament és Tanács 1308/2013/EU rendelet VII. melléklet IV. rész és a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/51-1 „Tejtermékek” előírás vonatkozó követelményeinek.

1.3.2. Érzékszervi jellemzők

Külső:	egyenletesen csontfehér vagy kissé sárgásfehér* színű.
Állomány:	egynemű, pelyhesedéstől, üledéktől és felfölözödéstől mentes, kivételt képeznek a nem homogénezett pasztörözött tejek, amelyek esetében a felfölöződés megengedett, ha a felfölöződött zsírréteg keveréssel könnyen elosztható.
Szag:	jellegzetes, enyhén főtt, tiszta, idegen szagtól mentes.
Íz:	jellegzetes, édeskés, enyhén főtt*, tiszta, idegen íztől mentes.

Megjegyzés*. A zsírtartalomtól, az állatfajtól és a hőkezelés módjától függően.

1.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

1.5. Jelölés

Példa a megnevezésre: „Különleges tej, Kézműves Tejtermék”.

2. TEJFÖL

2.1. A termék meghatározása

A *Tejföl* tejből, tejszín hozzáadásával, esetleg homogénezéssel, továbbá tejsavbaktérium-színnyészettel végzett alvasztással készült savanyú tejszín.

2.2. Felhasználható anyagok

- a) tehéntej,
- b) tejszín,
- c) tejsavbaktérium-szintenyészetek.

2.3. Minőségi jellemzők

2.3.1. Kémiai és mikrobiológia jellemzők

Jellemző	Követelmény
Zsír tartalom, legalább, g/100g	20,0
Zsírmentes szárazanyag-tartalom, legalább, g/100g	5,9
Tejfehérjetartalom a zsírmentes szárazanyagban, legalább, g/100g	34
Savfok, SH°	25-40
Tejsavtartalom a vízfázisban, legalább, g/100g	0,6
Kultúrából származó tejsavbaktériumok száma a minőség megőrzési idő végén, legalább, élőcsíra/g	10 ⁷ *

Megjegyzés*. A felhasznált tejsavbaktérium fajok ismeretében kiválasztott szabványos vagy validált vizsgálati módszerrel meghatározva.

2.3.2. Érzékszervi jellemzők

Külső:	egyenletesen fehér vagy sárgásfehér színű, enyhe savó kiválás megengedett.
Állomány:	egyneműen májas vagy habart alvadék. A <u>májas alvadék</u> egynemű, a csomagolóeszköz falához jól tapadó, összekeverés után sima, sűrűn folyó. A <u>habart alvadék</u> sima, sűrűn folyó.
Szag:	jellegzetes, kellemesen savanykás, idegen szagtól mentes.
Íz:	jellegzetes, kellemesen savanykás, tiszta, idegen íztől mentes.

2.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

2.5. Jelölés

Példa a megnevezésre: „Különleges tejföl, Kézműves Tejtermék”.

3. RÖGÖS ÁLLOMÁNYÚ ÉTKEZÉSI TEHÉNTÚRÓ

3.1. A termék meghatározása

A Rögös állományú tehéntúró tehéntejből tejsavbaktérium-szintenyészet, esetleg alvasztó enzim hozzáadásával készített savas vagy vegyes alvasztású, rögös állományú, kelvirágszerű friss sajt, amelyben a savófehérje-kazein arány nem haladja meg a tehéntejben lévőket.

3.2. Felhasználható anyagok

- a) tehéntej,
- b) tejszín,
- c) tejsavbaktérium-szintenyészetek,
- d) alvasztóenzim,
- e) ivóvíz.

3.3. Minőségi jellemzők

3.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők

Szárazanyag-tartalom, legalább, g/100g:	25,0
Zsirtartalom a szárazanyagban, legalább, g/100g:	25,0
Savfok, SH°:	60-100

3.3.2. Érzékszervi jellemzők

Külső:	Egyenletesen csontfehér színű.
Állomány:	Laza rögökbe összeálló, kelvirágra emlékeztető, morzsálódó halmazok, enyhe savóeresztés megengedett. Szájban jól érzékelhetően rögös, nyeléskor nem fojtós.
Szag:	Kellemesen savanykás, jellegzetesen aromás, idegen szagtól mentes.
Íz:	Kellemesen savanykás, jellegzetesen zamatos, idegen íztől mentes.

3.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

3.5. Jelölés

Példa a megnevezésre: „Különleges rögös állományú tehéntúró, Kézműves Tejtermék”.

4. JUHGOMOLYA SAJT

4.1. A termék meghatározása

A *Juhgomolya sajt* juhtejből, tejsavbaktérium-szintenyészet és alvasztóenzim, esetleg kalcium-klorid hozzáadásával, csurgatás, formázás és sózás útján készített oltós- és/vagy vegyes alvasztású, félkemény, zsíros, röglyukas, friss vagy rövid ideig érlelt sajt.

4.2. Felhasználható anyagok

- a) juhtej,
- b) részben fölözött juhtej, sovány juhtej vagy ezek keverékei,
- c) juhtejszín,
- d) tejsavbaktérium-szintenyészetek,
- e) alvasztóenzim,
- f) ivóvíz,
- g) étkezési só,
- h) kalcium-klorid.

4.3. Minőségi jellemzők

4.3.1. A sajt alakja, mérete és tömege

A sajt alakja és mérete nem kötött, leggyakoribb a cipó (gomolya) forma, de lehet korong alakú is. Tömege legalább 250 g, maximum 5 kg legyen.

4.3.2. Összetételei jellemzők

Szárazanyag-tartalom, legalább, g/100g:	47,5
Zsírartalom a szárazanyagban, legalább, g/100g:	45,0
Sótartalom (NaCl-ban kifejezve), g/100g:	1,5 ± 0,5

4.3.3. Érzékszervi jellemzők

Külső:	kérge vékony, sárgásfehér színű, száraz tapintású vagy liszt-szerűen bevont.
Belső:	egyenletesen fehér vagy halványsárga színű, a metszéslapon egyenletesen röglyukas.
Állomány:	jól vágható, rugalmas, szájban elomló.
Szag:	jellegzetes a juhtejből készült termékeknek megfelelően aromás, enyhén savanykás, idegen szagtól mentes.
Íz:	jellegzetes, a juhtejből készült termékeknek megfelelően zamatos, enyhén sós, idegen íztől mentes.

4.3.4. Egyéb jellemzők

Darabolt vagy szeletelt sajt esetében a gyártónak garantálnia kell, hogy az a 4.3.1. pontban meghatározott tömegű sajtból származik.

4.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

4.5. Jelölés

Példa a megnevezésre: „Különleges juhgomolya, Kézműves Tejtermék”.

5. ÓVÁRI SAJT

5.1. A termék meghatározása

Az Óvári sajt tehéntejből, tejsavbaktérium-szintenyészet és alvasztóenzim, esetleg kalcium-klorid hozzáadásával készített, sózott, enyhén *Brevibacterium linens* kéregflórával érlelt, jellegzetes érzékszervi tulajdonságú, oltós alvasztású, félkemény, röglyukas sajt.

5.2. Felhasználható anyagok

- tehéntej,
- részben fölözött tej, soványtej vagy ezek keverékei,
- tejszín,
- tejsavbaktérium-szintenyészetek,

- e) alvasztóenzim,
- f) ivóvíz,
- g) étkezési só,
- h) kalcium-klorid,
- i) *Brevibacterium linens* szintenyészet.

5.3. Minőségi jellemzők

5.3.1. A sajt alakja, mérete, tömege és érlelése

Alak	Méret, cm	Tömeg, kg	Érlelési idő és hőmérséklet
Korong 1.	átmérő: 26-28	4-6	legalább 4 hét; 13- 15 °C
	magasság: 7-9		
Korong 2.	átmérő: 14-18	1,5-3	legalább 3 hét; 13- 15 °C
	magasság: 6-12		
Hasáb	hosszúság: 22-30	2-4	legalább 3 hét; 13- 15 °C
	szélesség: 8-14		
	magasság: 8-14		

5.3.2. Összetételei jellemzők

Szárazanyag-tartalom, legalább, g/100g:	52,5
Zsírtartalom a szárazanyagban, legalább, g/100g:	29,5
Sótartalom (NaCl-ban kifejezve), g/100g:	1,5 ± 0,5

5.3.3. Érzékszervi jellemzők

Külső:	korong vagy hasáb alakú, az alap- és fedőlap sík, az oldalfelület enyhén kidomborodó. A kéreg jól gondozott, sima, színe aransárga esetleg aranybarna, enyhén zsíros vagy nyirkos tapintású. <u>Fóliába csomagolt, darabolt vagy szeletelt sajt:</u> szabályos alakú darabok vagy szeletek, a fólia sértetlen, feszesen vagy kissé lazán simul a sajt felületére. Vákuumcsomagolás esetén a légmentesítésből adódó kisebb mértékű deformálódás nem kifogásolható.
Belső:	a sajtészta egyenletesen halvány- vagy szalmasárga színű, a metszslapon egyenletes eloszlásban nagyszámú kis- és közepes méretű (3-6 mm átmérőjű) röglyuk látható.
Állomány:	jól vágható, rugalmas, hajlítható, szájban elomló.
Szag:	jellegzetes, enyhén tejsavas, enyhén aromás, sajtos, idegen szagtól mentes.
Íz:	jellegzetesen zamatos, enyhén savanykás, sajtos, kellemesen sós, telt, idegen íztől mentes.

5.3.4. Egyéb jellemzők

Darabolt vagy szeletelt sajt esetében a gyártónak garantálnia kell, hogy az a 5.3.1. pontban meghatározott méretű, tömegű és érlelési idejű sajtból származik.

5.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

5.5. Jelölés

Példa a megnevezésre: „Különleges Óvári sajt, Kézműves Tejtermék”.

6. TRAPPISTA SAJT

6.1. A termék meghatározása

Az *Trappista sajt* tehéntejből, tejsavbaktérium-szintenyészet és alvasztóenzim, esetleg kalcium-klorid hozzáadásával készített, sózott, érlelt, jellegzetes érzékszervi tulajdonságú, oltós alvasztású, félkemény, erjedési lyukas sajt.

6.2. Felhasználható anyagok

- a) tehéntej,
- b) részben fölözött tej, soványtej vagy ezek keverékei,
- c) tejszín,
- d) tejsavbaktérium-szintenyészetek,
- e) alvasztóenzim,
- f) ivóvíz,
- g) étkezési só,
- h) kalcium-klorid.

6.3. Minőségi jellemzők

6.3.1. A sajt alakja, mérete, tömege és érlelése

Alak	Méret, cm	Tömeg, kg	Érlelési idő és hőmérséklet
Korong	átmérő: 14-18	1,5-2,2	legalább 3 hét; 13- 15 °C
	magasság: 6-9		

6.3.2. Összetételei jellemzők

Szárazanyag-tartalom, legalább, g/100g:	52,5
Zsírtartalom a szárazanyagban, legalább, g/100g:	29,5
Sótartalom (NaCl-ban kifejezve), g/100g:	1,5 ± 0,5

6.3.3. Érzékszervi jellemzők

Külső:	korong alakú, alap- és fedőlapja sík, sima, oldalfelülete sima, kissé kidomborodó. A kéreg jól gondozott, sima, esetleg a sajtforma rajzolata gyengén látható; vékony és rugalmas, színe aranyárga. A kéreg száraz vagy kissé zsíros tapintású, vagy paraffin réteggel egyenletesen bevont.
Belső:	a sajttészta egyenletesen halványsárga színű, a metszéslapon közel egyenletes eloszlásban néhány borsó nagyságú, kerek, fényes erjedési lyuk látható.
Állomány:	jól vágható, rugalmas, szájban elomló, a sajtból vett

	furatminta hajlítható.
Szag:	enyhe, kellemes, sajtos, jellegzetesen aromás, tiszta, idegen szagtól mentes.
Íz:	kellemesen sós, gyengén savanykás, telt, sajtos, jellegzetesen zamatos, idegen íztől mentes.

6.3.4. Egyéb jellemzők

Darabolt vagy szeletelt sajt esetében a gyártónak garantálnia kell, hogy az a 6.3.1. pontban meghatározott méretű, tömegű és érlelési idejű sajtból származik.

6.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

6.5. Jelölés

Példa a megnevezésre: „Különleges Trappista sajt, Kézműves Tejtermék”.

7. MOSONMEGYEI CSEMEGESAJT

7.1. A termék meghatározása

A *Mosonmegyei csemegesajt* tehéntejből, tejsavbaktérium-szintenyészet és alvasztóenzim, esetleg kalcium-klorid hozzáadásával készített, sózott és *Brevibacterium linens* kéregflórával érlelt, jellegzetes érzékszervi tulajdonságú, oltós alvasztású, félkemény, zsíros, röglyukas sajt.

7.2. Felhasználható anyagok

- a) tehéntej,
- b) részben fölözött tej, soványtej vagy ezek keverékei,
- c) tejszín,
- d) tejsavbaktérium-szintenyészetek,
- e) *Brevibacterium linens* szintenyészet,
- f) alvasztóenzim,
- g) ivóvíz,
- h) étkezési só,
- i) kalcium-klorid.

7.3. Minőségi jellemzők

7.3.1. A sajt alakja, mérete, tömege és érlelése

Alak	Méret, cm	Tömeg, kg	Érlelési idő és hőmérséklet
Korong	átmérő: 20-22	2,1-3,1	legalább 3 hét; 14- 16 °C
	magasság: 7-9		

7.3.2. Összetételei jellemzők

Szárazanyag-tartalom, legalább, g/100g:	51,5
Zsír tartalom a szárazanyagban, legalább g/100g:	45,0
Sótartalom (NaCl-ban kifejezve), g/100g:	2,0 ± 0,5

7.3.3. Érzékszervi jellemzők

Külső:	korong alakú, alap- és fedőlapja sík, oldalfelülete kidomborodó. A kéreg vékony, rugalmas, röghézagos, egyenletesen vörössárga színű, enyhén nyálkás tapintású.
Belső:	a sajtészta egyenletesen sárga színű, a metszészlap egyenletesen eloszlásban sűrűn röghézagos.
Állomány:	jól vágható, kissé pépes, szájban könnyen elomló.
Szag:	jellegzetesen aromás, pikáns, enyhén tejsavas, sajtos, idegen szagtól mentes.
Íz:	jellegzetesen zamatos, pikáns, kellemesen sós, kissé savanykás, idegen íztől mentes.

7.3.4. Egyéb jellemzők

Darabolt vagy szeletelt sajt esetében a gyártónak garantálnia kell, hogy az a 7.3.1. pontban meghatározott méretű, tömegű és érlelési idejű sajtból származik.

7.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

7.5. Jelölés

Példa a megnevezésre: „Különleges Mosonmegyei csemegesajt, Kézműves Tejtermék”.

8. PÁLPUSZTAI SAJT

8.1. A termék meghatározása

A *Pálpusztai sajt* tehéntejből, tejsavbaktérium-színnyészet, alvasztóenzim, esetleg kalcium-klorid hozzáadásával készített, sózott és *Brevibacterium linens* kéregflórával érlelt, jellegzetes érzékszervi tulajdonságú, oltós alvasztású, rúzsflórával érő lágy, zsíros, sajt.

8.2. Felhasználható anyagok

- a) tehéntej,
- b) részben fölözött tej, soványtej vagy ezek keverékei,
- c) tejszín,
- d) tejsavbaktérium-színnyészetek,
- e) *Brevibacterium linens* színnyészet,
- f) alvasztóenzim,
- g) ivóvíz,
- h) étkezési só,
- i) kalcium-klorid.

8.3. Minőségi jellemzők

8.3.1. A sajt alakja, mérete, tömege és érlelése

Alak	Méret, cm	Tömeg, g	Érlelési idő és hőmérséklet
Hasáb	hosszúság: 4-5	46-57	legalább 10 nap; 14- 16 °C
	szélesség: 3-4		
	magasság: 2,5-3,5		

8.3.2. Összetélteli jellemzők

Szárazanyag-tartalom, legalább, g/100g:	41,5
Zsírtartalom a szárazanyagban, legalább, g/100g:	45,0
Sótartalom (NaCl-ban kifejezve), g/100g:	2,0 ± 0,5

8.3.3. Érzékszervi jellemzők

Külső:	hasáb alakú, alap- és fedőlapja sík vagy enyhén homorú, oldalfelülete kissé kidomborodó. A kéreg vékony, rugalmas felülete vörösesbarna, enyhén nyálkás.
Belső:	a sajtészta világossárga színű, a sajt közepe felé halványuló, tompa fényű, a metszéspap zárt, néhány erjedési- és/vagy röglyuk megengedett.
Állomány:	lágú, kenhető, szájban olvadó.
Szag:	jellegzetesen karakteres, pikáns, enyhén ammóniaszagú, idegen szagtól mentes.
Íz:	jellegzetesen zamatos, karakteres, pikáns, kellemesen sós, idegen íztől mentes.

8.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

8.5. Jelölés

Példa a megnevezésre: „Különleges Pálpusztai sajt, Kézműves Tejtermék”.

9. LAJTA SAJT

9.1. A termék meghatározása

A *Lajta sajt* tehéntejből, tejsavbaktérium-színnyészet, alvasztóenzim, esetleg kalcium-klorid és természetes színezékek hozzáadásával készített, sózott, és *Brevibacterium linens* kéregflórával érlelt, jellegzetes érzékszervi tulajdonságú, oltós alvasztású, félkemény, zsíros, röglyukas sajt.

9.2. Felhasználható anyagok

- tehéntej,
- részben fölözött tej, soványtej vagy ezek keverékei,
- tejszín,
- tejsavbaktérium-színnyészetek,

- e) Brevibacterium linens színtenyészet,
- f) alvasztóenzim,
- g) ivóvíz,
- h) étkezési só,
- i) kalcium-klorid,
- j) engedélyezett, természetes színezékek.

9.3. Minőségi jellemzők

9.3.1. A sajt alakja, mérete, tömege és érlelése

Alak	Méret, cm	Tömeg, kg	Érlelési idő és hőmérséklet
Hasáb	hosszúság: 19-21	1,0-1,2	legalább 3 hét; 14- 16 °C
	szélesség: 7-9		
	magasság: 5,5-7,5		

9.3.2. Összetételei jellemzők

Szárazanyag-tartalom, legalább, g/100g:	51,5
Zsírtartalom a szárazanyagban, legalább g/100g:	47,5
Só tartalom (NaCl-ban kifejezve), g/100g:	1,5 ± 0,5

9.3.3. Érzékszervi jellemzők

Külső:	hasáb alakú, alap- és fedőlapja sík, oldalfelülete kissé kidomborodó. A kéreg vékony, rugalmas, röghézagos, enyhén nyálkás, egyenletesen sárgásvöröses színű. A sajtgyékény nyomai láthatók.
Belső:	a sajtészta egyenletesen aranysárga színű, a metszéspap egyenletesen és sűrűn röghézagos.
Állomány:	jól vágható, kissé lágy, enyhén pépes, szájban elomló.
Szag:	jellegzetesen aromás, kissé pikáns, enyhén savanykás, enyhén romadurra emlékeztető, idegen szagtól mentes.
Íz:	jellegzetesen zamatos, pikáns, telt, kellemesen sós, idegen íztől mentes.

9.3.4. Egyéb jellemzők

Darabolt vagy szeletelt sajt esetében a gyártónak garantálnia kell, hogy az a 9.3.1. pontban meghatározott méretű, tömegű és érlelési idejű sajtból származik.

9.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

9.5. Jelölés

Példa a megnevezése: „Különleges Lajta sajt, Kézműves Tejtermék”.

10. KÖRÍTETT TÚRÓ

10.1. A termék meghatározása

A *Körített túró* tehéntúróból, tehéngomolyából vagy tehéntúró, juhtúró, tehéngomolya, illetve juhgomolya keverékéből, fűszerek és étkezési só hozzáadásával keverés és simítás útján nyert félzsíros sajkészítmény.

10.2. Felhasználható anyagok

- a) tehéntúró,
- b) tehéngomolya,
- c) juhtúró,
- d) juhgomolya,
- e) mustár,
- f) fűszerpaprika,
- g) vöröshagyma,
- h) köménymag,
- i) étkezési só.

10.3. Minőségi jellemzők

10.3.1. Összetételi jellemzők

Szárazanyag-tartalom, legalább, g/100g:	35,0
Zsírtartalom a szárazanyagban, legalább, g/100g:	25,0
Sótartalom (NaCl-ban kifejezve), g/100g:	1,5 ± 0,5

10.3.2. Érzékszervi jellemzők

Külső:	egyenletesen halvány téglavörös színű, a köménymagtól elszórtan tarkázott, tompa fényű.
Állomány:	egynemű, szájban elomló, jól kenhető, az enyhén tapadó állomány megengedett. A túrórögök felismerhetők, az ízesítőanyagokat apróra eldolgozva egyenletes eloszlásban tartalmazza.
Szag:	enyhén savanykás, hagymás, a fűszerezés jellegének megfelelő, idegen szagtól mentes.
Íz:	enyhén savanykás, kissé csípős, a fűszerek íze kellemesen érezhető, idegen íztől mentes.

10.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

10.5. Jelölés

Példa a megnevezésre: „Különleges körített túró, Kézműves Tejtermék”.

IV. A különleges minőségű kézműves tejtermékek Jó Eljárási Gyakorlata

1. Az előállítónak rendelkeznie kell az ezen irányelvben meghatározott tejtermékek előállításához felhasznált összetevők eredetére és minőségére vonatkozó leírással, a gyártás körülményeinek megfelelő, a minőség ellenőrzésére vonatkozó rendszerrel, vagy azok adott körülmények között értelmezhető elemeivel.
2. Az előállítónak meg kell határoznia a felhasznált összetevők minőségellenőrzésének jellemzőit és gyakoriságát.
3. A „Kézműves Tejtermék” előállításához csak olyan tej használható fel, amely megfelel a következőknek:
 - a. Tilos olyan tejet felhasználni, amely főcstejet tartalmaz, vagy olyan állatok tejét, melyeket gyógyszerekkel, antibiotikumokkal kezeltek, a kezelés befejezésétől számított 5 napig, továbbá a tej útján az emberre vagy állatra áterjedő fertőző betegségben szenvedő állatok tejét, ugyanígy a tőgybeteg állatok tejét, még akkor sem, ha csak egy tőgynegyed (juhoknál egyik tőgyfél) beteg, valamint a fertőző betegségben szenvedő vagy fertőző betegség kórokozóit ürítő személy (bacilusgazda) által fejt vagy kezelt tejet.
4. A „Kézműves Tejtermékek” körébe tartozó friss fogyasztású termékek, továbbá sajtok és túróféleségek elkészülte után, azaz a késztermékeket már az előállítónál is 6 °C alatt kell tárolni, és a hűtláncot meg kell őrizni a forgalmazás és kereskedelem során is, egészen a fogyasztóig.
5. Az előállítónak folyamatosan dokumentálnia kell az előállítás folyamatát, meg kell határoznia az önellenőrzési pontokat, az ellenőrzendő minőségi jellemzők és az önellenőrzés gyakoriságát.
6. A III. számú fejezetben meghatározott minőségi követelményeket az önellenőrzéseken túlmenően negyedévente legalább egy alkalommal független, akkreditált laboratóriumban is ellenőriztetni kell. A mintát a vizsgálattal megbízott, akkreditált laboratórium veszi kereskedelmi forgalomból.
7. Az előállító, illetve a független, akkreditált laboratórium által végzett ellenőrző vizsgálatok eredményeit dokumentálni kell. A dokumentációt a hatósági ellenőrzések számára hozzáférhető módon, a minőség megőrzési idő lejártá után legalább 1 évig meg kell őrizni.

A géntechnológiai hatóság közleménye engedély tervezeteinek társadalmi konzultáció érdekében történő közzétételéről

I.

A Pécsi Tudományegyetem (cím: 7624 Pécs, Szigeti út 12.; a továbbiakban: Kérelmező) ügybengéntechnológiával módosított egerek (*Mus musculus*) **2. biztonsági elszigetelési osztályba** sorolt zárt rendszerben történő felhasználását –a Géntechnológiai Eljárásokat Véleményező Bizottság (a továbbiakban: Bizottság) GÁ2013-37-2 számú véleményét, valamint a Gyógyszerészeti és Egészségügyi Minőség- és Szervezetfejlesztési Intézet (a továbbiakban: egészségügyi szakhatóság) OGYI/34492-7/2013. számú szakhatósági állásfoglalásának figyelembevételével - a vonatkozó jogszabályokban, a kérelemben, továbbá az annak mellékletét képező dokumentációban foglalt feltételek betartása mellett

e n g e d é l y e z e m .

A géntechnológiával módosított szervezetek zárt rendszerben történő felhasználása az SF/688-18/2013. határozattal engedélyezett géntechnológiai módosítást végző létesítményben engedélyezett.

Az egészségügyi szakhatóság a géntechnológiai tevékenység engedélyezéséhez előírások nélkül hozzájárult.

A Kérelmező az igazgatási szolgáltatási díj megfizetése alól mentesül.

A jelen határozattal engedélyezett tevékenység ellenőrzése érdekében, jogerős határozatom másolati példányaikat tájékoztatásul megküldöm a géntechnológiai módosításnak tekintendő, valamint annak nem minősülő eljárásokról és a géntechnológiai tevékenység ellenőrzésére jogosult hatóságokról szóló 111/2003. (XI. 5.) FVM-GKM-ESZCSM-KvVM együttes rendelet 3. §-ában meghatározott hatóságoknak.

Határozatom a közléssel jogerős, ellene közigazgatási úton jogorvoslatnak helye nincs. A határozat bírósági felülvizsgálatát – jogszabálysértésre hivatkozással – a közléstől számított 30 napon belül keresettel lehet kérni a Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróságtól. A keresetlevelet a Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróságnak kell címezni, de Hatóságomnál kell három példányban benyújtani vagy ajánlott küldeményként postára adni.

I n d o k o l á s

A Kérelmező 2013. augusztus 22. napján géntechnológiával módosított egerek (*Mus musculus*) 2. biztonsági elszigetelési osztályba sorolt zárt rendszerben történő felhasználása tárgyában kérelmet nyújtott be Hatóságomhoz.

Az engedély iránti kérelmet a géntechnológiai tevékenységről szóló 1998. évi XXVII. törvény (a továbbiakban: Gtv.) 8. §-a, a géntechnológiai tevékenység engedélyezési eljárási rendjéről, valamint az eljárás során az Európai Bizottsággal való kapcsolattartásról szóló 132/2004. (IV. 29.) Korm. rendelet (a továbbiakban: Rendelet) 2. §-a alapján megvizsgáltam és megállapítottam, hogy a Kérelmező által benyújtott dokumentáció megfelel a jogszabályi előírásoknak.

Az engedélyezés iránti dokumentációt szakhatósági állásfoglalás céljából az egészségügyi szakhatóság részére SF/688-4/2013. ügyiratszámom, valamint véleményezés céljából a Bizottság részére SF/688-7/2013. ügyiratszámom 2013. augusztus 28. és 2013. augusztus 29. napján megküldtem

A Bizottsága kérelmet 2013. szeptember 26. napján megtárgyalta és a GÁ2013-37 hivatkozási számú, 2013. október 2. napján érkezett véleményében a dokumentációt elégtelennek ítélte és indokoltnak találta a Kérelmező meghívását. A bizottság a kérelmet a 2013. november 28. napján megtartott ülésen újratárgyalta, a Kérelmezőt meghallgatta, felmerülő kérdéseit tisztázta, és a 2013. november 29. napján érkezett GÁ2013-37-2 hivatkozási számú véleményében a tevékenységhez kiegészítő feltételek előírása mellett javasolta. A javasolt feltételt a zárt rendszerű tevékenység végzésére szolgáló létesítmény SF/688-18/2013. ügyiratszámú engedélyében előírtuk.

Tárgyi ügyben az egészségügyi szakhatóság OGYI/34492-7/2013. hivatkozási számú 2013. november 18. napján érkezett állásfoglalásában a kérelemben jelölt géntechnológiai tevékenység engedélyezéséhez előírások nélkül hozzájárult.

Mindezek alapján a rendelkező részben foglaltak szerint döntöttem.

Az ügyintézési határidő a Gtv. 9. § (1) bekezdése alapján 90 nap. Az ügyintézési határidőbe a szakhatósági eljárás időtartama, valamint a társadalmi konzultáció lefolytatásának időtartama a közigazgatási hatósági eljárás és szolgáltatás általános szabályairól szóló 2004. évi CXL. törvény (a továbbiakban: Ket.) 33. § (3) bekezdésének d) pontja és a Gtv. 9. § (5) bekezdése alapján nem számít bele. A Kérelmező az illetékekről szóló 1990. évi XCIII. törvény 5. § (1) bekezdésének c) pontja alapján mentesül az igazgatási szolgáltatási díj fizetése alól.

Határozatomat a Gtv. 3. §, 4. § (1) bekezdésének b) pontja, 8. § (1) bekezdése, 8/A. §, 9.§ (1)-(6) bekezdése, a Rendelet 1. § (1) bekezdése b) pontja, 2.§-a, a géntechnológiai tevékenységre vonatkozó nyilvántartás és adatszolgáltatás rendjéről, valamint a géntechnológiai tevékenységhez szükséges engedély iránti kérelemhez csatolandó dokumentációról szóló 82/2003. (VII. 16.) FVM rendelet 1.§ - 2.§-a, a humán-egészségügy, humán gyógyszergyártás területén, és az emberi testtel közvetlenül érintkező vegyi anyagok esetében géntechnológiai tevékenység végzését engedélyező géntechnológiai hatóság, valamint a mezőgazdaság és az élelmiszeripar területén, illetve egyéb ipari célú felhasználás esetében géntechnológiai tevékenység végzését engedélyező eljárásban közreműködő géntechnológiai szakhatóság kijelöléséről szóló 14/2008. (IV. 17.) EüM rendelet 1. § (1) bekezdése, a környezetvédelmi, természetvédelmi, vízügyi hatósági és igazgatási feladatokat ellátó szervek kijelöléséről szóló 347/2006. (XII. 23.) Korm. rendelet 29. §-a, valamint a Ket. 71. § (1) bekezdése és 72. § (1) bekezdése alapján hoztam meg.

Hatáskörömet a Rendelet 1. § (3) bekezdése biztosítja, figyelemmel a központi államigazgatási szervekről valamint a Kormány tagjai és az államtitkárok jogállásáról szóló 2010. évi XLIII. törvény 5. § (3) bekezdése és a Magyar Köztársaság minisztériumainak felsorolásáról szóló 2010. évi XLII. törvény 2. § (1) bekezdésének b) pontjára.

A jelen határozat elleni fellebbezés lehetőségét a Gtv. 3. § (4) bekezdése és a Ket. 100. § (1) bekezdés a) és d) pontjai zárják ki, a döntés bírósági eljárás keretében történő felülvizsgálatának lehetőségét a Ket. 100. § (2), továbbá 109. § (1) bekezdése a) pontja biztosítja. A Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróság illetékessége a polgári perrendtartásról szóló 1952. évi III. törvény 326. § (7) bekezdésén alapul.

A géntechnológiával módosított szervezetekre és a kérelemmel kapcsolatos hatásvizsgálatokra, illetve géntechnológiai vizsgálatokra vonatkozó adatok

A génállomány forrásai, a használt recipiens, donor, illetve szülő mikroorganizmusok, a használt gazda-vektor rendszer:

Recipiens szervezetek: egér (*Mus musculus*)

Donor szervezetek:

- tengeri korallból származó zöld:vörösfotokonvertálható fehérje, ami kék fény hatására zöld fluoreszcencia helyett vörös fluoreszcenciát mutat, ezáltal helyi megvilágítást követően a fotokonvertált sejtek nyomon követhetőek
- Az endotél sejtek és fehérvérsejtek közötti kapcsolódást elősegítő sejt felszíni molekulák kifejeződését szabályzó faktor
- egér B-sejtekben kettős (fluoreszcens-biolumineszcens) detektálást lehetővé tevő variáns
- Rag1 szükséges a T-sejt receptor és immunglobulin gén VDJ átrendeződéséhez, hiányában nem képződnek T- és B-sejtek, ezáltal lehetséges más törzsből/fajból származó sejtek transzplantálása

A munka jellege

Zárt rendszerű felhasználás osztályba sorolása: II. osztály

A munka céljai, a módosításokba bevont génállományok tervezett funkciói:

A munkában az egér perifériás nyirokszöveget (lép, nyirokcsomók), a fehérvérsejtjeit (T-és B-sejtek képződése valamint irányított antigén-receptor expressziója) érintő mutációkat hordozó egerek beszerzését és tenyésztését valamint olyan, riportert gént hordozó egerek felhasználását tervezik, amelyek lehetővé teszik sejt-transzfer kísérletek elvégzését. Az egereket kereskedelmi forgalomban résztvevő beszállítóktól (Jackson Laboratories, Charles River Laboratories) vagy kollaboráció révén megfelelő

egészségi bizonyítvánnyal ellátott állatházakból szerzik be. A munka során a humán és egér immunrendszerének működésére nyernek új adatokat.

Géntechnológiai- és hatásvizsgálatra vonatkozó adatok:

A génmódosított egereken folyó kutatások során mikrobiális ágensekkel történő genetikai manipuláció a munkahelyen nem történik. Az állatok immunológiai és onkológiai kutatásokban kerülnek felhasználásra, humán vagy állati patogénekkal nem kerülnek kapcsolatba, azokkal való kísérlet nem folyik.

Az állatok nem jelentenek a hagyományos egértörzsek felhasználásakor jelentkezőnél nagyobb fokú veszélyforrást.

Kockázatértékelés összefoglalása

Az állatház egyéni bejutási engedélyhez és személyes belépő chiphez kötött. Ezek a korlátozások elősegítik a megfelelő minőség fenntartását, és a párhuzamos munka (az esetleg egyidejűleg jelen lévő több személy) kizárása megelőzik az esetleges törzs-keveredést vagy más technikai zavart. A kutatóhelyen a kísérleti állatok többszörös biztonsági lépésen keresztül (zárt torony-rendszerű egyedi dobozok, a helyiségek ajtókkal való elkülönítése) maximálisan el vannak különítve a környezettől.

A tervezett munka (SPF állatházban fenntartott transzgenikus és génkiütött egértörzsek felhasználása) nem jár mikrobiális jellegű tevékenység során kialakuló vészhelyzettel. Az esetleges állat-fertőzés kiküszöbölésére az SPF technológia minőség biztosítására sentinel rendszerben monitorozzuk az állatok közegészségügyi mutatóit és rágszáló patogén jelenlétet. Az állattörzseket típusuktól és érzékenységi jellemzőiktől függően különálló helyiségekben helyezük el. A rendszer elektronikai és hőtechnikai működésének zavarát a beépített riasztó berendezések jelzik, kiküszöbölése a kivitelező szerződésben megerősített szerviz garanciája keretében történik

II.

A Magyar Tudományos Akadémia Természettudományi Kutatóközpont (cím: 1025 Budapest, Pusztaszeri út 59-67.; a továbbiakban: Kérelmező) ügybengéntechnológiával módosított szervezetek **II. biztonsági elszigetelési osztályba** sorolt zárt rendszerben történő felhasználását – a Géntechnológiai Eljárásokat Véleményező Bizottság (a továbbiakban: Bizottság) GÁ2013-40 számú véleményét, valamint a Gyógyszerészeti és Egészségügyi Minőség- és Szervezetfejlesztési Intézet (a továbbiakban: egészségügyi szakhatóság) OGYI/37188-7/2013. számú szakhatósági állásfoglalásának figyelembevételével – a vonatkozó jogszabályokban, a kérelemben, továbbá az annak mellékletét képező dokumentációban foglalt feltételek betartása mellett

e n g e d é l y e z e m .

Zárt rendszerben az alábbi szervezetek géntechnológiai módosítása és felhasználása engedélyezett:

Gombák: *Saccharomyces cerevisiae*

Baktériumok: *Escherichia coli*

Laboratóriumi sejtvonalak: tyúk (*Gallus gallus*), egér (*Mus musculus*), hörcsög (*Cricetulus griseus*), patkány (*Rattus norvegicus*), sertés (*Sus scrofa*), kutya (*Canis familiaris*), rovar (*Spodoptera frugiperda*), majom (*Chlorocebus sp.*), valamint emberi (*Homo sapiens*) sejtvonalak

Állatok: ecetmuslica (*Drosophila melanogaster*) törzsek

A fent felsorolt géntechnológiával módosított szervezetek zárt rendszerben történő felhasználása az SF//2014. határozattal engedélyezett géntechnológiai módosítást végző létesítmény laboratóriumaiban engedélyezett.

Az egészségügyi szakhatóság a géntechnológiai tevékenység engedélyezéséhez előírások nélkül hozzájárult.

A Kérelmező az igazgatási szolgáltatási díj megfizetése alól mentesül.

A jelen határozattal engedélyezett tevékenység ellenőrzése érdekében, jogerős határozatom másolati példányaikat tájékoztatásul megküldöm a géntechnológiai módosításnak tekintendő, valamint annak nem minősülő eljárásokról és a géntechnológiai tevékenység ellenőrzésére jogosult hatóságokról szóló 111/2003. (XI. 5.) FVM-GKM-ESZCSM-KvVM együttes rendelet 3. §-ában meghatározott hatóságoknak.

Határozatom a közléssel jogerős, ellene közigazgatási úton jogorvoslatnak helye nincs. A határozat bírósági felülvizsgálatát – jogszabálysértésre hivatkozással – a közléstől számított 30 napon belül keresettel lehet kérni a Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróságtól. A keresetlevelet a Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróságnak kell címezni, de Hatóságomnál kell három példányban benyújtani vagy ajánlott küldeményként postára adni.

I n d o k o l á s

A Kérelmező az Enzimológiai és Molekuláris Farmakológiai Intézeteire vonatkozóan 2013. április 25. napján géntechnológiával módosított szervezetek I. elszigetelési szintű zárt rendszerű felhasználásának engedélyeztetése iránti kérelmet nyújtott be az egészségügyi szakhatósághoz. Az egészségügyi szakhatóság 2013. május 27. napján érkezett levelében az ügyet hatáskör és illetékesség hiányában áttette Hatóságomhoz. A kérelmet SF/450/2013. ügyiratszám alatt iktattuk.

Az engedély iránti kérelmet a géntechnológiai tevékenységről szóló 1998. évi XXVII. törvény (a továbbiakban: Gtv.) 8. §-a, a géntechnológiai tevékenység engedélyezési eljárási rendjéről, valamint az eljárás során az Európai Bizottsággal való kapcsolattartásról szóló 132/2004. (IV. 29.) Korm. rendelet (a továbbiakban: Rendelet) 2. §-a alapján megvizsgáltam és megállapítottam, hogy a Kérelmező által benyújtott dokumentáció nem felel meg a jogszabályi előírásoknak.

2013. június 20. napján megküldött végzésemben felhívtam a kérelmezőt, hogy pótolja a kérelem hiányosságait. A kérelmező 2013. szeptember 17. napján megküldött dokumentációjával a hiánypótlási felhívásnak eleget tett.

Az engedélyezés iránti dokumentációt véleményezés céljából a Bizottság részére, valamint szakhatósági állásfoglalás céljából az egészségügyi szakhatóság részére SF/450-7/2013. és SF/450-6/2013. ügyiratszámokon 2013. szeptember 18. napján megküldtem.

A Bizottsága kérelmet 2013. szeptember 26. napján megtárgyalta és a GÁ2013-39 hivatkozási számú, 2013. október 2. napján érkezett véleményében a dokumentációt elégtelennek ítélte. A Bizottság a Kérelmezőt meghallgatta, és javasolta a zárt rendszerű felhasználás II. biztonsági elszigetelési szintbe sorolását. A Kérelmező a Bizottság javaslatának eleget tett, és 2013. október 15. napján módosító kérelmet adott be, melyben kérte a zárt rendszerű tevékenység II. biztonsági elszigetelésen történő engedélyezését. A módosított kérelem megfelel a II. biztonsági elszigetelési osztály követelményeinek. A módosított kérelmet ismételt véleményezés céljából a Bizottság részére, valamint a szakhatóság részére, SF/450-13/2013. és SF/450-14/2013. ügyiratszámokon, 2013. október 17. és 2013. október 18. napján megküldtem.

A Bizottság módosított kérelmet 2013. október 24. napján megtárgyalta, és a GÁ2013-40 számú 2013. december 4. napján érkezett véleményében a kérelemben megjelölt tevékenység végzéséhez kiegészítő feltételek előírása nélkül hozzájárult, és az engedély megadását javasolta.

Tárgyi ügyben az egészségügyi szakhatóság OGYI/37188-4/2013. hivatkozási számú 2013. október 21. napján érkezett végzésében hiánypótlási felhívást bocsátott ki. A Kérelmező a kérelmét időközben módosította, így a hiánypótlás szükségtelenné vált. Az egészségügyi szakhatóság agénttechnológiával módosított szervezetek 2. biztonsági elszigetelési szinten történő felhasználásának engedélyezéséhez a 2013. december 3. napján érkezett, OGYI/37188-7/2013 ügyiratszámú állásfoglalásában feltételek nélkül hozzájárult.

Mindezek alapján a rendelkező részben foglaltak szerint döntöttem.

Az ügyintézési határidő a Gtv. 9. § (1) bekezdése alapján 90 nap. Az ügyintézési határidőbe a szakhatósági eljárás időtartama, valamint a társadalmi konzultáció lefolytatásának időtartama a közigazgatási hatósági eljárás és szolgáltatás általános szabályairól szóló 2004. évi CXL. törvény (a továbbiakban: Ket.) 33. § (3) bekezdésének d) pontja és a Gtv. 9.§ (5) bekezdése alapján nem számít bele. A Kérelmező az illetékekről szóló 1990. évi XCIII. törvény 5. § (1) bekezdésének c) pontja alapján mentesül az igazgatási szolgáltatási díj fizetése alól.

Határozatomat a Gtv. 3. §, 4. § (1) bekezdésének b) pontja, 8. § (1) bekezdése, 8/A. §, 9.§ (1)-(6) bekezdése, a Rendelet 1. § (1) bekezdése b) pontja, 2.§-a, a géntechnológiai tevékenységre vonatkozó nyilvántartás és adatszolgáltatás rendjéről, valamint a géntechnológiai tevékenységhez szükséges engedély iránti kérelemhez csatolandó dokumentációról szóló 82/2003. (VII. 16.) FVM rendelet 1.§ - 2.§-a, a humán-egészségügy, humán gyógyszergyártás területén, és az emberi testtel közvetlenül érintkező vegyi anyagok esetében géntechnológiai tevékenység végzését engedélyező géntechnológiai hatóság, valamint a mezőgazdaság és az élelmiszeripar területén, illetve egyéb ipari célú felhasználás esetében géntechnológiai tevékenység végzését engedélyező eljárásban közreműködő géntechnológiai szakhatóság kijelöléséről szóló 14/2008. (IV. 17.) EüM rendelet 1. § (1) bekezdése, a környezetvédelmi, természetvédelmi, vízügyi hatósági és igazgatási feladatokat ellátó szervek kijelöléséről szóló 347/2006. (XII. 23.) Korm. rendelet 29. §-a, valamint a Ket. 71. § (1) bekezdése és 72. § (1) bekezdése alapján hoztam meg.

Hatáskörömet a Rendelet 1. § (3) bekezdése biztosítja, figyelemmel a központi államigazgatási szervekről valamint a Kormány tagjai és az államtitkárok jogállásáról szóló 2010. évi XLIII. törvény 5. § (3) bekezdése és a Magyar Köztársaság minisztériumainak felsorolásáról szóló 2010. évi XLII. törvény 2. § (1) bekezdésének b) pontjára.

A jelen határozat elleni fellebbezés lehetőségét a Gtv. 3. § (4) bekezdése és a Ket. 100. § (1) bekezdés a) és d) pontjai zárják ki, a döntés bírósági eljárás keretében történő felülvizsgálatának lehetőségét a Ket. 100. § (2), továbbá 109. § (1) bekezdése a) pontja biztosítja. A Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróság illetékessége a polgári perrendtartásról szóló 1952. évi III. törvény 326. § (7) bekezdésén alapul.

A géntechnológiával módosított szervezetekre és a kérelemmel kapcsolatos hatásvizsgálatokra, illetve géntechnológiai vizsgálatokra vonatkozó adatok

A génállomány forrásai, a használt recipiens, donor, illetve szülő mikroorganizmusok, a használt gazda-vektor rendszer:

Recipiens szervezetek:

Saccharomyces cerevisiae, Escherichia coli, tyúk (Gallus gallus) sejtvonalak, egér (Mus musculus) sejtvonalak, hörcsög (Cricetulus griseus) sejtvonalak, patkány (Rattus norvegicus) sejtvonalak, sertés (Sus scrofa) sejtvonalak, kutya (Canis familiaris) sejtvonalak, rovar (Spodoptera frugiperda) sejtvonalak, majom (Chlorocebus sp.) sejtvonalak, valamint emberi (Homo sapiens) sejtvonalak, ecetmuslica (Drosophila melanogaster) törzsek

Donor szervezetek:

- humán DNS szakaszok: Hemagglutin epitop, riporter fehérjék (GFP, YFP), rendezetlen fehérjék génjei, transzporter fehérjék génjei, kinázok és molekuláris immunválaszban résztvevő proteázok, TPPP géncsalád fehérjéi (p25, p20, p18), SNCA, huntingtin változatok, hsp90, SIRT2, HDAC6, kalmodulin, CLIP170, EB3, beta-tubulin, jelátviteli folyamatokban szerepet játszó fehérjék, illetve azok lipidkötő doménjeit kódoló gének, DNS reparációs fehérjék génjei, extracelluláris fehérjék génjei, membránfehérjék génjei,
- élesztő (*Saccharomyces cerevisiae*) rendezetlen fehérjék génjei, DNS reparációs fehérjék génjei,
- növényi DNS (főleg rendezetlen chaperon fehérjék génjei)
- tyúk DNS szakaszok, DNS reparációs fehérjék génjei
- eukarióta sejtekben használt antibiotikumok bakteriális vagy fungális eredetű rezisztencia génjei (geneticin, puromycin, hygromycin, L-histidinol, blasticidin)
- egér, patkány és más emlős sejt vonalak DNS szakaszai, főleg membránfehérjék génjei

A munka jellege**Zárt rendszerű felhasználás osztályba sorolása: II. osztály****A munka céljai, a módosításokba bevont génállományok tervezett funkciói:**

- transzmembrán fehérjék topológiájának kísérleti úton való meghatározása
- rendezetlen fehérjék szerkezet-funkció összefüggéseinek feltárása
- multidrog rezisztencia molekuláris mechanizmusának feltárása
- transzportfehérjék molekuláris mechanizmusának feltárása
- rekombináns fehérje xpresszió enzimológiai és szerkezeti tanulmányokhoz, a jelátviteli és immunológiai folyamatok molekuláris szintű vizsgálata
- TPPP fehérjék és SNCA kölcsönhatás vizsgálata sejtekben és in vitro
- sejt-váz szabályozó fehérjék vizsgálata humán és eukarióta sejtekben
- a jelátviteli folyamatok során a sejtmembránban feldúsuló lipid mediátorok sejtben belüli fehérje célpontjainak azonosítása és lipid-fehérje kölcsönhatások jellemzése
- DNS hibajavítás molekuláris mechanizmusának feltárása
- altípus specifikus inhibitorok, gyógyszerjelöltek funkcionális tesztelése
- idegrendszeri betegségek (pl. epilepszia) mögött meghúzódó fiziológiás és patofiziológiás aktivitási mintázatok vizsgálata
- májsejtek polarizációjának és az ezt befolyásoló mechanizmusok vizsgálata
- gyógyszerek hatására kialakuló májfunkció változások tesztelése
- a prion fehérje család funkciójának, betegségekben betöltött szerepének vizsgálata, molekuláris mechanizmusának a feltárása
- a membrántranszport fehérjék működésének, molekuláris mechanizmusának a feltárása
- az miRNS biogenezis vizsgálata, DNS transzpozonok működésének molekuláris mechanizmusai
- membránfehérjék működésének, szerkezet-funkció összefüggéseinek kutatása, a puripotens sejtek jellemzése és differenciációjának vizsgálata
- gyógyszerhordozó nanoszerkezetek biodisztribúciója, különös tekintettel a hordozók in vivo daganatokban való dúsulására

Géntechnológiai- és hatásvizsgálatra vonatkozó adatok:

A géntechnológiai úton módosított szervezetek anyagcsere folyamatai, élettani tulajdonságai a genetikai módosítás következtében megváltozhatnak. Ezen élettani folyamatokban történt változások vizsgálata a célunk. Stabilitásukat tekintve elmondható, hogy a módosított törzsek kizárólag laboratóriumi körülmények között tarthatóak fent. Az intézményben használt mikroorganizmusok egy esetleges természetes környezetbe való kikerülés esetén az ott jelenlévő többi mikroorganizmusokkal szemben

nagy kompetitív hátránnyal rendelkeznek, patogén hatásuk pedig a több évtizedes használatuk mellett sem ismert. A többsejtű élőlények esetében ugyanez elmondható.

Kockázatértékelés összefoglalása

A kutatásokban felhasznált, az adott fehérjék, illetve annak regulátor régióit tartalmazó DNS olyan donor organizmusokból származik, melyek mindegyike többszörösen ellenőrzött, az alapkutatásban rendszeresen alkalmazott szervezet, melyek teljes genom szinten feltérképezettek.

A fent említett DNS-ek emberből, emlősökből (patkány, eger, nyúl), *Drosophila melanogaster*-ből, élesztő törzsekből, illetve bakteriális (*E. coli*, *Mycobacterium smegmatis*) törzsekből származnak.

A klónozó/expressziós vektorok mindegyike a kereskedelmi forgalomban kapható általános plazmid rendszerek, expressziós vektorok, melyek teljes szekvenciája ismert és általában valamely marker gén (pl.: zöld fluoreszcens fehérje [green fluorescent protein – GFP], illetve antibiotikum rezisztencia gének) található rajtuk. A vizsgálatokhoz szükséges inzerteket különféle standard eljárásokkal a donor szervezetekből izolálják, majd DNS szekvenálással, PCR technikával és/vagy restrikciós emésztéssel ellenőrzik. A vizsgálatok tárgyát képező gének, DNS szakaszok, önmagukban veszélytelenek. A vektorok és inzertek méretét, ahol csak lehetséges, a várt funkció megvalósításához szükséges lehető legkisebb DNS szakasz klónozására korlátozzák, amellyel csökkenteni kívánják rejtett funkciók bevitelének és megnyilvánulásának valószínűségét, vagy nem kívánt tulajdonságok megjelenését.

Az MTA TTK-ban végzett kísérletek során mikroorganizmusokat, illetve természetes szervezeteket (sejt, eger, stb.) módosítanak géntechnológiai eljárásokkal. A mikroorganizmusok között leggyakrabban *Escherichia coli* baktériumtörzsek használnak, melyek a kereskedelmi forgalomban is kapható, laboratóriumi alkalmazásra legyengített törzsek. A patogenitás és toxicitás szinte teljességgel kizárható. Az *E. coli* törzsek és származékaik természetes feltételek közötti szaporodása nem jellemző, nagymértékben laboratóriumi tenyésztési feltételekhez kötöttek, a természetes környezetben elpusztulnak.

A géntechnológiai törvény hatálya alá tartozó tevékenység során az alapkutatásban rutinszerűen alkalmazott modellszervezeteket és vektorokat használnak. A befogadó szervezetek teljes genom szinten feltérképezettek, molekuláris biológiai laboratóriumokban évtizedek óta használatosak. Patogenitás és virulencia, fertőzőképesség, allergén hatás, toxicitás és betegség közvetítő vektor jellegük nem ismert. A kutatásban használt vektorok molekuláris biológiai reagenseket forgalmazó cégektől beszerezhetőek. Ezek nagymértékű körültekintéssel úgy lettek kialakítva, hogy a használt befogadó szervezetek patogenitását, virulenciáját, fertőzőképességét, allergén hatását, toxicitását, illetve betegség közvetítő jellegét károsan ne módosíthassák. A donor szervezetekből származó örökítő anyagok humán, állat és növény egészségügyi szempontból ártalmatlannak minősülnek.

III.

A TargetEx Kft. (cím: 2120 Dunakeszi, Kápolna köz 4/A.; a továbbiakban: Kérelmező) ügyében, az SF/8-X/2014. ügyiratszámú határozattal engedélyezett géntechnológiai módosítást végző létesítménybenrekombináns *Komagataella (Pichia) pastoris* 1. biztonsági elszigetelési osztályba sorolt zárt rendszerben történő felhasználását – a Géntechnológiai Eljárásokat Véleményező Bizottság (a továbbiakban: Bizottság) GÁ2013-45 számú véleményét, valamint a Gyógyszerészeti és Egészségügyi Minőség- és Szervezetfejlesztési Intézet (a továbbiakban: egészségügyi szakhatóság) OGYI/44059-7/2013. számú szakhatósági állásfoglalásának figyelembevételével – a vonatkozó jogszabályokban, a kérelemben, továbbá az annak mellékletét képező dokumentációban, valamint az alábbi feltételek betartása mellett

engedélyezem:

- az intézetből kikerülő fehérjetermékek szennyeződésként nem tartalmazhatnak élő, termelő, géntechnológiával módosított mikroorganizmusokat, a termelő géntechnológiával módosított mikroorganizmusból származó nukleotidokat, továbbá kimutathatósági határt meghaladó mennyiségben DNS-t.

Az egészségügyi szakhatóság a géntechnológiai tevékenység engedélyezéséhez előírások nélkül hozzájárult.

A Kérelmező az igazgatási szolgáltatási díjat megfizette.

A jelen határozattal engedélyezett tevékenység ellenőrzése érdekében, jogerős határozatom másolati példányaikat tájékoztatásul megküldöm a géntechnológiai módosításnak tekintendő, valamint annak nem minősülő eljárásokról és a géntechnológiai tevékenység ellenőrzésére jogosult hatóságokról szóló 111/2003. (XI. 5.) FVM-GKM-ESZCSM-KvVM együttes rendelet 3. §-ában meghatározott hatóságoknak.

Határozatom a közléssel jogerős, ellene közigazgatási úton jogorvoslatnak helye nincs. A határozat bírósági felülvizsgálatát – jogszabálysértésre hivatkozással – a közléstől számított 30 napon belül keresettel lehet kérni a Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróságtól. A keresetlevelet a Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróságnak kell címezni, de Hatóságomnál kell három példányban benyújtani vagy ajánlott küldeményként postára adni.

I n d o k o l á s

A Kérelmező 2013. október 21. napján rekombináns *Komagataella (Pichia) pastoris* 1. biztonsági elszigetelési osztályba sorolt zárt rendszerben történő felhasználása tárgyában kérelmet nyújtott be Hatóságomhoz.

Az engedély iránti kérelmet a géntechnológiai tevékenységről szóló 1998. évi XXVII. törvény (a továbbiakban: Gtv.) 8. §-a, a géntechnológiai tevékenység engedélyezési eljárási rendjéről, valamint az eljárás során az Európai Bizottsággal való kapcsolattartásról szóló 132/2004. (IV. 29.) Korm. rendelet (a továbbiakban: Rendelet) 2. §-a alapján megvizsgáltam és megállapítottam, hogy a Kérelmező által benyújtott dokumentáció megfelel a jogszabályi előírásoknak.

Az engedélyezés iránti dokumentációt véleményezés céljából a Bizottság részére, valamint szakhatósági állásfoglalás céljából az egészségügyi szakhatóság részére SF/894-3/2013. és SF/894-4/2013. ügyiratszámokon 2013. október 30. napján megküldtem.

A Bizottsága kérelmet 2013. november 28. napján megtartott ülésén megtárgyalta, a többségi vélemény a dokumentációt elégségesnek ítélte, és az engedély megadását kiegészítő feltétel előírása mellett javasolta.

Tárgyi ügyben az egészségügyi szakhatóság OGYI/44059-7/2013. ügyiratszámú 2014. február 3. napján érkezett állásfoglalásában a kérelemben jelölt géntechnológiai tevékenység engedélyezéséhez előírások nélkül hozzájárult.

Mindezek alapján a rendelkező részben foglaltak szerint döntöttem.

Az ügyintézési határidő a Gtv. 9. § (1) bekezdése alapján 90 nap. Az ügyintézési határidőbe a szakhatósági eljárás időtartama, valamint a társadalmi konzultáció lefolytatásának időtartama a közigazgatási hatósági eljárás és szolgáltatás általános szabályairól szóló 2004. évi CXL. törvény (a továbbiakban: Ket.) 33. § (3) bekezdésének d) pontja és a Gtv. 9. § (5) bekezdése alapján nem számít bele.

A Kérelmező a géntechnológiai tevékenység engedélyezéséért fizetendő igazgatási szolgáltatási díjakról szóló 138/2004. (IX. 23.) FVM 1. számú melléklet 3. pontjában meghatározott összeget megfizette.

Határozatomat a Gtv. 3. §, 4. § (1) bekezdésének b) pontja, 8. § (1) bekezdése, 8/A. §, 9.§ (1)-(6) bekezdése, a Rendelet 1. § (1) bekezdése b) pontja, 2.§-a, a géntechnológiai tevékenységre vonatkozó nyilvántartás és adatszolgáltatás rendjéről, valamint a géntechnológiai tevékenységhez szükséges engedély iránti kérelemhez csatolandó dokumentációról szóló 82/2003. (VII. 16.) FVM rendelet 1.§ - 2.§-a, a humán-egészségügy, humán gyógyszergyártás területén, és az emberi testtel közvetlenül érintkező vegyi anyagok esetében géntechnológiai tevékenység végzését engedélyező géntechnológiai hatóság, valamint a mezőgazdaság és az élelmiszeripar területén, illetve egyéb ipari célú felhasználás esetében géntechnológiai tevékenység végzését engedélyező eljárásban közreműködő géntechnológiai szakhatóság kijelöléséről szóló 14/2008. (IV. 17.) EüM rendelet 1. § (1) bekezdése, a környezetvédelmi, természetvédelmi, vízügyi hatósági és igazgatási feladatokat ellátó szervek kijelöléséről szóló 347/2006. (XII. 23.) Korm. rendelet 29. §-a, valamint a Ket. 71. § (1) bekezdése és 72. § (1) bekezdése alapján hoztam meg.

Hatáskörömet a Rendelet 1. § (3) bekezdése biztosítja, figyelemmel a központi államigazgatási szervekről valamint a Kormány tagjai és az államtitkárok jogállásáról szóló 2010. évi XLIII. törvény 5. § (3) bekezdése és a Magyar Köztársaság minisztériumainak felsorolásáról szóló 2010. évi XLII. törvény 2. § (1) bekezdésének b) pontjára.

A jelen határozat elleni fellebbezés lehetőségét a Gtv. 3. § (4) bekezdése és a Ket. 100. § (1) bekezdés a) és d) pontjai zárják ki, a döntés bírósági eljárás keretében történő felülvizsgálatának lehetőségét a Ket. 100. § (2), továbbá 109. § (1) bekezdése a) pontja biztosítja. A Fővárosi Közigazgatási és Munkaügyi Bíróság illetékessége a polgári perrendtartásról szóló 1952. évi III. törvény 326. § (7) bekezdésén alapul.

A géntechnológiával módosított szervezetekre és a kérelemmel kapcsolatos hatásvizsgálatokra, illetve géntechnológiai vizsgálatokra vonatkozó adatok

A génállomány forrásai, a használt recipiens, donor, illetve szülő mikroorganizmusok, a használt gazda-vektor rendszer:

Recipiens szervezet:

Élesztőtörzsek: Komagataella (Pichia) pastoris

Donor szervezetek:

-Humán és állati cDNS szakaszok, valamint a fehérjék szintetikus előállított génjei a gazdaorganizmus kodonpreferenciájának megfelelően

-Plazmid vektorok (kereskedelmi forgalomban kapható, főleg *E. coli* eredetű plazmidok és ezek módosított formái, *E. coli* sejtek transzformálására használhatóak)

- Kereskedelmi forgalomban kapható bakulovírus vektorok rovarsejtekben történő fehérjekifejezéshez

A munka jellege

Zárt rendszerű felhasználás osztályba sorolása: I. osztály

A munka céljai, a módosításokba bevont génállományok tervezett funkciói:

-Rekombináns fehérjék előállítása gyógyszerjelölt vegyületek szűrése céljából, illetve a hozzá kapcsolódó szerkezeti vizsgálatok elvégzéséhez

- Rekombináns fehérjék előállítása diagnosztikai területen történő felhasználásra (pl. DNS polimeráz enzimek)
- Rekombináns fehérjék előállítása immunizálási célokra

Géntechnológiai- és hatásvizsgálatra vonatkozó adatok:

A genetikailag módosított szervezetek felhasználása zárt rendszerben történik, erre kiképzett személyzet által. A hulladékok ártalmatlanítása a hulladékkezelési szabályzat szerint történik. Ennek alapján elmondhatjuk, hogy tevékenység kockázata minimális.

Kockázatértékelés összefoglalása

Olyan nem virulens törzsekkel dolgoznak, melyek évtizedek óta szolgálják a molekuláris biológusokat. Laboratóriumon kívül nem maradnak életben, tenyésztésükhöz mesterséges körülmények kellenek. A baktériumokba bevitt géneket plazmidokban juttatjuk be, ami azt jelenti, hogy nem épül be véglegesen a baktériumok genomjába. A bevitt gének általában egy-egy fehérjét, illetve annak részletét kódolják, így a baktériumot nem ruhazza fel semmilyen új, veszélyestulajdonsággal.

A használt élesztőtörzsek esetében az idegen gének bevitele plazmidokkal történik, a gének bevitelkor elektroporációt kell alkalmazni. A gének beépülnek a genomba, de a rekombináns törzsek szelekciós hátrányban vannak, azok nehezebben tarthatók fenn.

A használt akceptor szervezetek patogenitás és virulencia, fertőzőképesség, allergén hatás, toxicitás és betegség közvetítő vektor jellegük nem ismert.

A kutatásban használt vektorok molekuláris biológiai reagenseket forgalmazó cégektől beszerezhetőek. Ezek nagymértékű körültekintéssel úgy lettek kialakítva, hogy a használt befogadó szervezetek patogenitását, virulenciáját, fertőzőképességét, allergén hatását, toxicitását, illetve betegség közvetítő jellegét károsan ne módosíthassák.

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal közleménye

A Fajtaminősítő Bizottság Szántóföldi Szekciójának 2013. december 11-i ülésének döntéseiről

A Fajtaminősítő Bizottság Szántóföldi Növények Szekciójának állásfoglalása alapján a Hivatal a következő:

- növényfajtákat részesítette állami elismerésben,
- növényfajták vizsgálatát szüntette meg,
- államilag elismert fajtákat hosszabbította meg,
- államilag elismert fajtákat vont vissza, illetve szüntek meg,
- metodikai változást hagyta jóvá.

1. Állami Elismerést kapott fajták

(Vékonyal szedve zárójelben a fajták bejelentéskori neve szerepel)

Bejelentő: Limagrain Europe, Ferme De L Etang Bp 3, 77390 Verneul, FR

Fajtafenntartó: Limagrain Europe, Ferme De L Etang Bp 3, 77390 Verneul, FR

Képviselő: Limagrain Central Europe SE Magyarország fióktelepe., 2040 Budaörs, Gyár u. 2.

Anapura (NSA04-2210A)

Őszi búza

Bejelentő: Limagrain Central Europe SE Magyarország fióktelepe., 2040 Budaörs, Gyár u. 2

Fajtafenntartó: Limagrain Europe, FR-63203 Riom Cedex B.P.115.

Képviselő: Limagrain Central Europe SE Magyarország fióktelepe., 2040 Budaörs, Gyár u. 2.

Astronom (LE11/220) **Őszi káposztarepce**
Anderson (NSA10/217) **Őszi káposztarepce**
Kinetic (NSA10/218) **Őszi káposztarepce**
Atenzo (NSA09/199) **Őszi káposztarepce**
Bluestar (LE11/221) **Őszi káposztarepce**

Bejelentő: Bayer CropScience Raps GmbH, DE-24977 Grundhof, Streichmühler Str.8.
Fajtafenntartó: Bayer CropScience Raps GmbH, DE-24977 Grundhof, Streichmühler Str.8..
Képviselő: Bayer Hungária Kft., 1123 Budapest, Alkotás u. 50.

Lexer (RG21010) **Őszi káposztarepce**
Safer (RG21111) **Őszi káposztarepce**
Dribbler (RG21110) **Őszi káposztarepce**

Bejelentő: Monsanto Technology, US-63167 St. Louis MO 800 N. Lindberg Blvd.
Fajtafenntartó: Monsanto SAS, FR-69673 Bron Cedex Route de Crest 26740
Képviselő: Monsanto Hungária Kft., 1238 Budapest, Túri István út 1.

Graf (CWH162) **Őszi káposztarepce**
DK Imperial CL (DMH225) **Őszi káposztarepce**
DK Imminent CL (DGC169) **Őszi káposztarepce**

Bejelentő: RAGT 2n Center De Recherche, FR-12033 Rodez Cedex 9.
Fajtafenntartó: RAGT 2n Center De Recherche, FR-12033 Rodez Cedex 9.
Képviselő: RAGT Vetőmag Kft., 1055 Budapest, Szent István Krt 11/II/21.

Manzana (HR145.65) **Őszi káposztarepce**

Bejelentő: Norddeutsche Pflanzenzucht Hans Georg Lembke KG, DE-2331 Hohenlieth Holtsee
Fajtafenntartó: Norddeutsche Pflanzenzucht Hans Georg Lembke KG, DE-2331 Hohenlieth Holtsee
Képviselő: RAPOOL Hungária Kft., 8132 Lepsény, Vasút u. 57.

Trumpf (RAP1031) **Őszi káposztarepce**
Mercedes (NPZ1005) **Őszi káposztarepce**
Shrek (LSF1131) **Őszi káposztarepce**

Bejelentő: Deutsche Saatveredelung GMBH, DE-59524 Lippstadt Weissenburger strasse 5.
Fajtafenntartó: Deutsche Saatveredelung GMBH, DE-59524 Lippstadt Weissenburger strasse 5.
Képviselő: RAPOOL Hungária Kft., 8132 Lepsény, Vasút u. 57.

Meriva CL(WRH 392) **Őszi káposztarepce**
DK Impression CL (WRH400) **Őszi káposztarepce**

Bejelentő: Euralis Semences, FR-31700 Mondoville - Domaine de Sandreau
Fajtafenntartó: Euralis Semences, FR-31700 Mondoville - Domaine de Sandreau
Képviselő: Euralis Vetőmagkereskedelmi és Termelő Kft., 1118 Budapest, Rétköz u. 5.

ES Solist (ESC1075) **Őszi káposztarepce**
ES Darko (ESC1079) **Őszi káposztarepce**
ES Lauren (EGC962) **Őszi káposztarepce**

Bejelentő: KWS SAAT AG., DE-37555 Einbeck Postfach 1463
Fajtafenntartó: KWS SAAT AG., DE-37555 Einbeck Postfach 1463
Képviselő: KWS Magyarország Kft., 9027 Győr, Gesztenyefa u. 4.

Gordon KWS (H9090423) **Őszi káposztarepce**

Bejelentő: Lantmannen SW Seed Hadmersleben GmbH, DE-39398 Hadmersleben Kroppenstedter Str.4.

Fajtafenntartó Lantmannen SW Seed Hadmersleben GmbH, DE-39398 Hadmersleben Kroppenstedter Str.4.

Képviselő: -

Euforia (SWOR405)

Milan (SWOR401)

Őszi káposztarepce

Őszi káposztarepce

Bejelentő: Syngenta Seeds Kft., 1117 Budapest, Alíz u. 2.

Fajtafenntartó: Syngenta Crop Protection AG., CH-4058 Basel, 215 Schwarzwaldalle

Képviselő: Syngenta Seeds Kft., 1117 Budapest, Alíz u. 2.

SY Saveo (RNX3037)

Őszi káposztarepce

Bejelentő: Saatzucht Donau GMBH, Ausztria 2301 Probstdorf

Fajtafenntartó: Saatzucht Donau GMBH, Ausztria 2301 Probstdorf

Képviselő: Karintia Kft., 9800 Vasvár, Mártírik útja 50. Kft., 9400 Sopron, Táncsics major

Tamino (SZD9181)

Őszi búza

Bejelentő: Saatzucht Donau GMBH, Ausztria 2301 Probstdorf

Fajtafenntartó: Saatzucht Donau GMBH, Ausztria 2301 Probstdorf

Képviselő: Saatbau Linz Hungária Kft., 9400 Sopron, Táncsics major

Ubcus (SZD9626)

Őszi búza

Octavus(SZD9186)

Őszi búza

Amandus (SZD7743)

Őszi búza

Bejelentő: Nordsaat Saatzucht GmbH, DE-38895 Böhnshausen Hauptstrasse 1.

Fajtafenntartó: Nordsaat Saatzucht GmbH, DE-38895 Böhnshausen Hauptstrasse 1.

Képviselő: Saaten Union Hungary Kft., 8132 Lepsény, Vasút út 57.

Antonella (Nord05023/26)

Őszi árpa

Bejelentő: Saaten Union Recherche SARL, FR. 60190 Frankreich

Fajtafenntartó: Saaten Union Recherche SARL, FR. 60190 Frankreich

Képviselő: Saaten Union Hungary Kft., 8132 Lepsény, Vasút út 57.

Athlon (SUR.151)

Őszi búza

Bejelentő: Florimond Desprez S.A. FR. 59242 Capelle an Pevele BP 41.

Fajtafenntartó: Florimond Desprez S.A. FR. 59242 Capelle an Pevele BP 41.

Képviselő: Isterra Magyarország Kft., 1123 Budapest, Nagyenyed u. 8-14.

Cellule(FD08114)

Őszi búza

Bejelentő: RAGT Czech s.r.o., Csehország 67177 Branisovice 1PSC

Fajtafenntartó: RAGT Czech s.r.o., Csehország 67177 Branisovice 1PSC

Képviselő: Agromag Mezőgazdasági Kft., 6722 Szeged, Jósika u.13..

RGT Verona (RW50964)

Őszi búza

Bejelentő: Caussade Semences, Fr. 82303 Caussade Cedex Z.I. De Maux

Fajtafenntartó: Caussade Semences, Fr. 82303 Caussade Cedex Z.I. De Maux

Képviselő: -

Solimane (SO970)

Őszi búza

Bejelentő: MTA Agrártudományi Kutatóközpont, Martonvásár, 2462 Brunszvik u.2.

Fajtafenntartó: Prebázis Kft., Martonvásár

Mv Nemere (Mv 10-10)

Őszi búza

Nemesítők: Dr. Bedő Zoltán

26%

Dr. Láng László	26%
Dr. Veisz Ottó	14%
Dr. Vida Gyula	13%
Dr. Rakszegi Mariann	10%
Dr. Mészáros klára	8%
Dr. Karsai Ildikó	3%

Mv Krajcár (Mv 11-10)**Őszi búza**

Nemesítők:	Dr. Bedő Zoltán	26%
	Dr. Láng László	26%
	Dr. Veisz Ottó	14%
	Dr. Vida Gyula	13%
	Dr. Rakszegi Mariann	10%
	Dr. Mészáros klára	8%
	Dr. Karsai Ildikó	3%

Mv Goldkom (TSP04-11)**Tönkölybúza**

Nemesítők:	Dr. Bedő Zoltán	30%
	Dr. Láng László	30%
	Dr. Veisz Ottó	10%
	Dr. Vida Gyula	10%
	Dr. Rakszegi Mariann	20%

Bejelentő: Macfarlan Smith Ltd A Johnson Matthey Company, Edinburgh, Scotland

Fajtafenntartó: Macfarlan Smith Ltd A Johnson Matthey Company, Edinburgh, Scotland

Képviselő: -

Griffon (JG09/1)

Mák

Osprey (JG09/5)

Mák

Bejelentő: Dr. Dobos Georg, AT- 1180 Wien, Gentzgasse 129/10

Fajtafenntartó: Dr. Dobos Georg, AT- 1180 Wien, Gentzgasse 129/10

Képviselő: -

Morthea (FTM10)

Mák

Bejelentő: Gabonakutató Nonprofit Közhasznú Kft., Szeged

Fajtafenntartó: Gabonakutató Nonprofit Közhasznú Kft., Szeged

Képviselő: -

GK Pilis (GK46.10)**Őszi búza**

Nemesítők:	Dr. Papp Mária	32%
	Dr. Cseuz László	13%
	Dr. Beke Béla	12%
	Szabó Csilla	12%
	Dr. Kertész Zoltán	5%
	Csösz Lászlóné dr.	5%
	Dr. Mesterházy Ákos	5%
	Ács Péterné dr.	5%
	Berki László	5%
	Fónad Péter	6%

GK Mentor (GK14.10)**Őszi búza**

Nemesítők:	Óvári Judit	25%
	Dr. Kertész Zoltánné	20%
	Dr. Kertész Zoltán	20%
	Hevesiné Bóka Szilvia	20%
	Dr. Heszky László	5%
	Dr. Cseuz László	5%
	Dr. Papp Mária	5%

Bejelentő: KRF Mezőgazdasági Kutatóintézet, 3356 Kompolt, Fleischmann út 2-4.
 Fajtafenntartó: KRF Mezőgazdasági Kutatóintézet, 3356 Kompolt, Fleischmann út 2-4.
 Képviselő: -

KH Nimród (KH-40-6)**Őszi árpa**

Nemesítők:	Dr. Murányi István	60%
	Pap Miklós	19%
	Bakó Attila	7%
	Bencze Gábor	7%
	Nagy Zoltán	7%

Bejelentő: Gyógynövény Kutató Intézet ZRT., 2011 Budakalász, Lupaszigeti út 4.
 Fajtafenntartó: Gyógynövény Kutató Intézet ZRT., 2011 Budakalász, Lupaszigeti út 4.
 Képviselő: -

Lina (N3012)**Mák**

Bejelentő: Szarvasi Medicago Kft., 5540 Szarvas, Ipartelep u. 1.
 Fajtafenntartó: Szarvasi Medicago Kft., 5540 Szarvas, Ipartelep u. 1..
 Képviselő: -

Szarvasi Andrea (Sz-FA-2009)**Takarmányborsó**

Nemesítők:	Dr. Tóth Sándorné	65%
	Molnár Jánosné	20%
	Breznyik Katalin	15%

Bejelentő: Dr. Makai Sándor, 9200 Mosonmagyaróvár, Kadocsa Gyula u. 25.
 Fajtafenntartó: . Makai Sándor, 9200 Mosonmagyaróvár, Kadocsa Gyula u. 25.
 Képviselő: -

Óvári gigant**Szilfium**

Bejelentő: DE AGTC KIT Karcagi Kutató Intézet, 5300 Karcag, Kisújszállási út 166.
 Fajtafenntartó: DE AGTC KIT Karcagi Kutató Intézet, 5300 Karcag, Kisújszállási út 166.

KG vitéz (FK09043)**Őszi búza**

Nemesítők:	Gyóri Zoltán	50%
	Németh Ibolya	13%
	Nagy Tünde	13%
	Balogh Lászlóné	7%
	Kóti Istvánné	7%
	Bosnyák Imre	5%
	Gresku Csaba	5%

2. Vizsgálat megszüntetése

Bejelentő: Florimond Desprez S.A. FR. 59242 Capelle an Pevele BP 41.
 Fajtafenntartó: Florimond Desprez S.A. FR. 59242 Capelle an Pevele BP 41.
 Képviselő: Isterra Magyarország Kft., 1123 Budapest, Nagyenyed u. 8-14.
Starpan (FD08080) **Őszi búza**
Farmeur (FD05152) **Őszi búza**

Bejelentő: Saatzucht Donau GMBH, Ausztria 2301 Probstdorf
 Fajtafenntartó: Saatzucht Donau GMBH, Ausztria 2301 Probstdorf
 Képviselő: Karintia Kft., 9800 Vasvár, Mártírik útja 50. Kft., 9400 Sopron, Táncsics major
 (SZD4216K) **Őszi durumbúza**

Bejelentő: Dr. Dobos Georg, AT- 1180 Wien, Gentzgasse 129/10
 Fajtafenntartó: Dr. Dobos Georg, AT- 1180 Wien, Gentzgasse 129/10
 Képviselő: -
Morphina (FM10) **Mák**

Bejelentő: Nordsaat Saatzucht GmbH, DE-38895 Böhnshausen Hauptstrasse 1.
 Fajtafenntartó: Nordsaat Saatzucht GmbH, DE-38895 Böhnshausen Hauptstrasse 1.
 Képviselő: Saaten Union Hungary Kft., 8132 Lepsény, Vasút út 57.
Florian (Nord 01106/12) **Őszi búza**

3. Államilag Elismert fajták hosszabbítása

Fajtafenntartó: Virágmag Kft. 8444 Szentgál, Kossuth u.2.
Buzogány **Őszi búza**
Paris **Őszi árpa**
Replc **Őszi árpa**

Fajtafenntartó: Gabonakutató Nonprofit Közhasznú Kft., Szeged
GK Garaboly **Őszi búza**
GK Marcal **Őszi búza**
GK Rezi **Őszi árpa**

Fajtafenntartó: DE AGTC KIT Karcagi Kutató Intézet, 5300 Karcag, Kisújszállási út 166.
Hunor **Őszi búza**
Róna **Őszi búza**

Fajtafenntartó: Saatbau Linz Reg. GMBH, AT.
 Képviselő: KITE Mezőgazdasági Zrt., Nádudvar
Lupus **Őszi búza**

Fajtafenntartó: DE AGTC KIT Karcagi Kutató Intézet, Nyíregyháza.
Kriszta **Évelő rozs**

Fajtafenntartó: Agrohungária Kft., 5300 Karcag, Püspökladányi út 9.
Perenne **Évelő rozs**

4. Államilag Elismert fajták visszavonása

Fajtafenntartó: DSV Breeding Station Thüle, DE-33154 Salkottten-Thüle Str.30.
 Képviselő: Raiffeisen-Agro Magyarország Kft., 8000 Székesfehérvár, Takarodó u. 2.
Liprima **Káposztarepce**

Brise**Káposztarepce**

Fajtafenntartó: Deutsche Saatveredelung GMBH, DE-59524 Lippstadt Weissenburger strasse 5.

Képviselő: Raiffeisen-Agro Magyarország Kft., 8000 Székesfehérvár, Takarodó u. 2.

Lirocco**Káposztarepce**

Fajtafenntartó: KWS SAAT AG., DE-37555 Einbeck Postfach 1463

Képviselő: KWS Magyarország Kft., 9027 Győr, Gesztenyefa u. 4.

Sherlock**Káposztarepce****Rodeo****Káposztarepce**

Fajtafenntartó: Syngenta Seeds GMBH, Németország

Képviselő: Syngenta Seeds Kft., 1117 Budapest, Alíz u. 2.

SY Regata**Káposztarepce**

Fajtafenntartó: Rustica Prograin Genetique, FR-31700 Mondoville

ES Astrid**Káposztarepce****Elvis****Káposztarepce****Eldo****Káposztarepce**

Fajtafenntartó: Prebázis Kft., 2462 Martonvásár, Brunsvik út 2.

Képviselő: -

Mv Laura**Őszi búza****Mv Regiment****Őszi búza****Mv Hombár****Őszi búza****Boszanova****Őszi búza****Mv Gyémánt****Durumbúza****Zorro****Tritikalé****Disco****Tritikalé****Magnat****Tritikalé**

Fajtafenntartó: KWS Lochow-Petkus GMBH, Németország

Képviselő: Prebázis Kft., 2462 Martonvásár, Brunsvik út 2.

Semper**Őszi árpa**

Fajtafenntartó: Euralis Semences, FR-31700 Mondoville - Domaine de Sandreau

Képviselő: Euralis Vetőmagkereskedelmi és Termelő Kft., 1118 Budapest, Rétköz u. 5.

ES Bourbon**Káposztarepce**

Fajtafenntartó: SA Momont – Henneville, FR-59246 Mons en Pevele 7 rue de Martinval

Buzz**Káposztarepce**

Fajtafenntartó: SA Momont – Henneville, FR-59246 Mons en Pevele 7 rue de Martinval

Képviselő: Saatbau Linz Hungária Kft., Sopron

Ovation**Káposztarepce**

Fajtafenntartó Lantmannen SW Seed Hadmersleben GmbH, DE-39398 Hadmersleben Kroppenstedter Str.4.

Képviselő: Saatbau Linz Hungária Kft., Sopron

SW 05025A**Káposztarepce****Vision****Káposztarepce**

Fajtafenntartó: Saatwucht Donau GMBH, Ausztria 2301 Probstdorf

Képvisező: Saatbau Linz Hungária Kft., 9400 Sopron, Táncsics major

Franky **Káposztarepce**

Fajtafenntartó: Saatbau Linz Reg. GMBH, AT.

Képvisező: Saatbau Linz Hungária Kft., Sopron

Aviso **Káposztarepce**

Navajo **Káposztarepce**

Talisman **Káposztarepce**

Fajtafenntartó: Gabonakutató Nonprofit Közhasznú Kft., Szeged

GK Hargita **Őszi búza**

Fajtafenntartó: Nordsaat Saatwucht GmbH, DE-38895 Böhnschausen Hauptstrasse 1.

Képvisező: Saaten Union Hungary Kft., 8132 Lepsény, Vasút út 57.

Bill **Őszi búza**

SU Avenir **Őszi búza**

Perfekt **Tritikalé**

Filius **Tritikalé**

TC Lupus **Tritikalé**

Fajtafenntartó: W.Von Borries Eckendorf GMBH, Németország

Képvisező: Saaten Union Hungary Kft., 8132 Lepsény, Vasút út 57.

Candesse **Őszi árpa**

Állami elismerésük 2013. december 31-én az alábbi fajtáknak szűnik meg
(1998-ben elismert fajták, nem kérték a hosszabbítását)

Nádképűcsenkesz	Barocco
Olaszperje	Bartissimo
Szarvaskerep	Békési
Takarmányborsó	Adept
Takarmányborsó	Annabella
Takarmányborsó	Celica
Takarmányborsó	Format
Takarmányborsó	Grana
Takarmányborsó	Turul
Takarmányborsó	Lantra
Takarmányborsó	Zekon
Fehérhere	Barbian
Fehérhere	Menna
Mézontó fű	Amerigo
Mézontó fű	Angelia
Káposztarepce	ISH932
Káposztarepce	Orkan
Káposztarepce	Mohican
Káposztarepce	Praska
Káposztarepce	Synergy
Tavaszi zab (bizánci)	Komes
Tavaszi zab	Kwant
Tavaszi zab	Tikal

Őszi árpa	Anita
Őszi árpa	Bogesa
Őszi árpa	Esterel
Őszi árpa	Venus
Őszi árpa	Nelly
Őszi árpa	Petra
Rozs	Amilo
Cirok	Facon
Tritikalé	Binova
Tritikalé	Bogo
Tritikalé	Kitaro
Tritikalé	Lamberto
Őszi búza	Brea
Őszi búza	Flori2
Őszi búza	Győző
Őszi búza	Lindana
Őszi búza	Ludwig
Őszi búza	Maximus
Őszi búza	Mv Magvas
Őszi durumbúza	Radur
Kukorica	Ella
Kukorica	Furio SUMO
Kukorica	Horus
Kukorica	Laureat
Kukorica	Anjou292
Kukorica	Medor
Kukorica	Nóra
Kukorica	Pelican
Kukorica	Veronika
Burgonya	Navan
Burgonya	Oscar
Burgonya	Signal
Amarant	Maros
Amarant	Róza

5. Metodika , Standardváltás

Standardváltozás az őszi árpa fajtakísérletben 2014

Középérésű fajták kísérlete, söripari célú faelhasználásra.

Régi standard: Vanessa

Új standard: Lindsay

Búza metodika

II. kísérletek jelölésére vonatkozó változtatások

- Korai érésű csoport:
 - 1001 – 1035: I. éves fajtajelöltek (jelenlegi I/A-2)
 - 1101 – 1135: II-III. éves fajtajelöltek (jelenlegi I/A-1)
- Középérésű csoport:

2001 – 2035: I. éves fajtajelöltek (jelenlegi II/A-2)

2101 – 2135: II-III. éves fajtajelöltek (jelenlegi II/A-1)

▪ Középkései érésű csoport

3001 – 3035: I-III éves fajtajelöltek (jelenlegi III/A)

(3101 – 3135: *fajtaszám miatti csoportbontás esetén II-III éves fajtajelöltek*)

III. vetendő csíraszám

Jelenlegi metodika szerint minden fajtajelölt esetén a vetendő csíraszám 550 csíra/m². A metodika szövegében, nemesítői kérésre az 550 csíra/m² helyébe a „Technikai Kérdőíven megadott adatok szerint” szerepeljen.

Háttér: alapvetően a 550 csíra/m² megfelelő, viszont a nemesítők jelezték, hogy adott esetben az anyagaik alacsonyabb vetett csíraszám mellett jobban szerepelhetnek. Az alacsonyabb vetendő csíraszám a „fenntarthatóbb mezőgazdaság” irányába mutat, így támogatható a javaslat. A jelenleg EU szinten a megvitatás alatt álló, Uniós szintű törvénymódosítás („Better Regulation”) alapján – pozitív 3 éves vizsgálati tapasztalatok esetén – az előterjesztésben az alacsonyabb vetendő csíraszámot be kell fogadni és előnyként lehet említeni.

Eljárásrend a jövőben felmerülő új fajok fajtáinak vizsgálata során.

Új, vagy hazánk termesztésében nem közismert faj fajtáinak a bejelentése esetén a bejelentő a következő dokumentációkkal kell, hogy alátámassza a bejelentését.

- hivatalos fajelnevezés,
- hivatalos taxonómiai besorolás,
- a fajra jellemző botanikai leírás,
- a keresztezés (fajhibrid esetén) valódiságának igazolása,
- a faj gazdasági jelentőségének ismertetése,
- a faj fenntartható termesztéséhez az ökológiai kockázatmentességének igazolása,
- a faj fajtavizsgálatának kivitelezéséhez segítséget nyújtó szakirodalom ismertetése.

A fajtakísérleti procedúra csak az összes fentebb felsorolt dokumentáció akkreditált, és a kérdéskörben kompetens hatóság, hivatal, intézet, laboratórium, stb. hivatalosan ellenjegyzett igazolásának benyújtásával együtt indulhat meg.

