

# VIDÉKFEJLESZTÉSI ÉRTESÍTŐ

A VIDÉKFEJLESZTÉSI MINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

## TARTALOM

8. Szám	T á r g y	Oldal
	<b>Közlemény</b>	
	A Nemzeti Erdőprogram 2013. évi feladatainak végrehajtása -----	262
	A Magyar Élelmiszerkönyv 2-33 számú irányelve a tartósított élelmiszerekről -	291
	A Magyar Élelmiszerkönyv 2-602 számú irányelve a vízelvonással tartósított zöldség és gyümölcs termékekről -----	308
	A Magyar Élelmiszerkönyv 2-604 számú irányelve az egyes gyorsfagyasztott élelmiszerekről -----	318
	A Magyar Élelmiszerkönyv 2-321 számú irányelve a száraztésztákról -----	340
	A Magyar Élelmiszerkönyv 2-703 számú irányelve a gyümölcsborról -----	346
	A Magyar Élelmiszerkönyv 2-107 számú irányelve a megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott gyümölcsborról -----	349
	A Magyar Élelmiszerkönyv 3-2-1/2004 számú irányelve a nyers tej árkonzekvens minősítésének mintavételi és vizsgálati módszereiről -----	353
	Pályázati felhívás a magyar Államot megillető halászati jog hasznosítására ----	369
	Közlemény a Magyar Államot megillető halászati jog hasznosításárákiírt pályázat visszavonásáról -----	370
	A Balaton oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának módosítására vonatkozó kérelem -----	370

Közlemények
-------------

**A Nemzeti Erdőprogram 2013. évi feladatainak végrehajtása****I. A NEP nemzetközi vonatkozásai, időszzerűsége****I./1. Az erdészeti politika nemzetközi és európai környezete, helyzete**

Az erdő az emberi életre jelentős hatást gyakorol, mivel javai és szolgáltatásai - megújítható jellegüknek fogva - azon kevés természeti erőforrás közé tartoznak, amelyek fenntartható módon képesek alapvető szükségletek kielégítését biztosítani. Amennyiben e javak és szolgáltatások a fenntartható erdőgazdálkodás szabályainak megfelelően kerülnek igénybevételre, úgy természetbarát, biztosítása során a legkisebb környezeti terhelést okozó termék állítható elő, mely bármely más helyettesítő termékhez képest jobban szolgálja a természet és környezet védelmét, sőt egyes esetekben más káros folyamatok hatásainak részleges semlegesítésére is alkalmas.

E felismeréstől vezérelve az **Európai Unió Erdészeti Stratégiája és Erdészeti Cselekvési Terve**, az **Európai Erdők Védelmének Miniszteri Konferenciája**, az **ENSZ Erdészeti Fórum** határozatai, valamint a FAO és az ENSZ miniszteri konferenciái, az 1992-es és 2002-es ENSZ csúcskonferenciák és az ENSZ Közgyűlés 1997-es ülésszaka, különösen az ENSZ Közgyűlésen 2007. december 17-én elfogadott, Joghatással Nem Rendelkező Általános Erdészeti Eszköz (NLBI) is közös célul tűzte ki a fenntartható erdőgazdálkodás megvalósítását, amely olyan kiemelkedően fontos közérdekű célok megvalósítását szolgálja, mint a:

- a klímaváltozás hatásainak mérséklése,
- a biológiai sokféleség védelme,
- a fa, mint megújuló nyersanyag, és energiaforrás biztosítása,
- a vidéki lakosság munka- és megélhetési lehetőségeinek javítása.
- a termőtalaj, a mezőgazdasági területek védelme,
- az ivóvízbázisok védelme,
- az ország lakossága testi-lelki felüdülésének biztosítása, illetve
- az élet minőségének javítása.

A fenti feladatok azért valósíthatók meg az erdőgazdálkodás keretében, mert **valamennyi erdő három, egymástól elválaszthatatlan alaphatvánnyal rendelkezik, egyszerre tölt be környezeti, gazdasági és társadalmi szerepet**. E három alaphatvány magyar javaslat alapján került elfogadásra az 1972-es Buenos Aires-i Világkongresszuson és azóta a nemzetközi erdészeti politika alaptézisét képezi. A három hatvány egymáshoz viszonyított relatív fontossága természetesen területenként változik, **amelyek kiegyensúlyozott érvényesülését a fenntartható erdőgazdálkodás során kell biztosítani**.

**I./2. Európai Erdők Védelmének Miniszteri Konferenciája**

Az ENSZ a fenntartható fejlődés biztosításával kapcsolatos problémákat az 1992. évi Riói Föld-csúcsn aláírt nemzetközi egyezményekben (biodiverzitás, klímaváltozás) próbálta kezelni, amelyek mindegyike az erdőkre, és az erdőgazdálkodásra vonatkozó kötelezettségeket is jelent.

**Jelentős erdészetpolitikai esemény volt 2007-ben a már említett, Joghatással Nem Rendelkező Általános Erdészeti Eszköz elfogadása az ENSZ közgyűlésen**, azonban kifejezetten az erdőkre, és az erdőgazdálkodásra vonatkozó, nemzetközi joghatással bíró keretegyezmény mind a mai napig nem született, sem világ-, sem európai szinten.

Európában azonban 1990-ben megkezdődött egy kormányzati szintű, az európai erdők védelmével foglalkozó folyamat, amely **az Európai Erdők Védelme Miniszteri Konferenciái (MCPFE, újabb nevén Európai Erdők - FE)** során az elmúlt több mint 20 évben az európai erdészeti-politikai folyamatok meghatározó fórumává vált. Az eddig megtartott 6 konferencia (Strasbourg 1990., Helsinki 1993., Lisszabon 1998., Bécs 2003., Varsó 2007, Oslo 2011.) alatt összesen **21 határozatot fogadtak el.**

E határozatokban az aláíró tagországok önkéntes kötelezettség-vállalás mellett olyan célokat fogadtak el, amelyek teljes mértékben igazodnak a nemzetközi folyamatokhoz, kötelezettségekhez, és amelyek gyakorlatilag az európai erdészeti politika alapját képezik. A folyamatnak jelenleg 46 résztvevője van, köztük az összes EU tagállam és önálló jogi személyként maga az EU is. Magyarország e folyamatban a kezdetektől fogva részt vesz.

A miniszteri konferenciák során eddig elfogadott határozatok a fenntartható erdőgazdálkodással és az erdők védelmével kapcsolatban a legfontosabb kérdéseket, kihívásokat már nevesítették és azokkal kapcsolatban az első öt miniszteri konferencián elfogadott 19 határozatban megfelelő iránymutatásokat adtak. **Az FE határozatok végrehajtásának legfontosabb nemzeti eszközei a nemzeti erdőprogramok, melyek ötvözik a globális és regionális célkitűzéseket és a nemzeti lehetőségek figyelembe vételével jelölik ki a megoldásokhoz vezető intézkedéseket.** A nemzetközi erdészeti szervezetek, köztük a FAO is a nemzeti erdőprogramokat tekinti az erdészeti politika meghatározó, az erdőt érintő szakpolitikai törekvések közös fórumának, integráló eszközének. Európában szinte minden országban van már elfogadott, vagy előkészítés alatt álló nemzeti erdőprogram.

## **II. Hazai erdészeti politika: Nemzeti Erdőprogram**

### **II./1. A magyar Nemzeti Erdőprogram**

A fenntarthatóság követelményét szem előtt tartva az erdővel kapcsolatos szakmapolitikai elvárások Magyarországon jelenleg az Európai Unió Erdészeti Cselekvési Tervével és az európai erdők védelmének 2003-as bécsi miniszteri konferenciájának 1-es határozatával összhangban kidolgozott, a Határozattal elfogadott **Nemzeti Erdőprogramban** kerültek megfogalmazásra.

Az egész világon, de talán leginkább a Föld mérsékelt övi területein, az elmúlt évtizedekben az erdők társadalmi jelentősége nagymértékben megnőtt. Az erdők környezetvédelmi szerepe, anyagi és nem anyagi jellegű szolgáltatásai iránti igény (pl. üdülés, kikapcsolódás, sportcélú tevékenységek) miatt, az erdőgazdálkodás megítélése egyre kritikusabbá vált annak ellenére, hogy a fejlett erdőgazdálkodással rendelkező országok - köztük Magyarország - szakemberei már a múlt század vége óta tudatosan, a felsorolt társadalmi igények kielégítésére törekednek.

#### *A Nemzeti Erdőprogram társadalmi elfogadottsága*

A Nemzeti Erdőprogram alapvető programjai több mint 3 évig tartó, az erdőhöz, az erdőgazdálkodáshoz kapcsolódó ágazatok és szakterületek képviselőinek bevonásával végzett szakmai munka és konzultációk eredményeként készültek el. A program készítése során az erdőt érintő összes fontos uniós és hazai környezet- és természetvédelmi cél és elvárás figyelembe vételre került (Vízkeret Irányelv, Biológiai Sokféleség Egyezmény (CBD), Éghajlat-változási Keretegyezmény, stb.). A munkába közvetlenül bevont, ágazati szakértők véleményén túl, a több forduló szakági és társadalmi egyeztetések eredményei is beépítésre kerültek a Nemzeti Erdőprogram Kormány által elfogadott, végső változatába.

**Mindezek alapján a Nemzeti Erdőprogram egy országosan egyeztetett, az ágazatok közötti tervezési folyamatok összehangolása eredményeként a szakmapolitikákat integráló, középtávú programként került elfogadásra.**

## **II./2. A Nemzeti Erdőprogram bemutatása**

A Nemzeti Erdőprogram célprogramjainak részletes bemutatását és szükségességét a jelen előterjesztés, a vidékfejlesztési minisztérium és a más minisztérium, vagy szervezet elsődleges felelősségi körébe tartozó feladatokról, illetve azok finanszírozására vonatkozó adatokat az előterjesztés melléklete tartalmazza. A Nemzeti Erdőprogramban meghatározásra kerülnek a szükséges beavatkozások területei és eszközei. A program végrehajtásának személyi-, szakmai-, tárgyi- és részben anyagi feltételei az állami erdőgazdaságoknál, a vízügyi igazgatóságoknál, illetve a védett természeti területeken a nemzeti park igazgatóságoknál rendelkezésre állnak. Az ütemezett munkák között 2013-ban is markáns szerepet kap az erdei közfoglalkoztatás és közmunka program. A program személyi feltételei teljesülésére a nemzeti park igazgatóságoknak és a vízügyi igazgatóságoknak állami támogatás áll rendelkezésre. A közfoglalkoztatásról és a közfoglalkoztatáshoz kapcsolódó, valamint egyéb törvények módosításáról szóló 2011. évi CVI. törvény hatályba lépése óta az erdőgazdálkodó (magán erdőgazdálkodó) is közfoglalkoztató lehet. Ennek köszönhetően az állami erdőket kezelő erdőgazdaságokon (Zrt-ken) kívül, a magántulajdonú erdőkben is dolgozhatnak közfoglalkoztatottak. Ennek következtében a Nemzeti Foglalkoztatási Alap közfoglalkoztatási támogatások előirányzatából az erdőgazdálkodók is kaphatnak támogatást, amennyiben a közfoglalkoztatással összefüggő egyéb jogszabályoknak is megfelelnek.

A Nemzeti Erdőprogram keretében összesen tíz általános alprogram (célterület) került meghatározásra. Az alprogramok szerint végrehajtandó feladatok – azok ágazatok közötti konszenzusát is tükrözve – a következők:

### **1) Az állami erdőgazdálkodás fejlesztése**

Olyan tulajdonosi, kezelői, intézményi szervezet kialakítása szükséges, amely hosszú távon biztosítja az állami erdővagyon megőrzését, gazdaságos hasznosítását, közcélú szolgáltatásainak elérését a lakosság számára. Az állami tulajdonban álló erdők döntő többségének kezelését erre szakosodott, tartósan állami tulajdonban álló erdészeti társaságok látják el. Feladatuk a piaci viszonyok közti gazdálkodásuk során a vagyonkezelésükben lévő állami erdők, az erdővagyon védelme, megőrzése és gyarapítása.

Az erdészeti társaságok az állami tulajdonban álló erdők vagyonkezelőjeként a rábízott vagyon gyarapítását a hatályos törvények betartásával és magas szintű szakmai hozzáállással, elhivatottan biztosítják.

A 2013. évi közfoglalkoztatási programban a 22 állami erdőgazdaság részt vesz. A program megvalósulásához a Nemzeti Foglalkoztatási Alap és az állami erdészeti társaságok járulnak hozzá.

A hagyományos erdőgazdálkodásban megszokott, a működés alapját jelentő és a védelmi és közjóléti feladatok egy részének teljesítéséhez is finanszírozást biztosító gazdasági haszonvételek mellett az állami erdőterületeken kiemelten fontosak. E gazdálkodói körnek meghatározó szerepe van a számos munkahelyet és vidéki megélhetést biztosító hazai faipar alapanyag ellátásában. Ugyanakkor, a területek jelentős hányadán prioritást élvező feladat az erdők védelmi és közjóléti funkcióinak érvényesítése, mint például a klímaváltozás hatásainak csökkentése, a biológiai sokféleség megtartása, a vízkészlet megóvása, az erózió és defláció elleni védelem, a természetvédelmi értékek megőrzése és bemutatása, a szociális- és közjóléti szolgáltatások nyújtása, valamint a szakmai oktatási-kutatási feladatok segítése. A társaságok mintegy 20 ezer hektár erdőtervezett parkerdőt kezelnek. A közjóléti feladatokkal fokozottan érintett terület mintegy 100 ezer hektár. Az elmúlt évtizedekben az állami kezelésben lévő erdők teremtették meg az erdők közjóléti hasznosításának alapjait.

### **2) A magán-erdőgazdálkodás fejlesztése**

A magán-erdőgazdálkodás tőke- és eszközszegénységének csökkentése, illetőleg a gazdálkodás feltételeinek javítása a cél. A jelenleg még nem kezelt magán-erdőkben az erdőgazdálkodási tevékenység beindítása fontos feladat. Az ország területének 9 %-át, a hazai erdők 43%-át kitevő magán-erdőkben a környezeti állapot, a foglalkoztatás jelentős javulását kell elérni. A magán-erdőgazdálkodóknak

kiemelkedő szerepe van az erdőtelepítésben. Egyre nagyobb mértékben járulnak hozzá a faigények kielégítéséhez is. A 2013. évi közfoglalkoztatási programban a magánerdő gazdálkodás részt vesz 1271 fővel (Forrás: 2013. évi országos közfoglalkoztatási programok, BM).

### 3) Vidék- és területfejlesztés, erdőtelepítés, erdőszerkezet-átalakítás

Az Új Magyarország Vidékfejlesztési Program egyértelműen deklarálja, hogy az erdőgazdálkodás, az erdők védelme a vidékfejlesztés szerves része, ezért a fenntartható erdőgazdálkodás támogatására, az erdők környezeti állapotának javítására jelentős uniós források állnak rendelkezésre.

Az agrárátalakulás során felszabaduló területek erdősítése kiemelt szerepet játszik a klímaváltozás hatásai elleni küzdelemben, növeli a nemzeti erdővagyon, munkalehetőséget teremt, és folyamatos foglalkoztatást biztosít.

Az erdőtelepítésekkel jelentős uniós és azt kiegészítő nemzeti állami támogatással és szakmai munkával az ország erdősültségét sikerült emelni. A 2010-2011. tenyészidőszakában azonban összesen csak 2803 hektár telepítés valósult meg. Ennek egyik fontos oka, hogy a közvetlen területalapú támogatások mértéke hazánkban is elérte már az uniós szintet, illetve az emelkedő élelmiszerárak is a szántóföldi növénytermesztés versenyképességét erősíti. Az erdőtelepítések visszaesésének a felsorolt okokon kívül előidézője volt az első kiviteli és ápolási egységárák mintegy 30%-os csökkentése és a jövedelempótló támogatások futamidejének 5 évvel történő megrövidítése az uniós szabályozás szerint, illetve a korábbi években tapasztalt adminisztrációs, kifizetési késedelmek is. Emiatt állt elő az a helyzet, hogy az egységárák későbbi visszaállítása sem tudta már visszahozni a korábbi erdőtelepítési kedvet (Forrás: UMVP MB Erdészeti Albizottság beszámoló, jegyzőkönyvei). Ezek olyan tényezők, amelyek együttesen jelentős mértékben csökkentették az erdőtelepítési kedvet. Az erdőtelepítés támogatását (egységárák növelése, stb.) tehát mielőbb újra versenyképessé kell tenni.

Az emberi tevékenységek következtében fokozott mennyiségben a légkörbe kerülő és ott felhalmozódó üvegházhatású gázok hatására folyamatosan erősödik az éghajlat megváltozásának veszélye (www.ipcc.ch). A globális változás elleni nemzetközi fellépés keretében minden országnak arányos felelősséget kell vállalnia. Ennek megfelelően hazánkban is hozzá kell járulnia a kibocsátások csökkentéséhez – összhangban az EU közösségi célkitűzéseivel. Az üvegházi gázok közül a szén-dioxid van jelen az egyik legnagyobb mennyiségben, a légkörben.

Magyarország éves szén-dioxid kibocsátása átlagosan mintegy 60 millió tonna, amely mennyiségnek erdeink körülbelül a 6%-át képesek megkötni. Az új telepítésekkel ez az arány további néhány tized százalékkal növelhető. Ennek során a hazai erdők faanyagában megkötött 4-5 millió tonna/év szén-dioxid mellett évente további néhány százezer tonna szén-dioxid kerülhet lekötésre. Az európai, köztük a hazai erdők egyre több biomasszát termelnek, tekintettel arra, hogy a fakitermelés mennyisége az erdőkben évente újraképződő fatömegnek csak mintegy 60 %-át éri el. Az élőfa-készlet az elmúlt időszakban folyamatosan és jelentősen (évente kb. 3-5 millió m<sup>3</sup>) emelkedik (átlagosan 13,1 millió m<sup>3</sup> növedék/év). Az erdő talaja szintén jelentős szénraktár és a faanyaghoz képest további 30% szenet tárol tartósan.

Az EU 2020-ra elérendő, legalább 20%-os kibocsátás-csökkentési céljához – a közösségi erőfeszítés-megosztásról szóló megállapodás és az emisszió-kereskedelmi rendszer megújításával foglalkozó irányelv alapján – Magyarországnak is hozzá kell járulnia.

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Erdészeti Igazgatósága által közölt leltár-adatok alapján (*Országos Erdőállomány Adattár*), az ország erdősültsége 2012-ben 20,7 %-ra, 1,927,700 hektárra emelkedett. Az *Adattár* alapján az erdőgazdálkodás céljait közvetlenül szolgáló terület – beleértve a fával nem borított területeket is – jelenleg mintegy 2,050,7 ezer hektár.

A Nemzeti Erdőprogram fő céljával összhangban, az erdőtelepítési munkákat továbbra is folytatni kell, amelyhez a Nemzeti Erdőtelepítési Program (NEtP) ad szakmai keretet. A program hosszú távú céljaként (35-50 év) az ország erdősültségének optimálisnak tartott 27%-os erdősültség elérését tűzte ki, ami a további 680 ezer hektár új erdő telepítését jelenti.

Az erdők szerkezet-átalakítása (nem őshonos faállományok lecserélése a termőhelynek megfelelő őshonos faállományokra, a sarj eredetű erdők mag eredetűvé alakítása) során a biodiverzitást növeljük,

így mind a fajok, mind az erdőállományok szerkezete tekintetében és az ökológiai szempontból kívánatos, folyamatos erdőborítás biztosításához kerülünk közelebb.

#### **4) Természetvédelem az erdőkben**

Az erdők biológiai sokféleségének megőrzését nem lehet kizárólag a védett természeti területekre és értékekre korlátozni, hanem az erdei ökoszisztéma természetközeli erdőgazdálkodási módszerekkel történő általános védelmét, kezelését kell megvalósítani. Az erdőgazdálkodó társaságok szakmai feladataik során a természetközeli erdőgazdálkodást folyamatosan előtérbe helyezik, a szakmai, jogszabályi előírásoknak évről-évre megfelelnek. Az elvégzett feladatok eredménye a területen található védett természeti értékek, ritka és különleges növény- és állatfajok jelenléte.

Természetvédelmi célú erdőkezelés kapcsán 2013-ban vállalt feladatok a következők:

- Nagy arányú természetes – jellemzően mag eredetű - felújítási részarány
- Hagyásfa-csoportok, ökológiai zöldfolyosók visszahagyása természetvédelmi szempontból jelentős élőhelyeken
- Védőzónák visszahagyása védett állatok élőhelyeinek környezetében
- Időbeli és térbeli korlátozások betartása védett növény és állatfajok védelme érdekében
- Különleges fahasználati technológiák, munkaszervezés alkalmazása
- Invázív fajok visszaszorítása
- Őshonos fajokkal történő erdőállomány-cserék szerkezet-átalakítás útján
- Többszintes, többkorú, változatos fajösszetételű erdők kialakítása

#### **5) Modern erdővédelem**

Az új szemléletű erdővédelem elsősorban a károk megelőzését, a természetes folyamatok nagyobb mértékű érvényesülését, az erdők önszabályzó képességének fokozását állítja középpontba. A jelenkori klímaváltozás korunk egyik legnagyobb problémája ([www.ipcc.ch](http://www.ipcc.ch)). Az egyre szárazabbá váló időjárási körülmények kedveznek az invázív fajoknak és cserjéknek (pl. bálványfa, amerikai kőris, ámorfa, stb.), térfoglalásuk egyre erőteljesebb. Visszaszorításuk támogatása a gazdasági elsődleges rendeltetésű erdőkben is indokolt. Az elmúlt években az erdőtüzek hazánkban is jelentős károkat okoztak, amelyek elkerülése érdekében a megelőzést szolgáló intézkedéseket fokozni kell.

Az erdők vízgazdálkodásra gyakorolt pozitív hatásai: az ivóvízbázisok védelme, a csapadékvíz tárolása, a csapadék lefolyásának lassításával az árvízveszély csökkentése, a víztisztítás, vízminőség javítása az ország hegy- és dombvidéki területeinek erdeiben mindenütt tapasztalhatók. A vízgazdálkodási célú erdőtelepítési intézkedések között kiemelten szerepel a vízgyűjtők és a folyók árterületeinek erdősítése. Kiemelten fontos továbbá a folyamatos erdőborítást biztosító erdőgazdálkodási módszerek alkalmazásának támogatása a vízerózió és az árvizek által veszélyeztetett területek vízgyűjtő területein.

#### **6) A fenntartható vadgazdálkodás**

A jövő vadgazdálkodását főleg a természetes populációkra kell alapozni, a zárttéri vadtartás csak kiegészítő szerepet tölthet be az eredményesebb vadásztatás érdekében. A természetes populációk állományának jelentős mértékű csökkentése nélkül a fenntartható erdőgazdálkodás körülményei ellehetetlenülnek.

#### **7) Racionális fahasznosítás**

Ökológiai és gazdasági szempontból is alapvető nemzetgazdasági érdekünk az újratermelhető, környezetbarát faanyag felhasználásának fokozása a nem megújítható nyersanyagok és a fosszilis tüzelőanyagok helyett. A racionális fahasznosításhoz szorosan kapcsolódó lehetséges jövőbeni célprogramok többek között a nem vagyonkezelt állami erdők hasznosítása, az önerdőszült területek helyreállítása, a tűzifa program kiterjesztése és népszerűsítése, valamint az erdei választékok piaci igényekhez való igazítása lehetnek.

**8) Az erdészeti igazgatás feladatai**

Az erdészeti igazgatás munkáját úgy kell fejleszteni, hogy az állami akarat érvényesítése során az adott pillanatban jelentkező társadalmi és szakmai elvárásokat is maximálisan figyelembe vegye, így megfeleljen a Jó Állam program keretében megfogalmazott elvárásoknak.

**9) Kutatás, oktatás és termelésfejlesztés**

A kutatás és oktatás fejlesztése kihat a Program megfelelő tudományos megalapozására és a gyakorlati megvalósítás előfeltétele. A termelésfejlesztésre gyakorolt hatása miatt a kutatás és oktatás kiemelt a programon belül. A jövőben a kutatási eredmények közvetlen hasznosulását kell szorgalmazni az erdőgazdálkodásban. Ugyanakkor meg kell erősíteni az önálló erdészeti kutatóhelyeket, hogy hosszú távú és éves kutatásaikat megfelelő működési biztonságban végezhesék.

**10) Ember-erdő viszonyának javítása érdekében hatékony kommunikáció az erdőről**

Be kell mutatni a tartamos, illetve fenntartható erdőgazdálkodás környezetbarát hatásait, az erdő szolgáltatásainak pozitív hozzájárulását a környezeti állapothoz és a társadalmi igények kielégítéséhez (közjóléti és rekreációs célok fokozott érvényesítése és kommunikálása). Meg kell teremteni számos EU tagország példáját követve azt a speciális ágazati, központi költségvetéstől elkülönített pénzügyi alapot, amiből a fenti céloknak megfelelő országos akciók több éven át is kiszámíthatóan finanszírozhatóak. Kiemelten fontos területe ennek feladatnak a gyermekek, elsősorban az iskoláskorú gyermekek környezeti nevelése. Az Erdei Iskola Program megújítás alatt áll. Fontos, hogy ennek során az erdőgazdálkodók által fenntartott erdészeti erdei iskolák szempontjai megfelelően érvényesüljenek.

**II./3. A Nemzeti Erdőprogram 2013. évi megvalósítása**

**A Határozat 2. pontja alapján** az erdőgazdálkodásért felelős miniszternek 2006. és 2015. között évente – az érintett miniszterekkel egyetértve – ki kell dolgoznia a Nemzeti Erdőprogram (NEP) megvalósításának éves tervét, majd értékeli annak megvalósulását.

A Nemzeti Erdőprogram egy országosan elfogadott, az ágazatok közötti tervezési folyamatok összehangolása eredményeként a szakmapolitikákat integráló, középtávú programként került elfogadásra. A programban foglalt sokrétű feladatok végrehajtása is az érintett ágazati tevékenységek összehangolt megvalósításával történik, azaz az erdőt, erdőgazdálkodást érintően bármely ágazatban végzendő minden hatósági, szabályozási, támogatási, tájékoztatási tevékenység a NEP végrehajtásaként értelmezhető.

Ezeket figyelembe véve jelen előterjesztés alapján a 2013. évre vonatkozóan is **komplex, ágazatok feletti feladatterv készült**, amely összefoglalta az érintett minisztériumok és szervezetek felelősségi körébe tartozó szabályozást és a működtetést biztosító, aktuális feladatokat. Hangsúlyozni szükséges, hogy a NEP több olyan fontos szakmai célt tartalmaz, amelyek megvalósítása csak nemzeti hatáskörben, költségvetési eszközök igénybevétele mellett lehetséges.

A NEP 2013. ÉVI PROGRAMJÁNAK TERVE

**Magyarázat a mellékletehez:**

A VM és a más minisztérium, vagy szervezet elsődleges felelősségi körébe tartozó feladatok elkülöníthetősége érdekében az utóbbiak hatáskörébe tartozó feladatok sorait szürke színnel jelöltük meg, és a feladat megnevezését követően feltüntettük az érintett minisztérium vagy szervezet rövidítését.

SSZ.	2013. ÉVI FELADATOK	FELADATOK, CÉLOK LEÍRÁSA	EREDMÉNYEK	2013. ÉVI RÁFORDÍTÁSOK (TERV/TÉNY)	
				NEMZETI (MILLIÓ FT)	EU TÁRSFIN. (MILLIÓ FT)
1.1	Az erdészeti infrastruktúra fejlesztéséhez nyújtandó támogatások igénybevételi rendjének szabályozása, a hatályos támogatási jogcímek tárgyévi működtetése.	Az ÚMVP keretében betervezett támogatási intézkedés célja az erdőgazdálkodás javítása erdészeti feltáró utak építésével a zárt erdőterületek mélységben történő megközelíthetőségének biztosításával, erdőtalajok védelmét szolgáló műtárgyak építésével (pl. vízmosáskötések).			
1.2	Az állami tulajdonban álló erdők és erdővagyon védelme, megőrzése és gyarapítása.  (MFB Zrt., BM)	BM: Erdővel borított terület növelése, nem mezőgazdasági területek erdősítése cél program keretében, összesen 645 ha-on. KÖTIVIZIG: Hanyi Tiszasülyi és a Nagykursányi árapasztótározók véderdősítésa EU-s forrásból, kivitelezése tervezett;KDTVIZIG: Sió csatorna mentén és a Kapos folyó torkolata környezetében; FETIVIZIG: Beregi Komplex Árapasztási - Ártér			BM: 1.160



SSZ.	2013. ÉVI FELADATOK	FELADATOK, CÉLOK LEÍRÁSA	EREDMÉNYEK	2013. ÉVI RÁFORDÍTÁSOK (TERV/TÉNY)	
				NEMZETI (MILLIÓ FT)	EU TÁRSFIN. (MILLIÓ FT)
		<p>revitalizációs fejlesztés véderdő: 63 ha, Natura kompenzáció: 30 ha; Szamos-Krasznaközi árapasztó tározó létesítése véderdő 217 ha.</p> <p>Jelentősebb területű állami tulajdonban álló erdőt kezelnek még a nemzeti park igazgatóságok és az állami vízügyi szervek.</p> <p>Az állami tulajdonú erdészeti társaságok tekintetében a Magyar Állam nevében a tulajdonosi jogok gyakorlására az MFB Zrt. jogosult. A nemzeti park igazgatóságok a VM, a vízügyi igazgatóságok a BM felügyelete alá tartozó költségvetési szervek.</p> <p>Az állam a tulajdonában álló erdők közérdekű funkcióinak megfelelő gazdálkodás fenntartásához a fenti szervezetek költségvetésén keresztül, vagy a szervezetek részére juttatott költségvetési támogatást nyújt.</p> <p>Az állami tulajdonú erdészeti társaságoktól elvárás az állami erdővagyon védelme és gyarapítása, a</p>			

SSZ.	2013. ÉVI FELADATOK	FELADATOK, CÉLOK LEÍRÁSA	EREDMÉNYEK	2013. ÉVI RÁFORDÍTÁSOK (TERV/TÉNY)	
				NEMZETI (MILLIÓ FT)	EU TÁRSFIN. (MILLIÓ FT)
		fenntartható erdőgazdálkodás végzése, az erdők védelmi és közjóléti funkcióinak érvényesítése.			
2.1	Az erdőfelújítások uniós csatlakozásunk előtt működtetett nemzeti támogatási rendszerének kifuttatása	Az erdőfenntartási járulék befizetése mellett, 2007. december 31-ig elvégzett véghasználatokat követő erdőfelújítások támogatási lehetőségét a 102/2008. (VIII. 8.) FVM rendelet biztosítja. A támogatás célja az érintett erdőfelújítások sikeres befejezése.		193,9	
2.2	A tőke és eszközszegény magán-erdőgazdálkodók versenyképességének növelése	Az UMVP keretében a fiatal erdők állományneveléséhez. Az UMVP keretében a fiatal erdők állományneveléséhez nyújtandó támogatások. A támogatási kérelmet 2013. február 1. és február 28. között lehet benyújtani.			
3.1	Mezőgazdasági területek első erdősítése	Mezőgazdasági földterületek első erdősítésének támogatása az UMVP keretében a 88/2007. (VIII. 17.) FVM rendelet alapján. Támogatási kérelmet 2013. évben május 1.-től június 30.-ig lehet benyújtani			
3.2	Az erdőterületeket érintő, nem termelő jellegű	1. Az erdőszerkezet átalakítás támogatására a 139/2009. (X. 22.) FVM			

SSZ.	2013. ÉVI FELADATOK	FELADATOK, CÉLOK LEÍRÁSA	EREDMÉNYEK	2013. ÉVI RÁFORDÍTÁSOK (TERV/TÉNY)	
				NEMZETI (MILLIÓ FT)	EU TÁRSFIN. (MILLIÓ FT)
	beruházások támogatása	<p>rendelet alapján kerülhet sor. Támogatási kérelmet 2013. évben július 2.-tól július 31.-ig lehet benyújtani.</p> <p><b>2.</b> Az ÚMVP ezen jogcímcsoportja keretében betervezett támogatási intézkedés még az erdei közjóléti létesítmények létesítésének támogatása, melynek elindítása 2013-ban várható.</p> <p><b>3.</b> A természetes erdőtársulások kialakításának támogatását szolgálják még a KEOP 3.1.2-es, illetve a KMOP 3.2.1-es konstrukciói, hiszen a támogatandó célok között szerepel az idegenhonos vagy az adott termőhelynek nem megfelelő őshonos fajokból álló, nem vágásérett erdő termőhelynek megfelelő őshonos fajok elegyes állományával történő felújítása.</p> <p><b>4.</b> A közjóléti létesítmények kialakításának támogatását szolgálják a KEOP 3.3.0-as és a KMOP 3.2.3-as konstrukciói. Ezek célja az erdei óvoda és iskolaszolgáltatók infrastrukturális fejlesztésével és a kapcsolódó képzés és tananyagfejlesztés támogatásával az erdei iskola és erdei</p>			

SSZ.	2013. ÉVI FELADATOK	FELADATOK, CÉLOK LEÍRÁSA	EREDMÉNYEK	2013. ÉVI RÁFORDÍTÁSOK (TERV/TÉNY)	
				NEMZETI (MILLIÓ FT)	EU TÁRSFIN. (MILLIÓ FT)
		óvoda szolgáltatás színvonalának emelése.			
3.3	Az NVT keretében a 2004-2006-os időszakban támogatott erdőtelepítések ápolásának és befejezésének támogatása, jövedelempótló támogatás	A 132/2004 (IX. 11.) FVM rendeletben szabályozott támogatási jogcím. Az NVT Mezőgazdasági területek erdősítése intézkedés keretében vállalt kötelezettségek kifizetéseinek teljesítése a 1320/2006/EK Bizottsági Rendelet alapján a Program terhére folytatódik az NVT források kimerülését követően.			
3.4	Az erdőtelepítések uniós csatlakozásunk előtt működtetett nemzeti támogatási rendszerének kifuttatása	Az uniós csatlakozásunk előtt tisztán nemzeti forrásból megkezdett erdőtelepítések támogatásának biztosítása és kifuttatása a 122/2007. (X. 19.) FVM rendelet alapján.		238,8	
3.5	Erdei közfoglalkoztatási program folytatása.  (EMMI, HM, MFB Zrt., Erdészeti Zrt-k)	1) Nemzeti park igazgatóságok közfoglalkoztatási programja  Erdőtelepítések, erdő szerkezet-átalakítások, valamint a telepített fiatal erdőállományok ápolási, tisztítási feladatainak közmunkások általi elvégzése.  2) Vízügyi igazgatóságok közfoglalkoztatás program erdőgazdálkodási vonatkozásai. A 2012. évi közmunka teljesítésekor		2) 4.078	

SSZ.	2013. ÉVI FELADATOK	FELADATOK, CÉLOK LEÍRÁSA	EREDMÉNYEK	2013. ÉVI RÁFORDÍTÁSOK (TERV/TÉNY)	
				NEMZETI (MILLIÓ FT)	EU TÁRSFIN. (MILLIÓ FT)
		<p>Vízügyi Igazgatóságokként eltérő 4- 15 % terület arányú volt az erdőkben végzett munka, ennek figyelembevételével a teljes ráfordítás 4-15% százaléka jelent meg. A területen többször ismétlődő beavatkozások jellemzőek (ápolás cserjeirtás, nyesés, ültetés). A tervezett terület összesen 4.110 ha 2013-ban.</p> <p>Erdőtelepítéseket, erdő szerkezet átalakításokat, valamint a telepített fiatal erdőállományok ápolási, tisztítási feladatait végezték közmunkások a nemzeti park igazgatóságoknál.</p> <p>3) Az állami erdészeti társaságok közfoglalkoztatási programja A 22 társaság 7900 fő közfoglalkoztatott részére biztosít munkát március – szeptember hónapokban. Pénzügyi forrás rendelkezésre állása esetén a program december 31-ig meghosszabbításra kerül. A program keretében tervezett munkák: turistautak és tanösvények, erdészeti feltáró utak, közjóléti eszközök karbantartása; fiatal erdőállományok ápolási és tisztítási feladatai; kommunális</p>			

SSZ.	2013. ÉVI FELADATOK	FELADATOK, CÉLOK LEÍRÁSA	EREDMÉNYEK	2013. ÉVI RÁFORDÍTÁSOK (TERV/TÉNY)	
				NEMZETI (MILLIÓ FT)	EU TÁRSFIN. (MILLIÓ FT)
		hulladék gyűjtése és elszállítása; parlagfű és más gyomnövények irtása.			
3.6	Agrár erdészeti rendszerek létrehozása	<p>A 46/2009. (IV. 16.) FVM rendeletben szabályozott támogatási intézkedés célja a fás legelők területi arányának növelése és azok hasznosítása, valamint a hagyományos, tájjellegű gazdálkodás fenntartása.</p> <p>A támogatás nem csak a hagyományos gazdálkodást, hanem a természetvédelem érvényesülését is jelentős mértékben segíti. Ennek eredményeképpen ligetes szerkezetű, mozaikos élőhelyek kialakulása várható, melyek kedvező lehetőséget teremtenek az élőhelyek hosszútávon fejlesztéséhez is.</p> <p>A program eleget tesz a Natura 2000 elveknek is, mivel a gyepek élőhelyek szerkezetének fennmaradása, a természeti potenciál megőrzése ebben biztosított.</p> <p>A támogatás egyben a kedvezőtlen adottságú szántóterületek csökkentéséhez is hozzájárul. Támogatási kérelmet 2013. évben május 1.-től június 30.-ig lehet benyújtani.</p>			
3.7	Közjóléti berendezések	1. A 22 állami erdészeti társaság 100 ezer			

SSZ.	2013. ÉVI FELADATOK	FELADATOK, CÉLOK LEÍRÁSA	EREDMÉNYEK	2013. ÉVI RÁFORDÍTÁSOK (TERV/TÉNY)	
				NEMZETI (MILLIÓ FT)	EU TÁRSFIN. (MILLIÓ FT)
	fenntartása az állami erdőkben  (MFB Zrt.)	<p>hektár közjóléti célú erdőt kezel, melyből 20 ezer hektár a parkerdő elsődleges rendeltetésű terület. Ezeken a területeken 8,4 milliárd Ft nettó eszközértékű közjóléti eszköz található. Ezeket a társaságok támogatási lehetőség híján a saját eredményük terhére, valamint költségvetési céltámogatásból tartják fent.</p> <p>A Kormány az erdők közjóléti funkcióinak növelésében kiemelt szerepet vár el az állami erdészeti társaságoktól. Az MFB Zrt. az állami erdészeti társaságok számára nyújtandó költségvetési (tulajdonosi joggyakorló) támogatási program keretrendszerét kidolgozta.</p> <p><b>2.</b> Megemlítené még, hogy a nemzeti park igazgatóságok kezelésében is van számos erdei közjóléti létesítmény. Ezek fenntartását az igazgatóságok a saját költségvetésük terhére biztosítják.</p>			
4.1	A természet közeli erdőállapot kialakításának elősegítése	<b>1.</b> Az Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alapból az erdő-környezetvédelmi intézkedésekhez nyújtandó támogatások részletes feltételeiről szóló 124/2009. (IX. 24.) FVM			

SSZ.	2013. ÉVI FELADATOK	FELADATOK, CÉLOK LEÍRÁSA	EREDMÉNYEK	2013. ÉVI RÁFORDÍTÁSOK (TERV/TÉNY)	
				NEMZETI (MILLIÓ FT)	EU TÁRSFIN. (MILLIÓ FT)
		<p>rendeletben szabályozott támogatási intézkedések hozzájárulnak a vidéki területek fenntartható fejlődéséhez, a környezet állapotának megőrzéséhez és javításához, az erdőgazdálkodás pozitív hatásainak fokozásához, környezetvédelmi szolgáltatások biztosításához. Elősegítik a természeti erőforrások fenntartható használatán alapuló erdőgazdasági gyakorlatot, a genetikai sokféleség megőrzését a természetes életkörülményeik között, a természet, a víz, és a talaj védelmét a termőhelyi adottságoknak megfelelő erdőállományok kialakítását, fenntartását. Támogatási kérelmet 2013. évben július 2.-tól július 31.-ig lehet benyújtani.</p> <p>Az intézkedés hozzájárul a biológiai sokféleség csökkenésének 2010-ig történő visszafordításával kapcsolatban, Göteborgban tett kötelezettségvállalás teljesítéséhez, az úgynevezett Víz Keretirányelv célkitűzéseinek és a Kyotói Jegyzőkönyvben meghatározott, az éghajlatváltozás enyhítésével kapcsolatos célok megvalósításához is.</p>			



SSZ.	2013. ÉVI FELADATOK	FELADATOK, CÉLOK LEÍRÁSA	EREDMÉNYEK	2013. ÉVI RÁFORDÍTÁSOK (TERV/TÉNY)	
				NEMZETI (MILLIÓ FT)	EU TÁRSFIN. (MILLIÓ FT)
		<p><b>2.</b> A természetes erdőtársulások kialakításához a KEOP 3.1.2-es, illetve a KMOP 3.2.1-es intézkedések is hozzájárulnak. Ezek támogatási céljai között szerepel:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- az idegenhonos vagy az adott termőhelynek nem megfelelő őshonos fafajokból álló, nem vágásérett erdő termőhelynek megfelelő őshonos fafajok elegyes állományával történő felújítása,</li> <li>- a veszélyeztetett és ritka növény- és állatfajok, életközösségek védelmét szolgáló beruházások támogatása,</li> <li>- a bolygatott és roncsolt élőhelyek helyreállítása,</li> <li>- az adott élőhely fennmaradását veszélyeztető, kedvezőtlen szukcessziós folyamatok (a növényzetnek a záró társulás irányában történő átalakulása) visszaszorítása,</li> <li>- a természetvédelmi szempontból értékesebb élőhely fenntartása érdekében, az élőhelyek koherenciáját biztosító és segítő növénytelepítések (facsoportok, fasorok létesítése, cserjésítés, természetes mezsgyék kialakítása),</li> </ul>			

SSZ.	2013. ÉVI FELADATOK	FELADATOK, CÉLOK LEÍRÁSA	EREDMÉNYEK	2013. ÉVI RÁFORDÍTÁSOK (TERV/TÉNY)	
				NEMZETI (MILLIÓ FT)	EU TÁRSFIN. (MILLIÓ FT)
		<p>- a védett természeti területeket és/vagy Natura 2000 területeket összekötő, a fajok migrációját segítő vagy az élőhelyek konnektivitását biztosító fejlesztések, rekonstrukciók, valamint</p> <p>- a meglévő erdei feltáró utak káros hatását csökkentő berendezések, infrastruktúrák (pl. erdei átereszek, átjárók, árkok) kialakítása.</p>			
4.2	A NATURA 2000 előírásainak megfelelő erdőgazdálkodás kialakítása	A Natura 2000 hálózat alapját képező 79/409/EGK és a 92/43/EGK irányelvek végrehajtásával összefüggő elvárások teljesülése, a Natura 2000 erdőterületek megfelelő hatásbecslési eljárásnak való alávetése.		-	-
4.3	A NATURA 2000 előírásainak megfelelő erdőgazdálkodási tevékenység támogatása	<p>NATURA 2000 erdőterületeken történő gazdálkodáshoz nyújtandó kompenzációs támogatás részletes szabályairól szóló 41/2012. (IV. 27.) VM rendelet célja, a Natura 2000 területek állapotának megőrzése és fenntartása.</p> <p>Az intézkedés keretében az érintett Natura 2000 erdőterület után területalapú támogatást kell nyújtani a magántulajdonosok, és azok társulásai részére az erdők és egyéb fás területek</p>			

SSZ.	2013. ÉVI FELADATOK	FELADATOK, CÉLOK LEÍRÁSA	EREDMÉNYEK	2013. ÉVI RÁFORDÍTÁSOK (TERV/TÉNY)	
				NEMZETI (MILLIÓ FT)	EU TÁRSFIN. (MILLIÓ FT)
		<p>használatára vonatkozó, a 79/409/EGK és a 92/43/EGK irányelvek végrehajtásával összefüggő korlátozások eredményeként a területen folytatott erdőgazdálkodási tevékenység során felmerülő többletköltségek és jövedelem kiesés ellentételezése (kompenzálása) céljából.</p> <p>Az intézkedés fő célja a vonatkozó uniós jogszabályokban felsorolt, a kijelölést megalapozó növény- és állatfajok, valamint élőhelyek kedvező természeti helyzetének megőrzése és fenntartása a fenntartható erdőgazdálkodási tevékenység gyakorlása során.</p> <p>Az erdőgazdálkodók körében a Natura 2000 területek fenntartásának és védelmének szükségességét és céljait, az ebből származó hosszú távú előnyöket meg kell ismertetni és el kell fogadtatni, ezzel elő kell segíteni a környezettudatos erdőgazdálkodói magatartás kialakítását.</p> <p>A kérelmet 2013-ban az egységes kérelemről szóló rendelet szerinti egységes kérelem részeként, elektronikusan kell</p>			

SSZ.	2013. ÉVI FELADATOK	FELADATOK, CÉLOK LEÍRÁSA	EREDMÉNYEK	2013. ÉVI RÁFORDÍTÁSOK (TERV/TÉNY)	
				NEMZETI (MILLIÓ FT)	EU TÁRSFIN. (MILLIÓ FT)
		benyújtani.			
4.4	Állami génmegőrzési feladat	A mezőgazdasági és erdészeti termelés növényi biológiai alapjainak, genetikai anyagainak fenntartása és fejlesztése, különös tekintettel a mezőgazdasági és erdészeti célú genetikai erőforrások begyűjtésére, megőrzésére, dokumentálására és kutatási célra történő hasznosítására. Az intézkedéshez kisebb összegű támogatás is társul. Ezzel a minisztérium az erdészeti fajok faj-, és fajtagyűjteményei fenntartási munkálatainak finanszírozásához járul hozzá.			
4.5	Erdők természetességének és biodiverzitásának fokozása.	A védett erdőterületekre vonatkozó természetvédelmi kezelési tervek és normaszövegek előkészítése tárcaegyeztetésre (véleményezés).		-	-
4.6	Erdőrezervátum Program végrehajtása, illetve folytatása.				
4.7	Természetvédelmi célú erdőkezelés az állami erdészeti társaságoknál  (MFB Zrt.)	<b>1.</b> Erdőgazdasági társaságok területein természet közeli erdőgazdálkodási módszerek elterjesztése 5 éves futamidejű Life+ pályázat keretében.  <b>2.</b> Természetvédelmi szempontú erdő-			

SSZ.	2013. ÉVI FELADATOK	FELADATOK, CÉLOK LEÍRÁSA	EREDMÉNYEK	2013. ÉVI RÁFORDÍTÁSOK (TERV/TÉNY)	
				NEMZETI (MILLIÓ FT)	EU TÁRSFIN. (MILLIÓ FT)
		<p>kezelés az erdőgazdasági Zrt.-k és a nemzeti park igazgatóságok együttműködésével.</p> <p>Több erdőgazdasági társaság (pl. Pilisi Parkerdő Zrt., Ipoly Erdő Zrt., Egererdő Zrt.) támogatást nyert vagy igényel a KMOP-ból, KEOP-ból a természetvédelmi célú erdőkezelés módszereinek további kiterjesztésére.</p> <p>Az erdészeti társaságok, mint erdőkezelők más esetekben is együttműködnek az illetékes nemzeti park igazgatóságokkal a természetvédelmi célú programok megvalósításában (pl.: NEFAG Zrt. és a Duna-Ipoly Nemzeti Park esetében a Nagykőrös környéki pusztai tölgyesek pályázatban).</p>			
5.1	Az Erdővédelmi Mérő- és Megfigyelő Rendszer működtetése	<p>Az Erdővédelmi Mérő- és Megfigyelő Rendszer (EMMRE) működtetése és további fejlesztése, ezen belül:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Egyesített Erdészeti Monitoring hálózat mintapontjainak felvétele</li> <li>- Erdővédelmi Hálózat mintapontjainak felvétele</li> <li>- Intenzív Egészségi Állapot</li> </ul>		120	

SSZ.	2013. ÉVI FELADATOK	FELADATOK, CÉLOK LEÍRÁSA	EREDMÉNYEK	2013. ÉVI RÁFORDÍTÁSOK (TERV/TÉNY)	
				NEMZETI (MILLIÓ FT)	EU TÁRSFIN. (MILLIÓ FT)
		<p>Monitoring mintapontokon a felvételek és mérések elvégzése</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fénycsapda Hálózat üzemeltetése</li> <li>- Erdővédelmi Kárbejelentő Lapok Rendszerének működtetése</li> <li>- Erdészeti Klíma Monitoring Rendszer kialakításának folytatása</li> <li>- A EMMRE felvételi eredmények kiértékelése</li> <li>- A rendszerek további fejlesztése</li> </ul> <p>Az EMMRE és az európai erdészeti monitoring rendszerek összehangolása, különös tekintettel az EU erdészeti információs és monitoring rendszerére</p>			
5.2	Az erdészeti hatóság erdővédelmi feladatainak meghatározása, az erdővédelmi szolgálat felállítása a NÉBIH keretein belül	<p>Az új erdőtörvény meghatározza, hogy az erdészeti hatóság szervezetén belül létre kell hozni az erdővédelmi szolgálatot. Az erdővédelmi szolgálatnak az illegális fakitermelés elleni fellépés valamint az elkövetők megfelelő szankcionálása mellett eredményesen hozzá kell járulnia az erdőt fenyegető biotikus és abiotikus károk hatékony megelőzéséhez, azok bekövetkezése esetén az eredményes védekezés megszervezéséhez.</p> <p>Az erdővédelmi szolgálat felállítása többlet</p>		-	-

SSZ.	2013. ÉVI FELADATOK	FELADATOK, CÉLOK LEÍRÁSA	EREDMÉNYEK	2013. ÉVI RÁFORDÍTÁSOK (TERV/TÉNY)	
				NEMZETI (MILLIÓ FT)	EU TÁRSFIN. (MILLIÓ FT)
		létszámkeret, valamint költségvetési forrás jóváhagyását igényli.			
5.3	Az abiotikus erdőkárok után az erdőállomány helyreállításának elősegítése.	Az Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alapból az erdészeti potenciál helyreállítására nyújtandó támogatások igénybevételének részletes szabályairól szóló 32/2008. (III. 27.) FVM rendelet alapján az erdészeti potenciál helyreállítására nyújtott támogatás célja az abiotikus okokból bekövetkezett erdőkárok után a kárfelszámolás és az erdőállomány helyreállításának mielőbbi elvégzése, a károsodott faanyagban elszaporodó másodlagos károsítók elterjedésének megelőzése. Támogatási kérelmet 2013. évben június 9. és június 30. között lehet benyújtani			
5.4	Az állami erdészeti társaságoknál bekövetkezett természeti károk és közérdekű erdővédelmi feladatok finanszírozása.  (MFB Zrt.)	A természeti károk felszámolásának költségvetési támogatása, tekintettel arra, hogy a megváltozott időjárási viszonyok nyomán egyre nagyobb abiotikus (árvízkar, szélkar, tűzkar) és biotikus (szú, gyapjaslepke, aranyfarú lepke) károk valószínűsíthetők. A természeti károk felszámolásának elősegítése érdekében az MFB Zrt. az állami erdészeti társaságok számára			

SSZ.	2013. ÉVI FELADATOK	FELADATOK, CÉLOK LEÍRÁSA	EREDMÉNYEK	2013. ÉVI RÁFORDÍTÁSOK (TERV/TÉNY)	
				NEMZETI (MILLIÓ FT)	EU TÁRSFIN. (MILLIÓ FT)
		nyújtandó költségvetési (tulajdonosi) támogatási program keretrendszerét kidolgozta, a VM-NFM egyeztetése és EU általi elfogadása folyamatban van.			
6.1	Fás szárú energia ültetvények telepítésének támogatása	<p>A fás szárú energia ültetvények létrehozása támogatásának célja a megújítható energiaforrások arányának növelése az energia felhasználásban, valamint a termőföld racionális hasznosításának elősegítése.</p> <p>A támogatási intézkedésre a 72/2007 (VII.27) FVM rendelet alapján kerül sor.</p>	<p>A támogatási jogcím a 72/2007. (VII.27.) FVM rendelettel (fás szárú energiaültetvény) került meghirdetésre.</p> <p>2011. évben támogatási kérelem benyújtására nem volt lehetőség, tekintettel a 71/2007. (VII.27.) FVM rendelettel (lágyszárú energiaültetvény) meghirdetett konstrukcióval közösen rendelkezésre álló keretösszegre.</p> <p>A 2011. évben - a fás szárú és a lágyszárú támogatási konstrukcióra közösen- megtörtént a 2010. évi kifizetési kérelmek ügyintézésének nagy része, folyamatban csak olyan ügyek vannak melyek kötelezettség-átadással vagy fellebbezéssel érintettek.</p>		
7.1	Az erdőről, az erdő védelméről, és az erdőgazdálkodásról szóló 2009. évi XXXVII.	Az Evt. felhatalmazó rendelkezései által meghatározott jogalkotási feladatok végrehajtása. A minisztériumi munkaterv alapján kerül végrehajtásra.		-	-



SSZ.	2013. ÉVI FELADATOK	FELADATOK, CÉLOK LEÍRÁSA	EREDMÉNYEK	2013. ÉVI RÁFORDÍTÁSOK (TERV/TÉNY)	
				NEMZETI (MILLIÓ FT)	EU TÁRSFIN. (MILLIÓ FT)
	törvény (új erdőtörvény) hiányzó végrehajtási rendeleteinek megalkotása				
7.2	Az erdővédelmi szolgálat felállításának előkészítése	<p>Az új erdőtörvény tervezete rögzíti, hogy az erdészeti hatóság szervezetén belül létre kell hozni az erdővédelmi szolgálatot. Ugyanez a feladat az illegális fakitermelés elleni fellépés keretében nevesítésre került a Nemzeti Bűnmegelőzési Stratégia 2009. évi feladatai között is.</p> <p>Az erdővédelmi szolgálat kiemelt feladatai:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- az erdészeti hatóság rendszeresebb és célzottabb erdővédelmi jellegű terepi jelenlétének biztosítása,</li> <li>- az erdőgazdálkodásra és erdővédelemre vonatkozó előírások betartásának folyamatos ellenőrzése,</li> <li>- a klímaváltozás miatt növekvő erdőtüzek elleni védekezés hatékonyságának javítása,</li> <li>- az illegális fakitermelések elleni fellépés, különös tekintettel az abban érintett más hatóságok és szervezetek tevékenységének</li> </ul>		-	-

SSZ.	2013. ÉVI FELADATOK	FELADATOK, CÉLOK LEÍRÁSA	EREDMÉNYEK	2013. ÉVI RÁFORDÍTÁSOK (TERV/TÉNY)	
				NEMZETI (MILLIÓ FT)	EU TÁRSFIN. (MILLIÓ FT)
		<p>összehangolása,</p> <p>- a jogellenes magatartás elhárítása és szankcionálása tekintetében számára biztosított jogeszközök alkalmazása, valamint erdészeti hatósági eljárások kezdeményezése.</p>			
7.3	Körzeti erdőtervezés	<p>Az erdészeti igazgatás egyik legfontosabb feladata az erdőgazdálkodási tevékenységek szakmai és jogszabályi megalapozását szolgáló körzeti erdőtervek elkészítése.</p> <p>2013. évben 14 erdőtervezési körzetre vonatkozóan készül körzeti erdőterv.</p> <p>Az erdőtervezés előzetes egyeztetései 2012. évben megtörténtek. Ezek alapján az erdészeti hatóság körzetenként összeállította és a minisztérium részére felterjesztette a javaslatait a körzeti erdőtervek elkészítésének alapelveire, illetve az elkészülő körzeti erdőtervek alapján folytatott gazdálkodás egyedi szabályaira vonatkozóan.</p> <p>A felterjesztett javaslatok alapján 2013. évben a fenti tartalommal elkészül és kihirdetésre kerül a 2013. évi</p>		-	-

SSZ.	2013. ÉVI FELADATOK	FELADATOK, CÉLOK LEÍRÁSA	EREDMÉNYEK	2013. ÉVI RÁFORDÍTÁSOK (TERV/TÉNY)	
				NEMZETI (MILLIÓ FT)	EU TÁRSFIN. (MILLIÓ FT)
		erdőtervrendelet, majd végrehajtásra kerül maga a körzeti erdőtervezés.			
7.4	Beszámoló az erdőgazdálkodásról	Az éves beszámoló célja az erdőgazdálkodással kapcsolatos legfontosabb éves adatok közzététele, a szakmai közönség és a társadalom informálása, az erdőgazdálkodás fenntarthatóságának ellenőrzése.		-	-
7.5	Nemzetközi erdészeti kapcsolatok	<p>A nemzeti képviselet ellátása és érvényesítése a nemzetközi erdészeti fórumokon, kiemelten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- EU Tanács Erdészeti Munkacsoport</li> <li>- EU Állandó Erdészeti Bizottság</li> <li>- Európai Erdészeti Egyezmény</li> <li>- Európai Erdők Miniszteri Konferencia</li> <li>- FAO Erdészeti Bizottság</li> <li>- ENSZ Erdészeti Fórum</li> <li>- Állami Tulajdonú Erdészeti Társaságok Európai Szövetsége</li> </ul> <p>Az EU erdészeti ágazatot érintő szabályozásának és a nemzetközi erdészeti fórumokon elfogadott határozatoknak a végrehajtása, érvényesítése a nemzeti erdészeti politikában.</p>			

SSZ.	2013. ÉVI FELADATOK	FELADATOK, CÉLOK LEÍRÁSA	EREDMÉNYEK	2013. ÉVI RÁFORDÍTÁSOK (TERV/TÉNY)	
				NEMZETI (MILLIÓ FT)	EU TÁRSFIN. (MILLIÓ FT)
8.1	Kiotói jegyzőkönyv, nemzeti jelentés erdőgazdálkodási fejezet elkészítése	A Klímaváltozás Keretegyezmény és a Kiotói Jegyzőkönyv előírásainak megfelelő, az üvegházhatású gázok (ÜHG) kibocsátására vonatkozó nemzeti jelentések összeállítása, a fejlesztések elvégzése, az ENSZ ellenőrök által feltett kérdések megválaszolása, a szükséges korrekciók elvégzése a jelentésekben. Felkészülés a 2014. évtől bővülő tartalmú nemzeti jelentések összeállítására. Felkészülés az EU ÜHG leltárakkal kapcsolatos, 2013. első félévében hatályba lépő szabályozásának végrehajtására.		14	
8.2	Energetikai faültetvények és a dendromassza energetikai hasznosítási lehetőségeinek tudományos megalapozása	Az energetikai faültetvények telepítéséhez, kezeléséhez, betakarításához és felhasználásához szükséges háttér kutatások elindítása, a magyarországi alkalmazásban rejlő lehetőségek pontos és szakszerű feltárása a megújítható energiaforrások nagyobb arányú használatának elősegítése céljából.  Kísérleti területek nagysága (jelenleg): 68 hektár			
8.3	Hosszúlejáratú tartamkísérletek	A hazánkban jelenleg is működő hosszúlejáratú tartamkísérleti rendszerek			

SSZ.	2013. ÉVI FELADATOK	FELADATOK, CÉLOK LEÍRÁSA	EREDMÉNYEK	2013. ÉVI RÁFORDÍTÁSOK (TERV/TÉNY)	
				NEMZETI (MILLIÓ FT)	EU TÁRSFIN. (MILLIÓ FT)
	fenntartása, kezelése értékelése	célja a fenntartható erdőgazdálkodás tudományos megalapozása. Kísérleti területek nagysága: 1200 hektár Feladat a működtetéséhez szükséges feltételek biztosítása, az onnan származó eredmények beépítése a mindennapi döntési és gazdálkodási gyakorlatba.			
9.1	Az erdőgazdálkodók által fenntartott erdészeti erdei iskolák működésének elősegítése, a szolgáltatás színvonalának növelése	Az ágazati kommunikáció egyik kiemelt területe az erdészeti erdei iskolák működtetése, melynek keretében az ágazat a társadalom erdővel és erdőgazdálkodással kapcsolatos ismereteinek bővítését, valamint a környezetbarát magatartásának fejlesztését szeretné előmozdítani. Az erdőgazdálkodók által fenntartott erdészeti erdei iskolák működtetése az esetek döntő részében nem rentábilis. Emiatt egy olyan támogatási konstrukciót kell kialakítani, ami lehetőséget biztosít az erdőgazdálkodóknak a működtetés finanszírozására.			
10.1	Az Erdők Hete rendezvényeinek előkészítése és megtartása.	Az Erdők Hete rendezvényeinek célja a társadalom, a média, a különböző szakmák és a döntéshozók figyelmének felhívása az erdők társadalmi hasznosságára, kiemelten			

SSZ.	2013. ÉVI FELADATOK	FELADATOK, CÉLOK LEÍRÁSA	EREDMÉNYEK	2013. ÉVI RÁFORDÍTÁSOK (TERV/TÉNY)	
				NEMZETI (MILLIÓ FT)	EU TÁRSFIN. (MILLIÓ FT)
		<p>az éghajlatváltozás mérséklésében betöltött szerepére, és az erdész társadalom munkájára, valamint a NEP célkitűzéseinek és megvalósításának megismertetése.</p> <p>Feladat a rendezvények előkészítésének koordinálása.</p>			
10.2	Erdei óvoda, iskola szolgáltatók minősítése (EMMI)	<p>2008-tól az erdei óvoda és iskola szolgáltatók vonatkozásában új minősítési eljárás, illetve egységes követelmény-rendszer állt fel.</p> <p>A minősítési rendszer működtetésének célja a környezettudatosság fontosságának megjelenítése környezeti nevelési, oktatási programokban.</p> <p>A folyamatot nagymértékben segíti az EU operatív programjainak keretében 2008-tól megnyílt pályázati lehetőség, melynek keretében a minősített erdei iskolák infrastruktúrájának fejlesztése valósítható meg.</p>		-	-

**MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV**  
**(Codex Alimentarius Hungaricus)**  
**2-33 számú irányelve**  
**a tartósított élelmiszerekről**

**I. Általános előírások**

1. Ezen irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdése alapján a tartósított élelmiszerekre vonatkozó általános-, és a mellékletben szereplő 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 elvárásokat.
2. Az irányelv a hőkezeléssel tartósított növényi eredetű élelmiszerekre vonatkozik.
3. Az irányelvnek nem tárgya a tartósított élelmiszerekre vonatkozó kötelező, jogi szabályozás.
4. A tartósított élelmiszerek előállításához a vonatkozó kötelező előírásoknak (törvény, rendelet, MÉ I. kötet), nemzeti szintű ajánlásoknak (MÉ II. kötet, szabvány), ezek hiányában a szokásos kereskedelmi követelményeknek és az étkezési célnak megfelelő minőségű anyagok használhatók fel.
5. A tartósított élelmiszereket olyan helyen és úgy kell tárolni, hogy az eredeti tulajdonságaikat megőrizték.
6. A tartósított élelmiszerek szállítása során olyan szállítóeszközt kell alkalmazni, olyan csomagolási módot, környezeti feltételeket, rakodási rendet kell kialakítani, amely biztosítja a termék minőségének védelmét és kizárja, vagy a lehető legkisebb mértékűre csökkenti a csomagolás károsodásának (deformáció, törés, sérülés, stb.) veszélyét.
7. Azon tartósított élelmiszerek esetében, ahol a feltüntetése szükséges, a valós érték minden egyedi csomagnál legfeljebb 5 %-al lehet kevesebb a deklaráltnál.
8. Azon tartósított élelmiszerek jelölésén tüntethető fel az, hogy tartósítószer hozzáadása nélkül készültek, melyekhez annak ellenére nem adtak tartósítószert, hogy azt az általános adalékanyag szabályok, illetve jelen irányelv megengedik.
9. A jelen irányelv mellékletében nem szereplő tartósított élelmiszerek jelölésén csak akkor szabad minőségi kategóriára (pl. I., II. osztály) utalni, ha a kategóriák követelményeit a termék gyártmánylapján rögzítik és az adott termék azt kielégíti.
10. Az 1924/2006 EK rendelet szerinti tápanyag-összetételre vonatkozó állítás alkalmazása esetén a tartósított élelmiszerek a mellékletekben rögzített jellemzőktől az állításnak megfelelően eltérhetnek.
11. Azon tartósított élelmiszerek jelölésén, ahol a töltőtömeget deklarálják, a töltőtömeg betűnagysága a nettó tömeg betűnagyságával azonos legyen.
12. A tartósított élelmiszer elsődleges összetevőjének feldolgozottságára (pl. magozott, szeletelt, stb.) – ha ez a fogyasztó tájékoztatása szempontjából fontos és nem szemmel látható – a megnevezésben, vagy ahhoz kapcsolódóan utalni kell.

## II. Fogalommeghatározások

**Ágdörzsölt, ágvert zöldség és gyümölcs:** olyan termék, amelynek felületén a növény ágának és/vagy levelének dörzsölése okozta barnás, szürkés vagy fekete beszáradt folt van.

**Aszalt gyümölcs:** kémialetes vízelvonással előállított, kis víztartalmú gyümölcskészítmény.

**Átfagyott termék:** a termék teljes keresztmetszetében kialakultak a jégkristályok a gyorsfagyasztás során.

**Áttörés (passzírozás):** olyan művelet, amellyel a nyers vagy az előfőzött összetevőket passzírozógéppel aprítják, majd megfelelő méretű szitaszöveten átpréselik.

**Barnult zöldborsó szem:** színhiba, amely a tárolás vagy a feldolgozás hibájából ered. **Barnult és/vagy fekete kukoricaszem:** a kukoricaszem teljes felületén megjelenő színhiba

**Beszáradt, töppedt, ráncos zöldborsó szem:** Vízvesztés, fonnyadás révén vagy túlérettiségből adódó változás

**Bulk málna:** különböző nagyságú darabokra (zömében egy szegmensre) törött málna.

**Citrushéj:** a citrusfélék héja megtisztítva, az endokarpium eltávolításával vagy anélkül.

**Deformáció:** a jellemző alaktól valamilyen külső mechanikai hatás eredményeként kialakult eltérő alak, amely rontja a termék küllemét és megjelenését.

**Előfőzés (blansírozás):** olyan művelet, amellyel a zöldséget forró vízben vagy vízgőzben rövid ideig kezelik az állomány puhítása, az enzimaktivitás csökkentése céljából.

**Elsődleges összetevő:** valamely élelmiszer lényeges, vagy jellegzetes összetevője

**Fagyfoltos, fagyszívott termék:** a gyorsfagyasztott késztermék felülete szublimáció következtében kiszáradt, szivacsossá, fakóvá és/vagy zsugorodottá vált.

**Fekete pont:** a gyümölcs- és a zöldségpürék hibás alapanyagát vagy a technológiai hibákat jelző, különböző nagyságú, fekete pontszerű elszíneződés

**Felengedés:** a gyorsfagyasztott élelmiszerek felmelegedése az élelmiszer fagypontja feletti hőmérsékletre, miközben az élelmiszerben lévő jég részben vagy teljesen visszaalakul vízzé.

**Felengedtetés:** olyan eljárás, amelynek során a gyorsfagyasztott terméket előírt hatásnak tesszük ki mindaddig, amíg az gyakorlatilag jégkristályoktól mentes lesz.

**Felöntőlé:** az edényzetbe helyezett gyümölcs és/vagy zöldség által el nem foglalt tér kitöltésére használt, a termék összetételével harmonizáló ízesítőanyagokból készített, általában szűrt folyadék, esetenként szeszes ital vagy gyümölcsle.

**Féltermék:** a élelmiszer későbbi előállítására alkalmas alapanyag, amelyet különböző módon időlegesen tartósítottak.

**Foltos, rozsdapettyes zöldborsó szem:** jellegzetes színű, felületi, csak a héjon található színváltozás, amely leginkább a rozsdaszínéhez hasonlít.

**Gurulós termék:** olyan gyorsfagyasztott termék, amely egymástól elkülönülő vagy enyhe fizikai ráhatással elkülöníthető darabokból áll.

**Gyümölcshányad:** termékben lévő gyümölcscrész százalékban kifejezve.

**Gyümölcspulp:** a gyümölcs ehető része (esetenként a héj, illetve a bőr, a magok, a magház stb. nélkül) aprítva, roppantva vagy zúzva, de nem áttörve.

**Gyümölcsvelő (gyümölcspüre):** a gyümölcs szitán áttört vagy hasonló művelet által nyert ehető része.

**Hegyezetlen termék:** olyan zöldborsó, amelyről a száralap és az ebből eredő rövid szárrész nincs eltávolítva.

**Homlokszór:** a bogyós termésű gyümölcsök esetén (pl. egres, ribiszke) a termés kialakulása után visszamaradó száraz szíromlevél.

**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).

**Húztatás:** olyan előkészítő művelet, amellyel folyadék segítségével meghatározott anyagokat visznek be a gyümölcs szövetébe (vákuummal vagy anélkül).

**Hüvelytőret:** a termést borító hüvely darabjai.



**Ízesítő növényi anyagok:** jellegzetes íz,- illat- és zamatanyagban gazdag növényi rész, amelyet az alkalmazott technológiában a termék jellegzetes ízhatásának kialakítására használnak.

**Jégtalpas termék:** a gyorsfagyasztott termékek aljára ráfagyott folyadék.

**Kehely (csésze):** a különmemű virágtakaró külső köre, amely rendszerint zöld keményebb levelekből áll.

**Kehelylevél (csészelevél):** a virágokat kehely formában körülvevő levelek.

**Kicukrosodás:** egyes gyorsfagyasztott gyümölcsök felületén, a nem megfelelő gyorsfagyasztás, illetve tárolás következtében a maghőmérséklet elégtelensége miatt megjelenő ragacsos, elszíneződött jég-kiválás.

**Kocsány (vacok):** a termést vagy a virágot a szárral összekötő módosult szárrész.

**Léelválás:** folyékony és gélszerű termékek sűrűség szerinti rétegződése.

**Léha szem:** beltartalom nélküli héj.

**Magozás:** olyan művelet, amellyel a gyümölcsök magját eltávolítják.

**Magtörmelék:** a csonthéjas gyümölcsök feldolgozásakor összetört, a kemény magot körülvevő csont-héjdarab.

**Napégett gyümölcs:** erős, hosszan tartó napsütés hatására elszíneződött foltos gyümölcs

**Opálos termék:** enyhén zavaros termék.

**Összefagyott termék:** a termék kisebb csomókat, rögöket alkot, amelyek enyhe nyomásra nem esnek szét.

**Parásodott (varasodott) termék:** olyan gyümölcs, amelyen a mechanikai és kémiai behatások sérülési helyein sebezhető szövet keletkezett.

**pH-beállítás:** a kívánt savasság beállítása engedélyezett anyag adagolásával.

**Pontpenészes:** az a bogyós gyümölcs, amelyen 2-3 penészes aszmag fordul elő.

**Romlóhibás gyümölcs vagy zöldség:** az az elsődleges összetevő, amelynek felületén apró, észrevehető romlásra utaló foltok láthatók.

**Roppantás:** olyan művelet, amellyel a gyümölcs- és a zöldségfélék szöveti szerkezetét felszakítják a lé kipréselése nélkül.

**Rostos alapanyag:** a gyümölcs és a zöldség különböző méretűre aprított rostjait is tartalmazó termék.

**Roszul kötött gyümölcs:** az a gyümölcs, amelyen a hibás megtermékenyülés deformált, hibás alakot okozott.

**Sárgás zöldborsó szem:** a nem megfelelő ideig és hőmérsékleten tárolt elsődleges összetevőben bekövetkezett sárgás elszíneződés, amely illat és íz elváltozással is jár.

**Savanyítás:** Tejsavas fermentálással, sós-ecetes lé hozzáadásával, vagy ezek kombinációjával történő tartósítás.

**Sejtszilárdítás:** olyan művelet, amellyel engedélyezett szilárdító adalékanyagot visznek be állományjavítás céljából a növényi elsődleges összetevők szöveteibe.

**Szabálytalan alak:** egy adott gyorsfagyasztott termékre jellemző vagy az előírt alaktól eltérő forma.

**Töltőtömeg:** a csomagolóedényzetben található anyagnak a lecsöpögtetés után maradó, terméket meghatározó része.

**Törés, sérülés:** a termék küllemét rontó minőséghiba (folytonossági hiány), amely mechanikai behatás következménye az elsődleges összetevő vagy a gyorsfagyasztott termék felületén vagy rétegében.

**Vákuumzárás:** az atmoszférikus nyomásnál kisebb légnyomás kialakítása az edényzetben a zárás folyamán.

**Vízben oldható szárazanyag-tartalom:** az élelmiszerből kipréselhető folyadék refraktométerrel 20 °C-on mért törésmutatója, amelyet a tartósítóiparban cukorszázalékban (szacharóz) kifejezett értékkel (Ref %) adnak meg.

**Széledarab:** A burgonya alakjából adódóan a hasáb hosszabb oldalán ívelt alakú darab.

## 1. BEFŐTTEK

**Azonosító szám:** MÉ 2-33/1/01

### 1.1. A termékcsoporthoz meghatározása

A befőtt hőkezeléssel tartósított olyan termék, amely felöntölésben különféle módon előkészített, lehetőleg alaktartó gyümölcs, zöldség komponenseket tartalmaz.

**1.2. A befőttek csoportosítása****1.2.1 Egykomponensű befőtt****Azonosító szám: MÉ 2-33/1/01-1**

Egyféle elsődleges összetevőből készült termék.

**1.2.2 Kétkomponensű befőtt****Azonosító szám: MÉ 2-33/1/01-2**

Kétféle elsődleges összetevőből készült olyan termék, amelyben az egyik komponens mennyisége legalább 33% (m/m).

**1.2.3 Vegyesbefőtt****Azonosító szám: MÉ 2-33/1/01-3**

Legalább háromféle elsődleges összetevőt tartalmazó termék, amelyben egyik komponens mennyisége sem lehet 50% (m/m)-nál több.

**1.2.4 Gyümölcssaláta****Azonosító szám: MÉ 2-33/1/01-4**

Többféle gyümölcsből készült termék, amelyben a nagyobb gyümölcsöket közel azonos formájúra aprítják, a többi 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.

**1.2.5 Pudinggyümölcs****Azonosító szám: MÉ 2-33/1/01-5**

Kevés felöntőle hozzáadásával, egész, felezett vagy darabolt gyümölcsből készült befőttjellegű készítmény.

**1.2.6 Ecetes befőtt****Azonosító szám: MÉ 2-33/1/01-6**

Ecet hozzáadásával készített befőtt.

**1.2.7 Alkoholos befőtt****Azonosító szám: MÉ 2-33/1/01-7**

Alkoholt, illetve szeszes italokat, bort tartalmazó befőtt.

**1.3. Szokásosan felhasználásra kerülő összetevők****1.3.1 Elsődleges összetevő**

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 és állati kártevőktől mentes, a befőtt gyártás 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 magházától megfosztva 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.

**1.3.2 Egyéb összetevők**

Cukrok (részben vagy teljesen helyettesíthető mézzel)

Keményítőhidrolizátumok

Adalékanyagok, aromák

Ecet

Növényi ízesítő- és díszítőanyagok

Fűszerek, fűszerkivonatok

Színes gyümölcs- és zöldséglevelek és sűrítvényeik

Alkohol, szeszes italok és bor  
Ivóvíz

#### 1.4. Minőségi jellemzők

##### 1.4.1. Érzékszervi jellemzők

A befőttek színe, íze, illata legyen az elsődleges összetevőre jellemző, kellemes, harmonikus.

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.

**Egykomponensű befőttek** esetén követelmény, hogy az elsődleges összetevő darabjai hasonló módon legyenek előkészítve, közel azonos méretűek legyenek, és színben, állományban ne térjenek el egymástól.

**Többkomponensű befőttek** esetén a befőtt megjelenése egyenletes, kiegyensúlyozott legyen. Az egyes anyagok lehetőleg tartsák meg egyedi jellegzetességüket (színüket, alakjukat).

##### 1.4.2. Kémiai – fizikai jellemzők

Vízben oldható szárazanyag-tartalom	14-20 ref%, legfeljebb 4,3 pH-érték
-------------------------------------	--

Etil-alkohol-tartalom alkoholos befőttek esetén, a jelölésen feltüntetett értéktől való eltérés,	1,2 – 16,0% (V/V) legfeljebb $\pm 1,5\%$ (V/V)
--	---

Homoktartalom:

– fán termő gyümölcs esetében,	legfeljebb 0,003% (m/m)
– bokron, földön termő gyümölcs, zöldség esetében,	legfeljebb 0,005% (m/m)
– szamóca esetében,	legfeljebb 0,01% (m/m)

#### 1.5. Jelölés

##### 1.5.1. Megnevezés

Az **egykomponensű befőtteket** az elsődleges összetevő nevével és a „befőtt” szóval kell megnevezni.

A **kétkomponensű befőtteket** az elsődleges összetevők nevével – mennyiségi arányukat figyelembe vevő sorrendben – és a „befőtt” szóval kell megnevezni.

**Vegyesbefőtt, gyümölcssaláta** esetében a megnevezésben elegendő a „vegyesbefőtt” vagy a „gyümölcssaláta” szó feltüntetése, nem kell az összetevőkre utalni.

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

Az **alkoholos és az ecetes befőttek** megnevezésében ezen összetevőket is meg kell nevezni.

**Szárított, aszalt gyümölcs felhasználása** esetén, egy- és kétkomponensű befőttek esetében a „szárított” vagy az „aszalt” szót a megnevezésben fel kell tüntetni.

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

**Példák:** Almabefőtt  
Körte-szilva befőtt  
Vegyesbefőtt  
Pudingszilva  
Ecetes szilvabefőtt  
Aszalt szilvabefőtt vörösborsban  
Körte-szilva befőtt, boros, fűszerezett

##### 1.5.2. Egyéb jelölés

– A elsődleges összetevő aprítottságára, magozott vagy magozatlan, hámozott vagy hámozatlan állapotára, megjelenésére vonatkozó információkat a megnevezéshez kapcsolódóan kell feltüntetni.

- A jelölésnek tartalmaznia kell: „Összes cukortartalom ..... g/100 g”, ahol a késztermékben 20 °C-on, refraktométerrel, □ □ □ ref.% pontossággal meghatározott értéket kell feltüntetni.

**Nem kell feltüntetni:**

– **a**  
**vegyesbefőtt, a gyümölcssaláta, a rebarbara, az alma és a körte esetében a hámozottságra és az aprítottságra vonatkozó utalást, a birs esetében pedig az aprítást (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 csomagolva és feldolgozási módja látható.

**Példák:** Meggybefőtt, magozott  
Őszibarackbefőtt, hámozatlan  
Budai gyümölcssaláta  
Birsalmabefőtt, kockázott

Az irányelvnek nem megfelelő jelöléssel ellátott csomagolóanyagok 2011. december 31-ig használhatók fel, és az addig előállított termékek minőség megőrzési idejük lejártáig forgalmazhatók.

## **1.6. Előállítási folyamat**

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.

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

## **2. GYÜMÖLCSSZÖRPÖK**

**Azonosító szám: MÉ 2-33/1/02**

### **2.1. A termékcsoporthatározása**

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

### **2.2. A gyümölcszörpök csoportosítása**

#### **2.2.1. Gyümölcszörp**

**Azonosító szám: MÉ 2-33/1/02-1**

A termék elsődleges összetevője derített vagy derítetlen gyümölcsle, sűrített gyümölcsle és/vagy gyümölcsvelő (gyümölcspure).

#### **2.2.2. Déligyümölcszörp**

**Azonosító szám: MÉ 2-33/1/02-2**

A termék elsődleges összetevője citrusfélék és/vagy más déligyümölcsök leve, sűrített leve vagy pulpa.

#### **2.2.3. Ízesített gyümölcszörp**

**Azonosító szám: MÉ 2-33/1/02-3**

A terméket gyümölcs elsődleges összetevőből és a felhasznált gyümölcs jellegétől eltérő ízesítőanyagok hozzáadásával készítik.

### **2.3. Szokásosan felhasználásra kerülő összetevők**

### 2.3.1 Elsődleges összetevők

#### 2.3.1.1 Gyümölcslé

A gyümölcslé a gyümölcsből fizikai eljárással nyert, nem erjesztett lé, amelynek színe, íze és illata a felhasznált gyümölcsre jellemző.

A gyümölcsszörpök előállítására felhasználható tartósított gyümölcslé is.

#### 2.3.1.2 Sűrített gyümölcslé

A sűrített gyümölcslé az eredeti gyümölcslé természetes víztartalmának részleges eltávolításával készül.

#### 2.3.1.3 Gyümölcsvelő (gyümölcspüré)

Az egész vagy a hámozott gyümölcs ehető részének áttörésével (lé elválasztása nélkül) készül, rostos anyag.

### 2.3.2. Egyéb összetevők

Cukor (részben vagy teljesen helyettesíthető mézzel)

Keményítőhidrolizátumok

Adalékanyagok

Aromaanyagok

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

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

Ízesítőanyagok

Ivóvíz

### 2.4. Minőségi jellemzők

#### 2.4.1. Általános jellemzők

**A gyümölcstartalom mennyisége:**

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

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

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

#### 2.4.2. Érzékszervi jellemzők

A **gyümölcsszörp** a felhasznált gyümölcsre jellemző színű, jellegzetes illatú és ízű, telt, harmonikus zamatú termék. A készítmény ne legyen természetellenes színű.

Állománya szörpszerűen sűrűn folyó, homogén.

A **szűrt gyümölcsszörp** egynemű, sűrűn folyó, áttetsző. Kismértékű opalizáció megengedett

Az **ízesített gyümölcsszörp** esetén az uralkodó illat- és zamatanyagot nem a gyümölcs, hanem a termék jellegét meghatározó aroma adja.

A **rostos és a citrusszörp** homogén, 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 ülepítő tárolás után kell elbírálni.

A **zavarosított vagy** jellege szerint **zavaros** (trüb) 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.

### 2.4.3. Kémiai – fizikai jellemzők

Vízben oldható szárazanyag-tartalom,	legalább 60,0 ref.%
Összes savtartalom (citromsavban kifejezve)	
– gyümölcszörpben,	legalább 0,9% (m/m)
– citrusszörpökben,	legalább 1,5% (m/m)
– egyéb déligyümölcszörpökben,	legalább 0,4% (m/m)
– ízesített szörpökben,	legalább 0,9% (m/m)

## 2.5. Jelölés

### 2.5.1. Megnevezés

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

Ha termék két- vagy többféle gyümölcsből készült, akkor vagy a **gyümölcsök neve**, vagy a „**vegyes gyümölcszörp**” kifejezés alkalmazható.

Az **ízesített** gyümölcszörpök esetén az ízre való utalást „...ízű 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 színeze**” kifejezést fel kell tüntetni.

**Példák:** Ribizliszörp

Alma-körte szörp

Kiviízű gyümölcszörp

Kiviízű almaszörp

Rostos vegyes gyümölcszörp

Alma-körte szörp, bodzaléval színeze

Almaszörp, 20% mézzel

### 2.5.2. Egyéb jelölés

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

## 2.6. Előállítási folyamat

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 színezhettek 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.

## 3. LEKVÁRFÉLÉK

Azonosító szám: MÉ 2-33/1/03

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

### 3.1. A termékcsoporthatározása

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 fenti módszerek kombinálásával tartósítanak.

### **3.2. A lekvárfélék csoportosítása**

#### **3.2.1. Lekvár**

**Azonosító szám: MÉ 2-33/1/03-1**

Olyan lekvárkészítmény, amely a felhasznált gyümölcsöt (gyümölcspulpot) részben darabos formában és/vagy áttörve (passzírozva) tartalmazza, állománya jellegzetesen kocsonyás, darabosan szakadó vagy sűrűn folyó.

#### **3.2.2. Íz (gyümölcslé)**

**Azonosító szám: MÉ 2-33/1/03-2**

Olyan lekvárkészítmény, amely legalább 0,8 mm lyukméretű szitán áttört egy vagy többféle gyümölcsből (gyümölcsléből) készül, állománya kocsonyás, kenhető, szakadó, sűrűn folyó, vagy szeletelhető, alaktartó állományú.

#### **3.2.3. Szilvalekvár**

**Azonosító szám: MÉ 2-33/1/03-3**

Olyan lekvárkészítmény, amely egész, felezett vagy durván aprított szilvahúsból készül áttörve vagy áttörtlenül.

Állománya kenhető, íze jellegzetes karamelles, színe kékesfekete, barnásfekete.

#### **3.2.4. Gyümölcssajt**

**Azonosító szám: MÉ 2-33/1/03-4**

Olyan lekvárkészítmény, amely egyféle áttört gyümölcsből készül. Szeletelhető, alaktartó állományú. Dió, mandula, sárgabarack, stb. magbelével ízesíthető és díszíthető.

### **3.3. Szokásosan felhasználásra kerülő összetevők**

#### **3.3.1. 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 citrushéj is.

Megengedett a citrushéj sós lében való ideiglenes tartósítása.

#### **3.3.2. Egyéb összetevők**

Cukrok (részben vagy teljesen helyettesíthető mézzel, melasszal vagy barnacukorral)

Keményítőhidrolizátumok

Piros gyümölcsök leve, esetleg színezésre használt céklalé

Fűszerek, fűszernövények, azok kivonatai, citrushéj, egyéb növényi ízesítőanyagok, vanília, vanillin, vaníliakivonat, etil-vanillin,

Habzágatóként alkalmazott étkezési zsírok és olajok

Adalékanyagok, aromák

Ivóvíz

### **3.4. Minőségi jellemzők**

#### **3.4.1. Általános jellemzők**

**Gyümölcstartalom**

Gyümölcsstartalom alatt az egységnyi mennyiségű termék gyártásához közvetlenül felhasznált és megfelelően előkészített, szennyezőanyagok és nem megfelelő részek eltávolítása utáni gyümölcs mennyiséget kell érteni, amelynek vízdoldható szárazanyagtartalma legalább az MÉ 1-3-2001/112 előírás „F” részében meghatározott, az adott gyümölcsre vonatkozó Brix érték.

100 g késztermékhez felhasznált előkészített gyümölcs mennyisége

**Lekvárhoz, ízekhez:**

- |  |               |
|--|---------------|
| – általában,                                   | legalább 35 g |
| – fekete ribiszke, birs, csipkebogyó esetében, | legalább 25 g |
| – citrusgyümölcsök esetében,                   | legalább 20 g |

**Gyümölcsajtókhoz**

- |   |                   |
|---|-------------------|
| – a gyümölccsel bevitt vízdoldható<br>szárazanyag-tartalom, | legalább 7% (m/m) |
|---|-------------------|

**A hozzáadott cukor mennyisége**

- |                                  |                      |
|----------------------------------|----------------------|
| – szilvalekvár esetén,           | legfeljebb 10% (m/m) |
| – cukrozott szilvalekvár esetén, | legfeljebb 30% (m/m) |

**Az egyféle gyümölcsből készülő lekvárkészítmények** esetében – a következőkben felsoroltak kivételével – 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 gyümölcsstartalomnak meg kell felelnie az előzőekben ismertetett követelményeknek.

**A szilvalekvárhoz** egyéb gyümölcs nem adható.

**A citruslekvárhoz** csak más citrusgyümölcs-féleség adható.

**A kétféle gyümölcsből készült lekvárfélék** 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 esetén a legnagyobb mennyiségben használt gyümölcs aránya ne haladja meg a 75% (m/m)-ot.

### 3.4.2. Érzékszervi jellemzők

**Szín:** természetes, élénk, a felhasznált gyümölcsre vagy gyümölcsökre jellemző vagy színiegészítés esetén a hozzáadott színezőanyagnak 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:** az adott lekvárkészítményekre jellemző állományú legyen.

### 3.4.3. Kémiai- fizikai jellemzők

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

## 3.5. Jelölés

### 3.5.1. Megnevezés

A termék megnevezését a felhasznált gyümölcs vagy gyümölcsök nevéből és a 2. pontban megadott csoportnévből kell képezni.



**Három- vagy többféle** gyümölcsből készült termék esetében a „vegyes gyümölcs” szavakat kell feltüntetni vagy fel kell sorolni a felhasznált gyümölcsök nevét.

Az **egyfélé 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.

A **szilvalekvár** esetében a 10% feletti cukor hozzáadását a megnevezésben jelölni kell (pl. cukrozott szilvalekvár).

Az alkalmazott pektin minőségére utalva használható a „sütésálló” kifejezés is.

**Példák:** Őszibaracklekvár

Sárgabarackíz

Szilvalekvár

Birsalmasajt

Meggylekvár, cigánymeggyből

Sárgabarackíz, sütésálló

### 3.5.2. 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 azonban nem szükséges feltüntetni abban az esetben, ha a Magyar Élelmiszerkönyvnek az élelmiszerek tápérték jelöléséről 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 tartósítószeret tartalmazó és a kis kiszerelésű, 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:**

- Szilvalekvár, cukrozott, fűszerezett; 100g termék 200g szilva felhasználásával készült. Összes cukortartalom: 60g/100g, Felbontás után hűtve tárolandó
- Szamócalekvár; 100 g 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

Az irányelvnek nem megfelelő jelöléssel ellátott csomagolóanyagok 2011. december 31-ig használhatók fel, és az addig előállított termékek minőség megőrzési idejük lejártáig forgalmazhatók.

### 3.6. Előállítási folyamat

A 3. 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 SO<sub>2</sub>-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 csomagoló edényzetbe töltik.

A lekvárféléket hőkezeléssel, tartósítószerrel vagy a kettő kombinációjával tartósítják.

## 4. ZÖLDSÉGEK SÓS LÉBEN

Azonosító szám: MÉ 2-33/1/04

#### 4.1. A termékcsoporthoz meghatározása

A zöldségek sós lében olyan hőkezeléssel tartósított termékek, amelyek sós vagy enyhén savanyú-sós felöntőlében különféle módon előkészített zöldségeket tartalmaznak.

#### 4.2. Szokásosan felhasználásra kerülő összetevők

##### Elsődleges összetevők

A köztermesztésben lévő bármely zöldségféle frissen vagy előtartósítva.

A leggyakrabban használt zöldségfélék:

- sárgarépa
- zöldbab
- zöldborsó
- csemegekukorica
- zeller
- karfiol
- gombafélék

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

##### Egyéb összetevők

Étkezési só

Cukor

Étkezési sav

Ecet

Ízesítőként a zöldségfélével harmonizáló ízesítő növényi anyagok, fűszer vagy fűszerkivonat

Adalékanyagok

Ivóvíz

#### 4.3. Minőségi jellemzők

##### 4.3.1. Érzékszervi jellemzők

A felhasznált zöldségfélére jellemző színű, ízű, illatú és állományú termék.

Elsődleges összetevő - és gyártási hibáktól gyakorlatilag mentes legyen.

A felöntőlé tiszta vagy enyhén opálos.

Kevés puhább vagy keményebb állományú darab, illetve a felöntőlé enyhe üledékessége még megengedett.

Az egy csomagolási egységben lévő zöldségek közel azonos méretűek és jellegzetes formájúak legyenek.

##### 4.3.2. Kémiai jellemzők

A termék NaCl tartalma, legfeljebb 2,0% (m/m)

Összes savtartalom (ecetsavban kifejezve), legfeljebb 0,4% (m/m)

#### 4.5. Jelölés

##### Megnevezés

A termék megnevezését a felhasznált zöldségféle nevéből és 3. 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 ízesítő anyagra.

A 0,2% feletti savat a termék megnevezésében fel kell tüntetni.

**Példák:** Sárgarépakocka  
Sárgarépa-zeller csík  
Finomfőzelék

Zellercsík

Csíkozott, ecetes tök kaporral ízesítve

#### 4.5. Előállítási folyamat

A felhasznált zöldségfélék tisztítás, válogatás, osztályozás után szükség esetén aprítják, előfőzik, üvegbe 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.

#### 5. Hőkezeléssel tartósított zöldborsó

Azonosító szám: MÉ 2-33/1/04-1

##### 5.1. A termék meghatározása

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

##### 5.2. Felhasználható összetevők

###### 5.2.1. Elsődleges összetevők

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

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

A termék egyenletessége érdekében a nyers zöldborsószemeket szemnagyság szerint lehet osztályozni:

###### Szemnagyság szerinti osztályozás

Az osztály neve	Szemnagyság (mm)
Osztályozott:	
Zsenge	< 8,5
Csemege	8,6 – 9,5
Finom	> 9,6
Osztályozatlan	–

###### 5.2.2. Egyéb összetevők

Étkezési só

Cukor

Ivóvíz

Ízesítő növényi anyagok

##### 5.3. Minőségi jellemzők

###### 5.3.1. Általános jellemzők

Méret szerinti osztályozás esetén egy csomagolási egységen belül a szemek mérete az osztálynak megfelelő és azonos legyen. Ha a szemek mérete eltérő, és az eltérő méretű szemek mennyisége eléri az 50%-ot, akkor a terméket a nagyobb szemnagyságú osztályba kell sorolni.

###### 5.3.2. Érzékszervi jellemzők

Egyenletes, a fajtára jellemző zöld színű, a főtt zöldborsóra jellemző ízű és illatú. A szemek puhák, de nem szétfőttek, a felöntőlé áttetsző.

Elsődleges összetevő vagy gyártási hibák miatt hibásnak ítélt borsószemek (elszíneződött, foltos, sérült) és borsó növényből eredő növényi részek (hüvely, levél) összesen legfeljebb 1%-ban lehetnek. Ezen felül a tört és léha szemek mennyisége legfeljebb 7 % lehet. A nem mérgező gyommagvak mennyisége legfeljebb 1 db/250 g lehet. Enyhe keményítőkiválás nem kifogásolható.

### 5.3.3. Kémiai-fizikai jellemzők

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

### 5.4. Jelölés

#### Megnevezés

A termék megnevezését a zöldborsó szóból, és ha osztályozott, a 2.1. pont szerinti osztály nevéből kell képezni.

Osztályozatlan zöldborsónál a megnevezéshez kapcsolódóan utalni kell az osztályozatlanság tényére.

Ízesített termék esetén a megnevezésben utalni kell az ízesítő anyagra.

**Példák:** Zöldborsó méret szerint osztályozatlan

Zöldborsó finom

Zöldborsó zsenge

Zöldborsó csemege, hagymával ízesített

### 5.5. Előállítási folyamat

A szemnagyság 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.

### 6. Hőkezeléssel tartósított zöldbab

**Azonosító szám: MÉ 2-33/1/04-2**

#### 6.1. A termék meghatározása

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

#### 6.2. Felhasználható összetevők

##### Elsődleges összetevők

A különböző fajtájú sárga vagy zöld hüvelyű zöldbab (*Phaseolus vulgaris*) zsenge friss hüvelye.

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 és idegen növényi és állati kártevőktől mentes.

##### Egyéb összetevők

Étkezési só

Étkezési sav

Ecet

Ivóvíz

Ízesítő növényi anyagok

#### 6.3. Minőségi jellemzők

##### 6.3.1. Érzékszervi jellemzők

Színe, íze és illata a főtt zöldbabra jellemző.

Állománya puha, de nem szétfőtt.

A felöntőlé tiszta, átlátszó.

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.

A csomagolási egységben a zöldbab legyen a fajtájára jellemző zöld vagy sárga hüvelyű.

### 6.3.2. Kémiai-fizikai jellemzők

NaCl tartalom	legfeljebb 1,5% (m/m)
Összes savtartalom (ecetsavban kifejezve),	legfeljebb 0,4% (m/m)

### 6.4. Jelölés

#### Megnevezés

A termék megnevezésének tartalmaznia kell a zöldbab vagy a vajbab szót és a 3. pont szerinti aprítási formát.

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

A 0,2 % feletti hozzáadott savat a megnevezésben fel kell tüntetni.

Ízesített termék esetén a megnevezésben utalni kell az ízesítő anyagra.

**Példák:** Zöldbab, vágott

Vajbab, egész

Vajbab, ecetes

Zöldbab, zöld hüvelyű

Ceruzabab

Zöldbab, fokhagymával ízesítve

### 6.5. Előállítási folyamat

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

Üvegbe vagy a 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.

## 7. Hőkezeléssel tartósított csemegekukorica

**Azonosító szám: MÉ 2-33/1/04-3**

### 7.1. A termék meghatározása

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

Megjelenési forma, előkészítettség szerint lehet:

- csöves
- morzsolt

### 7.2. Felhasználható összetevők

#### Elsődleges összetevők

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

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

#### Egyéb összetevők

Étkezési só

Ízesítő, díszítő növényi anyagok illetve fűszerek, kivonatok

Cukrok

Ivóvíz

Adalékanyag

### 7.3. Minőségi jellemzők

#### 7.3.1. Általános jellemzők

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

**A termék megengedett hibái töltőtömegre vonatkoztatva:**

**Morzsolts kukorica esetén**

- |   |                        |
|---|------------------------|
| – elszíneződött szem (barna és fekete),   | legfeljebb 0,8 % (m/m) |
| – kukorica növényből eredő növényi részek | legfeljebb 0,3% (m/m)  |
| – roncsolt léha szem,                     | legfeljebb 10 % (m/m)  |
| – torzsával kitépett szem                 | legfeljebb 3 % (m/m)   |

**Csőves kukorica esetén**

- |                                   |                 |
|-----------------------------------|-----------------|
| – elszíneződött szem, csövenként, | legfeljebb 3 db |
|-----------------------------------|-----------------|

#### 7.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: egyöntetű színű, a zsenge csemegekukoricára jellemző. A felöntőlé opálos vagy tejszerű.

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

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

#### 7.3.3. Kémiai-fizikai jellemzők

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

### 7.4. Jelölés

#### 7.4.1. Megnevezés

A termék megnevezését a csemegekukorica szóból és az előkészítettségre való utalásból kell képezni.

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

**Példák:** Morzsolt csemegekukorica

Csőves csemegekukorica

Morzsolts csemegekukorica, vákuumzárású

#### 7.4.2. Egyéb jelölés

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

**Példa:** Morzsolt csemegekukorica, fűszerezett

### 7.5. Előállítási folyamat

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.

## 8. Víz- és kivonat alapú szörpök

**Azonosító szám: MÉ 2-33/1/07**

### 8.1. A termék meghatározása

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

### 8.2. Szokásosan felhasználásra kerülő összetevők

Növényi kivonatok

Gyümölcslevek, illetve -sűrítmények

Cukrok (részben vagy teljesen helyettesíthető mézzel)

Keményítőhidrolizátumok  
Adalékanyagok  
Ízesítőanyagok  
Aromák  
Ivóvíz

### 8.3. Minőségi jellemzők

#### 8.3.1. Érzékszervi jellemzők

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

A szűrt szörp sűrűn folyó, homogén, áttetsző. Kismértékű opalizáció 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.

#### 8.3.2. Kémiai – fizikai jellemzők

Vízoldható szárazanyag-tartalom, legalább 50,0 ref.%

(cukor használata esetén)

Összes savtartalom (citromsavban), legalább 0,4% (m/m)

### 8.4. Jelölés

#### 8.4.1. Megnevezés

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

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

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

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

**Példák** Kiviízű szörp

Tea, vízalapú szörp

Hársfavirág szörp citromízű

#### 8.4.2. 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” kifejezés.

### 8.5. Előállítási folyamat

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 vízdoldható 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.

## MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

(Codex Alimentarius Hungaricus)

2-602 számú irányelve

Vízfelvonással tartósított zöldség és gyümölcs termékekről

### 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 elvárásokat.
2. Az irányelv a vízfelfelé és szárítással tartósított növényi eredetű élelmiszerekre vonatkozik. Az irányelvnek nem tárgya a tartósított élelmiszerekre vonatkozó kötelező, jogi szabályozás.
3. Az irányelvben megfogalmazott szabályokon kívül a tartósított termékek előállítása során be kell tartani az élelmiszerek előállítására, csomagolására, jelölésére és forgalmazására vonatkozó jogszabályokat.
4. Azon 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 minőségi paraméterek megállapításánál alkalmazott vizsgálati módszereket, mint döntő módszert, az irányelv Melléklete tartalmazza.
6. Az irányelv a Vidékfejlesztési Értesítőben jelenik meg, kizárólag elektronikus formában. Alkalmazása a megjelenéstől számított *tizenötödik* naptól kötelező. Az irányelvnek nem megfelelő jelöléssel ellátott csomagolóanyagok **2013. december 31-ig** felhasználhatók, illetve az ilyen csomagolóanyaggal ellátott termékek minőség megőrzési idejük lejártáig forgalmazhatók.

### II. Fogalommeghatározások

**Áttörés (passzírozás):** olyan művelet, amellyel a nyers vagy az előfőzött összetevőket passzírozógéppel aprítják, majd megfelelő méretű szitaszöveten átréselik.

**Citrushéj:** a citrusfélék héja megtisztítva, az endokarpium eltávolításával vagy anélkül.

**Deformáció:** a jellemző alaktól valamilyen külső mechanikai hatás eredményeként kialakult eltérő alak, amely rontja a termék küllemét és megjelenését.

**Előfőzés (blansírozás):** olyan művelet, amellyel a zöldséget forró vízben vagy vízgőzben rövid ideig kezelik az állomány puhítása, az enzimaktivitás csökkentése céljából.

**Elsődleges összetevő:** valamely élelmiszer lényeges, vagy jellegzetes összetevője



**Fekete pont:** a gyümölcs- és a zöldségpürék hibás alapanyagát vagy a technológiai hibákat jelző, különböző nagyságú, fekete pontszerű elszíneződés

**Féltermék:** a élelmiszer későbbi előállítására alkalmas alapanyag, amelyet különböző módon időlegesen tartósítottak.

**Homlokszór:** a bogyós termésű gyümölcsök esetén (pl. egres, ribiszke) a termés kialakulása után visszamaradó száraz szíromlevél.

**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).

**Húzatás:** olyan előkészítő művelet, amellyel folyadék segítségével meghatározott anyagokat visznek be a gyümölcs szövetébe (vákuummal vagy anélkül).

**Izesítő növényi anyagok:** jellegzetes íz-, illat- és zamatanyagban gazdag növényi rész, amelyet az alkalmazott technológiában a termék jellegzetes ízhatásának kialakítására használnak.

**Kehely (csésze):** a különmemű virágtakaró külső köre, amely rendszerint zöld keményebb levelekből áll.

**Kehelylevél (csészelevél):** a virágokat kehely formában körülvevő levelek.

**Kocsány (vacok):** a termést vagy a virágot a szárral összekötő módosult szárrész.

**Magozás:** olyan művelet, amellyel a gyümölcsök magját eltávolítják.

**Magtörmelék:** a csonthéjas gyümölcsök feldolgozásakor összetört, a kemény magot körülvevő csont-héjdarab.

**Napégett gyümölcs:** erős, hosszan tartó napsütés hatására elszíneződött foltos gyümölcs

**Parásodott (varasodott) termék:** olyan gyümölcs, amelyen a mechanikai és kémiai behatások sérülési helyein sebezhető szövet keletkezett.

**pH-beállítás:** a kívánt savasság beállítása engedélyezett anyag adagolásával.

**Pontpenészes:** az a bogyós gyümölcs, amelyen 2-3 penészes aszmag fordul elő.

**Romlóhibás gyümölcs vagy zöldség:** olyan gyümölcs vagy zöldség, amelynek felületén apró, észrevehető romlásra utaló foltok láthatók.

**Roppantás:** olyan művelet, amellyel a gyümölcs- és a zöldségfélék szöveti szerkezetét felszakítják a lé kipréselése nélkül.

**Rostos alapanyag:** a gyümölcs és a zöldség különböző méretűre aprított rostjait is tartalmazó termék.

**Roszul kötött gyümölcs:** az a gyümölcs, amelyen a hibás megtermékenyülés deformált, hibás alakot okozott.

**Sejtszilárdítás:** olyan művelet, amellyel engedélyezett szilárdító adalékanyagot visznek be állományjavítás céljából a növényi elsődleges összetevők szövetébe.

**Törés, sérülés:** a termék küllemét rontó minőséghiba (folytonossági hiány), amely mechanikai behatás következménye az elsődleges összetevő vagy a gyorsfagyasztott termék felületén vagy rétegében.

**Vákuumzárás:** az atmoszférikus nyomásnál kisebb légnyomás kialakítása az edényzetben a zárás folyamán.

**Vízben oldható szárazanyag-tartalom:** az élelmiszerből kipréselhető folyadék refraktométerrel 20 °C-on mért törésmutatója, amelyet a tartósító iparban cukorszázalékban (szacharóz) kifejezett értékkel (Ref %) adnak meg.

### III. Termékcsoportok

#### 1. Sűrített paradicsom

##### 1.1. A termék meghatározása

Finoman áttört paradicsom levének besűrítésével előállított, tartósított termék. A sűrített paradicsom lehet hőkezeléssel tartósított vagy sózott, tartósítószerrel tartósított, legfeljebb 10% (m/m) étkezési só és engedélyezett tartósítószer felhasználásával..

##### 1.2. Felhasználható összetevők

###### 1.2.1. Elsődleges összetevők

Paradicsom (*Lycopersicon esculentum* Mill.), amely nyers állapotban legyen ép, egészséges, friss, érett, idegen növényi szennyeződéstől és állati kártevőktől mentes.

#### 1.2.2. Egyéb szokásosan felhasználható összetevők

Citromsav

Étkezési só

Tartósítószer, kizárólag a 2.2. pont szerinti termék esetében

### 1.3. Minőségi jellemzők

#### 1.3.1. Kémiai-fizikai jellemzők

Vízben oldható, sómentes szárazanyag-tartalom	legalább 12 ref. %
Hozzáadott NaCl tartalom (sózott, sűrített paradicsomhoz)	legfeljebb 10% (m/m)
Homoktartalom (szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva)	legfeljebb 0,1% (m/m)
pH-érték	legfeljebb 4,5

#### 1.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: termékre jellemző piros színű.

Íz, illat: jellemző ízű és illatú.

Állomány: kenhető, sűrűn folyó, egyöntetű, finoman aprított rostos, magtörmeléktől, héjdaraboktól, látható és érzékelhető alakos elemektől mentes.

### 1.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

### 1.5. Jelölés

#### 1.5.1. Megnevezés

- A megnevezésnek tartalmaznia kell a sűrített paradicsom vagy paradicsom sűrítmény szavakat és a vízben oldható szárazanyag-tartalmat.
- A sózott termék esetén a hozzáadott sótartalmat %-ban a megnevezéshez kapcsolódóan fel kell tüntetni.

**Példák a megnevezésre:** Sűrített paradicsom, 28-30 ref. %  
Sűrített paradicsom, 38 ref. % 5% étkezési sóval,  
Paradicsom sűrítmény 38 ref. %

### 1.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A paradicsombogyót mossák, válogatják ezt követően magjától és héjától elválasztják, a paradicsomlevet fizikai úton sűrítik, hőkezeléssel vagy sózással és/vagy tartósítószerrel tartósítják, engedélyezett csomagoló edényzetbe töltik, zárják.

## 2-602 irányelv melléklete

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-602 számú irányelvben meghatározott minőségi paraméterek az alábbi módszerekkel kerültek meghatározásra, így ezek ellenőrzésekor az alábbi, vagy ezekkel egyenértékű módszereket kell alkalmazni:

Vízben oldható, sómentes szárazanyag-tartalom	558/1993/EGK
NaCl tartalom (sózott, sűrített paradicsomhoz)	MSZ 3618:1985 2. és 3. fejezet
Homoktartalom (szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva)	MSZ 17618:1983
pH-érték	MSZ 17590:1985

**MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV**  
**(Codex Alimentarius Hungaricus)**  
**2-603 számú irányelve**  
**Savanyúságok**

**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 elvárásokat.
2. Az irányelv a savanyítással, vagy savanyítással és tartósítószer hozzáadásával tartósított növényi eredetű élelmiszerekre vonatkozik. Az irányelvnek nem tárgya a tartósított élelmiszerekre vonatkozó kötelező, jogi szabályozás.
3. Az irányelvben megfogalmazott szabályokon kívül a tartósított termékek előállítása során be kell tartani az élelmiszerek előállítására, csomagolására, jelölésére és forgalmazására vonatkozó jogszabályokat.
4. Azon 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 minőségi paraméterek megállapításánál alkalmazott vizsgálati módszereket, mint döntő módszert, az irányelv Melléklete tartalmazza.
6. Az irányelv a Vidékfejlesztési Értesítőben jelenik meg, kizárólag elektronikus formában. Alkalmazása a megjelenéstől számított *tizenötödik* naptól kötelező. Az irányelvnek nem megfelelő jelöléssel ellátott csomagolóanyagok **2013. december 31-ig** felhasználhatók, illetve az ilyen csomagolóanyaggal ellátott termékek minőség megőrzési idejük lejártáig forgalmazhatók.

**II. Fogalommeghatározások**

**Ágdörzsölt, ágvert zöldség és gyümölcs:** olyan termék, amelynek felületén a növény ágának és/vagy levelének dörzsölése okozta barnás, szürkés vagy fekete beszáradt folt van.

**Deformáció:** a jellemző alaktól valamilyen külső mechanikai hatás eredményeként kialakult eltérő alak, amely rontja a termék küllemét és megjelenését.

**Előfőzés (blansírozás):** olyan művelet, amellyel a zöldséget forró vízben vagy vízgőzben rövid ideig kezelik az állomány puhítása, az enzimaktivitás csökkentése céljából.

**Elsődleges összetevő:** valamely élelmiszer lényeges, vagy jellegzetes összetevője

**Felöntőlé:** az edényzetbe helyezett gyümölcs és/vagy zöldség által el nem foglalt tér kitöltésére használt, a termék összetételével harmonizáló ízesítőanyagokból készített, általában szűrt folyadék, esetenként szeszes ital vagy gyümölcslé.

**Féltermék:** a élelmiszer későbbi előállítására alkalmas alapanyag, amelyet különböző módon időlegesen tartósítottak.

**Homlokszór:** a bogyós termésű gyümölcsök esetén (pl. egres, ribiszke) a termés kialakulása után visszamaradó száraz szíromlevél.

**Hőkezelés:** olyan tartósítási eljárás, amellyel megfelelő hőmérsékleten bizonyos időtartam alatt elpusztítják a mikroorganizmusok vegetatív alakjait (pasztörözés) vagy a vegetatív alakokon kívül a spórákat is (sterilizés).

**Húzatás:** olyan előkészítő művelet, amellyel folyadék segítségével meghatározott anyagokat visznek be a gyümölcs szövetébe (vákuummal vagy anélkül).

**Ízesítő növényi anyagok:** jellegzetes íz,- illat- és zamatanyagban gazdag növényi rész, amelyet az alkalmazott technológiában a termék jellegzetes ízhatásának kialakítására használnak.

**Kehely (csésze):** a különmemű virágtakaró külső köre, amely rendszerint zöld keményebb levelekből áll.

**Kehelylevél (csészelevél):** a virágokat kehely formában körülvevő levelek.

**Kocsány (vacok):** a termést vagy a virágot a szárral összekötő módosult szár rész.

**Léha szem:** beltartalom nélküli héj.

**Napégett gyümölcs:** erős, hosszan tartó napsütés hatására elszíneződött foltos gyümölcs

**Opálos termék:** enyhén zavaros termék.

**Parásodott (varasodott) termék:** olyan gyümölcs, amelyen a mechanikai és kémiai behatások sérülési helyein sebezhető szövet keletkezett.

**pH-beállítás:** a kívánt savasság beállítása engedélyezett anyag adagolásával.

**Pontpenészes:** az a bogyós gyümölcs, amelyen 2-3 penészes aszmag fordul elő.

**Romlóhibás gyümölcs vagy zöldség:** olyan gyümölcs vagy zöldség, amelynek felületén apró, észrevehető romlásra utaló foltok láthatók.

**Rosszul kötött gyümölcs:** az a gyümölcs, amelyen a hibás megtermékenyülés deformált, hibás alakot okozott.

**Savanyítás:** Tejsavas fermentálással, sós-ecetes lé hozzáadásával, vagy ezek kombinációjával történő tartósítás.

**Sejtszilárdítás:** olyan művelet, amellyel engedélyezett szilárdító adalékanyagot visznek be állományjavítás céljából a növényi elsődleges összetevők szöveibe.

**Töltőtömeg:** a csomagolóedényzetben található anyagnak a lecsöpögtetés után maradó, terméket meghatározó része.

**Törés, sérülés:** a termék küllemét rontó minőséghiba (folytonossági hiány), amely mechanikai behatás következménye az elsődleges összetevő vagy a gyorsfagyasztott termék felületén vagy rétegében.

**Vákuumzárás:** az atmoszférikus nyomásnál kisebb légnyomás kialakítása az edényzetben a zárás folyamán.

**Vízben oldható szárazanyag-tartalom:** az élelmiszerből kinyerhető folyadék refraktométerrel 20 °C-on mért törésmutatója, amelyet a tartósító iparban cukorszázalékban (szacharóz) kifejezett értékkel (Ref %) adnak meg.

### III. Termékcsoportok

#### 1. Savanyított zöldség és gyümölcs

##### 1.1. A termék meghatározása

Hőkezeléssel, természetes vagy mesterséges savanyítással, vagy ezek kombinációjával tartósított termékek, amelyek alapanyaga a zöldségfélék termése és gumója, különböző gombafélék és a gyümölcsfélék savanyításra alkalmas részei.

##### 1.2. Felhasználható összetevők

###### 1.2.1. Elsődleges összetevők

Kabakosok

- uborka (*Cucumis sativus* L.): ép, sérülés- és szennyeződésmentes. Ne legyen keserű.
- patisszon (*Cucurbita pepo* L. convar. *melo pepo* L. provar *pattisonina*): friss, ép, egészséges, az 50 mm átmérőnél kisebb termés egészben, az ennél nagyobb darabolva, amely kifejezett magot ne tartalmazzon;
- cukkini (*Cucurbita pepo* convar. *giromontia* L.): friss, ép, egészséges, a legfeljebb 11 cm hosszú termés egészben vagy aprítva.

- görögdinnye (*Citrullus lanatus*)

#### Burgonyafélék

- burgonya (*Solanum tuberosum* L.): nagy fehérjetartalmú, nem szétfővő fajta;
- paprika (*Capsicum annuum* L.): (étkezési paprika, paradicsompaprika, almapaprika, fűszerpaprika, cseresznyepaprika, pfefferoni paprika stb.) egész vagy kocsánnyal és maghazzal együtt vagy magház nélkül közel egyenletesre darabolt, szeletelt, közel azonos érettségű, romlásmentes paprikabogyó;
- paradicsom (*Lycopersicon esculentum* Mill.): zöld, szalmasárga vagy pirosas, kemény húsu, ép, egészséges bogyó.

#### Káposztafélék

- fejes káposzta, vörös káposzta (*Brassica oleracea* L. convar. capitata L., f. rubra): külső leveleitől megtisztított, kemény, telt, beérett káposztafej;
- karfiol (*Brassica oleracea* L. convar. botrytis provar. botrytis): rózsákra szedett

#### Gyökérgumósok

- sárgarépa (*Daucus carota* L.): egyenletes átmérőjű vagy kissé kónikus alakú, egyenletesen átszíneződött, nem keserű ízű, egészséges gyökerek;
- gumós zeller (*Apium graveolens* L.): ép, egészséges gyökérnyúlványok nélküli gumók, amelyek ne legyenek pudvásak, barnán ereztettek (rozsdások);
- cékla (*Beta vulgaris* convar. crassa provar. conditiva): egyenletesen mélybordó színű, nem fás, gömb vagy hengeres alakú, ép, egészséges, a „bébicékla” 3–6 cm átmérőjű.

#### Hagymák

- vöröshagyma, lilahagyma (*Allium cepa* L.): ép, egészséges,
- gyöngyhagyma (*Allium cepa* L.): ép, egészséges, méret szerint osztályozva,
- póréhagyma (*Allium porrum*),
- fokhagyma (*Allium sativum*).

#### Hüvelyesek

- zöldbab (*Phaseolus vulgaris* L.): a hegytől és a szárvégektől megtisztítva, egészséges, nem szállás.

#### Gombafélék

- csiperkegomba (*Agaricus bisporus*), laska gomba (*Pleurotus florida*): tartósítóipari feldolgozásra alkalmas termesztett fajták, a tönkaltól megtisztítva; a kalap és a tönk önállóan is feldolgozható.

#### Étkezési kukorica (*Zea mays*)

#### Gyümölcsfélék

- szilva (*Prunus domestica*): egészben vagy felezve, szár nélkül, ép, egészséges, kártevőktől mentes.
- alma (*Malus domestica*): ép, egészséges, állati és növényi kártevőktől mentes.

### 1.2.2. Egyéb szokásosan felhasználható összetevők

#### Adalékanyagok

#### Aromák

Cukrok MÉ 1-3-2001/111 előírása szerint

Díszítő, kiegészítő, ízesítő növényi részek

Étkezési só

Ecet

Étolaj,

Fűszerek és azok kivonatai

Ivóvíz

Rozsliszt

Starter kultúra

Tejsavtermelő baktériumtörzsek

### 1.3. Minőségi jellemzők

#### 1.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

- A „darabos vegyes savanyúságban” két összetevő esetén az összetevők egyikének mennyisége se legyen a töltőtömeg 20%-ánál kevesebb.
- A „vágott, vegyes savanyúság” legalább három összetevőből készüljön, és egyik összetevő mennyisége se legyen 45%-nál több, a vöröshagyma mennyisége a töltőtömegnek legalább a 3%-a legyen.
- A díszítőelemek mennyisége a töltőtömeg 5%-át ne haladja meg.

Savtartalom (ecetsavban kifejezve)	0,5–2,0% (m/m)
NaCl tartalom	legfeljebb 3,5% (m/m)
Étolajtartalom az olajos (marinált) készítményben	0,5–6,0% (m/m)
Illósav-tartalom (ecetsavban kifejezve) természetes savanyítással készült termékekben	legfeljebb 0,15% (m/m)

#### 1.3.2. Érzékszervi jellemzők

A tartósított savanyúság egész, felezett, negyedelt, szeletelt, kockázott, csíkozott vagy más alakú, a feldolgozási formára jellemző, közel azonos alkotóelemekből áll.

Szín: a felhasznált növényi részre jellemző.

Illat, íz: jellegzetes, kellemes, harmonikus, nem csípős. A csípős jellegű esetén a csípős íz határozott legyen.

Állomány: rugalmas, az összetevőkre jellemző állományú, nem megpuhult.

Felöntőlé: tiszta, illetve természetes savanyítással készített termék esetén opálos.

### 1.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

### 1.5. Jelölés

#### 1.5.1. Megnevezés

- A megnevezésnek tartalmaznia kell a zöltség- vagy a gyümölcsféle neve mellett a savanyítás tényére való utalást (a „savanyúság” vagy a „savanyított” vagy az „ecetes” szót).
- A „csemege” megnevezés csak közvetlen gyártású termék esetén alkalmazható.

**Példák a megnevezésre:** Csemege-zöldparadicsom, savanyúság  
Hámozott szeletelt uborka, ecetes  
Vegyes darabos savanyúság  
Savanyított almapaprika  
Ecetes almapaprika  
Ecetes uborka

#### 1.5.2. Egyéb jelölés

- A légmentesen zárt, de nem hőkezelt termékek esetén a „nem hőkezelt” kifejezést a megnevezéshez kapcsolódóan kell feltüntetni.
- Az elsődleges összetevőből adódó csípős jelleget (pl. csípős) a termék különleges ízesítését (pl. olajos) a címkén fel kell tüntetni, ha az az összetevők felsorolásából egyébként nem derül ki.

**Példák az egyéb jelölésre:** Ecetes almapaprika, csípős, nem hőkezelt  
Ecetes marinált (olajos) paradicsompaprika  
Vágott vegyes savanyúság, nem hőkezelt

### 1.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

**Hőkezeléssel tartósított savanyúságok**

Az elsődleges összetevőt tisztítják, osztályozzák, mossák, válogatják, majd ezt követően egészben, darabolva vagy aprítva, esetleg hámozva, önállóan vagy több alkotóelemmel együtt, fűszerekkel kiegészítve, esetleg növényi részekkel díszítve, üvegbe vagy fémdobozba töltik és az ízhatásnak megfelelően összeállított savtartalmú felöntőlével feltöltik, légmentesen zárják és hőkezelik.

**Mesterséges savanyítás** alkalmazása esetén az elsődleges összetevőket tisztítás, mosás, válogatás után tartályokba töltik és sós-savas lével savanyítják. A savanyítás befejezése után a termék jellegétől függően alkalmas csomagolóedényzetbe töltik, ülepített vagy szűrt lével felöntik, majd forgalmazzák.

**Természetes savanyítás** alkalmazása esetén, az elsődleges összetevőket tisztítás, mosás, válogatás után fermentálják. A tejsavképződés befejeződése után a termék jellegétől függően alkalmas csomagoló edényzetbe töltik, ülepített vagy szűrt lével felöntik és forgalomba hozzák.

Ha a természetes úton savanyított terméket hosszabb ideig akarják eltartani, akkor tejsavval vagy ecettel növelik a felöntőlé savtartalmát, vagy frissen készített savanyú-sós lével felöntve pasztörözéssel tartósítják, esetleg tartósítószerrel védik meg a romlási folyamatoktól.

## 2. Csemegeuborka

### 2.1. A termék meghatározása

A csemegeuborka olyan hőkezeléssel tartósított élelmiszer, amelyet frissen szedett uborka terméséből közvetlen gyártás útján készítenek ecetes, sós, édesített felöntőlével, fűszerekkel, ízesítő és/vagy díszítő növényi részekkel kiegészítve.

### 2.2. Felhasználható összetevők

#### 2.2.1. Elsődleges összetevők

Az uborka (*Cucumis sativus* L.) termése, amely fajtára jellemző, egyenes alakú, közel egyenletes átmérőjű, friss, egészséges, sérülésektől, szennyeződésektől gyakorlatilag mentes. Az uborka ne legyen keserű ízű.

#### 2.2.2. Egyéb szokásosan felhasználható összetevők

Aromák

Cukrok MÉ 1-3-2001/111 előírás szerint

Díszítő, kiegészítő, ízesítő növényi részek

Édesítőszer

Étkezési só

Ecet

Étkezési savak

Fűszerek és azok kivonatai

Ivóvíz

A termék tartósítószer nem tartalmazhat.

### 2.3. Minőségi jellemzők

#### 2.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

A termék ne tartalmazzon 20 db %-nál több 30°-nál nagyobb görbületű torz növéssű, sérült, foltos, üreges uborkát.

**Méretelőírás az osztályozott uborkára:**

A nyers uborka mérete cm	A mérettől való eltérés a töltőtömeg %-ában (m/m) legfeljebb
3-6	10
5-8	10
6-9	20
8-10	20
9-12	20

12-14	20
-------	----

Savtartalom (ecetsavban kifejezve)	0,5–1,2% (m/m)
NaCl tartalom	legfeljebb 2,0% (m/m)
Homoktartalom	legfeljebb 0,02% (m/m)

### 2.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín:	jellegetes olajzöld, az uborkára jellemző.
Illat, íz:	kellemes, harmonikus, a fűszerezésre jellemző.
Állomány:	harsogóan ropogós.
Felöntölél:	áttetsző, fűszerekkel és alakjukat megőrző díszítőanyagokkal.

## 2.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

## 2.5. Jelölés

### 2.5.1. Megnevezés

- A termék megnevezését a „csemege” és az uborka szóból kell képezni.
- Az ízt adó aroma, a kiegészítőfűszer, a díszítőanyag megadható a megnevezéshez kapcsolódóan vagy fantázianév is alkalmazható.

### 2.5.2. Egyéb jelölés

A megnevezéshez kapcsolódóan fel kell tüntetni nyers uborka méretét a 6.2.3.1. pont szerint.

**Példa a megnevezésre:** Csemegeuborka, 6-9 cm

## 2.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

Az elsődleges összetevőt tisztítás után osztályozzák, mossák, válogatják, a virágmaradványokat és az 5 mm-nél hosszabb szármagmaradványokat teljes mértékben eltávolítják.

Az uborkát, a fűszereket, a kiegészítő- és a díszítőanyagokat üvegbe vagy fémdobozba töltik (sorolják) és a csomagoló edényzet méretétől függően meghatározott időtartamig hőkezelik.

## 3. Savanyított/savanyú káposzta

### 3.1. A termék meghatározása

A savanyított/ savanyú káposzta olyan természetes savanyítással előállított termék, amelyet a káposzta torzsájának eltávolítása után az egyöntetű, vékony káposztaszetelek tejsavas erjesztésével készítenek.

### 3.2. Felhasználható összetevők

#### 3.2.1. Elsődleges összetevők

fejes káposzta, vörös káposzta (*Brassica oleracea* L. convar. capitata L., f. rubra): külső leveleitől megtisztított, kemény, telt, beérett káposztafej;

#### 3.2.2. Szokásosan felhasználásra kerülő egyéb összetevők

Adalékanyagok  
Díszítő, kiegészítő, ízesítő növényi részek  
Étkezési só  
Ecet, biológiai erjesztéssel előállított  
Fűszerek és azok kivonatai  
Starter kultúra  
Tejsavtermelő baktériumtörzsek



### 3.3. Minőségi jellemzők

#### 3.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

Savtartalom a savanyított káposztában (tejsavban kifejezve)	0,7–2,3% (m/m)
NaCl tartalom	legfeljebb 3,5% (m/m)
Illósav-tartalom (ecetsavban kifejezve)	
természetes savanyítással készült termékekben	legfeljebb 0,15% (m/m)
Hozzáadható étkezési sav a savanyított káposztában	legfeljebb 0,1% (m/m)

### 3.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

### 3.5. Jelölés

#### 3.5.1. Megnevezés

- A megnevezésnek tartalmaznia kell a savanyítás tényére való utalást.

**Példa a megnevezésre:** Savanyú / savanyított káposzta

#### 3.5.2. Egyéb jelölés

- A légmentesen zárt, de nem hőkezelt termékek esetén a „nem hőkezelt” kifejezést a megnevezéshez kapcsolódóan kell feltüntetni.

- Ha a „savanyított káposzta” közé egész káposztát vagy káposztalevelet is tesznek, annak mennyiségét (%-ban) a címkén fel kell tüntetni.

**Példa az egyéb jelölésre:** Savanyított/ savanyú káposzta, 10% egész káposztával

### 3.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A „savanyított/ savanyú káposzta” külön eljárással készül.

A káposzta torzsájának eltávolítása után az egyöntetű, vékony – nyári káposztából legfeljebb 3 mm, őszi káposztából pedig legfeljebb 2 mm vastag – szeleteket étkezési sóval, fűszerekkel, ízesítőkkal együtt rétegesen rakják be a fermentációs edényzetbe, majd tömörítik addig, amíg az levet nem ereszt. Ezután erjesztik 18-20 °C körüli hőmérsékleten úgy, hogy az erjedés folyamata alatt a káposzta mindig fedve legyen az erjedő lével.

Ha a terméket hosszabb ideig akarják eltartani, akkor tejsavval vagy ecettel növelik a felöntőlé savtartalmát, vagy frissen készített savanyú-s lével felöntve pasztörözéssel tartósítják, esetleg tartósítószerrel védik meg a romlási folyamatoktól.

## 2-603 számú irányelv melléklete

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-603 számú irányelvben meghatározott minőségi paraméterek az alábbi módszerekkel kerültek meghatározásra, így ezek ellenőrzésekor az alábbi, vagy ezekkel egyenértékű módszereket kell alkalmazni:

Homoktartalom	MSZ 17618:1983
Illósav tartalom (ecetsavban)	MSZ 3616:1983
Összes sav (ecetsavban)	MSZ ISO 750:2001
NaCl tartalom	MSZ 3618:1983 2. és 3. fejezet

**MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV**  
**(Codex Alimentarius Hungaricus)**  
**2-604 számú irányelve**  
**Egyes gyorsfagyasztott élelmiszerekről**

**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 elvárásokat.
2. Az irányelv a gyorsfagyasztással tartósított egyes, *elsősorban* növényi eredetű élelmiszerekre vonatkozik. Az irányelvnek nem tárgya a tartósított élelmiszerekre vonatkozó kötelező, jogi szabályozás.
3. Az irányelvben megfogalmazott szabályokon kívül a tartósított termékek előállítása során be kell tartani az élelmiszerek előállítására, csomagolására, jelölésére és forgalmazására vonatkozó jogszabályokat.
4. Azon 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 minőségi paraméterek megállapításánál alkalmazott vizsgálati módszereket, mint döntő módszert, az irányelv Melléklete tartalmazza.
6. Az irányelv a Vidékfejlesztési Értesítőben jelenik meg, kizárólag elektronikus formában. Alkalmazása a megjelenéstől számított *tizenötödik* naptól kötelező. Az irányelvnek nem megfelelő jelöléssel ellátott csomagolóanyagok **2013. december 31-ig** felhasználhatók, illetve az ilyen csomagolóanyaggal ellátott termékek minőség megőrzési idejük lejártáig forgalmazhatók.

**II. Fogalommeghatározások**

**Ágdörzsölt, ágvert zöldség és gyümölcs:** olyan termék, amelynek felületén a növény ágának és/vagy levelének dörzsölése okozta barnás, szürkés vagy fekete beszáradt folt van.

**Átfagyott termék:** a termék teljes keresztmetszetében kialakultak a jégkristályok a gyorsfagyasztás során.

**Áttörés (passzírozás):** olyan művelet, amellyel a nyers vagy az előfőzött összetevőket passzírozógéppel aprítják, majd megfelelő méretű szitaszöveten átréselik.

**Barnult zöldborsó szem:** színhiba, amely a tárolás vagy a feldolgozás hibájából ered. **Barnult és/vagy fekete kukoricaszem:** a kukoricaszem teljes felületén megjelenő színhiba

**Beszáradt, töppedt, ráncos zöldborsó szem:** Vízvesztés, fonnyadás révén vagy túlérettségéből adódó változás

**Bulk málna:** különböző nagyságú darabokra (zömében egy szegmensre) törött málna.

**Deformáció:** a jellemző alaktól valamilyen külső mechanikai hatás eredményeként kialakult eltérő alak, amely rontja a termék küllemét és megjelenését.

**Előfőzés (blansírozás):** olyan művelet, amellyel a zöldséget forró vízben vagy vízgőzben rövid ideig kezelik az állomány puhítása, az enzimaktivitás csökkentése céljából.

**Elsődleges összetevő:** valamely élelmiszer lényeges, vagy jellegzetes összetevője

**Fagyfoltos, fagyszívott termék:** a gyorsfagyasztott késztermék felülete szublimáció következtében kiszáradt, szivacsossá, fakóvá és/vagy zsugorodottá vált.

**Fekete pont:** a gyümölcs- és a zöldségpürék hibás alapanyagát vagy a technológiai hibákat jelző, különböző nagyságú, fekete pontszerű elszíneződés

**Felengedés:** a gyorsfagyasztott élelmiszerek felmelegedése az élelmiszer fagypontja feletti hőmérsékletre, miközben az élelmiszerben lévő jég részben vagy teljesen visszaalakul vízzé.

**Felengedtetés:** olyan eljárás, amelynek során a gyorsfagyasztott terméket előírt hatásnak tesszük ki mindaddig, amíg az gyakorlatilag jégkristályoktól mentes lesz.

**Féltermék:** a élelmiszer későbbi előállítására alkalmas alapanyag, amelyet különböző módon időlegesen tartósítottak.

**Foltos, rozsdapettyes zöldborsó szem:** jellegzetes színű, felületi, csak a héjon található színváltozás, amely leginkább a rozsdaszínéhez hasonlít.

**Gurulás termék:** olyan gyorsfagyasztott termék, amely egymástól elkülönülő vagy enyhe fizikai ráhatással elkülöníthető darabokból áll.

**Gyümölcshányad:** termékben lévő gyümölcscrész százalékban kifejezve.

**Gyümölcspulp:** a gyümölcs ehető része (esetenként a héj, illetve a bőr, a magok, a magház stb. nélkül) aprítva, roppantva vagy zúzva, de nem áttörve.

**Gyümölcstartalom:** az egységnyi mennyiségű termék gyártásához közvetlenül felhasznált és megfelelően előkészített, szennyezőanyagok és nem megfelelő részek eltávolítása utáni gyümölcs mennyiséget kell érteni, amelynek vízzoldható szárazanyagtartalma legalább az MÉ 1-3-2001/112 előírás „F” részében meghatározott, az adott gyümölcsre vonatkozó Brix érték.

**Gyümölcsvelő (gyümölcspüré):** a gyümölcs szitán áttört vagy hasonló művelet által nyert ehető része.

**Hegyezetlen termék:** olyan zöldbab, amelyről a száralap és az ebből eredő rövid szárrész nincs eltávolítva.

**Homlokszór:** a bogyós termésű gyümölcsök esetén (pl. egres, ribiszke) a termés kialakulása után visszamaradó száraz szíromlevél.

**Hüvelytöret:** a termést borító hüvely darabjai.

**Ízesítő növényi anyagok:** jellegzetes íz-, illat- és zamatanyagban gazdag növényi rész, amelyet az alkalmazott technológiában a termék jellegzetes ízhatásának kialakítására használnak.

**Jégtalpas termék:** a gyorsfagyasztott termékek aljára ráfagyott folyadék.

**Kehely (csésze):** a különmemű virágtakaró külső köre, amely rendszerint zöld keményebb levelekből áll.

**Kehelylevél (csészelevél):** a virágokat kehely formában körülvevő levelek.

**Kicukrosodás:** egyes gyorsfagyasztott gyümölcsök felületén, a nem megfelelő gyorsfagyasztás, illetve tárolás következtében a maghőmérséklet elégtelensége miatt megjelenő ragacsos, elszíneződött jégkiválás.

**Kocsány (vacok):** a termést vagy a virágot a szárral összekötő módosult szárrész.

**Léha szem:** beltartalom nélküli héj.

**Magozás:** olyan művelet, amellyel a gyümölcsök magját eltávolítják.

**Magtörmelék:** a csonthéjas gyümölcsök feldolgozásakor összetört, a kemény magot körülvevő csont-héjdarab.

**Napégett gyümölcs:** erős, hosszan tartó napsütés hatására elszíneződött foltos gyümölcs

**Összefagyott termék:** a termék kisebb csomókat, rögeket alkot, amelyek enyhe nyomásra nem esnek szét.

**Parásodott (varasodott) termék:** olyan gyümölcs, amelyen a mechanikai és kémiai behatások sérülési helyein sebezhető szövet keletkezett.

**Pontpenészes:** az a bogyós gyümölcs, amelyen 2-3 penészes aszmag fordul elő.

**Romlóhibás gyümölcs vagy zöldség:** olyan gyümölcs vagy zöldség, amelynek felületén apró, észrevehető romlásra utaló foltok láthatók.

**Roppantás:** olyan művelet, amellyel a gyümölcs- és a zöldségfélék szöveti szerkezetét felszakítják a lé kipréselése nélkül.

**Rostos alapanyag:** a gyümölcs és a zöldség különböző méretűre aprított rostjait is tartalmazó termék.

**Roszul kötött gyümölcs:** az a gyümölcs, amelyen a hibás megtermékenyülés deformált, hibás alakot okozott.

**Sárgás zöldborsó szem:** a nem megfelelő ideig és hőmérsékleten tárolt zöldborsó szemén bekövetkezett sárgás elszíneződés, amely illat és íz elváltozással is jár.

**Sejtszilárdítás:** olyan művelet, amellyel engedélyezett szilárdító adalékanyagot visznek be állományjavítás céljából a növényi elsődleges összetevők szöveteibe.

**Szabálytalan alak:** egy adott gyorsfagyasztott termékre jellemző vagy az előírt alaktól eltérő forma.

**Széledarab:** A burgonya alakjából adódóan a hasáb hosszabb oldalán ívelt alakú darab.

**Törés, sérülés:** a termék küllemét rontó minőséghiba (folytonossági hiány), amely mechanikai behatás következménye az elsődleges összetevő vagy a gyorsfagyasztott termék felületén vagy rétegében.

**Vízben oldható szárazanyag-tartalom:** az élelmiszerből kinyerhető folyadék refraktométerrel 20 °C-on mért törésmutatója, amelyet a tartósító iparban cukorszázalékban (szacharóz) kifejezett értékkel (Ref %) adnak meg.

### III. Termékcsoportok

#### 1. Gyorsfagyasztott félkész hasáburgonya

##### 1.1. A termék meghatározása

A gyorsfagyasztott hasáburgonya olyan gyorsfagyasztással tartósított élelmiszer, amelyet tisztított burgonyából (*Solanum tuberosum* L.) készült különböző méretű és vágási felületű hasábok előfőzésével és növényi zsíradékban végzett elősütésével készítenek.

##### 1.2. Felhasználható összetevők

Burgonya

Növényi zsír, -olaj (hidrogénezett is)

##### 1.3. Minőségi jellemzők

###### 1.3.1. Általános jellemzők

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott.

Megfelelően tisztított, zömében foltmentes, megfelelően vágott, enyhe pirultság megengedett.

Legalább 25 mm hosszú hullámos, vagy sima felületű hasábok.

A megengedett eltéréseket minőségi osztályonként a táblázat tartalmazza.

A hiba neve	I. osztály	II. osztály
Zöldült hasáb	3% (m/m)	5% (m/m)
25 mm-nél rövidebb hasábok	10% (m/m)	15% (m/m)
Széledarab	10% (m/m)	20% (m/m)
Összes foltos hasáb, legfeljebb	20% (m/m)	25% (m/m)

###### 1.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: fajtájára jellemző (sárgásfehér, szürkésfehér vagy aranysárga).

Illat, íz: a zsíradékban sült burgonyára jellemző.

Állomány: a zsíradékban sült burgonyára jellemző.

Megjegyzés: A színt és az alakot gyorsfagyasztott állapotban, az ízt, illatot és állományt sütési próba után bírálják el.

##### 1.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

##### 1.5. Jelölés

###### 1.5.1. Megnevezés

**Példák a megnevezésre:** Gyorsfagyasztott félkész hasáburgonya I. o./II.o.

## Gyorsfagyasztott elősütött hasábburgonya I.o./II.o.

**1.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás**

A burgonyát mosás után hámozzák, méretre vágják, szükség szerint előfőzik, szükség szerint szárítják, elősütik, majd gyorsfagyasztják.

Gyorsfagyasztás után csomagolják és  $-18^{\circ}\text{C}$ -nál alacsonyabb hőmérsékleten tárolják.

**2. Gyorsfagyasztott galuska****2.1. A termék meghatározása**

A gyorsfagyasztott galuska olyan gyorsfagyasztással tartósított élelmiszer, amelyet tojás (lé vagy por), búzaliszt, étkezési só és ivóvíz összekeverésével előállított tésztából szaggatással és főzéssel készítenek.

**2.2. Felhasználható összetevők**

Búzaliszt

Étkezési só

Ivóvíz

Tojáslé vagy tojáspor

**2.3. Minőségi jellemzők****2.3.1. Általános jellemzők**

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, zömében hosszúkás alakú, gyakorlatilag gurulós, idegen anyagtól mentes. Megközelítően azonos 10-35 mm hosszúságú darabok

**Megengedett eltérések:**

- |   |            |
|---|------------|
| – összefagyott csomó                        | 20% (m/m); |
| – 10 mm-nél rövidebb darab                  | 10% (m/m); |
| – alakatlan, nyesett és 35 mm feletti darab | 20% (m/m). |

**2.3.2. Érzékszervi jellemzők**

Szín: sárgásfehér

Íz, illat: jellegzetes, a főtt tésztára jellemző, idegen íztől és illattól mentes

Állomány: jellegzetesen rugalmas

Megjegyzés: A színt felengedtetés után, az ízt, illatot, állományt fogyasztásra kész állapotban bírálják el.

**2.4. Csomagolás**

Nincs külön előírás.

**2.5. Jelölés****2.5.1. Megnevezés**

**Példák a megnevezésre:** Gyorsfagyasztott galuska

**2.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás**

Az összetevőket keverő-szaggató gépbe adagolják, majd a kiszaggatott tésztát megfőzik, hűtik, a vizet leválasztják, majd gyorsfagyasztják, csomagolják és  $-18^{\circ}\text{C}$ -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

**3. Gyorsfagyasztott nudli****3.1. A termék meghatározása**

A gyorsfagyasztott nudli olyan gyorsfagyasztással tartósított élelmiszer, amelyet búzaliszt, burgonyapehely és/vagy főtt, áttört burgonya, étkezési só és ivóvíz összekeverésével előállított tésztából formázás, hőkezelés után készítenek.

### 3.2. Felhasználható összetevők

Burgonyapehely és/vagy burgonya  
Búzaliszt  
Étkezési só  
Ivóvíz

### 3.3. Minőségi jellemzők

#### 3.3.1. Általános jellemzők

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, zömében rúd alakú, idegen anyagtól mentes, gyakorlatilag gurulós. Nagyobb burgonyaszemcsék, kisebb barna foltok előfordulása megengedett.

Megközelítően azonos, 20–50 mm hosszúságú darabok.

A mérettől való megengedett eltérés:

- 20 mm-nél rövidebb darab 10% (m/m);
- 50 mm-nél hosszabb darab 20% (m/m).

#### Megengedett maximális eltérések:

- csomóba (3 vagy több darab) összefagyott darab 20% (m/m);
- deformált darab 15% (m/m).

#### 3.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: jellegzetes, a főtt burgonyás tésztára jellemző.

Íz: jellegzetes, a főtt burgonyás tésztára jellemző.

Illat: jellegzetes, a főtt burgonyás tésztára jellemző.

Állomány: egyenletes, közepesen lágy, rugalmas.

Megjegyzés: A színt és az alakot gyorsfagyasztott, a többi tulajdonságot fogyasztásra kész állapotban bírálják el.

### 3.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

### 3.5. Jelölés

#### 3.5.1. Megnevezés

**Példa a megnevezésre:** Gyorsfagyasztott nudli

### 3.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

Az összetevőket keverik, formázzák, majd főzik, hűtik, a vizet leválasztják, ezután gyorsfagyasztják, csomagolják és  $-18^{\circ}\text{C}$ -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

## 4. Gyorsfagyasztott szilvás gombóc

### 4.1. A termék meghatározása

A gyorsfagyasztott szilvás gombóc olyan gyorsfagyasztással tartósított élelmiszer, amely főtt, áttört burgonya és/vagy burgonyapehely, búzaliszt, étkezési só, ivóvíz keverékéből készült tésztából és a belsejébe elhelyezett egész vagy felezett szilvából áll.

### 4.2. Felhasználható összetevők

Burgonya és/vagy burgonyapehely  
Búzaliszt  
Étkezési só  
Ivóvíz  
Ízesítőanyagok  
Szilva (egész, felezett)

### 4.3. Minőségi jellemzők

#### 4.3.1. Általános jellemzők

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, megközelítően azonos nagyságú gombóc, idegen anyagtól mentes, gurulós.

**Megengedett eltérések:**

- az alak kissé deformált,
- a szilvát nem egyenletesen fedi a tészta,
- a szilva kismértékben kilátszik a tésztából.

#### 4.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: a burgonyás tésztára jellemző színű.

Íz: a burgonyás tésztára és a szilvára jellemző.

Illat: burgonyás tésztára és a szilvára jellemző.

Állomány: jellegzetesen rugalmas, nem túl kemény, nem ragacsos vagy széteső.

Megjegyzés: A színt gyorsfagyasztott állapotban, az ízt, illatot, állományt fogyasztásra kész állapotban bírálják el.

### 4.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

### 4.5. Jelölés

#### 4.5.1. Megnevezés

**Példa a megnevezésre:** Gyorsfagyasztott szilvás gombóc

### 4.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

Az alapanyagokat keverőgépben egyneműsítik, ezután következik a formázás, amely lehet kézi és gépi.

**Kézi formázás:**

A tésztát kézzel vagy géppel megfelelő tömegű adagokra felosztják, a tölteléket a tésztára helyezik és kézzel gombóccá formázzák.

**Gépi formázás:**

A gépbe adagolják a tésztát és a tölteléket. A gép a tésztát automatikusan adagolja, tölti és formázza.

A gombócokat gyorsfagyasztják, csomagolják és  $-18^{\circ}\text{C}$ -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják

## 5. Gyorsfagyasztott brokkoli

### 5.1. A termék meghatározása

A gyorsfagyasztott brokkoli a brokkolinövény [*Brassica oleracea* (L.) convar *botrytis* provar. *italica* Pleuck] gyorsfagyasztással tartósított sarjadó hajtása és virágzata.

### 5.2. Felhasználható összetevők

Brokkoli sarjadó hajtása és virágzata

### 5.3. Minőségi jellemzők

#### 5.3.1. Általános jellemzők

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, ép, egészséges, zsenge rostos.

Fás daraboktól, sárgult vagy barnult virágzattól gyakorlatilag mentes, idegen szerves és szervetlen anyagtól mentes.

Enyhe felületi fagyszívottság az I. osztályban, fagyszívottság a II. osztályban megengedett.

A megengedett eltéréseket minőségi osztályonként a táblázat tartalmazza.

A hiba neve	I. osztály	II. osztály
Törmelék (lepergett bimbó)	20% (m/m)	20% (m/m)
Rózsán túlnőtt levél	2 db/500 g	2 db/500 g
Sárgult rügyet, barnult rügyet tartalmazó rózsza	20% (m/m)	40% (m/m)
Laza rózsza	20% (m/m)	20% (m/m)
Rostos, fás, szivacsos szár	1 db/500 g	2 db/500 g
Rózsamentes szár	4 db/500 g	4 db/500 g

### 5.3.2. Érzékszervi jellemzők

A brokkolira jellemző alakú, színű, állományú, ízű, illatú.

Megjegyzés: A színt gyorsfagyasztott, az alakot és méretet gyorsfagyasztott vagy felengedett (gurulós vagy kontaktfagyasztott termék) állapotban, a többi tulajdonságot pedig főzési próba után bírálják el.

### 5.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

### 5.5. Jelölés

#### 5.5.1. Megnevezés

**Példa a megnevezésre:** Gyorsfagyasztott brokkoli I. o. /II. o.

### 5.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A brokkoli sérült, kinyílt vagy rovarrágott részeit eltávolítják, darabolják, mossák, előfőzik, hűtik, víztelenítik, méret szerint osztályozzák vagy nem osztályozzák és gyorsfagyasztják, előtte vagy utána csomagolják, majd  $-18^{\circ}\text{C}$ -nál kisebb hőmérsékleten hűtve tárolják.

## 6. Gyorsfagyasztott karfiol

### 6.1. A termék meghatározása

A gyorsfagyasztott karfiol a karfiolnövény [*Brassica oleracea* (L.) convar botrytis provar botrytis.] gyorsfagyasztással tartósított rózsája.

### 6.2. Felhasználható összetevők

Karfiolrózsza

### 6.3. Minőségi jellemzők

#### 6.3.1. Általános jellemzők

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott.

Ép, egészséges, tömött rózsájú, jól tisztított, levélmaradványtól gyakorlatilag mentes, idegen szerves és szervetlen anyagtól mentes.

A felületen kissé zöldessárgás, sárga vagy rózsaszínes elszíneződés, enyhe felületi fagyszívottság az I. osztályban, fagyszívottság a II. osztályban megengedett.

A megengedett eltéréseket minőségi osztályonként a táblázat tartalmazza.

A hiba neve	I. osztály	II. osztály
Barnafojtos rózsza, amely a felület 1/3-ánál kisebb felületen foltos	10% (m/m)	15 (m/m)
A felület 1/5-nél kisebb felületén szürke, fekete, feltűnően sötét foltok	10% (m/m)	15% (m/m)
Szétnyílt rózsza	10% (m/m)	15% (m/m)
Különálló szárrész (részben vagy teljesen rózsza	10% (m/m)	30% (m/m)



nélkül)		
Zöld levélrész	1 db/100 g	3 db/10 g

### 6.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín a fehértől a sötét krémszínűig.

Íz, illat a karfiolra jellemző.

Alak a karfiolra jellemző (rózsákra bontva).

**Megjegyzés:** Az alakot gyorsfagyasztott állapotban, a színt felengedett állapotban, az ízt, illatot pedig főzési próba után bírálják el.

### 6.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

### 6.5. Jelölés

#### 6.5.1. Megnevezés

**Példa a megnevezésre:** Gyorsfagyasztott karfiol I. o./II. o.

### 6.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A rózsára bontott karfiolból kiválogatják a még megmaradt levelet, idegen anyagot, barna vagy foltos rózsákat.

Válogatás után előfőzik, hűtik, víztelenítik és gyorsfagyasztják.

Gyorsfagyasztás után méret szerint osztályozzák vagy nem osztályozzák, csomagolják és  $-18^{\circ}\text{C}$ -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

## 7. Gyorsfagyasztott kelbimbó

### 7.1. A termék meghatározása

A gyorsfagyasztott kelbimbó a bimbóskel növény [*Brassica oleracea* (L.) convar. *gemmifera* DC] gyorsfagyasztással tartósított bimbója.

### 7.2. Felhasználható összetevők

Bimbóskel növény

### 7.3. Minőségi jellemzők

#### 7.3.1. Általános jellemzők

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott.

Ép, egészséges, jól tisztított, tömör, zárt, gyakorlatilag egyöntetű színű bimbók.

A bimbók belsejében vörösesbarna elszíneződés nem megengedett.

Idegen szerves és szervetlen anyagtól mentes, néhány rovarból származó lyuk és/vagy kisebb sötét foltos bimbó (2–5 mm átmérő között) megengedett. Enyhe felületi fagyszívottság az I. osztályban, fagyszívottság a II. osztályban megengedett.

A megengedett eltéréseket minőségi osztályonként a táblázat tartalmazza.

A hiba neve	I. osztály	II. osztály
Kinyílt külső levelű bimbó	5% (m/m)	10% (m/m)
Szármaradvány 10 mm hosszúság felett, de 20 mm-nél rövidebb (bimbóhoz tartozó)	10% (m/m)	20% (m/m)
Nagyobb foltos (5 mm átmérő feletti folt) bimbó	2 db/100 g	5 db/100 g
Különálló és/vagy bimbóra fagyott szár rész	1 db/100 g	2 db/100 g
Levéltörmelék	2% (m/m)	4% (m/m)

### 7.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: a fajtára jellemző színű (zöld, zöldessárga, zöldesfehér).

Állomány: zsenge, főtt, jellemző állományú.

Illat, íz: jellemző ízű, illatú.

Alak: az ép kelbimbóra jellemző.

**Megjegyzés:** Az alakot gyorsfagyasztott, a színt, állományt felengedett állapotban, az ízt, illatot pedig főzési próba után bírálják el.

### 7.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

### 7.5. Jelölés

#### 7.5.1. Megnevezés

**Példa a megnevezésre:** Gyorsfagyasztott kelbimbó I. o./II. o.

### 7.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A *kelbimbót* tisztítják, válogatják, majd előfőzik, hűtik, víztelenítik gyorsfagyasztják. Gyorsfagyasztás után méret szerint osztályozzák vagy nem osztályozzák, csomagolják és  $-18^{\circ}\text{C}$ -nál kisebb hőmérsékleten hűtve tárolják.

## 8. Gyorsfagyasztott csöves kukorica

### 8.1. A termék meghatározása

A gyorsfagyasztott csöves csemegekukorica az étkezési kukoricanövény (*Zea mays* L.) gyorsfagyasztással tartósított csöve.

### 8.2. Felhasználható összetevők

Csemegekukorica-cső

### 8.3. Minőségi jellemzők

#### 8.3.1. Általános jellemzők

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott.

Ép, egészséges, jól fejlett, jól tisztított, csuhélevelektől, bibeszálaktól gyakorlatilag mentes, idegen szerves és szervetlen anyagtól mentes.

Rosszul vágott csövek véglevágáskor sérült szemek, színárnyalatban eltérő színű szemek előfordulása, enyhe felületi fagyszívottság az I. osztályban és fagyszívottság a II. osztályban megengedett.

Fejlődési rendellenességből adódó szemhiány elvétve előfordulhat.

A **megengedett eltéréseket**, minőségi osztályonként a táblázat tartalmazza.

A hiba neve	I. osztály	II. osztály
Fejlődési rendellenességből adódó szemhiány, legfeljebb	1 sor	1 sor
Csuhélev l-maradvány	2 cm <sup>2</sup> /1 cső	3 cm <sup>2</sup> /1 cső
Roncsolt szem	30 szem/1 cső	40 szem/1 cső
	1 szem/1 cső	2 szem/1 cső
Barna, fekete szem	2 szem/1 cső	3 szem/1 cső
Barnult szem		

#### 8.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: a csemegekukorica-fajtára jellemző színű (sárgásfehér, aranysárga, sötétsárga).

Állomány: zsenge, puha, de nem szétfőtt, a II. osztályú termék esetén a keményebb állományú és az érett kukoricára jellemző ízű termék előfordulhat.  
 Illat, íz: jellemző ízű, illatú.  
 Alak: a csöves csemegekukoricára jellemző.

Megjegyzés: A jellemzőket fogyasztásra kész állapotban bírálják el.

#### 8.4. Csomagolás

Nincs külön előírás

#### 8.5. Jelölés

##### 8.5.1. Megnevezés

**Példa a megnevezésre:** Gyorsfagyasztott csöves csemegekukorica I. o./II. o.

#### 8.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A csöves kukoricát fosztás, válogatás, véglevágás után előfőzik, hűtik és gyorsfagyasztják.

Gyorsfagyasztás után csomagolják és  $-18^{\circ}\text{C}$ -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

### 9. Gyorsfagyasztott morzsolt csemegekukorica

#### 9.1. A termék meghatározása

A gyorsfagyasztott morzsolt csemegekukorica a csemegekukorica (*Zea mays* L.) gyorsfagyasztással tartósított kukoricaszeme.

#### 9.2. Felhasználható összetevők

Morzsolt csemegekukorica

#### 9.3. Minőségi jellemzők

##### 9.3.1. Általános jellemzők

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, jól tisztított, idegen szerves és szervetlen anyagtól mentes. Héjrepedés az I. és II. osztályban megengedett. Enyhe felületi fagyszívottság az I. osztályban, fagyszívottság a II. osztályban megengedett. A II. osztályú termék esetében keményebb állományú és érettebb kukoricára jellemző ízű szemek is előfordulhatnak.

A megengedett eltéréseket minőségi osztályonként a táblázat tartalmazza.

A hiba neve	I. osztály	II. osztály
Színárnyalatban eltérő (narancssárgás elszíneződésű)	5% (m/m)	10% (m/m)
Elszíneződött, barnult	3 db/100 g	5 db/100 g
Barna szem és/vagy fekete szem	1 db/100 g	2 db/100 g
Roncsolt, sérült szem	20% (m/m)	25% (m/m)
Léha szem	2% (m/m)	4% (m/m)
Torzásával kitépott szem	10 db/100 g	15 db/100 g
Bíbeszál	1 db/100 g	1 db/100 g
Túlérett, ráncos szem	10 db/100 g	20 db/100 g
Csuhélevél és/vagy csutka és/vagy szár	1 db/100 g	1 db/100 g
2 -nél több összefagyott szem	5% (m/m)	nincs kikötés

##### 9.3.2. Fizikai-kémiai jellemzők

Összes szárazanyag-tartalom:

**I. osztály**  
legfeljebb 35% (m/m)

**II. osztály**  
legfeljebb 37% (m/m)

### 9.3.3. Érzékszervi jellemzők

- Szín: a morzsolt csemegekukorica-fajtára jellemző színű (sárgásfehér, aranyásárga, sötét sárga).
- Állomány: zsenge, a főtt kukoricára jellemző állományú, kemény, rágós héjtól gyakorlatilag mentes.
- Illat, íz: jellemző ízű, illatú.
- Alak: ép, jól vágott kukoricaszemek.
- Megjegyzés: Az alakot gyorsfagyasztott, a színt felengedtetett, az illatot, ízt, állományt főzési próba után bírálják el.

### 9.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

### 9.5. Jelölés

#### 9.5.1. Megnevezés

**Példa a megnevezésre:** Gyorsfagyasztott morzsolt csemegekukorica I. o./II. o.

### 9.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A csuhéleveleitől megtisztított kukoricacsövekről morzsológéppel vágják le a szemeket. A levágott szemeket előfőzik, hűtik, vízleválasztás után gyorsfagyasztják. Gyorsfagyasztás után csomagolják és  $-18^{\circ}\text{C}$ -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

## 10. Gyorsfagyasztott parajkrém

### 10.1. A termék meghatározása

A gyorsfagyasztott parajkrém a zsenge parajnövény (*Spinacia oleracea* L.) gyorsfagyasztással tartósított, előfőzött, átpasszírozott vagy más módon finoman aprított levele.

### 10.2. Felhasználható összetevők

Parajlevél

### 10.3. Minőségi jellemzők

#### 10.3.1. Kémiai-fizikai jellemzők

Összes szárazanyag-tartalom	legalább 5,5% (m/m)
Vízben oldható szárazanyag-tartalom	legalább 2 ref.%
Homoktartalom	legfeljebb 0,04% (m/m)

#### 10.3.2. Érzékszervi jellemzők

- Szín: a parajkrémre jellemző.
- Illat, íz: a parajkrémre jellemző.
- Állomány: a termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, egyöntetű pépes, durva rostoktól mentes.  
felengedett állapotban a parajkrémre jellemző.

Megjegyzés: A gyorsfagyasztott parajkrém színét eredeti, gyorsfagyasztott állapotban, állományát gyorsfagyasztott és felengedtetett állapotban bírálják el.

#### Megengedett eltérések:

- a felületen kissé fakult vagy barnult szín;
- gyorsfagyasztott állapotban a felületen vékony jégdarabok, illetve jég réteg, felengedtetve kissé csumós vagy szivacsos állomány és kisebb mértékű vízkiválás;
- finom rostok;
- legfeljebb 3 mm-es levéldarabok.

### 10.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

**10.5. Jelölés****10.5.1. Megnevezés**

**Példa a megnevezésre:** Gyorsfagyasztott parajkrém

**10.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás**

A *parajt* mossák, majd előfőzik, a leveleket aprítják vagy passzírozzák, hűtik, majd csomagolják és gyorsfagyasztják.

A gyorsfagyasztott terméket gyűjtőkartonba csomagolják és  $-18^{\circ}\text{C}$ -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

**11. Gyorsfagyasztott sárgarépa****11.1. A termék meghatározása**

A gyorsfagyasztott sárgarépa a sárgarépanövény (*Daucus carota* L.) gyorsfagyasztással tartósított gyökere.

**11.2. Felhasználható összetevők**

Sárgarépagyökér

**11.3. Minőségi jellemzők****11.3.1. Általános jellemzők**

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott. Ép, egészséges, tiszta, gyakorlatilag mentes hámozatlan felületektől, foltosságtól, zöld gyökérfejektől, idegen szerves és szervetlen anyagtól. Néhány összefagyott csomó, enyhe felületi fagyszívottság az I. osztályban, fagyszívottság a II. osztályban megengedett.

A megengedett eltéréseket minőségi osztályonként a táblázatok tartalmazzák.

Sárgarépakocka	I. osztály	II. osztály
Zöld, zöldesfehér szín, legfeljebb	10% (m/m)	20% (m/m)
Barna és/vagy fekete foltos, legfeljebb	2% (m/m)	5% (m/m)
Nagyobb (másfélszeres élhossz feletti*) darabok), legfeljebb	10% (m/m)	nincs kikötés
Rosszul tisztított kocka, legfeljebb	3% (m/m)	5% (m/m)
Rovarrágott kocka, legfeljebb	1,5% (m/m)	3% (m/m)
Törmelék fél élhossznál kisebb darabok*), legfeljebb	25% (m/m)	nincs kikötés

\* A megadott eltérések kizárólag a 10x10 mm-es sárgarépakockára vonatkoznak.

Sárgarépahasáb	I. osztály	II. osztály
Zöld, zöldesfehér szín, legfeljebb	10% (m/m)	15% (m/m)
Barna és fekete foltos	5% (m/m)	8% (m/m)
Nem különálló hasáb	10% (m/m)	20% (m/m)
Rosszul tisztított darab	5% (m/m)	8% (m/m)
Rovarrágott	5% (m/m)	8% (m/m)
Törmelék (10 mm alatt)	10% (m/m)	20% (m/m)

**11.3.2. Érzékszervi jellemzők**

Szín: a sárgarépaajtára jellemző.

Illat, íz: a sárgarépaajtára jellemző.

Állomány: az előfőzött sárgarépára jellemző.

**Megjegyzés:** Az alakot, méretet gyorsfagyasztott állapotban, az ízt, illatot, színt, állományt főzési próba után bírálják el.

#### 11.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

#### 11.5. Jelölés

##### 11.5.1. Megnevezés

A megnevezéshez kapcsolódóan utalni kell a termék alakjára.

**Példa a megnevezésre:** Gyorsfagyasztott sárgarépakocka I. o./II. o.

#### 11.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A sárgaréparól a leveleket, a gyökérfejet, a héjat és a másodlagos gyökereket eltávolítják, mossák, a kívánt alakra és méretre aprítják, előfőzik, vagy nem főzik elő, hűtik, víztelenítik és gyorsfagyasztják, csomagolják és  $-18^{\circ}\text{C}$ -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

### 12. Gyorsfagyasztott vágott zöldbab

#### 12.1. A termék meghatározása

A gyorsfagyasztott zöld hüvellyű vagy sárga hüvellyű vágott zöldbab (a továbbiakban: zöldbab) a zöldbabnövény (*Phaseolus vulgaris* L.) gyorsfagyasztással tartósított hüvelye.

#### 12.2. Felhasználható összetevők

Zöld hüvellyű vagy sárga hüvellyű zöldbab.

#### 12.3. Minőségi jellemzők

##### 12.3.1. Általános jellemzők

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott. A zöldbab jól tisztított, megfelelően vágott és megfelelően véglevágott (hegyezett), mérgező gyomnövényektől és szervesetlen anyagoktól mentes.

Felületén enyhe rozsdás karcolás, pontszerű rozsdafoltosság előfordulhat. A sárga hüvellyű zöldbab esetén a zsengeségből eredő zöld színárnyalat megengedett. Enyhe felületi fagyszívottság az I. osztályú termékben, fagyszívottság a II. osztályú termékben megengedett.

A **megengedett eltéréseket** minőségi osztályonként a táblázat tartalmazza.

A hiba neve	I. osztály	II. osztály
Elütő színű, rozsdás, foltos darab	10% (m/m)	15% (m/m)
Különálló babszem	10 db/250 g	8 db/250 g
Hegyezetlen babvéget/ szárrészt tartalmazó darab	3 db/250 g	5 db/250 g
Mechanikailag sérült (törött, kettéhasadt, zúzódott, nagyon egyenetlen vágásélű)	5% (m/m)	10% (m/m)
Nem mérgező gyomnövény vagy annak része, szárrész	2 db/250 g	2 db/250 g
Elöregedett és /vagy kifejtett babot tartalmazó	10% (m/m)	15% (m/m)
Barnult végdarab	5% (m/m)	10% (m/m)
Rovarrágott	2 db/250 g	4 db/250 g

#### Méretelőírások

A méret szerint osztályozott gyorsfagyasztott zöldbab a deklarált mérettől legfeljebb 20% (m/m)-el térhet el.

**12.3.2. Érzékszervi jellemzők**

Színe: a zöldbabra jellemző.

Illat, íz: a zöldbabra jellemző.

Állománya: a vágott zöldbabra jellemző.

**Megjegyzés:** A gyorsfagyasztott zöldbab alakját gyorsfagyasztott állapotban, színét felengedett állapotban, ízét, illatát, állományát pedig főzési próba után bírálják el.

**12.4. Csomagolás**

Nincs külön előírás.

**12.5. Jelölés****12.5.1. Megnevezés**

A méret szerint osztályozott termék mérethatárait a megnevezéshez kapcsolódóan fel kell tüntetni.

**Példák a megnevezésre:** Gyorsfagyasztott zöld hüvelyű vágott zöldbab I. o./II. o.

Gyorsfagyasztott sárga hüvelyű vágott zöldbab I. o./II. o.

**12.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás**

Az **zöldbabot** légszelektálás, mosás, fűrtbontás, véglevágás („hegyezés”), válogatás, méretre aprítás után előfőzik, lehűtik, víztelenítik és gyorsfagyasztják. Gyorsfagyasztás után a zöldbabot méret szerint osztályozzák vagy nem osztályozzák, majd csomagolják és  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

**13. Gyorsfagyasztott egres MÉ****13.1. A termék meghatározása**

A gyorsfagyasztott egres az egresnövény (*Ribes uva-crispea* L.) gyorsfagyasztással tartósított gyümölcs.

**13.2. Felhasználható összetevők**

Egres gyümölcs

**13.3. Minőségi jellemzők****13.3.1. Általános jellemzők**

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, jól tisztított, levéltől, homlokszörtől, szárrésztől gyakorlatilag mentes; idegen szerves és szervetlen anyagtól mentes, felületi (héj) repedés előfordulása megengedett.

**Fizikai jellemző**

Homoktartalom legfeljebb 0,01% (m/m)

A **megengedett eltéréseket** minőségi osztályonként a táblázat tartalmazza.

A hiba neve	I. osztály	II. osztály
Foltos (ágvert parásodott) gyümölcs	10% (m/m)	15% (m/m)
Sérült, törött, deformált gyümölcs	5% (m/m)	5% (m/m)
Elpuhult állományú gyümölcs	15% (m/m)	15% (m/m)
Homlokször, illetve 3 mm-nél hosszabb szárrész	5% (m/m)	10% (m/m)

**13.3.2. Érzékszervi jellemzők**

Alak: az egresfajtára jellemző, ép, egész.

Szín: az egresfajtára jellemző.

Illat, íz: az egresfajtára jellemző.

Állomány: az egresfajtára jellemző.

**Megjegyzés:** Az alakot gyorsfagyasztott állapotban, a többi tulajdonságot pedig felengedett állapotban bírálják el.

### 13.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

### 13.5. Jelölés

#### 13.5.1. Megnevezés

**Példa a megnevezésre:** Gyorsfagyasztott egres I. o./II. o.

### 13.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A friss egrest gyorsfagyasztják. A gyorsfagyasztott egresről a szárat és homlokszört lekopatják, kiválogatják a hibás, az elütő színű, a sérült szemeket, az idegen anyagot. A gyorsfagyasztott terméket csomagolják és  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

## 14. Gyorsfagyasztott gurulós málna

### 14.1. A termék meghatározása

A gyorsfagyasztott gurulós málna a málnanövény (*Rubus idaeus* L.) gyorsfagyasztással tartósított gyümölcse.

### 14.2. Felhasználható összetevők

Málnagyümölcs

### 14.3. Minőségi jellemzők

#### 14.3.1. Általános jellemzők

A gurulós málna gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott. Idegen szerves és szervetlen anyagtól, kocsánytól, szártól, szárrésztől gyakorlatilag mentes. Egyenletesen érett, ép, egészséges, zömében különálló málnaszemek. Néhány, legfeljebb 4 málnaszemet tartalmazó csomó megengedett, amely enyhe nyomásra túlnyomó részt ép, különálló szemekre esik szét.

### Fizikai jellemző

Homoktartalom legfeljebb 0,04% (m/m)

A megengedett eltéréseket a táblázat tartalmazza

A hiba neve	eltérés
Törött, sérült szem	10% (m/m)
ezen belül gríz legfeljebb	5% (m/m)
Napégett, pontpenészes, rosszul kötött, elszíneződött szem	30 db/1000 g
ezen belül pontpenészes szem, legfeljebb	8 db/1000 g
elszíneződött szem, legfeljebb	12 db/1000 g
Éretlen és/vagy túlrett gyümölcs	10% (m/m)
Deformálódott gyümölcs	10% (m/m)
Levél, levélrész	2 db/1000 g
Kocsány, szár, szárrész	2 db/1000 g
Jégtalpas gyümölcs	5% (m/m)
Összefagyott darabok	10% (m/m)

#### 14.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín, illat, íz és állomány: a fajtára jellemző

Alak: ép, egész

**Megjegyzés:** A színt, az alakot gyorsfagyasztott állapotban, a többi tulajdonságot pedig felengedett állapotban bírálják el.



**14.4. Csomagolás**

Nincs külön előírás

**14.5. Jelölés****14.5.1. Megnevezés**

**Példa a megnevezésre:** Gyorsfagyasztott gurulós málna

**14.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás**

A polietilénfóliával bélelt rekeszekbe szedett gurulós minőségű málnát gyorsfagyasztják.

A gyorsfagyasztott málnából leválasztják az összefagyott csomókat, a grízt és a visszamaradó különálló egész szemekből kiválogatják a hibás szemeket, idegen anyagot, csomagolják és  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

**15. Gyorsfagyasztott meggy MÉ****15.1. A termék meghatározása**

A gyorsfagyasztott meggy, a meggy (*Prunus cerasus* L.) gyorsfagyasztással tartósított magozott vagy magozatlan gyümölcse.

**15.2. Felhasználható összetevők**

Meggy gyümölcs

**15.3. Minőségi jellemzők****15.3.1. Általános jellemzők**

A meggy gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, enyhe ún. „kicukrosodás” héjrepedés megengedett, jól tisztított, egészséges, szárrésztől, levéldaraboktól, húzában repedt szemtől gyakorlatilag mentes, idegen szerves és szervetlen anyagtól mentes.

A magozott meggy gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, lé ráfagyása és deformáltság megengedett.

A **megengedett eltéréseket** minőségi osztályonként magozatlan meggy esetén a táblázat tartalmazza.

A hiba neve	I. osztály	II. osztály
Deformálódott gyümölcs	15% (m/m)	25% (m/m)
Eltérő színárnyalatú gyümölcs	10% (m/m)	20% (m/m)
Foltos gyümölcs	5% (m/m)	10% (m/m)
Parásodott vagy sérült gyümölcs	5% (m/m)	5% (m/m)
Cseresznyelég által fertőzött gyümölcs	2 % (m/m)	2% (m/m)
Levél vagy szárrész	1 db/1000 g	1 db/1000 g
Különálló mag	1 db/1000 g	1 db/1000 g
Romlóhibás gyümölcs	1% (m/m)	2% (m/m)

A **megengedett eltéréseket** minőségi osztályonként magozott meggy esetén a táblázat tartalmazza.

A hiba neve	I. osztály	II. osztály
Eltérő színárnyalatú gyümölcs	10% (m/m)	20% (m/m)
Foltos gyümölcs	5% (m/m)	10% (m/m)
Parásodott szem	5% (m/m)	5% (m/m)
Cseresznyelég által fertőzött gyümölcs	2% (m/m)	2% (m/m)
Levél vagy szárrész	1 db/1000 g	2 db/1000 g
Mag, magtöret	3 db/1000 g	3 db/1000 g

Roncsolt gyümölcs	5% (m/m)	10% (m/m)
Túlérett gyümölcs	5% (m/m)	10% (m/m)
Romlóhibás gyümölcs	1% (m/m)	2% (m/m)

### 15.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: a fajtára jellemző, egyenletes

Illat, íz: a fajtára jellemző

Állomány: a fajtára jellemző

Alak: ép

**Megjegyzés:** A termék alakját, színét gyorsfagyasztott, a többi tulajdonságot felengedett állapotban bírálják el.

### 15.4. Csomagolás

Nincs külön előírás

### 15.5. Jelölés

#### 15.5.1. Megnevezés

**Példák a megnevezésre:** Gyorsfagyasztott meggy I.o./II.o.  
Gyorsfagyasztott magozott meggy I.o./II.o.

### 15.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A **meggyet** szártépő gépen egy műveletben mossák, szártalanítják, a hibás, a foltos, a száras szemeket, a hús nélküli magot kiválogatják, majd gyorsfagyasztják.

Magozott meggy előállításakor célszerű méret szerint osztályozott, mosott, szártépett, válogatott meggyet felhasználni a magozáshoz, majd magozógéppel kimagozni és gyorsfagyasztani.

Gyorsfagyasztás után csomagolják és  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

## 16. Gyorsfagyasztott szamóca

### 16.1. A termék meghatározása

A gyorsfagyasztott szamóca a szamócanövény (*Fragaria ananassa* L.) gyorsfagyasztással tartósított gyümölcse.

### 16.2. Felhasználható összetevők

Szamócagyümölcs

### 16.3. Minőségi jellemzők

#### 16.3.1. Általános jellemzők

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott.

A szamóca gyakorlatilag mentes kocsánytól, kocsányrészekről, idegen szerves és szervetlen anyagtól.

A szamóca állománya nem megpuhult, jég talpas gyümölcs előfordulása megengedett.

### Fizikai jellemző

Homoktartalom legfeljebb 0,03% (m/m)

A **megengedett eltéréseket** a táblázat tartalmazza.

A hiba neve	eltérés
Törött, sérült, összefagyott gyümölcs	20% (m/m)
Roszul csomózott gyümölcs	10% (m/m)
Különálló csésze, csészelevél, egész szár vagy szárrész	6 db/1000 g
Éretlen, túlérett, nem romlástól eredő elszíneződött	10% (m/m)

gyümölcs	
Romlóhibás gyümölcs	5% (m/m)

#### 16.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szín: a fajtára jellemző

Illat, íz: a fajtára jellemző

Alak: ép

**Megjegyzés:** Az alakot és a színt gyorsfagyasztott, az ízt, illatot és állományt pedig felengedett állapotában bírálják el.

#### 16.4. Csomagolás

Nincs külön előírás

#### 16.5. Jelölés

##### 16.5.1. Megnevezés

**Példa a megnevezésre:** Gyorsfagyasztott szamóca

#### 16.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A *szamócát* csumázzák, mossák, ha csumázott, csak mossák, ezután kiválogatják a sérült, hibás, romlott szemeket, majd a gyümölcs felületét víztelenítik.

A szamócát gyorsfagyasztják, csomagolják és  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

### 17. Gyorsfagyasztott szilva

#### 17.1. A termék meghatározása

A gyorsfagyasztott szilva a magvaváló kék szilva (*Prunus domestica* L.) gyorsfagyasztással tartósított magozott vagy magozatlan gyümölcse.

#### 17.2. Felhasználható összetevők

A magvaváló kék szilva gyümölcse.

#### 17.3. Minőségi jellemzők

##### 17.3.1. Általános jellemzők

A szilva gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, jól tisztított, egészséges, a gyümölcs hossz-tengelyére merőleges legnagyobb átmérő legalább 26 mm.

A magozott szilva gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott. Kismértékű lékiválás, felületi kicukrosodás, tömbbe fagyás és héjrepedés megengedett.

A parásodott gyümölcs és a mag körüli pirosas, barnás elszíneződés nem minőségromtó tényező. Húsában repedt szemtől gyakorlatilag mentes, idegen szerves és szervetlen anyagtól mentes.

A gyorsfagyasztott szilvánál **megengedett eltéréseket** minőségi osztályonként a táblázat tartalmazza.

A hiba neve	I. osztály	II. osztály
Szilvamolylárvával szennyezett gyümölcs	5% (m/m)	5% (m/m)
Pajzstetűszívásnyommal szennyezett gyümölcstarab	10% (m/m)	nincs kikötés
Deformálódott és/vagy húsában repedt gyümölcs	10% (m/m)	20% (m/m)
Szárkörül fonnyadt szem	5 db/1000 g	10 db/1000 g

Levél vagy szárrész	3 db/1000 g	6 db/1000 g
---------------------	-------------	-------------

A gyorsfagyasztott, magozott szilvánál **megengedett eltéréseket** minőségi osztályonként a táblázat tartalmazza.

A hiba neve	I. osztály	II. osztály
Felületi húsbarulás	20% (m/m)	nincs kikötés
Gyümölcstörmelék (1/3-nál kisebb)	20% (m/m)	30% (m/m)
Szilvamolylárvával szennyezett gyümölcs	5% (m/m)	5% (m/m)
Pajzstetűszívásnyommal szennyezett gyümölcs	10% (m/m)	nincs kikötés
Mag vagy magtörmelék	2 db/1000 g	4 db/1000 g
Szár vagy szárrész	2 db/1000 g	4 db/1000 g

### 17.3.2. Érzékszervi jellemzők

#### Gyorsfagyasztott szilva

Szín: a fajtára jellemző

Állomány: a fajtára jellemző

Illat, íz: a fajtára jellemző

Alak: a fajtára jellemző, ép

Megjegyzés: A termék alakját, színét, méretét gyorsfagyasztott állapotban, a többi tulajdonságát pedig felengedtetett állapotban bírálják el.

#### Gyorsfagyasztott magozott szilva

Szín: a fajtára jellemző, zömében egyöntetű színű zöldessárga vagy sárga húsú gyümölcsharabok

Állomány: a fajtára jellemző

Illat, íz: a fajtára jellemző

Alak: zömében a felezett szilvára jellemző alakú, a fajtára jellemző

Megjegyzés: A termék alakját, színét, méretét gyorsfagyasztott állapotban, a többi tulajdonságát pedig felengedtetett állapotban bírálják el.

### 17.4. Csomagolás

Nincs külön előírás

### 17.5. Jelölés

#### 17.5.1. Megnevezés

**Példák a megnevezésre:** Gyorsfagyasztott szilva I. o./II. o.

Gyorsfagyasztott magozott szilva I. o./II.o.

### 17.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A szilvát szártépő gépen mossák, szártalanítják, a hibás, foltos, száras szemeket, magot kiválogatják, majd gyorsfagyasztják.

Magozott szilva előállítása esetén célszerű méret szerint osztályozott, mosott, szártépett, válogatott szilvát felhasználni a gépi magozáshoz, majd magozógéppel kimagozni és gyorsfagyasztani.

Gyorsfagyasztás után csomagolják és  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ -nál alacsonyabb hőmérsékleten hűtve tárolják.

## 18. Gyorsfagyasztott zöldborsó

### 18.1. A termék meghatározása

A gyorsfagyasztott zöldborsó, a hüvelyes zöldborsó (*Pisum Sativum*) zsenge, zöld színű, gyorsfagyasztással tartósított magja.

### 18.2. Felhasználható összetevők

Hüvelyből kifejtett zöldborsó

### 18.3. Minőségi jellemzők

#### 18.3.1. Általános jellemzők

A zöldborsó gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, gurulós, jól tisztított, ép, egészséges. Gyakorlatilag mentes sárga, foltos, rovar által károsított, sérült szemektől, idegen növényi anyagoktól.

Idegen, nem növényi eredetű anyagokat, mérgező gyommagot nem tartalmazhat.

Héjában és húzában enyhén repedt szem nem minősül minőségi hibának.

Enyhe felületi fagyszívottság I. osztályban, fagyszívottság II. osztályban nem minőségrontó tényező.

A megengedett minőségi eltéréseket minőségi osztályonként a táblázat tartalmazza (a db-ban megadott hibák 250 g mintára vonatkoznak)

A hiba neve	I. osztály	II. osztály
Szemre rátapadt levéldarab (a felület 1/4-énél nagyobb)	12 db	15 db
Barnult, sárgás szem	5 db	6 db
Tört szem % (m/m)	15	20
Különálló levél, szárrész, hüvelytöret	2 db	3 db
Léha szem % (m/m)	3	5
Beszáradt, töppedt, ráncos szem	8 db	12 db
Foltos, rozsdapettyes szem (a felület 1/3-ánál nagyobb)	10 db	15 db
Rovar által károsított szem (szúrt, rágott)	2 db	4 db
Gyommag (nem mérgező)	1 db	2 db

### Méretelőírások

A gyorsfagyasztott zöldborsó méret szerint lehet osztályozott vagy osztályozatlan.

A gyorsfagyasztott zöldborsószemek szemnagysága és szárazanyag tartalma % (m/m) alapján

A termék neve	Szemnagyság mm	Mérettől való eltérés %	Szárazanyag tartalom % (m/m)
<i>Méret szerinti osztályozottság esetén:</i>			
• Gyorsfagyasztott Szuperzsenge, vagy Extrazsenge zöldborsó	6-9	15	legfeljebb 26
• Gyorsfagyasztott zsenge zöldborsó	9-10	25	legfeljebb 32
<i>Méret szerinti osztályozatlanság esetén:</i>			
• Gyorsfagyasztott zsenge zöldborsó	-	-	legfeljebb 32
• Gyorsfagyasztott	-	-	legfeljebb 35

zöldborsó			
-----------	--	--	--

A megadott méret értéktől való eltérés esetén a terméket nagyobb szemnagyságú osztályba kell sorolni.

**A zsengeség szót magába foglaló megnevezés esetén a szárazanyagtartalom értékeket is figyelembe kell venni.**

### 18.3.2. Érzékszervi jellemzők

A gyorsfagyasztott zöldborsó fajtájára jellemző alakú, színű, ízű, illatú, fajtájára és zsengeségi fokára jellemző állományú. (Az un. „klorofillhiányos”, fehéres-sárga színű szem nem számít minőségi hibának.)

Megjegyzés: Az alakot (méretet) gyorsfagyasztott állapotban, az ízt, illatot, állományt, színt, a fagyszívottságot pedig főzési próba után bírálják el.

#### **Főzési próba után vizsgálva:**

A gyorsfagyasztott zöldborsó jellegzetes illatú, kevésbé intenzív, mint a friss zöldborsó.

Íze: fajtára jellemző, érettségétől függően édes és enyhén lisztes íz előfordulhat, de nem lehet befülledt, savanyú, idegen mellékízű.

Alakja: gyorsfagyasztott állapotban és főzési próba után fajtájára jellemző (gömbölyű, ovális, szögletes).

Állománya: a zöldborsó szemek puhák, de elvétve néhány kemény, vagy fajtájától függően puha belü kemény, rágós héjú szem előfordulhat.

Színe: a zöldborsó jellegzetes zöld színű, kissé kevert színárnyalat fajtától függően előfordulhat (többféle zöld, zöldes fehér, zöldes sárga szín).

### 18.4. Csomagolás

Nincs külön előírás

### 18.5. Jelölés

#### 18.5.1. Megnevezés

- A gyorsfagyasztott szóból és a 4.3. pont szerinti névből kell képezni.
- A megnevezésnek tartalmaznia kell a minőségi osztályt.

**Példák a megnevezésre:** Gyorsfagyasztott zöldborsó, szuperzsenge I. o.  
Gyorsfagyasztott zsenge zöldborsó I. o.  
Gyorsfagyasztott zöldborsó, II. o.

### 18.6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A csévelt zöldborsó szemeket megfelelő tisztítás után előfőzik, hűtik, gyorsfagyasztják.

Gyorsfagyasztás után csomagolják és legalább  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ -on hűtve tárolják.

Igény szerint a nyers vagy gyorsfagyasztott zöldborsó szemeket méret és zsengeség szerint osztályozhatják.

## 19. Gyorsfagyasztott gesztenyekészítmények

### 19.1. A termék meghatározása

Főtt, héjtalanított, áttöréssel a sziklevelektől s a maghéjrészekről elkülönített egyneműsített gesztenyéből előállított termék.

**Gyorsfagyasztott gesztenyemassza:** Gyorsfagyasztással tartósított, főtt, héjtalanított, áttöréssel a sziklevelektől s a maghéjrészekről elkülönített egyneműsített gesztenye, amely semmilyen egyéb anyagot nem tartalmaz.

**Gyorsfagyasztott gesztenyepüré:** Gyorsfagyasztással tartósított gesztenyemasszának, cukornak és a megengedett ízesítőanyagoknak homogén, gyorsfagyasztott elegye.

**Gyorsfagyasztott gesztenyepüré édesítőszerrel:** Gyorsfagyasztással tartósított gesztenyemasszának, édesítőszernek és a megengedett ízesítőanyagoknak homogén, gyorsfagyasztott elegye.

## 19.2. Felhasználható összetevők

### 19.2.1. Elsődleges összetevők:

Szelídgesztenye [*Castanea sativa*, Mill. (*C. vesca*, *C. vulgaris* valamint fajtaváltozatainak magtermése)]

Gesztenyekészítmények előállításához kizárólag ép, egészséges, emberi fogyasztásra alkalmas, növényi és állati kártevőktől mentes termés használható fel.

### 19.2.2. Egyéb szokásosan felhasználható összetevők (kizárólag a gesztenyepüré, illetve gesztenyepüré édesítőszerrel termék esetén)

Aromák

Cukor (csak a gesztenyepüréhez)

Édesítőszer (a 152/2009 (XI.12.) FVM rendelet 2. melléklete szerint, csak a gesztenyepüré édesítőszerrel termékhez)

Ízesítő anyagok (pl. vanília, szeszesital)

## 19.3. Minőségi jellemzők

### 19.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

	Gesztenyemassza	Gesztenyepüré	Gesztenyepüré édesítőszerrel
Víztartalom % (m/m), legfeljebb	65,0	45,0	65,00
Cukortartalom % (m/m), legfeljebb	--	32,0	--
Hozzáadott cukortartalom % (m/m), legfeljebb	0	28,0	0
Savfok, legfeljebb	4,0		
Hamutartalom % (m/m)	0,5-0,9	0,5-0,8	0,5-0,9
Zsírtartalom % (m/m)	1,1-1,8	0,9-1,8	1,1-1,8
Fehérjetartalom % (m/m)	2,0-2,9	1,7-2,5	2,0-2,9
Homoktartalom % (m/m), legfeljebb	0,02		
Héjtartalom pontszáma, legfeljebb	15		
2 mm-es lyukbőségű rostán fennmaradó héjrész % (m/m), legfeljebb	0,5		

### 19.3.2. Érzékszervi jellemzők felengedett állapotban, szobahőmérsékleten

Szín: a friss gesztenyemasszára jellemző, világosdrapp szín

Állag: homogén állományú, képlékeny massa, csomóktól mentes

Illat: gesztenyére, illetve a felhasznált anyagokra jellemző, tiszta, jól felismerhető illatú, minden idegen illattól mentes.

Íz: jellegzetes gesztenye íz. Gesztenyepüré esetében a felhasznált anyagok íze kellemesen érződik és harmonikusan illeszkedik a gesztenye ízéhez. Minden idegen íztől mentes.

**19.4. Csomagolás**

Nincs külön előírás.

**19.5. Jelölés****19.5.1. Megnevezés**

Példák a megnevezésre:

Gyorsfagyasztott gesztenyemassza

Gyorsfagyasztott gesztenyepüré

Gyorsfagyasztott gesztenyepüré édesítőszerrel

**19.6. Előállítási folyamat**

A gesztenyét válogatják, mossák, megfőzik, majd héjtalanítják. Áttörik, és terméktől függően cukor, édesítőszer, fűszer- és aromaanyagok hozzáadása mellett, illetve gesztenyemassza esetén azok nélkül egyneműsítik, csomagolják, gyorsfagyasztják, -18°C alatti hőmérsékleten tárolják.

**2-604 számú irányelv melléklete**

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-604 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
Homoktartalom	MSZ 17618:1983
Víztartalom	MSZ 4220:1980
Összes cukortartalom	MSZ 3625:1986
Savfok	MSZ 20600:1979 11.5 szakasz
Hamutartalom	MSZ 3610:1983
Zsírtartalom	MSZ 17617:1985
Fehérjetartalom	MSZ 19589:1980

---

**MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV**  
**(Codex Alimentarius Hungaricus)**  
**2-321 számú irányelve**  
**Szárastésztákról**

**I. Általános rendelkezések**

**1.** Ezen irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) alapján a szárastészta termékekre vonatkozó követelményeket tartalmazza.



2. A száraztészta a jelen irányelv egyes termékcsoportjaiban meghatározott anyagok felhasználásával, keveréssel, gyúrással, formázással és szárítással előállított élelmiszer. A termékek különböző formában (aprótészta, szálastészta) a végső fogyasztóhoz csomagolva kerülnek.

Ezen irányelvnek nem tárgya a friss tészták (szárítás nélküli, töltött, hűtött) termékcsoportja.

3. A száraztészták kizárólag csomagoltan hozhatók forgalomba. A száraztészták csomagolására nem alkalmazható olyan csomagolóanyag, amelyben a tésza intenzívebb színt mutat, mint amilyen csomagolatlanul.

4. Az irányelvben meghatározott minőségi paraméterek az irányelv mellékletében rögzített módszerekkel kerültek meghatározásra, így a paraméterek ellenőrzésekor az ott megjelölt a módszereket kell alkalmazni.

5. Ez az irányelv a Vidékfejlesztési Értesítőben történő közzététel időpontjától alkalmazható a 2. pontban meghatározott termékekre.

## II. Fogalommeghatározások

1. **Aprótészta:** 100 mm-nél rövidebb tészták (gyufametélt, csusza, kagyló, csiga, tarhonya stb.).
2. **Gabonaőrlemények:** A tésztagyártásra alkalmas *Triticum aestivum* (közönséges búza) és *Triticum durum* (Durum búza) és *Triticum spelta* (tönkölybúza) őrleményei, speciális tésztafajtákhoz egyéb gabonaőrlemények.
3. **Gabonahelyettesítő készítmények:** olyan álgabonákból (pszeudogabonából) (amarant: *Amaranthus* sp.; hajdina vagy pohánka: *Fagopyrum esculentum*; quinoa: *Chenopodium quinoa*) előállított készítmények, őrlemények, amelyek száraztészta gyártására is alkalmasak.”
4. **Ízesítő- és dúsítóanyagok:** olyan anyagok, amelyek a termék jellegét, élvezeti értékét javítják (pl. paraj, paradicsom stb.). **A tojásos száraztészták esetén a felhasznált dúsítóanyag(ok) nem eredményezheti(k) a végső fogyasztóban magasabb tojástartalom képzetét.**
5. **Szálastészta:** 100 mm-nél hosszabb tészták (csőtészta, cérnametélt, spagetti, hosszúmetélt, fodros metélt stb.).
6. **Tojás:** tyúktojás. A tojástartalom esetében 1 tojásnak a 45 g tömegű héj nélküli tojás, illetve az ezzel egyenértékű tojáskészítmény felel meg.

## III. Termékcsoportok

### 1. Tojás nélküli száraztészta

#### 1.1. A termék meghatározása

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

#### 1.2. Felhasználható összetevők

Tésztagyártásra alkalmas *Triticum aestivum* vagy *Triticum aestivum* és *Triticum durum* őrleményei  
Ivóvíz

#### 1.3. Minőségi jellemzők

##### 1.3.1. Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés: a száraztészta alakja feleljen meg a megnevezés szerinti alaknak; közel azonos méretű és falvastagságú, felülete egyöntetű legyen, ne legyen repedezett. Az üreges jellegű tészták ne legyenek lapítottak, illetve felnyíltak (cső, szarvacska, kagyló).

Szín: egyenletes, a termék jellegének megfelelő színű legyen.

Illat: (száraz állapotban és főzés közben): jellemző illatú, idegen szagtól mentes legyen.

Íz: jellegzetes ízű, idegen íztől mentes legyen.

Állomány: száraz állapotban különálló darabokból álljon, megfőve rugalmas maradjon, alakját tartsa meg, főzés közben ne ragadjon össze.

### 1.3.2. Fizikai, kémiai jellemzők

Szétfővés mértéke: legfeljebb 10 darabszázalék  
Nedvességtartalom: legfeljebb 13,0% m/m  
Savfok: legfeljebb 5,0 °SH

### 1.4. Csomagolás

Az I.3. pontban foglaltak szerint.

### 1.5. Megnevezés: *tojás nélküli száraztészta*

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

## 2. Tojásos száraztészta

### 2.1. A termék meghatározása

Tésztagyártásra alkalmas *Triticum aestivum* vagy *Triticum aestivum* és *Triticum durum* őrleményeiből legalább 1 db/száraztészta kilogramm teljes tojást vagy annak megfelelő tojáskészítményt tartalmazó, ivóvíz felhasználásával készült termék.

### 2.2. Felhasználható összetevők

Tésztagyártásra alkalmas *Triticum aestivum* vagy *Triticum aestivum* és *Triticum durum* őrleményei  
Tojás  
Ivóvíz

### 2.3. Minőségi jellemzők

#### 2.3.1. Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés: a száraztészta alakja feleljen meg a megnevezés szerinti alaknak; közel azonos méretű és falvastagságú, felülete egyöntetű legyen, ne legyen repedezett. Az üreges jellegű tészták ne legyenek lapítottak, illetve felnyíltak (cső, szarvacska, kagyló).

Szín: egyenletes, a termék jellegének megfelelő színű legyen.

Illat: (száraz állapotban és főzés közben): jellemző illatú, idegen szagtól mentes legyen.

Íz: jellegzetes ízű, idegen íztől mentes legyen.

Állomány: száraz állapotban külön darabokból álljon, megfőve rugalmas maradjon, alakját tartsa meg, ne legyen nyálkás, ne ragadjon össze.

#### 2.3.2. Fizikai, kémiai jellemzők

Szétfővés mértéke: legfeljebb 10 darabszázalék  
Nedvességtartalom: legfeljebb 13,0% m/m  
Savfok: legfeljebb 5,0 °SH  
Tojástartalom: db/száraztészta kg, a deklarált névleges értéknek megfelelő, megengedett legnagyobb negatív eltérés:  
kevesebb mint 4 db/kg tojástartalmú száraztésztánál 15%  
4 – 6 db/kg tojástartalmú száraztésztánál 20%  
több mint 6 db/kg tojástartalmú száraztésztánál 25%

### 2.4. Csomagolás

Az I.3. pontban foglaltak szerint.

### 2.5. Megnevezés: „.....” *tojásos száraztészta*

A megnevezés tartalmazza:

- a) a tojástartalmat a „..... tojásos” kifejezéssel megadva (a kipontozott helyen betűvel vagy számmal a száraztészta 1 kg-jához felhasznált tojások számát kell feltüntetni);
- b) a tészta egyedi alakját, amennyiben az a csomagoláson keresztül nem azonosítható.

**Példa a megnevezésre: 4 tojásos száraztészta**

## 3. Durum száraztészta

### 3.1. A termék meghatározása

Kizárólag *Triticum durum* örleményéből ivóvíz felhasználásával készített termék.

### 3.2. Felhasználható összetevők

Tésztagyártásra alkalmas *Triticum durum* örleményei

Ivóvíz

### 3.3. Minőségi jellemzők

#### 3.3.1. Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés: a száraztészta alakja feleljen meg a megnevezés szerinti alaknak; közel azonos méretű és falvastagságú, felülete egyöntetű legyen, ne legyen repedezett. Az üreges jellegű tészták ne legyenek lapítottak, illetve felnyíltak (cső, szarvacska, kagyló).

Szín: egyenletes, a termék jellegének megfelelő színű legyen.

Illat: (száraz állapotban és főzés közben): jellemző illatú, idegen szagtól mentes legyen.

Íz: jellegzetes ízű, idegen íztől mentes legyen.

Állomány: nyers állapotban különálló darabok legyenek, megfőve rugalmas maradjon, alakját tartsa meg, ne legyen nyálkás, ne ragadjon össze.

#### 3.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

Szétfőzés mértéke: legfeljebb 10 darabszázalék

Nedvességtartalom: legfeljebb 13,0% m/m

Savfok: legfeljebb 5,0 °SH

### 3.4. Csomagolás

Az I.3. pontban foglaltak szerint.

### 3.5. Megnevezés: **durum száraztészta**

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

## 4. Tojásos durum száraztészta

### 4.1. A termék meghatározása

Kizárólag *Triticum durum* örleményéből, legalább 1 db/száraztészta kilogramm teljes tojást vagy annak megfelelő tojáskészítményt tartalmazó, ivóvíz felhasználásával készített termék.

### 4.2. Felhasználható összetevők

Tésztagyártásra alkalmas *Triticum durum* örleményei

Tojás

Ivóvíz

### 4.3. Minőségi jellemzők

#### 4.3.1. Érzékszervi jellemzők

- Külső megjelenés: a száraztészta alakja feleljen meg a megnevezés szerinti alaknak; közel azonos méretű és falvastagságú, felülete egyöntetű legyen, ne legyen repedezett,. Az üreges jellegű tészták ne legyenek lapítottak, illetve felnyíltak (cső, szarvacska, kagyló).
- Szín: egyenletes, a termék jellegének megfelelő színű legyen.
- Illat: (száraz állapotban és főzés közben) jellemző illatú, idegen szagtól mentes legyen.
- Íz: jellegzetes ízű, idegen íztől mentes legyen.
- Állomány: száraz állapotban különálló darabok legyenek, megfőve rugalmas maradjon, alakját tartsa meg, ne legyen nyálkás, ne ragadjon össze.

#### 4.3.2. Fizikai, kémiai jellemzők

- Szétfőzés mértéke: legfeljebb 10 darabszázalék
- Nedvességtartalom: legfeljebb 13,0% m/m
- Savfok: legfeljebb 5,0 °SH
- Tojástartalom: db/száraztészta kg, a deklarált névleges értéknek megfelelő, megengedett legnagyobb negatív eltérés:
- |   |     |
|---|-----|
| kevesebb mint 4 db/kg tojástartalmú száraztésztánál | 15% |
| 4 – 6 db/kg tojástartalmú száraztésztánál           | 20% |
| több mint 6 db/kg tojástartalmú száraztésztánál     | 25% |

### 4.4. Csomagolás

Az I.3. pontban foglaltak szerint.

### 4.5. Megnevezés: „.....” tojásos durum száraztészta

A megnevezés tartalmazza:

- a tojástartalmat a „..... tojásos” kifejezéssel megadva (a kipontozott helyen betűvel vagy számmal a száraztészta 1 kg-jához felhasznált tojások számát kell feltüntetni);
- a tészta egyedi alakját, amennyiben az a csomagoláson keresztül nem azonosítható

Példa a megnevezésre: 6 tojásos durum száraztészta

## 5. Házi jellegű tojásos száraztészta

### 5.1. A termék meghatározása

Olyan tojásos száraztészta, amely legalább 6 db /száraztészta kilogramm teljes tojást vagy annak megfelelő tojáslevet tartalmaz, tojáspor felhasználása nem megengedett.

### 5.2. Felhasználható összetevők

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

### 5.3. Minőségi jellemzők

#### 5.3.1. Érzékszervi jellemzők

- Külső megjelenés: a száraztészta alakja feleljen meg a megnevezés szerinti alaknak; közel azonos méretű és falvastagságú, felülete egyöntetű legyen, ne legyen repedezett. Az üreges jellegű tészták ne legyenek lapítottak, illetve felnyíltak (cső, szarvacska, kagyló).
- Szín: egyenletes, a termék jellegének megfelelő színű legyen;
- Illat: (száraz állapotban és főzés közben): jellemző illatú, idegen szagtól mentes legyen

- Íz: jellegzetes ízű, idegen íztől mentes legyen.  
Állomány: száraz állapotban különálló darabok legyenek, megfőve rugalmas maradjon, alakját tartsa meg, ne legyen nyálkás, ne ragadjon össze.

#### 5.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

- Szétfővés mértéke: legfeljebb 10 darabszázalék  
Nedvességtartalom: legfeljebb 13,0% m/m  
Savfok: legfeljebb 5,0 °SH  
Tojástartalom: legalább 6 db/száraztészta kg, a deklarált névleges értéknek megfelelő, megengedett legnagyobb negatív eltérés: 25%

#### 5.4. Csomagolás

Az I.3. pontban foglaltak szerint.

#### 5.5. Megnevezés: *házi jellegű „...” tojásos száraztészta*

A megnevezés tartalmazza:

- a.) a tojástartalmat a „..... tojásos” kifejezéssel megadva (a kipontozott helyen betűvel vagy számmal a száraztészta 1 kg-jához felhasznált tojások számát kell feltüntetni, amely 6 vagy annál nagyobb szám lehet);  
b.) a tészta egyedi alakját, amennyiben az a csomagoláson keresztül nem azonosítható.

Példa a megnevezésre: házi jellegű 6 tojásos száraztészta

### 6. Egyéb száraztészta

#### 6.1. A termék meghatározása

Olyan tojással vagy tojás nélkül készített száraztészta, amelyben a búzaőrlemény mellett vagy helyett más gabonaőrleményt, gabonakészítményt, gabonahelyettesítő készítményt, egyéb ízesítő vagy dúsító anyagot tartalmaz.

#### 6.2. Felhasználható összetevők

Gabonaőrlemény(ek)  
Gabonahelyettesítő készítmény(ek)  
Tojás  
Ívóvíz  
Ízesítő- és dúsító anyagok

#### 6.3. Minőségi jellemzők

##### 6.3.1. Érzékszervi tulajdonságok

Külső megjelenés: a száraztészta alakja feleljen meg a megnevezés szerinti alaknak; közel azonos méretű és falvastagságú, felülete egyöntetű legyen, ne legyen repedezett,. Az üreges jellegű tészták ne legyenek lapítottak, illetve felnyíltak (cső, szarvacska, kagyló).

Szín: egyenletes, a termék jellegének megfelelő színű legyen.

Illat: (száraz állapotban és főzés közben): jellemző illatú, idegen szagtól mentes legyen.

Íz: jellegzetes ízű, idegen íztől mentes legyen.

Állomány: száraz állapotban különálló darabok legyenek, megfőve rugalmas maradjon, alakját tartsa meg, ne ragadjon össze.

##### 6.3.2. Fizikai és kémiai tulajdonságok

- Szétfővés mértéke: legfeljebb 10 darabszázalék  
Nedvességtartalom: legfeljebb 13,0% m/m  
Savfok: legfeljebb 5,0 °SH

Tojástartalom:	db/száraztészta kg, a deklarált névleges értéknek megfelelő, megengedett legnagyobb negatív eltérés:
	kevesebb mint 4 db/kg tojástartalmú száraztésztánál 15%
	4 – 6 db/kg tojástartalmú száraztésztánál 20%
	több mint 6 db/kg tojástartalmú száraztésztánál 25%

#### 6.4. Csomagolás

Az I.3. pontban foglaltak szerint.

#### 6.5. Megnevezés: „*egyéb*” száraztészta

A megnevezés tartalmazza:

- az “egyéb” szó helyett a termék jellegét meghatározó anyagot (parajos, sárgarépas, lenmagolajos, stb.);
- a tészta egyedi alakját, amennyiben az a csomagoláson keresztül nem azonosítható
- tojást tartalmazó termékek esetén a tojástartalmat a “..... tojásos” kifejezéssel megadva (a kipontozott helyen betűvel vagy számmal a száraztészta 1 kg-jához felhasznált tojások számát kell feltüntetni).

Példa a megnevezésre: Parajos, 4 tojásos száraztészta

### 2-321 számú irányelv melléklete

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-321 számú irányelvben meghatározott minőségi paraméterek az alábbi módszerekkel kerültek meghatározásra, így ezek ellenőrzésekor az alábbi, vagy ezekkel egyenértékű módszereket kell alkalmazni:

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

## MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV (Codex Alimentarius Hungaricus) 2-703 számú irányelve Gyümölcsborról

### I. Általános előírások

- Ez az irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdése alapján a gyümölcsborra vonatkozó ajánlott irányelveket tartalmazza. Célja, hogy segítse a gazdaság szereplőit azzal, hogy leírja az e termékekkel kapcsolatban kialakult magyar szokásokat és az

ezekből következő fogyasztói elvárásokat. Célja továbbá, hogy megkülönböztesse a gyümölcsborokat az egyéb, összetétele, gyártási eljárása miatt ettől eltérő minőségű termékektől.

2. A szőlőből készült borok nem tartoznak ezen irányelv hatálya alá.
3. Az irányelvnek nem megfelelő termékek 2014. december 31-ig hozhatók forgalomba a korábbi kiadás rendelkezéseinek megfelelő jelöléssel, és az addig előállított termékek minőség megőrzési idejük lejártáig forgalmazhatók.
4. Ez az irányelv a Vidékfejlesztési Értesítőben történő közzététel időpontjától alkalmazható a III. részben meghatározott termékekre.

## II. Fogalommeghatározás

**Gyümölcsstartalom:** a termék készítéséhez felhasznált gyümölcs mennyisége. A késztermék tényleges alkoholtartalmának legalább 30%-a gyümölcsből származzon.

## III. Termék

### 1. Termék meghatározása

**Gyümölcsbor:** Friss, hűtött, vagy fagyasztott gyümölcsből, préselt, pasztörözött vagy sűrített gyümölcsléből cukor, és szükség esetén víz hozzáadásával erjesztett alkoholtartalmú ital.

### 2. Felhasználható anyagok:

#### 2.1. Elsődleges összetevők

Friss vagy hűtéssel, fagyasztással tartósított gyümölcsből előállított gyümölcslé, koncentrátumból (sűrítmenyből) előállított gyümölcslé, vagy visszahígított sűrített gyümölcslé, pasztörizált gyümölcslé

Cukor

Víz

#### 2.2. Egyéb szokásosan felhasználható összetevők

Izoglükózszirup

Szén-dioxid a szénsavas gyümölcsborokhoz

Adalékanyagok

Technológiai segédanyagok: a 479/2008/EK tanácsi rendeletnek a szőlőből készült termékek kategóriái, a borászati eljárások és az azokhoz kapcsolódó korlátozások tekintetében történő végrehajtására vonatkozó egyes szabályok megállapításáról szóló a Bizottság 606/2009/EK rendelete (2009. július 10.) I.A mellékletében, az engedélyezett borászati eljárások és kezelések során engedélyezett technológiai kiegészítő, segéd- és adalékanyagok.

### 3. Minőségi jellemzők

#### 3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

a) Alkoholtartalom, % (V/V)	1,2–14
b) Illósav-tartalom, ecetsavban kifejezve	g/l legfeljebb
ba) száraz	1,08
bb) félszáraz	1,2
bc) félédes	1,2
bd) édes	1,2
c) Összessav-tartalom, borkősavban kifejezve, g/l	4-10
d) Cukortartalom	g/l

<i>da)</i> száraz	0–8, vagy a borkősavban kifejezett savtartalom értéke +4
<i>db)</i> félszáraz	8,1-15
<i>dc)</i> félédes	15,1–40
<i>dd)</i> édes	40 felett
<i>e)</i> Cukormentes extrakt-tartalom, g/l, legalább	16

### 3.2. Érzékszervi jellemzők

Tisztaság: általában tükrös, tiszta, üledéktől és zavarosodástól mentes

Szín: a gyümölcs színének megfelelő

Illat: tiszta, kellemes, a gyümölcsnek megfelelő

Íz: tiszta, a gyümölcsnek megfelelő

Íz harmónia: harmonikus, kerek

**Megjegyzés:** Az érzékszervi bírálatot arra alkalmas, kiképzett szakember végezheti

Az érzékszervi vizsgálattal kapcsolatos alapelvek az MSZ, MSZ ISO, MSZ EN ISO jelű szabványokban találhatók.

### 4. Csomagolás, tárolás

Nincs külön előírás.

### 5. Jelölés

#### 5.1. Megnevezés

A termék megnevezése a felhasznált gyümölcs nevét, a „bor” szót, valamint a cukortartalomnak megfelelően a „száraz”, „félszáraz”, „félédes” vagy „édes” szavak egyikét tartalmazza.

Ha az alap gyümölcsléhez 10% (V/V)-nál több más gyümölcslevet adnak, a gyümölcs neve helyett a „vegyes” szót kell feltüntetni.

Két vagy többféle gyümölcsből készült bor esetén a megnevezésben szereplő gyümölcsök mennyisége fajtánként legalább 20% kell, hogy legyen.

Példa a megnevezésre: Málnabor, édes  
Alma-körte bor, félszáraz

### 6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A megfelelően előkészített gyümölcslé cukortartalmát fajlesztővel történő beoltás után, az élesztő számára optimális körülményeket biztosítva alkohollá alakítjuk (erjesztjük)

#### A gyümölcs előkészítése:

a) a friss gyümölcsöt mossuk, a gyümölcs fajtájától függően magozzuk

b) a hűtött vagy fagyasztott gyümölcsöt felengedtetjük

c) a sűrítményt visszahígítjuk

d) amennyiben az előkészített gyümölcsöt nem dolgozzuk azonnal fel, a préselt gyümölcslét pasztörözéssel tartósítjuk

#### Cefrekészítés

a) a gyümölcsöt felaprítjuk, zúzzuk

b) az összezúzott gyümölcsöt préseléssel szilárd anyagra és a lére választjuk, derítjük, fejtjük, szűrjük

c) cukorszint beállítása a kívánt alkoholtartalomtól függően

d) víz hozzáadása a savtartalom tompítására

**Erjesztés:** fajlesztővel történő beoltás után zárt térben, hő- és szén-dioxid elvezetés mellett



**Derítés, szűrés:** szűrő- és derítőanyagok segítségével, a gyümölcs erjesztése esetén a szilárd anyag és a lé elválasztása után

**Szénsavasítás**

a) palackérleléssel literenként 8-10 g cukor hozzáadásával. Az ebből kiejert alkohol megnöveli a késztermék alkoholtartalmát

b) szén-dioxid hozzáadásával. A termék visszaedésítésére cukor adagolható. Az utólagos erjedést pasztörözéssel akadályozzuk meg.

**Palackozás:** megfelelő töltőberendezésen

## 2-703 irányelv melléklete

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-703 számú irányelvben meghatározott minőségi paraméterek az alábbi módszerekkel kerültek meghatározásra, így ezek ellenőrzésekor az alábbi, vagy ezekkel egyenértékű módszereket kell alkalmazni:

Fizikai – kémiai jellemzők	Termék-csoport	Szabvány szám	Szabvány cím
- Alkoholtartalom	Gyümölcs-bor	OIV-MA-AS312-01A	Térfogatszázalékban meghatározott alkoholtartalom meghatározása
- Illósav-tartalom	Gyümölcs-bor	OIV-MA-AS313-02	Illósavtartalom meghatározása
- Összes savtartalom	Gyümölcs-bor	OIV-MA-AS313-01	Összes savtartalom meghatározása
- Cukortartalom	Gyümölcs-bor	OIV-MA-AS311-03	Cukortartalom meghatározása
- Cukormentes extrakttartalom	Gyümölcs-bor	OIV-MA-AS2-03B	Összes és cukormentes extrakttartalom meghatározása
Összes kéndioxidtartalom	Gyümölcs-bor	OIV-MA-AS323-04B	Összes kéndioxidtartalom meghatározása

## MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV (Codex Alimentarius Hungaricus)

### 2-107 számú irányelve

### Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott gyümölcsborról

#### I. Általános rendelkezések

1. Ez az irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdése alapján a megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott gyümölcsborra vonatkozó ajánlott irányelveket tartalmazza. Célja, hogy segítse a gazdaság szereplőit azzal, hogy leírja az e termékekkel kapcsolatban kialakult magyar szokásokat és az ezekből következő fogyasztói elvárásokat. Célja továbbá, hogy megkülönböztesse a friss gyümölcs jellegét megtartó, kizárólag természetes anyagokat tartalmazó megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott gyümölcsborokat az egyéb, összetétele, gyártási eljárása miatt ettől eltérő minőségű termékektől.
2. A szőlőből készült borok nem tartoznak ezen irányelv hatálya alá.

3. Az irányelvnek nem megfelelő termékek 2014 december 31-ig hozhatók forgalomba a korábbi kiadás rendelkezéseinek megfelelő jelöléssel, és az addig előállított termékek minőség megőrzési idejük lejártáig forgalmazhatók.

## II. Fogalommeghatározás

**Gyümölcsstartalom:** a termék készítéséhez felhasznált gyümölcs mennyisége

- a) alma, körte esetében 1 kg gyümölcsből legfeljebb 0,75 liter bor készüljön olyan módon, hogy a késztermék tényleges alkoholtartalmának legalább 60%-a az adott gyümölcsből származzon.
- b) egyéb gyümölcs esetében 1 kg gyümölcsből legfeljebb 1 liter bor készüljön olyan módon, hogy a késztermék tényleges alkoholtartalmának legalább 50%-a az adott gyümölcsből származzon.

## III. Termék

### 1. Termék meghatározása

**Gyümölcsbor:** Friss, hűtött, vagy fagyasztott gyümölcsből, ill. préselt-gyümölcsléből cukor, és szükség esetén víz hozzáadásával erjesztett alkoholtartalmú ital.

### 2. Felhasználható összetevők

#### 2.1. Elsődleges összetevők

Friss, hűtött vagy fagyasztott gyümölcs  
Préselt gyümölcslé

#### 2.2. Egyéb szokásosan felhasználható összetevők

Cukor

Izoglükózszirup

Víz: a gyümölcs fajtájától függően kivonatolásra, a savtartalom tompítására

Szén-dioxid a szénsavas gyümölcsborokhoz

Technológiai segédanyagok: a 479/2008/EK tanácsi rendeletnek a szőlőből készült termékek kategóriái, a borászati eljárások és az azokhoz kapcsolódó korlátozások tekintetében történő végrehajtására vonatkozó egyes szabályok megállapításáról szóló a Bizottság 606/2009/EK rendelete (2009. július 10.) I.A mellékletében, az engedélyezett borászati eljárások és kezelések során engedélyezett technológiai kiegészítő, segéd- és adalékanyagok

### 3. Minőségi követelmények

#### 3.1. Kémiai jellemzők

Tényleges alkoholtartalom, % (V/V)	1,2-15
Illósav-tartalom, ecetsavban kifejezve,	g/l, legfeljebb
száraz	1,08
félszáraz	1,2
félédes	1,2
édes	1,2
Összessav-tartalom gyümölcstől függően, borkősavban kifejezve, g/l	4-15
Cukortartalom, g/l	
száraz	0-8 vagy a borkősavban kifejezett savtartalom értéke +4
félszáraz	8,1-15,1
félédes	15,1-40
édes	40 felett
Cukormen és extrakt-tartalom,	g/l, legalább
almabor	16
egyéb gyümölcsbor	20

### 3.2. Érzékszervi jellemzők

Tisztaság: általában tükrös, tiszta, üledéktől és zavarosodástól mentes  
 Szín: a gyümölcs színének megfelelő  
 Illat: tiszta, kellemes, a gyümölcsnek megfelelő  
 Íz: tiszta, a gyümölcsnek megfelelő  
 Íz harmónia: harmonikus, kerek

**Megjegyzés:** Az érzékszervi bírálatot arra alkalmas, kiképzett szakember végezheti  
 Az érzékszervi vizsgálattal kapcsolatos alapelvek az MSZ, MSZ ISO, MSZ EN ISO jelű szabványokban találhatók.

### 4. Csomagolás, tárolás

A fogyasztói forgalomba kerülő üveg palackos terméket napfénytől védett helyen kell raktározni.

### 5. Jelölés

#### 5.1. Megnevezés

A termék megnevezése a felhasznált gyümölcs nevét, a „bor” szót, valamint a cukortartalomnak megfelelően a „száraz”, „félszáraz”, „félédes” vagy „édes” szavak egyikét tartalmazza.

A megnevezésnek tartalmaznia kell a „különleges minőségű” megjelölést.

Ha az alap gyümölcsléhez 10% (V/V)-nál több más gyümölcslevet adnak, a gyümölcs neve helyett a „vegyes” szót kell feltüntetni.

Két vagy többféle gyümölcsből készült bor esetén a megnevezésben szereplő gyümölcsök mennyisége fajtánként legalább 30% kell, hogy legyen.

### 6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A megfelelően előkészített gyümölcslé cukortartalmát fajlesztővel történő beoltás után, az élesztő számára optimális körülményeket biztosítva alkohollá alakítjuk (erjesztjük)

#### A gyümölcs előkészítése:

a) a friss gyümölcsöt mossuk, a gyümölcs fajtájától függően magozzuk

b) a hűtött vagy fagyasztott gyümölcsöt felengedtetjük

#### **Cefrekészítés**

a) a gyümölcsöt felaprítjuk, zúzzuk

b) az összezúzott gyümölcsöt préseléssel szilárd anyagra és a lére választjuk, derítjük, fejtjük, szűrjük

c) cukorszint beállítása a kívánt alkoholtartalomtól függően

d) víz hozzáadása a savtartalom tompítására

**Erjesztés:** fajlesztővel történő beoltás után zárt térben, hő- és szén-dioxid elvezetés mellett

**Derítés, szűrés:** szűrő- és derítőanyagok segítségével, a gyümölcs erjesztése esetén a szilárd anyag és a lé elválasztása után

#### **Szénsavasítás**

a) palackéreléssel literenként 8-10 g cukor hozzáadásával. Az ebből kiejert alkohol megnöveli a késztermék alkoholtartalmát

b) szén-dioxid hozzáadásával. A termék visszaedésítésére cukor adagolható. Az utólagos erjedést pasztörözéssel akadályozzuk meg.

**Palackozás:** megfelelő töltőberendezésen

### **2-107 irányelv melléklete**

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-107 számú irányelvben meghatározott minőségi paraméterek az alábbi módszerekkel kerültek meghatározásra, így ezek ellenőrzésekor az alábbi, vagy ezekkel egyenértékű módszereket kell alkalmazni:

<b>Fizikai – kémiai jellemzők</b>	<b>Termék-csoport</b>	<b>Szabvány szám</b>	<b>Szabvány cím</b>
- Alkoholtartalom	Gyümölcs-bor	OIV-MA-AS312-01A	Térfogatszázalékban meghatározott alkoholtartalom meghatározása
- Illósav-tartalom	Gyümölcs-bor	OIV-MA-AS313-02	Illósavtartalom meghatározása
- Összes savtartalom	Gyümölcs-bor	OIV-MA-AS313-01	Összes savtartalom meghatározása
- Cukortartalom	Gyümölcs-bor	OIV-MA-AS311-03	Cukortartalom meghatározása
- Cukormentes extrakttartalom	Gyümölcs-bor	OIV-MA-AS2-03B	Összes és cukormentes extrakttartalom meghatározása
Összes kéndioxidtartalom	Gyümölcs-bor	OIV-MA-AS323-04B	Összes kéndioxidtartalom meghatározása

**MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV**  
**(Codex Alimentarius Hungaricus)**  
**Hivatalos Élelmiszer-vizsgálati Módszergyűjtemény**  
**3-2-1/2004 számú irányelv**  
**A nyers tej árkonzekvens minősítésének mintavételi és vizsgálati módszereiről**

3. kiadás, 2013.

**1. §**

1. Ezen irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI törvény 66. § (1) bekezdése alapján a nyers tej árkonzekvens minősítésére vonatkozó ajánlott vizsgálati módszer irányelveket tartalmazza.

2. A módszerek a nyers tej alábbi jellemzőinek vizsgálatára vonatkoznak:

- zsír-, fehérje-, tejcukor- és zsírmentes szárazanyag-tartalom,
- fagyáspont,
- szomatikussejt-szám,
- mikrobaszám,
- antibiotikum- és szulfonamid-tartalom.

**2. §**

A vizsgálati módszereket az I. mellékletben ismertetett általános követelmények betartásával kell alkalmazni.

**3. §**

A mintavétel és a vizsgálati módszerek részletes szabályait a II. és a III. melléklet tartalmazza.

**I. MELLÉKLET**  
**ÁLTALÁNOS KÖVETELMÉNYEK**

**1. Bevezetés**

Ez a fejezet a reagensekre, az eszközökre, az eredmények megadására, a pontosságra és a vizsgálati jegyzőkönyvre vonatkozó azon általános követelményeket tartalmazza, amelyeket a nyers tej árkonzekvens minősítését végző laboratóriumoknak be kell tartaniuk.

**2. Reagensek**

**2.1 Víz**

2.1.1. Ha a vizsgálati módszer másképp nem rendelkezik, akkor az oldáshoz, a hígításhoz és a mosáshoz minden esetben desztillált vagy ioncserélt, illetve ezekkel megegyező tisztaságú sótalanított vizet kell használni. A mikrobiológiai vizsgálatokhoz használt víz legyen mentes minden olyan anyagtól, amely az adott vizsgálati körülmények között befolyásolhatja a mikroorganizmusok szaporodását.

2.1.2. Ha nincs másképpen előírva, akkor az „oldáson” és a „hígításon” vizes oldás, illetve vizes hígítás értendő.

**2.2. Vegyszerek**

Ha a vizsgálati módszer másképp nem rendelkezik, akkor valamennyi felhasznált vegyszer analitikai tisztaságú legyen.

**3. Eszközök**

### 3.1. Az eszközök jegyzéke

A vizsgálati módszerek leírásában megadott eszközlista csak azokat tartalmazza, amelyek speciálisak, illetve különleges felhasználásúak.

### 3.2. Analitikai mérleg

Az „analitikai mérleg” 0,1 mg mérésére alkalmas mérleget jelent.

## 4. Az eredmények megadása

Ha a vizsgálati módszer másképp nem rendelkezik, akkor a jegyzőkönyvben megadott eredmény egy olyan mérésből, illetve vizsgálatból származó adat, amely kielégíti az adott vizsgálati módszer ellenőrzése során a pontossági követelményeket.

Ha a vizsgálati eredmények az ellenőrzéskor az adott módszer pontosságára vonatkozó követelményeket nem teljesítik, akkor - ha lehetséges - a vizsgálatot meg kell ismételni, ellenkező esetben az eredmény érvénytelen.

## 5. Teljesítmény jellemzők

A pontosság ismérvei az egyes módszerek vonatkozásában az ismételhetőség, a korrigált tapasztalati szórás, a relatív szórás és az összehasonlíthatóság.

5.1. Az ismételhetőség ( $r$ ) akkor teljesül, ha ugyanazon eljárással ugyanazon mintából ugyanazon feltételek mellett (azonos vizsgáló személy, azonos eszközök, azonos laboratórium és rövid időkülönbség) az előírt számú mérésismétlésekből számított átlag és/vagy szórás nem haladja meg az adott módszerre előírt határértéket.

5.2. A szórás ( $SD_r$ ) az ismételhetőségi feltételek mellett kapott eredményekből számított adat.

5.3. A relatív szórás ( $RSD_r$ ) az ismételhetőségi feltételek mellett kapott eredményekből számított adat [ $RSD_r = (SD_r / X_{\text{átlag}}) \times 100$ , ahol  $X_{\text{átlag}}$  a mérésismétlések átlaga], amely százalékban (%), mint relatív hiba fejezhető ki.

5.4. Az összehasonlíthatóság ( $R$ ) akkor teljesül, ha ugyanazon eljárással ugyanazon mintából különböző feltételek mellett (különböző vizsgáló személy, különböző eszközök, különböző vizsgáló laboratóriumok és/vagy eltérő időpontok) az előírt számú mérésismétlésekből számított átlag eltérése nem haladja meg az adott módszerre előírt határértéket.

5.5. A mérések pontosságát az önellenőrzési kötelezettségen túlmenően a vonatkozó hazai és nemzetközi irányelveknek megfelelően szervezett körvizsgálatokkal is ellenőrizni kell.

## 6. Vizsgálati jegyzőkönyv

A vizsgálati jegyzőkönyvben meg kell adni a minta egyértelmű azonosítására szolgáló adatokat, az alkalmazott vizsgálati módszert és a vizsgálat eredményét. Meg kell adni továbbá az alkalmazott eljárás minden olyan részletét is, amely nincs rögzítve a vizsgálati módszer leírásában vagy választható. A vizsgálati jegyzőkönyvben fel kell tüntetni azokat a körülményeket, amelyek befolyásolhatták a vizsgálat eredményét.

## II. MELLÉKLET

### A NYERS TEJ MINTAVÉTELE

#### 1. Tárgy és alkalmazási terület

Ez a leírás megadja a nyers tehén-, juh-, kecske- és bivalytej (a továbbiakban: nyers tej) árkonzekvens minősítése céljából végzett mintavétel módszereit. A leírás nem alkalmazható a tejelő haszonállatok törzskönyvi ellenőrzésére szolgáló mintavételhez, továbbá nem vonatkozik a mintavételt követő laboratóriumi tevékenységekre.

#### 2. Fogalommeghatározások

- 2.1. *Árkonzekvens nyerstej-minősítés:* a nyers tej meghatározott rendszerességgel végzett fizikai-kémiai és higiéniai-mikrobiológiai vizsgálata a nyers tej külön jogszabályokban előírt minőségének megállapítása céljából.
- 2.2. *Nyerstej-minősítő laboratórium:* a külön jogszabály által kijelölt olyan akkreditált laboratórium, amely árkonzekvens nyerstej-minősítésre jogosult<sup>1</sup>.
- 2.3. *Illetékes hatóság:* a mintavétel állami felügyeletét ellátó minisztérium által kijelölt szervezet.
- 2.4. *Tejtétel:* a tejtermelő gazdaságban vagy a tejgyűjtőben tárolt, közvetlen fogyasztásra és/vagy feldolgozásra szánt nyers tej.
- 2.5. *Mintavétel:* az a művelet, amellyel a tejtételből a mintát kiveszik, és eredeti állapotának megőrzése céljából megfelelően kezelik.
- 2.6. *Minta:* a tejtételből árkonzekvens minősítésre elkülönített rész, amely a mintavételre kijelölt tejtétel egészét reprezentálja.

### 3. Általános követelmények

#### 3.1. A mintavétel személyi feltételei

A mintavevő személy fertőző betegségekben nem szenvedhet, amelyet a külön jogszabályban meghatározott munka-alkalmassági dokumentummal igazolni köteles.

Mintavételt az a személy végezhet, aki az arra felhatalmazott intézményben szakirányú képzésben vett részt, és eredményes vizsgát tett. Sikeres vizsga esetén a mintavevő az oktatási intézménytől bizonyítványt kap. A mintavevő 5 évente köteles szakirányú továbbképzésen részt venni, és bizonyítványát megújítani. A mintavevők nyilvántartásáról és „Nyerstej mintavevő” feliratú, számozott bélyegzővel való ellátásáról a nyerstej-minősítő laboratórium gondoskodik<sup>1</sup>. A mintavevő a mintavételt a nyerstej minősítő laboratórium képviselőjében végzi, ezért a mintavétellel összefüggő tevékenységéről a laboratóriumnak tartozik beszámolási kötelezettséggel.

#### *Megjegyzés*

A mintavevő személyeket az illetékes hatóság is nyilvántartásba veheti.

#### 3.2. Az érdekelt felek képviselője

Az érdekelt feleknek, illetve azok képviselőinek biztosítani kell azt a lehetőséget, hogy a mintavételkor jelen lehessenek. A gyakorlatban azonban előfordulhatnak olyan körülmények, amikor a mintavételkor a minta tulajdonosa nincs, vagy nem tud jelen lenni. Egyoldalú mintavétel kizárólag akkor végezhető, ha annak feltételeit a mintavevő és a minta tulajdonosa hivatalos okiratban (pl.: felvásárlási szerződésben) szabályozta. Az egyoldalú mintavétel tényét a mintavételi jegyzőkönyvben fel kell tüntetni.

#### 3.3. A minta zárása és jelölése

A mintát a sértetlenséget és az azonosíthatóságot biztosító módon zárni, illetve jelölni kell.

#### 3.4. A mintavételi jegyzőkönyv

A mintavételről hivatalos jegyzőkönyvet kell felvenni. A jegyzőkönyvben fel kell tüntetni minden olyan adatot, amelyek alapján a mintavétel helye, időpontja és a mintavételben résztvevő személyek azonosíthatók, illetve a mintavétel szabályszerűsége ellenőrizhető.

### 4. Mintavételi eszközök és anyagok

#### 4.1. A mintavevő személy felszerelése

A mintavételt végző személy felszerelése a következő eszközökből és anyagokból álljon:

- a) merev falú hűtőtáska,
- b) hűtőtáskaként megfelelő számú jégakkumulátor a minták hűtve tárolásához,
- c) a nyerstej-minősítő laboratóriumok által sterilizált, tartósítószerrel (10.1.pont) ellátott műanyag mintatartó edény,
- d) hűtőtáskaként legalább 1 db mintatartó keret,
- e) hőmérő a mintavételre kijelölt tej és a hűtőtáska hőmérsékletének ellenőrzésére,
- f) steril pipetta vagy egyszer használatos fecskendő és tű vagy merítő mintavevő,
- g) zsineg és ragasztószalag a mintatartó edény zárásához,

<sup>1</sup> Jelenleg a Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft. Kutató-Élelmiszervizsgáló és Nyerstej Minősítő Laboratóriuma

h) a mintavevő személyt azonosító számozott bélyegző.

#### 4.2. A mintavételhez szükséges egyéb eszközök és anyagok

A mintavétel helyszínén a mintavételhez a következő eszközöket és anyagokat kell biztosítani:

- a) kézi vagy gépi működtetésű keverők a mintavételre kijelölt tejtétel egyneműsítéséhez,
- b) rozsdamentes acélból vagy a tisztító-fertőtlenítő szereknek ellenálló anyagból készült edény (pl. vödör),
- c) tisztító-fertőtlenítő szerek és eszközök (pl. kefék) a mintavételi pontok előkészítéséhez.

### 5. A mintavevő eszközök és a mintatartó edények előkészítése

#### 5.1. Általános előkészítési előírások

5.1.1. Az 5.2.1.- és az 5.2.2. pontban előírt módszerrel sterilizált eszközök eredeti, sértetlen csomagolásban, elkülönített, tiszta helyen (pl. szekrényben) 30 napig tárolhatók.

5.1.2. Az 5.2.3., az 5.2.4. és az 5.2.5. pontokban ismertetett eljárások csak akkor alkalmazhatók, ha a mintavevő eszközt az előkészítés után azonnal felhasználják.

#### 5.2. A minta kivételére és tárolására szolgáló eszközök előkészítése

A minta kivételére használt eszközök (pl. pipetta, merítő mintavevő) legyenek tiszták és sterilek. Az eszközök sterilizálására az alábbiakban felsorolt módszerek egyike alkalmazható.

5.2.1. Hőálló anyagba vagy fémdobozba csomagolt eszközök sterilizálása 170-175 °C hőmérsékleten hőlég-sterilizátorban legalább 1 órán át.

5.2.2. Hőálló anyagba vagy fémdobozba csomagolt eszközök sterilizálása 121±1 °C hőmérsékleten, 100 kPa túlnyomáson, autoklávban legalább 20 percig. A mintavevő eszköz a használatkor legyen száraz.

Ha az 5.2.1. és az 5.2.2. pontokban leírt módszer nem alkalmazható, akkor alternatív eljárásként a következők választhatók.

5.2.3. A mintavevő eszköz 70% (V/V) töménységű etil-alkoholba merítése, majd leégetése átforrósodásig.

5.2.4. A mintavevő eszköz lelángolása úgy, hogy a lánggal az eszköz teljes felülete érintkezzen.

5.2.5. A mintavevő eszköz bemelegítése frissen készített nátrium-hipoklorit-oldatba (aktív klórtartalma legalább 200 mg/l) vagy jodoformoldatba (aktív jódtartalma 40-50 mg/l) vagy ezekkel azonos hatékonyságú, az illetékes hatóság által engedélyezett más fertőtlenítőszerbe legalább 5 perces időtartamra. Ezt követően a fertőtlenítőszer ivóvíz-minőségű vízzel le kell öblíteni. Az eszköz felületén maradt vizet a mintavételre kijelölt tejjel öblítsük le.

5.2.6. A minta tárolására szolgáló, gumidugóval és zárógyűrűvel ellátott műanyag flakonokat a nyerstej-minősítő laboratórium sterilizálja, majd steril körülmények között 0,9 ml tartósítószerrel (10.1. pont) adagol az edénybe. Az így előkészített flakon felhasználható 2-8 °C hőmérsékletű hűtőszekrényben tárolva, az edény tetején bélyegzővel jelzett időpontig.

### 6. A mintavétel időpontja

A mintavételt a nyerstej-minősítő laboratórium által meghatározott időpontban, az átadás-átvételt megelőzően kell végrehajtani.

### 7. A tejtétel egyneműsítése

#### 7.1. Általános előírások

7.1.1. A tejtételt a mintavétel előtt alaposan meg kell keverni. A tej keverése elvégezhető kézi vagy gépi módszerrel, amelyek alkalmazkodjanak:

- a mintavételre kijelölt tejtétel mennyiségéhez,
- a tárolóedény méretéhez és alakjához,
- a tej hőmérsékletéhez,
- ahhoz az időtartamhoz, amíg a tej a keverés előtt nyugalomban volt.

7.1.2. A tej egyneműsítésére használt keverők olyan kialakításúak legyenek, amelyek a tej megfelelő keverését úgy biztosítják, hogy abban fizikai-kémiai vagy higiéniai-mikrobiológiai elváltozást nem okoznak. A tartályok, az edények eltérő mérete és formája miatt nem lehet olyan általános keverőtípust ajánlani, amely valamennyi célra megfelel. A keverőket úgy kell elkészíteni, hogy



azok hatékonyan tisztíthatók, fertőtleníthetők legyenek, és a tárolóeszköz belső felületét ne rongálják (pl.: karcolás, horpadás).

#### 7.2. A tej keverése kannában és kisméretű tartályban kézi módszerrel

Kannából vagy kisebb tartályokból végzendő mintavétel előtt a keverőt az edény fenekéig merítve, majd függőleges irányba mozgatva keverjük meg a tejet. A keverőt óvatosan merítsük, és gyorsabb mozdulattal húzzuk felfelé. Ügyeljünk arra, hogy a keverő perforált korongrésze a tej felszínét ne hagyja el. A tej keverését a felfölözött zsírréteg teljes egyneműsítéséig kell folytatni. Az edény falán tejszíngyűrű, illetve a tejben szemmel látható zsírkiválás nem maradhat.

#### 7.3. A tej keverése nagyméretű tartályokban

7.3.1. Nagyméretű tárolótartályokban lévő tej keverése a következő módszerekkel végezhető el:

- a tartályba épített, elektromos motorral meghajtott keverővel,
- a tartály bűvónyílásába épített elektromos motorral meghajtott keverővel,
- a tej keringtetésével, a tartály szivattyújának és csővezetékeinek segítségével.

7.3.2. A tejet a kívánt homogenitás eléréséig kell keverni. Ha a tárolóeszközben lévő tej mennyisége nem elegendő a gépi keveréshez (7.3.1. pont), a keverést kézi módszerrel kell elvégezni (7.2. pont).

7.3.3. A mintavételre kijelölt tejtétel akkor tekinthető homogénnek, ha

- nyitott tárolótartály esetében a tartály különböző pontjairól vett részminták zsírtartalma közötti különbség nem haladja meg a 0,1%-ot,
- zárt tárolótartály esetében a különböző keverési idők után vett részminták zsírtartalma 0,1%-nál nagyobb mértékben nem tér el egymástól.

7.3.4. Olyan nagyméretű tartályok esetében (pl. silók), amelyeknek alsó kivezető nyílása van, a keverés után a csapnál „pangó”, keveretlen tej maradhat vissza, ami a tételt nem reprezentálja. Ha a mintát a kivezető nyílásnál veszik, ezt a tejet a mintavétel előtt le kell engedni.

### 8. Mintavételi eljárások

A mintát közvetlenül a tejtétel megkeverése után, a még mozgásban lévő tejből kell venni. A minta mennyiségét a nyerstej-minősítő laboratórium határozza meg.

#### Megjegyzés

Az árkonzekvens nyerstej-minősítés céljára vett minta mennyisége jelenleg  $100 \pm 10$  ml.

#### 8.1. Kézi mintavétel

##### 8.1.1. Mintavétel nyitható fedelű tárolóeszközökből

Nyitható fedelű tárolóeszközökből a mintát közvetlenül a tej felszínéről kell kivenni. Ha a tej felszíne valamilyen ok miatt (pl. kis mennyiségű tej nagy térfogatú tartályban) nem érhető el, és a minta csak a tárolóeszköz leeresztő csapján keresztül vehető ki, akkor a csapot a mintavétel előtt a 8.1.2. pont szerint elő kell készíteni. Nagy felületű tartályok esetében a mintát a tartály több pontjáról vegyünk ki.

##### 8.1.2. Mintavétel zárt tárolóeszközökből

Zárt tárolóeszközökből végzendő mintavétel előtt a mintavételi pontot (pl. leeresztő szelep, mintavételi csap) tisztító-fertőtlenítőszerrel (5.2.5. pont) alaposan le kell mosni. A tisztító-fertőtlenítő szer maradványait ivóvíz-minőségű vízzel gondosan öblítsük le, majd egy megfelelő tisztaságú edénybe (pl. vödörbe) engedjük ki 10-15 liter tejet abból a célból, hogy a mintavételi pontról az öblítővizet is eltávolítsuk. Ezt a tejet tegyük félre, abból mintát venni tilos! A mintát a következő leeresztésből származó tejből kell venni.

#### Megjegyzés

Ha a tárolóeszközt felszerelték biztonságosan megközelíthető felső bűvónyílással, akkor a minta a bűvónyíláson át is vehető.

#### 8.2. Arányos mintavétel több tejtételből

Amikor a mintavételre kijelölt tejtétel több tartályban van, és az egyes tartályokban található tejet külön-külön nem kell megvizsgálni, arányos mintavételt kell végezni. A tej keverése és a mennyiségek feljegyzése után mindegyik tartályból reprezentatív részmintát kell venni. A részmintákat a tartályokban lévő tej összes mennyiségéhez viszonyított arányban kell venni, és ezek egyneműsített elegyből kell kivenni az előírt mintamennyiséget.

#### 8.3. Automata vagy félautomata mintavétel

A nyers tej mintavételéhez kizárólag azok az automata és félautomata mintavevők (továbbiakban: mintavevők) használhatók, amelyek teljesítik az alábbi követelményeket.

- a) Legyenek alkalmasak reprezentatív minta megvételére.
- b) A mintavevők által vett minta mennyisége 100 – 10.000 liter nagyságrendű tejmenyiség tartományban  $100 \pm 10$  ml legyen.
- c) A mintavevők áthordása nem haladhatja meg a 0,1%-ot (V/V).

A mintavevők megfelelő működését azok használatbavétele előtt, illetve a használat során rendszeres időközönként, évente legalább két alkalommal az a), a b) és a c) bekezdésekben hivatkozott jellemzők vizsgálatával kell ellenőrizni. A vizsgálati módszereket a 12. pont ismerteti. A mintavevők ellenőrző vizsgálatait és minősítésüket akkreditált laboratórium végezheti el.

*Megjegyzés:* az áthordás folyamatos mintavétel esetén az egymást követő minták közül a megelőző mintából a következő mintába kerülő nyers tej mennyisége térfogat-százalékban (V/V%).

## 9. A minta zárása és jelölése

### 9.1. A minta zárása

A minta zárásához zsineget és ragasztószalagot használjunk a következők szerint.

A zárógyűrű perforált fülein fűzzük át kb. 25-30 cm hosszúságú zsineget, majd hurokszerűen vezessük át közvetlenül a gyűrű alatt a mintatartó edény ellentétes oldalára. A zsinagszárazakat fogjuk össze, és néhányszor csavarjuk meg. Feszítsük meg a zsineget, és ragasztószalaggal rögzítsük. A ragasztást úgy helyezzük el, hogy az a flakont teljesen körbefogja, és a zsineget feszesen tartsa. A zárógyűrű tetejét a gumidugót teljesen lefedő ragasztással biztosítsuk. A zárásokat a mintatartó edény tetején és a zsinegen áthaladó részen bélyegzéssel, valamint aláírással hitelesíteni kell. A minta zárásán fel kell tüntetni a mintavétel dátumát (év, hónap, nap, óra, perc) is.

### 9.2. A minta azonosítása

A minta azonosításához a nyerstej-minősítő laboratóriumban készített számítógépes vonalkód-címkét kell használni. A vonalkódot a minták zárása után (9.1. pont) a mintatartó edény oldalára úgy kell felragasztani, hogy az ne takarja el a zárást hitelesítő bélyegzőt és az aláírásokat.

## 10. A minta tartósítása, tárolása és szállítása

### 10.1. A minta tartósítása

A mintát 0,9% (V/V) nátrium-azid – bronopol – furacin (NBF) összetételű tartósítószerrel, és 2-8 °C hőmérsékletű hűtéssel kell tartósítani. Az így kezelt minta vizsgálatát a mintavételtől számított 48 órán belül el kell végezni.

#### *Megjegyzés*

A minta tartósítható NBF-tartósítószer nélkül, csak hűtéssel is. Ebben az esetben a mintát jeges vízben 0-2 °C hőmérsékleten kell tárolni és szállítani. A módszerhez jégzúzalékra van szükség, amellyel a hűtőtáskát annak kb. 1/3-1/2 részéig meg kell tölteni. A mintát úgy helyezzük a hűtőtáskába, hogy a jeges víz a mintatartó edényt kb. kétharmadáig ellepje. A 0-2 °C-on tárolt minta vizsgálatát a mintavételtől számított 48 órán belül el kell végezni.

### 10.2. A minta tárolása, szállítása

A mintavétel után a mintát azonnal helyezzük 2-8 °C hőmérsékletű hűtőtáskába. A hűtőtáskában a mintán, a mintatartó kereten, a jégakkumulátorokon és az ellenőrző hőmérőn kívül egyéb eszközt vagy anyagot tárolni nem lehet. A mintát a lehető legrövidebb időn belül a kijelölt mintagyűjtő központba (jellemzően egy tejüzembe) kell szállítani. A mintagyűjtő központban a mintát az erre a célra rendszeresített, zárható hűtőszekrénybe kell átrakni. A hűtőszekrény hőmérséklete 2-8 °C között legyen. A hűtőszekrényben a mintákon és a még fel nem használt mintatartó edényeken kívül más eszköz vagy anyag nem tárolható. A mintatároló hűtőszekrényhez csak arra illetékes személy(ek) férhet(nek) hozzá.

## 11. A mintavételi jegyzőkönyv

A mintavételi jegyzőkönyvnek a következő adatokat kell tartalmaznia:

- a) a tejtermelő gazdaságot vagy a tejgyűjtőt azonosító kódszámot (9.2. pont),
- b) a mintavétel helyét, dátumát, időpontját (perc pontossággal),

- c) a mintavételben részt vevők neveit,
- d) a tejtételből vett minták számát,
- e) a minta tartósításának módszerét,
- f) a minták zárásának és jelölésének tényét,
- g) hivatkozást arra az előírásra, amely alapján a mintavételt végrehajtották,
- h) azt a tejmennyiséget, amelyből a mintát vették,
- i) az adott tejtermelő gazdaság vagy tejgyűjtő jellemző napi tejmennyiségét.

A jegyzőkönyvet a mintavevő személy és a mintatulajdonos vagy megbízott képviselőjének aláírásaival, továbbá a mintavevőt azonosító számozott bélyegzővel hitelesíteni kell.

## **12. Automata és félautomata mintavevők helyes működésének ellenőrzése**

### **12.1. Minta-megfelelőség (reprezentativitás) vizsgálata**

A minta-megfelelőséget (reprezentativitást) a tartálygépkocsi üzemszerű tejbegyűjtése során az automata vagy félautomata mintavevővel (továbbiakban: mintavevő) és az ezzel párhuzamosan, kézi módszerrel (kontroll) vett minták zsírtartalmának összehasonlító vizsgálatával kell ellenőrizni. A vizsgálatra legalább öt különböző olyan nyers elegytej-tételt (12.1.1.1. pont) kell kijelölni, amelyek zsírtartalma 3,0 - 4,0 g/100g közötti. A kijelölt tejtételeket a mintavétel előtt a 7. pontban előírtak szerint egyenlőssítjük. Először kézi módszerrel, majd a tej felszivattyúzása közben a mintavevővel veszünk mintát. A mintákat a 10. pontban előírtak szerint tartósítjuk és tároljuk. Az így kezelt minták vizsgálatát a mintavételtől számított 48 órán belül el kell végezni.

A kézi módszerrel (kontroll) és a mintavevővel vett mintapárok zsírtartalmait két-két párhuzamos méréssel a III. melléklet 1. pontjában meghatározott módszerrel és műszerrel (12.1.1.2. pont) kell meghatározni. A mintavevővel vett minták reprezentativitása akkor megfelelő, ha a kézi és a gépi módszerrel vett mintapárok átlagos zsírtartalmának eltérése  $\leq 0,07$  g/100g.

#### **12.1.1. Eszközök és anyagok**

##### **12.1.1.1. Nyers elegytej, 4-8 °C hőmérsékletre hűtött.**

##### **12.1.1.2. FTIR-műszer a zsírtartalom mérésére, feleljen meg a III. melléklet 1. pontjában előírt követelményeknek.**

### **12.2. A mintamennyiség vizsgálata**

A tartálygépkocsi üzemszerű tejbegyűjtése során a mintavevővel 100 - 1.000 - és 10.000 liter nagyságrendű nyers elegytej-tételekből (12.2.1.1. pont) egy-egy mintát veszünk, majd a minták mennyiségét 20 °C hőmérsékleten mérőhengerrel megmérjük. A mintamennyiség akkor megfelelő, ha az a megmintázott tejtételek mindegyikénél  $100 \pm 10$  ml.

*Megjegyzés:* a mintamennyiség ellenőrzése elvégezhető a minta reprezentativitás-, illetve áthordás vizsgálatok is, ha a tejmennyiség megfelel a hivatkozott tartományoknak.

#### **12.2.1. Eszközök és anyagok**

##### **12.2.1.1. Nyers elegytej, a hazai elegytejekre jellemző átlagos összetétellel, 4-8 °C hőmérsékletre hűtött.**

##### **12.2.1.2. Mérőhenger, üvegből vagy műanyagból készült, 1 ml osztású skálával ellátott, 20 °C hőmérsékleten alkalmas legalább 120 ml mérésére.**

### **12.3. Az áthordás vizsgálata**

A tartálygépkocsi szivattyújával kb. 100 liter nyers elegytejet (12.3.1.4. pont) szivattyúzunk fel, miközben a mintavevővel mintát veszünk. Ezután a felszívó tömlőt (12.3.1.3. pont) a megfelelő pillangószelepek zárása után leválasztjuk a tejtartályról (12.3.1.1. pont), majd a vezetékekben maradt tejet a gépkocsi szivattyújával eltávolítjuk. Ezt követően a felszívó tömlőt (12.3.1.3. pont) a víztartályhoz (12.3.1.2. pont) csatlakoztatjuk és 100 liter víz (12.3.1.5. pont) felszivattyúzása közben a mintavevővel ismét mintát veszünk. A vizsgálatot háromszor megismételjük. A vízmintákat a 10. pontban előírtak szerint tartósítjuk és tároljuk. Az így kezelt minták vizsgálatát a mintavételtől számított 48 órán belül el kell végezni.

Az áthordás vizsgálat előtt a nyers elegytejből (12.3.1.4. pont) és a vízből (12.3.1.5. pont) mintát veszünk. A vízmintából és a tejből 0,05-0,1-0,5-1,0- és 1,5% (V/V%) tejkoncentrációval hígítási sort készítünk. A minták fényelnyelését fotométerrel (12.3.1.6. pont) 850 nm hullámhosszon, hígításonként 3-3 párhuzamos vizsgálatával megmérjük, és az eredményekből kiszámítjuk a

tejkoncentráció-abszorbancia összefüggést megadó regressziós egyenletet. A mintavevő által vett vízminták abszorbanciáját 3-3 párhuzamos mérésel fotométerrel (12.3.1.6. pont) 850 nm hullámhosszon vizsgáljuk. A vízminták átlagos abszorbanciája és a regressziós egyenlet alapján kiszámítjuk a tej koncentrációját a vízben, azaz a mintavevő áthordását. Az áthordás mértéke egyik vizsgálat esetében sem haladhatja meg a 0,1%-ot (V/V%)

#### 12.3.1. Eszközök és anyagok

12.3.1.1. Tejtartály, rozsdamentes acélból, legalább 400 liter űrtartalommal, alsó kifolyónyílással, pillangószeleppel zárhatóan.

12.3.1.2. Víz tartály, rozsdamentes acélból készült, legalább 400 liter űrtartalommal, alsó kifolyónyílással, pillangószeleppel zárhatóan.

12.3.1.3. Felszívó tömlő, tartálygépkocsra szerelten, max. 15 méter hosszú.

12.3.1.4. Nyers elegytej, a hazai elegytekre jellemző átlagos összetétellel, 4-8 °C hőmérsékletre hűtött.

12.3.1.5. Víz, ivóvíz minőségű.

12.3.1.6. Fotométer, amellyel az abszorpció 850 nm hullámhosszon mérhető.

### III. MELLÉKLET VIZSGÁLATOK

#### 1. A ZSÍR-, A FEHÉRJE-, A TEJCUKOR- ÉS A ZSÍRMENTES SZÁRAZANYAG-TARTALOM MEGHATÁROZÁSA

##### 1.1. Alkalmazási terület

Ez a módszer a nyers tej zsír-, fehérje-, tejcukor- és zsírmentes szárazanyag-tartalmának Fourier-transzformációs infravörös abszorpciós (FTIR) elven alapuló műszerekkel való meghatározására vonatkozik.

##### 1.2. Fogalommeghatározás

*FTIR-műszer:* olyan sorozatvizsgálatra alkalmas automata készülék, amely g/100 g mértékegységben meghatározza a nyers tej zsír-, fehérje-, tejcukor- és zsírmentes szárazanyag-tartalmát, ha azt a műszer gépkönyvében foglaltak szerint üzemeltetik.

##### 1.3. A vizsgálat elve

A vizsgálandó minta felmelegítése (1.7. pont), egyneműsítése után az abszorbeált infravörös sugárzás mennyiségét mérjük különböző hullámhosszokon.

- Zsírtartalom: a glicerid-észter kötések karbonilcsoportjai (C=O) által 5,7 µm hullámhosszon és/vagy a zsírsavmolekulák telített „C-H” kötései által 3,5 µm hullámhosszon elnyelt infravörös sugárzást mérjük.
- Fehérjetartalom: a peptidkötések „N-H” csoportja által 6,5 µm hullámhosszon elnyelt infravörös sugárzást mérjük.
- Tejcukortartalom: a laktózmolekula hidroxilcsoportjai (-OH) által 9,5 µm hullámhosszon elnyelt infravörös sugárzást mérjük.
- Szárazanyag-tartalom: a „C-C” kötések által 8,6 µm hullámhosszon elnyelt infravörös sugárzást mérjük, valamint a fehérjetartalmat.

##### *Megjegyzés*

A zsírmentes szárazanyag-tartalom származtatott mennyiség, amelyet a műszer a szárazanyag- és zsírtartalom különbsége alapján számít ki.

##### 1.4. Berendezések és eszközök

###### 1.4.1. Infravörös műszer

Az FTIR-elven alapuló olyan sorozatvizsgálatra alkalmas automata készülék, amit a gyártó utasításainak megfelelően kell üzemeltetni.

1.4.2. *Vízfürdő,* hőmérsékletszabályozott, áramlásos rendszerű, amely alkalmas  $40 \pm 2$  °C hőmérséklet tartására.

##### 1.5. Vegyszerek

A műszer üzemeltetéséhez kizárólag a műszer gyártója által előírt vegyszereket szabad használni.

###### 1.5.1. Zérófolyadék

A műszer zérópontjának beállítására, illetve ellenőrzésére szolgáló olyan folyadék, amelyet a gyártó előírásai szerint kell elkészíteni és használni.

#### 1.5.2. *Mosóoldat*

A műszer áramlási rendszerének tisztítására szolgáló olyan oldat, amelyet a gyártó előírásainak megfelelően kell elkészíteni és használni.

#### 1.5.3. *Standardizáló oldat*

A műszer optikai rendszerének beállítására szolgáló olyan oldat, amelyet a gyártó előírásai szerint kell használni.

#### 1.5.4. *Kontrollminta*

A műszer mérési pontosságának rendszeres ellenőrzésére szolgáló olyan igazolt minőségű tejmintá, amelyet akkreditált laboratóriumban készítettek, és zsír-, fehérje-, tejcukor-, szárazanyag- és zsírmentes szárazanyag-tartalmát referencia-módszerekkel határozták meg.

#### 1.5.5. *Kalibrációs tejmintá-sorozat*

A műszer rendszeres kalibrálására, illetve a kalibráció pontosságának ellenőrzésére szolgáló olyan igazolt minőségű tejminták, amelyeket akkreditált laboratóriumban készítettek, és amelyek zsír-, fehérje-, tejcukor-, szárazanyag- és zsírmentes szárazanyag-tartalmát referencia-módszerekkel határozták meg. A kalibrációs tejmintá-sorozat legalább 10 db olyan elemi mintából álljon, amelyek zsír-, fehérje-, tejcukor-, szárazanyag- és zsírmentes szárazanyag-tartalma átfogja a jellemző mérési tartományt.

### 1.6. A műszer kalibrálása

A műszert szükség szerint, de havonta legalább egyszer kalibrálni kell. A kalibrálást a műszer standardizálása után (1.5.3. pont), a használati utasításnak megfelelően kell elvégezni. A kalibrációhoz kizárólag az 1.5.5. pont szerinti minták használhatóak. A műszer kalibrálása akkor megfelelő, ha a kalibrációt jellemző paraméterek, úgymint:

- a regressziós egyenes meredeksége ( $tga$ ) és metszéspontja ( $b$ ),
- a becslés hibája ( $Sy_{(x)}$ ),
- a kalibráció standard hibája (SEC),
- a determinációs együttható ( $R^2$ )

kielégítik a műszer használati utasításában előírt határértékeket.

### 1.7. A vizsgálati minta előkészítése

A mintát a vizsgálat előtt vízfürdőben (1.4.2. pont) melegítsük  $40 \pm 2$  °C hőmérsékletre.

### 1.8. Eljárás

A vizsgálatot a használati utasításban leírt módon a műszer automatikusan elvégzi. Ügyeljünk arra, hogy a készülék keverője hatékonyan működjön, úgy, hogy a zsír eloszlása a mintában a lehető legegyszerűsebb legyen. A vizsgálatot a minta felmelegítésétől (1.7. pont) számított 30 percen belül el kell végezni. A minta zsír-, fehérje-, tejcukor- és zsírmentes szárazanyag-tartalma a műszer kijelzőjéről g/100 g mértékegységben közvetlenül leolvasható.

### 1.9. Pontossági követelmények

A műszerrel mért zsír-, fehérje-, tejcukor- és zsírmentes szárazanyag-tartalomra vonatkozó eredmények csak abban az esetben fogadhatóak el, ha a műszer kielégíti a mérési pontosságra előírt követelményeket.

#### 1.9.1. *Zérópont-ellenőrzés*

A műszer zérópontját a vizsgálatok megkezdése előtt, sorozatvizsgálat esetén minden 50. mérés után, továbbá a vizsgálatok befejezésekor a gyártó által előírt vegyszerrel (1.5.1. pont) és módon kell ellenőrizni. A műszer zérópontja akkor megfelelő, ha a zsír-, a fehérje-, a tejcukor- és a zsírmentes szárazanyag-csatornákon mért érték a  $\pm 0,02$  g/100 g-ot nem haladja meg.

#### 1.9.2. *Az ismételhetőség ( $r$ ) ellenőrzése*

Az ismételhetőséget a vizsgálatok megkezdése előtt a kontrollminta (1.5.4. pont) öt párhuzamos mérésével kell ellenőrizni. A mérés ismételhetősége akkor megfelelő, ha az 5 mérésből számított szórás ( $SD_r$ ) a zsír-, a fehérje- és a tejcukorcsatornákon egyaránt  $\leq 0,014$  g/100 g.

#### 1.9.3. *Az összehasonlíthatóság ( $R$ ) ellenőrzése*

Az összehasonlíthatóságot a vizsgálatok megkezdése előtt a kontrollminta (1.5.4. pont) két párhuzamos mérésével, sorozatvizsgálat közben minden 50. mérés után a kontrollminta egy mérésével, valamint a vizsgálatok befejezését követően a kontrollminta két párhuzamos mérésével kell ellenőrizni. A mérés

összehasonlíthatósága akkor megfelelő, ha a mért és a referencia-értékek különbsége a zsír, a fehérje és a tejcukor esetében  $\leq 0,07$  g/100 g, a zsírmentes szárazanyag-tartalom vonatkozásában pedig  $\leq 0,1$  g/100 g.

#### 1.9.4. Áthordásvizsgálat

A műszer áthordását szükség szerint, de hetente legalább egyszer a gyártó utasításai szerint kell ellenőrizni. Az áthordás a zsír-, a fehérje-, a tejcukor- és a zsírmentes szárazanyag-tartalom vonatkozásában egyaránt legyen kisebb, mint 1%.

*Megjegyzés:* az áthordás sorozatvizsgálat esetén az egymást követő minták közül a megelőző mintából a következő mintába kerülő tejalkotók (zsír, fehérje, tejcukor, zsírmentes szárazanyag) mennyisége tömegszázalékban (m/m%).

### 1.10. Az eredmények megadása

A vizsgálati eredményeket g/100 g mértékegységben, két tizedesjegyre kell megadni.

## 2. A FAGYÁSPONT MEGHATÁROZÁSA

### 2.1. Alkalmazási terület

Ez a módszer a nyers tej fagyáspontjának termisztoros krioszkópokkal való meghatározására vonatkozik.

### 2.2. Fogalommeghatározás

2.2.1. *A nyers tej fagyáspontja:* ezen módszer szerint elvégzett mérés értéke Celsius-fokban ( $^{\circ}\text{C}$ ).

2.2.2. *Termisztoros krioszkóp:* olyan sorozatvizsgálatra alkalmas automata készülék, amely  $^{\circ}\text{C}$ -ban meghatározza a nyers tej fagyáspontját, ha azt a műszer gépkönyvében foglaltak szerint üzemeltetik.

### 2.3. A vizsgálat elve

A vizsgálandó mintát, annak állandó keverése mellett a krioszkóp meghatározott hőmérsékletre túlhűti, majd mechanikai úton (vibrációval) kiváltja a minta kristályosodását. A kristályképződés hatására a minta hőmérséklete az egyensúlyi állapotot jellemző ún. platóig folyamatosan emelkedik. A fagyáspont az a legnagyobb hőmérséklet, amit a műszer a fagyasztási impulzust követő 30 másodpercen belül mér.

### 2.4. Berendezések és eszközök

A szokásos laboratóriumi eszközök és a következők.

#### 2.4.1. Krioszkóp

Sorozatvizsgálatra alkalmas automata műszer, amely a következő főbb egységekből áll:

- hűtőfürdő a minta túlhűtésére,
- termisztor (félvezető ellenállás-hőmérő) a minta hőmérsékletének mérésére,
- keverősár az egyenletes hőeloszlás biztosításához,
- értékelő és kijelző egység.

2.4.2. *Küvetta,* a vizsgálathoz külön szabványban meghatározott minőségű és méretű küvetta használható.

2.4.3. *Automata pipetta,* állítható térfogatú (1-5 ml)  $\pm 0,1$  ml pontossággal, cserélhető műanyag heggyel a minta beméréséhez.

### 2.5. Vegyszerek

2.5.1. *Hűtőfolyadék,* a műszer használati utasításának megfelelően elkészített etilén-glikol-oldat.

#### 2.5.2. Kalibráló sóoldatok

A műszer rendszeres kalibrálására, illetve a kalibráció pontosságának ellenőrzésére olyan  $-0,408$  és  $-0,600$   $^{\circ}\text{C}$  közötti fagyáspontú, igazolt minőségű nátrium-klorid-oldatok használhatók, amelyeket akkreditált laboratóriumban készítettek, és amelyek fagyáspontját referencia-módszerrel határozták meg.

#### 2.5.3. Ellenőrző sóoldat

A műszer mérési pontosságának rendszeres ellenőrzésére szolgáló  $-0,512$   $^{\circ}\text{C}$  fagyáspontú olyan nátrium-klorid-oldat, amelyet akkreditált laboratóriumban készítettek, és amelynek fagyáspontját referencia-módszerrel határozták meg.

### 2.6. A műszer kalibrálása

A műszer kalibrálását és a vizsgálatok során a kalibráció pontosságának ellenőrzését (2.9.1. pont) a használati utasításnak megfelelően, ismert fagyáspontú nátrium-klorid-oldatokkal (2.5.2., 2.5.3. pont) kell elvégezni. A műszerkalibráció akkor megfelelő, ha a mért és a referencia-értékek eltérése  $\leq 0,002$   $^{\circ}\text{C}$ .

### 2.7. A vizsgálati minta előkészítése

A mintatartó edény többszöri, óvatos buktatásával és forgatásával keverjük meg a tejet. Ne keverjük a mintát olyan erősen, hogy a tejszír kiköppüljön vagy a minta felhabosodjon.

Pipettával (2.4.3. pont) mérjük ki a tejből a műszer használati utasításának megfelelő mennyiségű tejet egy tiszta, száraz küvettába (2.4.2. pont). Sorozatvizsgálat esetén minden bemérés előtt cseréljük ki a pipettahegyet.

## **2.8. Eljárás**

Győződjünk meg arról, hogy a termisztor és a keverőszár tiszta és száraz-e. Ha szükséges, azokat tiszta, száraz papírkendővel töröljük meg. Helyezzük a küvettát a krioszkóp tároló-rekeszébe, és indítsuk el a mérést. A mérést a használati utasításnak megfelelően a műszer automatikusan elvégzi, a minta fagyáspontja a krioszkóp kijelzőjéről, típustól függően, m°C, vagy °C mértékegységben leolvasható.

## **2.9. Pontossági követelmények**

A krioszkóppal mért fagyáspont csak abban az esetben fogadható el, ha a műszer kielégíti a mérési pontosságra előírt követelményeket.

### **2.9.1. A kalibrálás pontosságának ellenőrzése**

A műszerkalibrálás pontosságát a vizsgálatok megkezdése előtt, sorozatvizsgálat esetén minden 40. mérés után, továbbá a vizsgálatok befejezésekor ismert fagyáspontú nátrium-klorid-oldatokkal (2.5.2., 2.5.3. pont) kell ellenőrizni. A kalibráció akkor megfelelő, ha a mért és a referencia-értékek eltérése  $\leq 0,002$  °C.

### **2.9.2. Az ismételhetőség (r) ellenőrzése**

Az ismételhetőséget a vizsgálatok megkezdése előtt megfelelő minőségű nyers tej 10 párhuzamos mérésével kell ellenőrizni. A 2.7. pont szerint készítsük elő a mintát, majd végezzük el a méréseket (2.8. pont). A mérés ismételhetősége akkor megfelelő, ha a 10 mérésből számított relatív szórás (RSD<sub>r</sub>) kisebb, mint 0,5 %.

## **2.10. Az eredmények megadása**

A vizsgálat eredményét Celsiusban-fokban (°C), három tizedesjegyre kell megadni.

# **3. A SZOMATIKUS SEJTEK SZÁMÁNAK MEGHATÁROZÁSA**

## **3.1. Alkalmazási terület**

Ez a módszer a nyers tej szomatikus sejtszámának áramlásos citometrián alapuló műszerekkel való meghatározására vonatkozik.

## **3.2. Fogalommeghatározások**

**3.2.1. Szomatikus sejtek:** olyan sejtek, amelyek sejtmagjainak megfestett DNS-e meghatározott intenzitású fluoreszcenciát mutat.

**3.2.2. Sejtszámláló műszer:** olyan sorozatvizsgálatra alkalmas automata készülék, amely 1000 sejt/ml mértékegységben meghatározza a nyers tej szomatikussejt-számát, ha azt a műszer gépkönyvében foglaltak szerint üzemeltetik.

## **3.3. A vizsgálat elve**

A műszer automata mintavevője a vizsgálandó tejet az ún. előkészítő kamrába juttatja, ahol a mintához etidium-bromid-puffer-elegyet és hígító folyadékot adagol. A tej-festékkoldat-keverék ezután egy szűrőn halad át, amely eltávolítja a mérést zavaró szennyeződések (festékszemcsék, tejeredetű szilárd szennyeződések). A megfestett, szűrt mintát egy mikrofecskendő a mérőcellában folyamatosan áramló ún. vivőfolyadék belsejébe injektálja, amelynek eredményeként egy vékony mintasugár képződik. A mintasugár átmérője akkora, hogy a mérőcellán egyidejűleg csak egy szomatikus sejt képes áthaladni. A folyadékréteget ultraibolya fény sugározza be, ami a megfestett sejteket fénykibocsátásra készíti. A minta szomatikussejt-számát a műszer az impulzusszám alapján automatikusan határozza meg.

## **3.4. Berendezések és eszközök**

### **3.4.1. Sejtszámláló műszer**

Az áramlásos citometria elvén alapuló olyan sorozatvizsgálatra alkalmas automata készülék, amelyet a gyártó utasításainak megfelelően üzemeltetnek.

**3.4.2. Vízfürdő,** hőmérsékletszabályozott, áramlásos rendszerű, amely alkalmas  $40 \pm 2$  °C hőmérséklet tartására.

## **3.5. Vegyszerek**

A műszer üzemeltetéséhez kizárólag a műszer gyártója által előírt vegyszereket szabad használni.

#### 3.5.1. Etidium-bromid

A szomatikus sejtek megfestésére szolgáló olyan vegyszer, amelyet a gyártó előírásai szerint kell elkészíteni és használni.

##### *Figyelmeztetés*

Az etidium-bromid mérgező anyag, ezért kezelését a vonatkozó munka- és egészségvédelmi előírások betartásával kell végezni!

#### 3.5.2. Pufferoldat

A szomatikus sejtek permeabilitását növelő olyan oldat, amelyet a gyártó előírásai szerint kell elkészíteni és használni.

#### 3.5.3. Vivőfolyadék

A megfestett szomatikus sejtek egyenletes eloszlását biztosító olyan folyadék, amelyet a gyártó előírásai szerint kell elkészíteni és használni.

#### 3.5.4. Mosóoldatok

A műszer áramlási rendszerének tisztítására szolgáló olyan oldatok, amelyeket a gyártó előírásai szerint kell elkészíteni és használni.

#### 3.5.5. Mesterséges részecskeminta

A műszer optikai rendszerének ellenőrzésére szolgáló olyan minta, amelyet a gyártó előírásai szerint kell elkészíteni és használni.

#### 3.5.6. Kontrollminta

A műszer mérési pontosságának rendszeres ellenőrzésére szolgáló olyan igazolt minőségű tejminta, amelyet akkreditált laboratóriumban készítettek, és szomatikussejt-számát referencia-módszerrel határozták meg.

#### 3.5.7. Kalibrációs minta

A műszer rendszeres kalibrálására, illetve a kalibráció pontosságának ellenőrzésére szolgáló olyan igazolt minőségű tejminta, amelyet akkreditált laboratóriumban készítettek, és szomatikussejt-számát referencia-módszerrel határozták meg. A kalibrációt, illetve annak ellenőrzését legalább 2 db, egy kisebb ( $\approx 200.000$  sejt/ml) és egy nagyobb ( $\approx 450.000$  sejt/ml) sejtszámú mintával kell elvégezni.

### 3.6. A műszer kalibrálása

A műszer kalibrálását, illetve a kalibrálás pontosságát szükség szerint, de hetente legalább egy alkalommal a használati utasításnak megfelelően kell ellenőrizni. A kalibrációhoz kizárólag a 3.5.7. pont szerinti minták használhatók. A műszer kalibrációja akkor megfelelő, ha a mért és a referencia-értékek eltérése  $\leq 10\%$ .

### 3.7. A vizsgálati minta előkészítése

A mintát a vizsgálat előtt vízfürdőben (3.4.2. pont) melegítsük  $40 \pm 2$  °C hőmérsékletre.

### 3.8. Eljárás

A vizsgálatot a használati utasításban leírt módon a műszer automatikusan elvégzi. Ügyeljünk arra, hogy a készülék keverője hatékonyan működjön, úgy, hogy a szomatikus sejtek eloszlása a mintában a lehető legegyszerűsebb legyen. A vizsgálatot a minta felmelegítésétől (3.7. pont) számított 30 percen belül el kell végezni. A minta szomatikus sejtszáma a műszer kijelzőjéről 1000 sejt/ml mértékegységben leolvasható.

### 3.9. Pontossági követelmények

A műszerrel mért szomatikussejt-számra vonatkozó eredmény csak abban az esetben fogadható el, ha a műszer kielégíti a mérési pontosságra előírt követelményeket.

#### 3.9.1. Vakpróba

A műszer áramlási rendszerének tisztaságát a vizsgálatok megkezdése előtt és a vizsgálatok befejezése után a gyártó által előírt módon ellenőrizni kell. A vakpróba eredménye akkor megfelelő, ha az nem haladja meg a műszer használati utasításában megadott határértéket.

#### 3.9.2. Az optikai rendszer ellenőrzése

A műszer optikai rendszerét a vizsgálatok megkezdése előtt a mesterséges részecskeminta (3.5.5. pont) mérésével a használati utasításban foglaltak szerint kell ellenőrizni. A vizsgálat eredménye akkor megfelelő, ha az teljesíti a gyártó által megadott határértékeket.



### 3.9.3. Az ismételhetőség (r) ellenőrzése

Az ismételhetőséget a vizsgálatok megkezdése előtt a kontrollminta (3.5.6. pont) öt párhuzamos mérésével kell ellenőrizni. A mérés ismételhetősége akkor megfelelő, ha az 5 mérésből számított relatív szórás (RSD<sub>r</sub>) kielégíti a következő határértékeket.

- Ha a kontrollminta átlagos szomatikussejt-száma  $\leq 100.000$  sejt/ml, akkor a relatív szórás maximum 7 % lehet.
- Ha a kontrollminta átlagos szomatikussejt-száma 100.001 – 300.000 sejt/ml közötti, akkor a relatív szórás maximum 5 % lehet.
- Ha a kontrollminta átlagos szomatikussejt-száma 300.001 – 500.000 sejt/ml közötti vagy nagyobb, mint 500.000 sejt/ml, akkor a relatív szórás maximum 4 % lehet.

### 3.9.4. Az összehasonlíthatóság (R) ellenőrzése

Az összehasonlíthatóságot a vizsgálatok megkezdése előtt a kontrollminta (3.5.6. pont) két párhuzamos mérésével, sorozatvizsgálat közben minden 50. mérés után a kontrollminta egy mérésével, továbbá a vizsgálatok befejezését követően a kontrollminta két párhuzamos mérésével kell ellenőrizni. A mérés összehasonlíthatósága akkor megfelelő, ha a mért és a referencia-értékek különbsége nem haladja meg a 10%-ot.

## 3.10. Az eredmények megadása

3.10.1. A vizsgálat eredményét 1000 szomatikus sejt/ml mértékegységben kell megadni.

3.10.2. A nyers tej szomatikussejt-szám szerinti minőségét az egymást követő utolsó 3 hónap vizsgálati eredményeiből (3.10.1. pont) számított mértani átlag adja. A mértani átlagot a következő képlet alapján kell kiszámítani:

$$X_{\text{mértani átlag}} = \sqrt[n]{X_1 * X_2 * \dots * X_n},$$

ahol:

$X_1, X_2, \dots, X_n$  az egyedi vizsgálatok eredménye (3.10.1. pont), n az egyedi vizsgálatok száma.

## 4. A MIKROBASZÁM MEGHATÁROZÁSA

### 4.1. Alkalmazási terület

Ez a módszer a nyers tej mikrobaszámának áramlásos citometrián alapuló műszerekkel való meghatározására vonatkozik.

### 4.2. Fogalommeghatározások

4.2.1. *Mikrobák*: olyan sejtek, amelyek megfestett DNS-e meghatározott intenzitású fluoreszcenciát mutat.

4.2.2. *Mikrobaszámláló műszer*: olyan sorozatvizsgálatra alkalmas automata készülék, amely 1000 CFU/ml mértékegységben meghatározza a nyers tej mikrobaszámát, ha azt a műszer gépkönyvében foglaltak szerint üzemeltetik.

### 4.3. A vizsgálat elve

A műszer automata mintavevője a vizsgálandó tejet az ún. inkubátoregységbe juttatja, ahol többszöri szűréssel, homogénezéssel dezaggregálja a mikrobahalmazokat, majd enzimes kezeléssel lebontja a mérést zavaró tejalkotórészeket. Az előkezelést a mikroba-DNS etidium-bromiddal történő megfestése követi. A megfestett mintát egy mikrofecsiskendő a mérőcellában folyamatosan áramló ún. vivőfolyadék belsejébe injektálja, amely vékony mintasugarat képez. A mintasugár átmérője akkora, hogy a mérőcellán egyidejűleg csak egy mikrobasejt képes áthaladni. A folyadékréteget meghatározott hullámhosszú lézerfény sugározza be, ami a megfestett mikrobákat fénykibocsátásra készíteti. Az impulzusokat fotodetektor érzékeli. Az impulzusszám (egyedi baktériumszám) telepképző egységekre (CFU) való átszámítását és az eredményközlést egy konverziós táblázat alapján a műszer automatikusan elvégzi. A nyers tej árkonzekvens minősítésére csak az a mikrobaszámláló műszer használható, amelyhez van nemzeti konverziós táblázat. A nemzeti konverziós táblázatot az impulzusszám–CFU-szám összefüggését befolyásoló tényezők (pl. tartás-, takarmányozás- és fejéstechnológia, az évszakok változása, a tej hűtve tárolásának hőmérséklete és időtartama stb.) figyelembe vételével kell kidolgozni és rendszeresen ellenőrizni.

*Megjegyzés*

A nemzeti konverziós táblázat kidolgozása és rendszeres ellenőrzése (4.9.6. pont) a Magyar Tejgazdasági Kísérleti Intézet Kft. feladata.

#### **4.4. Berendezések és eszközök**

##### *4.4.1. Mikrobaszámláló műszer*

Az áramlásos citometria elvén alapuló olyan sorozatvizsgálatra alkalmas automata készülék, amelyet a gyártó utasításainak megfelelően üzemeltetnek.

4.4.2. *Vízfürdő*, hőfokszabályozott, amely alkalmas 8-10 °C hőmérséklet tartására.

#### **4.5. Vegyszerek**

A műszer üzemeltetéséhez kizárólag a műszer gyártója által előírt vegyszereket szabad használni.

##### *4.5.1. Etidium-bromid*

A mikrobák megfestésére szolgáló olyan vegyszer, amelyet a gyártó előírásai szerint kell elkészíteni és használni.

##### *Figyelmeztetés*

Az etidium-bromid mérgező anyag, ezért kezelését a vonatkozó munka- és egészségvédelmi előírások betartásával kell végezni!

##### *4.5.2. Pufferoldat*

A mikrobasejtek permeabilitását növelő olyan oldat, amelyet a gyártó előírásai szerint kell elkészíteni és használni.

##### *4.5.3. Enzimoldat*

A mérést zavaró tejalkotórészek (szomatikus sejtek, kazein micellák) szelektív lebontására szolgáló olyan oldat, amelyet a gyártó előírásai szerint kell elkészíteni és használni.

##### *4.5.4. Vivőfolyadék*

A megfestett mikrobák egyenletes eloszlását biztosító olyan folyadék, amelyet a gyártó előírásai szerint kell elkészíteni és használni.

##### *4.5.5. Mosóoldatok*

A műszer áramlási rendszerének tisztítására szolgáló olyan oldatok, amelyeket a gyártó előírásai szerint kell elkészíteni és használni.

##### *4.5.6. Liofilizált baktérium-kontroll*

A műszer optikai rendszerének és mérési pontosságának ellenőrzésére szolgáló olyan minta, amelyet a gyártó előírásai szerint kell elkészíteni és használni.

##### *4.5.7. Kontrollminta*

A műszer mérési pontosságának rendszeres ellenőrzésére szolgáló olyan igazolt minőségű tejminta, amelyet akkreditált laboratóriumban készítettek, és mikrobaszámát referencia vizsgálatokkal határozták meg.

##### *4.5.8. Kalibrációs minta*

A műszer rendszeres kalibrálására, illetve a kalibráció pontosságának ellenőrzésére szolgáló olyan igazolt minőségű tejminta, amelyet akkreditált laboratóriumban készítettek, és mikrobaszámát referencia-módszerrel határozták meg. A kalibrációt, illetve annak ellenőrzését legalább 2 db, egy kisebb ( $\approx 200.000$  CFU/ml) és egy nagyobb ( $\approx 400.000$  CFU/ml) mikrobaszámú mintával kell elvégezni.

#### **4.6. A műszer kalibrálása**

A műszer kalibrálását, illetve a kalibrálás pontosságát a vizsgálatok megkezdése előtt és azok befejezése után a használati utasításnak megfelelően kell ellenőrizni. A kalibráláshoz, illetve az ellenőrzéséhez kizárólag a 4.5.8. pont szerinti minták használhatók. A műszer kalibrációja akkor megfelelő, ha a mért és a referencia-értékek eltérése  $\leq 10\%$ .

#### **4.7. A vizsgálati minta előkészítése**

A minta hőmérsékletét a vizsgálat előtt vízfürdőben (4.4.2. pont) 8-10 °C hőmérsékletre állítsuk be.

#### **4.8. Eljárás**

A vizsgálatot a használati utasításban leírt módon a műszer automatikusan elvégzi. Ügyeljünk arra, hogy a készülék keverője hatékonyan működjön, úgy, hogy a mikrobák eloszlása a mintában a lehető legegyszerűsebb legyen. A minta mikrobaszáma a műszer kijelzőjéről 1000 CFU/ml mértékegységben leolvasható.

#### **4.9. Pontossági követelmények**

A műszerrel mért mikrobaszámra vonatkozó eredmény csak abban az esetben fogadható el, ha a műszer kielégíti a mérési pontosságra előírt követelményeket.

#### 4.9.1. Vakpróba

A műszer áramlási rendszerének tisztaságát a vizsgálatok megkezdése előtt és a vizsgálatok befejezése után a gyártó által előírt módon kell ellenőrizni. A vakpróba eredménye akkor megfelelő, ha az nem haladja meg a műszer használati utasításában megadott határértéket.

#### 4.9.2. Az optikai rendszer ellenőrzése

A műszer optikai rendszerét a vizsgálatok megkezdése előtt és a vizsgálatok befejezése után a liofilizált baktériumkontroll (4.5.6. pont) mérésével a használati utasításban foglaltak szerint havonta legalább egy alkalommal kell ellenőrizni. Az optikai rendszer ellenőrzését a liofilizált baktériumkontroll (4.5.6. pont) mérésével karbantartások, javítások után, továbbá abban az esetben is el kell végezni, ha a műszer 4.6. pont szerinti ellenőrzése nem megfelelő eredményt ad. A vizsgálat eredménye akkor megfelelő, ha az nem haladja meg a gyártó által megadott határértéket.

#### 4.9.3. Az ismételhetőség ( $r$ ) ellenőrzése

Az ismételhetőséget a vizsgálatok megkezdése előtt a kontrollminta (4.5.7. pont) öt párhuzamos mérésével kell ellenőrizni. A mérés ismételhetősége akkor megfelelő, ha az öt párhuzamos mérésből számított relatív szórás ( $RSD_r$ ) nem haladja meg a 8%-ot.

#### 4.9.4. Az összehasonlíthatóság ( $R$ ) ellenőrzése

Az összehasonlíthatóságot a vizsgálatok megkezdése előtt a kontrollminta (4.5.7. pont) és a kalibrációs minta (4.5.8. pont) 5-5 párhuzamos mérésével, sorozatvizsgálat közben minden 50. mérés után a kontrollminta egy mérésével, továbbá a vizsgálatok befejezését követően a kalibrációs minta öt párhuzamos mérésével kell ellenőrizni. A mérés összehasonlíthatósága akkor megfelelő, ha a mért és a referencia-értékek különbsége nem haladja meg a 10%-ot.

#### 4.9.5. Áthordásvizsgálat

A műszer áthordását a vizsgálatok megkezdése előtt a gyártó utasításai szerint kell ellenőrizni. Az áthordás értéke nem haladhatja meg a 0,5%-ot.

**Megjegyzés:** az áthordás sorozatvizsgálat esetén az egymást követő minták közül a megelőző mintából a következő mintába kerülő baktériumok mennyisége CFU %-ban.

#### 4.9.6. A konverziós táblázat ellenőrzése

A konverziós táblázat pontosságát szükség szerint, de évente legalább egy alkalommal a következők szerint kell ellenőrizni.

Határozzuk meg párhuzamosan ugyanazon nyerstej-minták CFU-számát referencia-módszerrel és a műszerrel. A vizsgálatokat úgy kell ütemezni, hogy a mintaszám havi rendszerességgel legalább 25, éves szinten legalább 300 db legyen. Az értékelésbe csak azok a minták vonhatók be, amelyek referencia-módszerrel meghatározott mikrobaszáma 10 ezer – 3 millió CFU/ml közötti. Az adatokat lineáris regresszióanalízissel és kétmintás t-próbával havonta illetve évente kell elemezni. A konverziós táblázat pontossága akkor megfelelő, ha

- a regressziós egyenes meredeksége ( $tga$ ) és metszéspontja ( $b$ )  $P=95\%$  megbízhatósági szinten nem tér el egytől ( $tga_{P=95\%}=1$ ), illetve nullától ( $b_{P=95\%}=0$ ),
- a becslés hibája ( $Sy_{(x)}$ )  $\leq 0,3 \lg CFU$ ,
- a determinációs együttható értéke ( $R^2$ ) legalább 0,9,
- a kétmintás t-próba eredménye alapján a referencia-módszerrel és a műszerrel mért CFU-számok különbsége  $P=95\%$  megbízhatósági szinten nem tér el a nullától.

### 4.10. Az eredmények megadása

4.10.1. A vizsgálat eredményét 1000 CFU/ml mértékegységben kell megadni.

4.10.2. A nyers tej mikrobaszám szerinti minőségét az egymást követő utolsó 2 hónap vizsgálati eredményeiből (4.10.1. pont) számított mértani átlag adja. A mértani átlagot a következő képlettel kell kiszámítani:

$$X_{\text{mértani átlag}} = \sqrt[n]{X_1 * X_2 * \dots * X_n},$$

ahol:

$X_1, X_2, \dots X_n$  az egyedi vizsgálatok eredménye (4.10.1.pont),  $n$  az egyedi vizsgálatok száma.

## 5. ANTIBIOTIKUMOK ÉS SZULFONAMIDOK KIMUTATÁSA

### 5.1. Alkalmazási terület

Ez a módszer a nyers tej antibiotikum- és szulfonamid-tartalmának kimutatását írja le mikrobaszaporodás-gátláson alapuló tesztanyaggal. A vizsgálatra olyan tesztanyag használható, amely megfelel az MSZ EN ISO 13969:2005 „Tej és tejtermékek. Mikrobainhibitor-vizsgálatok szabványos leírásának irányelvei (ISO 13969:2005)” szabvány követelményeinek.

### 5.2. Fogalommeghatározás

*Tesztanyag: Geobacillus stearothermophilus (Bacillus stearothermophilus var. calidolactis C 953)* baktériumtörzset, agart, sav/bázis indikátort és a hivatkozott baktérium szaporodásához szükséges tápanyagot tartalmazó anyag, amelyet a gyártó utasításainak megfelelően kell használni.

### 5.3. A vizsgálat elve

Az antibiotikumok és a szulfonamidok lassítják, korlátozzák vagy leállítják a *Geobacillus stearothermophilus (Bacillus stearothermophilus var. calidolactis C 953)* baktérium élettevékenységét, amelyet a tesztanyagban található sav/bázis indikátor színváltozása vagy színmegtartása jelez.

### 5.4. Berendezések és eszközök

5.4.1. *Vízfürdő vagy hőmérsékletszabályozott száraz-inkubátor*, amely alkalmas  $64 \pm 1$  °C hőmérséklet tartására.

5.4.2. *Automata pipetta*, 0,1 ml térfogatú, egyszer használatos műanyag hegygel, amely alkalmas a minta bemérésére.

5.4.3. A gyártó által vizsgálatra előkészített *tesztanyag*, amely lehet sorozatvizsgálatra alkalmas, 96 mérőcellát tartalmazó lemez, vagy egyedi vizsgálatra alkalmas mérőcső.

### 5.5. Vegyszerek

#### 5.5.1. Negatív kontrollminta

A tesztanyag érzékenységének rendszeres ellenőrzésére szolgáló olyan igazolt minőségű antibiotikum- és szulfonamid mentes tejminta, amelyet akkreditált laboratóriumban készítettek.

#### 5.5.2. Pozitív kontrollminta

A tesztanyag érzékenységének rendszeres ellenőrzésére szolgáló olyan igazolt minőségű, 0,008 µg/ml penicillint tartalmazó tejminta, amelyet akkreditált laboratóriumban készítettek.

### 5.6. A vizsgálati minta előkészítése

A mintatartó edény többszöri, óvatos buktatásával és forgatásával keverjük meg a tejet. Ne keverjük a mintát olyan erősen, hogy a tejsír kiköpüljön, vagy a minta felhabosodjon.

### 5.7. Eljárás

#### 5.7.1. A tesztanyag ellenőrzése

A tesztanyag vizsgálatra kész állapotban kerül forgalomba. A szavatossági időn belül a tesztanyag érzékenységét a vizsgálatokkal párhuzamosan negatív és pozitív kontrollmintákkal (5.5.1.- 5.5.2. pont) ellenőrizni kell. A tesztanyag érzékenysége akkor megfelelő, ha a vizsgálat a kontrollmintákra jellemző eredményt (5.8. pont) ad.

#### 5.7.2. Vizsgálat

A vizsgálat előtt a tesztanyagról távolítsuk el a védőfóliát. Sorozatvizsgálatra alkalmas, lemezes kialakítású tesztanyag esetén legalább 3-3 mérőcellába, egyedi vizsgálatra alkalmas, csöves kialakítású tesztanyag esetén pedig 1-1 csőbe mérjük be 0,1 ml negatív és pozitív kontrollt (5.5.1. - 5.5.2. pont). A vizsgálandó mintából pipetázzunk 0,1 ml-t a mérőcellába vagy a mérőcsőbe. Sorozatvizsgálatkor minden bemérés előtt cseréljük ki a pipettahegyet. A vizsgálólemezt, illetve a vizsgálócsövet ragasszuk le védőfóliával, majd azt a tesztanyag használati utasításában megadott időtartamig inkubáljuk  $64 \pm 1$  °C hőmérsékleten. A vizsgálat értékelését az inkubálási idő letelte után csak akkor lehet elvégezni, ha a negatív és a pozitív kontrollmintákat tartalmazó mérőcellák, illetve mérőcsövek mindegyike a tesztanyag használati utasításában megadott színváltozást és színmegtartást mutatja.

### 5.8. Értékelés

A vizsgált mintában az antibiotikumok és a szulfonamidok hiányát vagy jelenlétét a tesztanyag használati utasításában megadott színváltozás vagy színmegtartás alapján kell értékelni.

#### **5.9. A vizsgálati eredmények megadása**

A vizsgálat eredményét „negatív” vagy „pozitív” jelzéssel kell megadni.

---

### **Pályázati felhívás a Magyar Államot megillető halászati jog hasznosítására**

#### **I.**

A halászátról és horgászátról szóló 1997. évi XLI. törvény 11. §-ának (4) bekezdése és 46. §-ának (3) bekezdése alapján a vidékfejlesztési miniszter megbízásából a Pest Megyei Kormányhivatal Földművelésügyi Igazgatósága, mint halászati hatóság pályázatot hirdet a Magyar Államot megillető halászati jogának hasznosítására.

A pályáztatott vízterület:

Délegyháza 015/20, 015/97, 015/98, 015/108, 015/111 hrsz 7,6 ha bányató

A pályázaton magán és jogi személyek vehetnek részt. A pályázat részletes kiírását tartalmazó dokumentum 10.000,- Ft díj ellenében átvehető a Pest Megyei Kormányhivatal Földművelésügyi Igazgatósága Vadászati és Halászati Osztályán (Gödöllő, Kotlán Sándor utca 1. Tel.: 06-82/527-580 Ügyintéző: Czeglédi Attila).

A pályázat benyújtásának helye: Somogy Megyei Kormányhivatal Földművelésügyi Igazgatósága.

A pályázat benyújtásának határideje: 2013. szeptember 30.

#### **II.**

A halászátról és horgászátról szóló 1997. évi XLI. törvény 11. §-ának (4) bekezdése és 46. §-ának (3) bekezdése alapján a vidékfejlesztési miniszter megbízásából a Veszprém Megyei Kormányhivatal Földművelésügyi Igazgatósága, mint halászati hatóság pályázatot hirdet a Magyar Államot megillető halászati jogának hasznosítására.

A pályáztatott vízterület:

Séd forrástól Veszprém város (Jutas puszta) szennyvíztelep befolyóig terjedő szakasza

A pályázaton magán és jogi személyek vehetnek részt. A pályázat részletes kiírását tartalmazó dokumentum 10.000,- Ft díj ellenében átvehető a Veszprém Megyei Kormányhivatal Földművelésügyi Igazgatósága Vadászati és Halászati Osztályán (Veszprém, Dózsa György u. 33. Tel.: 88/580-440 Ügyintéző: Perger Miklós halászati főfelügyelő).

A pályázat benyújtásának helye: Veszprém Megyei Kormányhivatal Földművelésügyi Igazgatósága.

A pályázat benyújtásának határideje: 2013. augusztus 31.

---

**Közlemény****a Magyar Államot megillető halászati jog hasznosításárákiírt pályázat visszavonásáról**

A halászatról és horgászatról szóló 1997. évi XLI. törvény 11. §-ának (4) bekezdése és 46. §-ának (3) bekezdése alapján a vidékfejlesztési miniszter megbízásából a Nógrád Megyei Kormányhivatal Földművelésügyi Igazgatósága, mint halászati hatóság a 2001. november 27-én a Szanda külterület 0170 hrsz-ú, Kiskérpusztai-víztározónak a Magyar Államot megillető halászati jogára vonatkozó pályázatot visszavonja.

---

**A Balaton oltalom alatt álló eredetmegjelölés termékleírásának módosítására vonatkozó kérelem****Termékleírás-módosítási kérelem****I. A kérelem benyújtója**

Név: Balaton-felvidéki Hegyközségi Tanácsa

Cím: 8261 Badacsony, Római út 2.

Telefonszám: +36 87 566 015

Fax: +36 87 566 015

E-mail cím: bederics@t-online.hu

Képviselő: Németh Iván elnök; Németh László titkár

Képviselt felek: Balaton-felvidéki Hegyközségi Tanács, (a Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa, a Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa, a Balatonfüred-Csopaki Borvidék Hegyközségi Tanácsa, a Nagy-Somlóai Borvidék Hegyközségi Tanácsa, valamint a Zalai Borvidék Hegyközségi Tanácsa képviselőjében)

**II. Földrajzi árujelző: Balaton/Balatoni (oltalom alatt álló eredetmegjelölés)****III. A módosítás tárgya****A. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ LÉNYEGES MÓDOSÍTÁSOK**

(A módosítás megváltoztatja az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően nem minősül kisebb jelentőségűnek)

**1. Balaton (Balatoni) oltalom alatt álló eredetmegjelölés átminősítése Balaton (Balatoni) oltalom alatt álló földrajzi jelzéssé**

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- I. név
- VIII./1./a (jelölési szabályok)

b) indoklás: A Balatoni Borrégiót alkotó 6 borvidék lehatárolt területeiről származó alapanyagból készült Balatoni borok minőségében, a borvidéki OEM-hez képest kevésbé hangsúlyosan jelennek meg a terroir elemek. A Balatoni borok esetében a kapcsolatot a földrajzi területtel a Balaton tó körül kialakult, történelmi gyökerekkel rendelkező turisztikai, természeti, gazdasági és természetvédelmi egységként működő Balaton Régió összefogó jellege adja elsősorban. Úgy ítéljük meg, hogy a Balatoni borok különleges minősége elsősorban a földrajzi eredethez és a Balaton hírnevéhez kapcsolódik. Ebből adódóan a termékleírás az OFJ közösségi kritériumoknak felel meg. Ezért döntöttünk úgy, hogy a

borvidéki OEM-ek fölött elhelyezkedő OFJ szintre módosítjuk a Balaton (Balatoni) termékleírást. Ennek megfelelően jelölési szabályoknál a tájbor hagyományos kifejezés használható.

## 2. Analitikai és érzékszervi jellemzők módosítása

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- II. Borok leírása (II/1; II/2)
- IV. Különös borászati eljárások (4. a szőlő minősége)

b) indoklás: Az OFJ kategória lehetőségek ad a minimális alkoholtartalom és a termés minimális cukortartalma esetében a paraméter 9 v/v %-ról 8 v/v%-ra történő csökkentésére. Döntésünket alátámasztja az alacsonyabb alkoholtartalmú borok iránti kereslet növekedése. Ezzel a lehetőséggel a versenyképesség növelése érdekében is élni szeretnénk. A fehér bor érzékszervi jellemzői közül, a színárnyalatra vonatkozó mondat megváltoztatása az analitikai paraméterekkel összefüggésben került pontosításra.

## 3. A maximális hozam növelése

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VI. Maximális hozam

b) indoklás: Az OFJ kategória magyarországi szabályozása lehetőséget ad a maximális hozam esetében a 100 hl/ha seprős újbor helyett, 120 hl/ha seprős újbor maximális hozamszint meghatározására, amivel a versenyképesség növelése érdekében élni szeretnénk.

## 4. Engedélyezett szőlőfajták körének bővítése

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- VII. engedélyezett szőlőfajták

b) indoklás: Az OFJ kategória lehetőségek ad az engedélyezett szőlőfajták között interspecifikus fajták szerepeltetésére, amely célkitűzésünket az organikus szőlőtermesztési módszerek várható bővülése is indokolja. A Balaton (Balatoni) termékleírás OFJ kategóriában történő átminősítését követően a Balatoni Borrégió kérni fogja a Balatonmelléki OFJ termékleírás törlését. Jelen módosítás keretében ezért szeretnénk bővíteni az engedélyezett fajták körét néhány interspecifikus fajta mellett, mindazon szőlőfajtákkal, ami a Balatonmelléki OFJ termékleírásában szerepelt, de a Balaton OEM-ben nem. Ezek között található tradicionális és új nemesítésű, valamint világfajták melyek termesztése az elmúlt 20 évben előtérbe került. Döntésünkkel az esetleges érdeksérelmeknek is szeretnénk elejét venni.

## 5. A borok édesítésére vonatkozó szabályozás

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- IV. Különös borászati eljárások

b) indoklás: Az eredeti OEM/OFJ átminősítési kérelemben csak a lehatárolt területen belül kívántuk engedélyezni a borok édesítését, holott a közösségi joganyag OFJ termékek esetében az édesítés helyét nem korlátozza. Mivel a Törley Pezsgőpincészet Kft az átminősítési kérelem ezen részével szemben kifogást nyújtott be, az édesítéssel kapcsolatos szabályozást, kompromisszumos megoldásként az alábbiak szerint kívánjuk módosítani. „Amennyiben az édesítés a termék előállítására engedélyezett területen kívül történik, abban az esetben az édesítési műveletet annak megkezdése előtt legkésőbb 15 napon belül be kell jelenteni az utolsó bor származási bizonyítványt kiadó hegybírónak.”

Bár borok édesítése jogilag nem tartozik a termék-előállításhoz, de gyakorlati tapasztalataink szerint alapvetően megváltoztathatja, esetenként leronthatja a bor eredeti minőségét. Ezért íránk elő az utolsó bor származási bizonyítványt kiadó hegybíró felé történő bejelentést. Célunk ezzel a szabályozással a Balatoni borok nyomon követhetősége és minőségvédelme.

## 6. A termék előállításához felhasználható szőlő származása

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- IV. Körülhatárolt terület

b) indoklás: Az OFJ közösségi szabályozásának előírásai szerint a termék előállításához felhasznált szőlő legalább 85 %-ban a földrajzi területről kell, hogy származzon. A Balatoni borok hírnevének és minőségének védelme érdekében, döntésünk értelmében továbbra is 100%-ban a lehatárolt területről kell származnia a szőlőnek. Ez nem jelent változást a jelenleg hatályos OEM termékleíráshoz képest, csupán megerősíti a balatoni termelők minőség iránti elkötelezettségét.

#### **7. A lehatárolt termőterület bővítése**

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- IV. Körülhatárolt terület

b) indoklás: A Balatonszárszó és Teleki településeket, a Balatonboglári Hegyközségi Tanács módosítási kérelme alapján a BET írásbeli szavazással 2012. október 5-én elfogadta. A Csapi, Nagytilaj, Tótszentmárton és Tekenye településeket a 2012. december 12-én tartott BET ülésen fogadtuk el. Az illetékes hegyközségi tanácsok a módosítási kérelemhez csatolták a 178/2009. korm. rendelet 2. § (3) megkövetelt igazolásokat. Ennek alapján a Balatoni Borrégió Tanácsa megszavazta termőterület bővítésének átvezetését a Balaton termékleírás esetében. Ezen települések szerves részei a Borrégiónak, ahol a szőlőtermelők azonos ökológiai feltételek között, azonos hagyományok szerint művelik évszázadok óta a szőlőt és készítenek belőle bort.

#### **B. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK**

(A módosítás megváltoztatja az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően kisebb jelentőségűnek minősül)

##### **1. Ellenőrző szervezet névváltozásának adminisztratív átvezetése:**

a) a termékleírás érintett fejezetei:

- X. Ellenőrző szervezetek

b) indoklás: A változás szervezet nevének módosítását vezeti át.

#### **C. AZ ÖSSZEFOGLALÓ DOKUMENTUM MÓDOSÍTÁSÁVAL NEM JÁRÓ KISEBB MÓDOSÍTÁSOK**

(A módosítás nem változtatja meg az összefoglaló dokumentumot és a 607/2009/EK bizottsági rendelet 20. cikk (4) bekezdésének megfelelően kisebb jelentőségűnek minősül)  
nincs

Kijelentem, hogy a jelen kérelemben foglalt módosításokat az érintett hegyközségek tagjai szabályszerűen összehívott közgyűlésen véleményezték. Ennek igazolását, továbbá a kisebbségi véleményt is tartalmazó közgyűlési jegyzőkönyveket csatolom.

Badacsony, 2012. 12. 18.



607/2009/EK bizottsági rendelet I. Melléklet

## Kérelem

## oltalom alatt álló eredetmegjelölés módosítási kérelme

Beérkezés dátuma (NN/HH/ÉÉÉÉ)

[a Bizottság tölti ki!]

Lapok száma (beleértve ezt a lapot)

22

A kérelem nyelve

Magyar

Az akta száma:

[a Bizottság tölti ki!]

## A kérelmező

A jogi vagy természetes személy neve

Balaton-felvidéki Hegyközségi Tanács, (a Badacsonyi Borvidék Hegyközségi Tanácsa, a Balatonboglári Borvidék Hegyközségi Tanácsa, a Balatonfüred-Csopak Borvidék Hegyközségi Tanácsa, a Nagy-Somlói Borvidék Hegyközségi Tanácsa, valamint a Zalai Borvidék Hegyközségi Tanácsa képviselőjében)

Teljes címe (házszám, utca neve, település, irányítószám)

Házszám

2

Utcanev

Római út

Irányítószám

8261

Település

Badacsony

Ország

Magyarország

Jogi státusz, méret és összetétel (jogi személyek esetén)

A hegyközségekről szóló 1994. évi CII. törvény alapján működő köztestület

Állampolgárság

---

Tel, fax, e-mail

Tel

+36 87 566 015

Fax

+36 87 566-015

E-Mail

bederics@t-online.hu

Közvetítő

Tagállami vagy harmadik országbeli hatóság

Tagállami szakminisztérium

A közvetítő(k) neve:

Vidékfejlesztési Minisztérium

Teljes címe (házszám, utca neve, település, irányítószám)

Házszám

11

Utcanev

Kossuth tér

Irányítószám

1055

Település

Budapest

Ország

Magyarország

Tel, fax, e-mail

Tel

+36 1 795 3844

Fax

+36 1 795 0091

E-Mail

[agrarpiaci@vm.gov.hu](mailto:agrarpiaci@vm.gov.hu)

Bizonyíték az oltalomra (harmadik ország esetén)

**Termékleírás**

Lapok száma

22

Aláíró(k) neve

Németh László...(titkár)

Németh Iván... (elnök)

Aláírás(ok)

**A termékleírás elérhetősége (link)**

[link a VM honlapra]

**BALATON TERMÉKLEÍRÁS**

**I. NÉV**

Balaton

változatok: Balatoni

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: földrajzi jelzés

## II. A BOROK LEÍRÁSA

### II/1. Szőlőből készült termékek kategóriái: bor

#### II/1A. Analitikai előírások

	Bortípus	Összes savtartalom [g/l]	Összes alkohol-tartalom [%vol]	Tényleges alkohol-tartalom [%vol]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Összes cukortartalom [g/l]	Maximális kénessav-tartalom [g/l]
1.	fehér	4,0 – 9,0	min. 8,0	9 – 15	1,08	*	**
2.	rozé	4,0 – 9,0	min. 8,0	9 – 15	1,08	*	**
3.	vörös	4,0 – 9,0	min. 8,0	9 – 15	1,2	*	***

\* a 607/2009/EK bizottsági rendelet XIV. melléklet „B” részének táblázata szerint

\*\* 5 g/l cukortartalom alatt 200 mg/l, afelett 250 mg/l

\*\*\* 5 g/l cukortartalom alatt 150 mg/l, afelett 200 mg/l

#### II/1B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	<b>Színe a halványzöldtől a világos arany árnyalatig változik.</b> Diszkrét, közepes illatintenzitású bor, melyben a fehér virágokra (bodza, jácint, nárcisz, hársfavirág, orgona, akác) jellemző illatjegyek jelennek meg. Ízértetben a gyümölcsösség mellett a lekerekedett savak, és a borok testessége jellemző, a Balatoni borokra enyhe kesernyés, mandulára emlékeztető íz világgal.
2.	rozé	A lazacszíntől a világos piros árnyalatig terjedő színvilág jellemző a Balatoni rozé borra. Közepes illatintenzitású rozéborokban a piros húsú gyümölcsök (szeder, málna, áfonya, meggy) illata mellett gyakran a vadrózsa, akácvirág és viola édeskés illatjegyek jelennek meg. Ízében a lekerekedett savak, alacsony tannintartalom mellett a testesség jellemző a balatoni rozé borokra egy a Balatoni borokra jellemző enyhén kesernyés lezárással.
3.	vörös	Rubinvörös színű bor, mely a vörös és bíbor jegyekkel egészülhet ki. Üde, gyümölcsös illatú vörösbor, melyben a piros húsú bogyós gyümölcsök (szeder, málna, egres, szamóca) illata közepes intenzitással jelenik meg, kiegészülve enyhe pörkölt, füstös tónusokkal és gyakran diszkrét animális illatokkal. Ízében a közepes tannintartalom és alkoholtartalom könnyedséget kölcsönöz a balatoni vörösbornak. Savai lekerekedettek és harmonikusan simulnak a gyümölcsös ízekkel (szeder, málna, ribizli, meggy), melynek végén gyakran egresre emlékeztető lezárási jellemző egy mandulára jellemző utóízzel.

### II/2. Szőlőből készült termékek kategóriái: pezsgő

#### II/2A. Analitikai előírások

	Bortípus	Összes savtartalom [g/l]	Összes alkohol-tartalom [%vol]	Tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósav-tartalom [g/l]	Összes cukortartalom [g/l]	Maximális kénessav-tartalom [g/l]
1.	fehér	4,0 – 9,0	min. 8,0	9 – 15	1,08	*	235
2.	rozé	4,0 – 9,0	min. 8,0	9 – 15	1,08	*	235
3.	vörös	4,0 – 9,0	min. 8,0	9-15	1,08	*	235

\* a 607/2009/EK bizottsági rendelet XIV. melléklet „A” részének táblázata szerint

#### II/2B. Érzékszervi jellemzők

	bortípus	érzékszervi jellemzők
1.	fehér	Színe halványzöldtől a világos arany árnyalatig változik. Illata a Balatonra jellemző fajtagazdagság miatt mindig üde, enyhén aromatikusan. Ízben lekerekedett savstruktúra jellemző, illetve a fajták sokszínűségéből eredő illat-komplexitás és gyümölcsös ízérzet.
2.	rozé	A Balatoni rozék az élénk lazac színtől a enyhén rózsaszín színig változik. Illatában a piros bogyós gyümölcsökre (cseresznye, meggy) jellemző közepes intenzitású gyümölcsösség jelenik meg. Érett lekerekedett savak jellemzőek ízében a Balatoni rozé pezsgőre, aminek véglecsengésében a termőfajra jellemző enyhe kesernyős ízérzet fedezhető fel.
3.	vörös	Rubinvörös szín jellemzi, mely vörös és bíbor színű tónusokkal egészülhet ki. Illatára a piros húsú gyümölcsök markáns dominanciája jellemző. Lekerekedett savainak és visszafogott tannintartalmának köszönhetően a Balatoni vörös pezsgőket a gyümölcsös ízek uralják.

### III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK

**A bor édesítése:** Amennyiben az édesítés a termék előállítására engedélyezett területen kívül történik, abban az esetben az édesítési művelet annak megkezdése előtt legkésőbb 15 napon belül be kell jelenteni az utolsó bor származási bizonyítványt kiadó hegybírónak.

#### A szőlőművelés szabályai:

1. a szőlő művelésmódja, térállása:
  - a) a 2006. szeptember 22. után telepített szőlőültetvények esetében:
    - i) művelésmód: ernyő, Moser, Sylvoz, alacsony- középmagas és magas kordon, Guyot, egyes függöny, fejművelés, bakművelés
    - ii) Telepített tőkehelyek száma: minimum 3 300 tő / hektár.
  - b) a 2006. szeptember 22. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú és telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Balaton oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott borászati termék a szőlőültetvény termésben tartásáig.
2. rügyterhelés: 14 rügy/m<sup>2</sup>
3. a szüret módja: Kézi és gépi
4. a szőlő minősége:

	bortípus	a szőlő minimális cukortartalma összes alkoholtartalomban kifejezve
<i>BOR</i>		
1.	fehér	134,9 g/l - 8 %vol
2.	Rozé	134,9 g/l - 8 %vol
3.	vörös	134,9 g/l - 8 %vol
<i>PEZSGŐ</i>		
4.	fehér	134,9 g/l - 8 %vol
5.	Rozé	134,9 g/l - 8 %vol
6.	vörös	134,9 g/l - 8 %vol

5. a szüret időpontjának meghatározása: az illetékes hegyközségi tanács döntése alapján.

#### IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

Andocs, Ábrahámhegy, Alsóörs, Aszófő, Badacsonytomaj, Badacsonytördemic, Bak, Balatonakali, Balatonalmádi, Balatonberény, Balatonboglár, Balatoncsicsó, Balatonederics, Balatonendréd, Balatonfőkajár, Balatonfüred, Balatongyörök, Balatonhenye, Balatonkenese, Balatonkeresztúr, Balatonlelle, Balatonőszöd, Balatonrendes, Balatonszabadi, **Balatonszárszó**, Balatonszemes, Balatonszepezd, Balatonszőlős, Balatonudvari, Balatonvilágos, Becsehely, Bérbaltavár, Borgáta, Borszörcsök, Böhönye, Celldömölk, Csabrendek, **Csapi**, Csáford, Cserszegtomaj, Csoma, Csopak, Csörnyeföld, Curgó, Dióskál, Doba, Dobri, Dörgicse, Egeraracs, Eszteregnye, Felsőörs, Galambok, Garabonc, Gyenesdiás, Gyugy, Gyulakeszi, Hegyesd, Hegymagas, Hévíz-Egregy, Hollád, Homokkomárom, Kaposhomok, Kaposkeresztúr, Káptalantóti, Karád, Kemeneskápolna, Kercseliget, Kerkateskánd, Kéthely, Kisapáti, Kissomlyó, Kőröshegy, Kötcse, Kővágóörs, Köveskál, Látrány, Lengyeltóti, Lenti, Lesencefalu, Lesenceistvánd, Lesencetomaj, Letenye, Lovas, Magyarszerdahely, Marcali, Mencshely, Mesteri, Miháld, Mindszentkál, Monostorapáti, Monoszló, Mosdós, Murarátka, Muraszemenye, Nagyberki, Nagykanizsa, Nagyrada, **Nagytilaj**, Nemesgulács, Nemesvita, Óbudavár, Ordacsehi, Orosztony, Örvényes, Pakod, Paloznak, Pécsely, Raposka, Révfülöp, Rezi, Rigyác, Salföld, Sármellék, Sáska, Somlójenő, Somlószőlős, Somlóvásárhely, Somogysámson, Somogytúr, Somogyzsitfa, Söjtör, Sümeg, Sümegprága, Szabadi, Szécsisziget, Szentantalfa, Szentbékál, Szentgyörgyvár, Szentjakabfa, Szigliget, Szólád, Szőlősgyörök, Tagyon, Tapolca, **Tekenye**, **Teleki**, Tihany, Tormafölde, **Tótszentmárton**, Uzsa, Valkonya, Várvolgy, Vászoly, Vindornyalak, Vindornyaszőlős, Visz, Vonyarcvashegy, Zajk, Zalabér, Zalahaláp, Zalakaros, Zalasabar, Zalasántó, Zalaszentgrót, Zamárdi, Zánka településeknek a szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészei

**A Balaton oltalom alatt álló földrajzi jelzésű borászati termék előállításához kizárólag a lehatárolt termőterületről származó szőlő használható fel.**

**V. MAXIMÁLIS HOZAM**

	bortípus	maximális hozam
<i>BOR</i>		
1.	fehér	120 hl/ha seprős újbort vagy 17 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 16,3 t/ha szőlő gépi szüret esetén
2.	rozé	120 hl/ha seprős újbort vagy 17 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 16,3 t/ha szőlő gépi szüret esetén
3.	vörös	120 hl/ha seprős újbort vagy 17 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 16,3 t/ha szőlő gépi szüret esetén
<i>PEZSGŐ</i>		
4.	fehér	120 hl/ha seprős újbort vagy 17 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 16,3 t/ha szőlő gépi szüret esetén
5.	rozé	120 hl/ha seprős újbort vagy 17 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 16,3 t/ha szőlő gépi szüret esetén
6.	vörös	120 hl/ha seprős újbort vagy 17 t/ha szőlő kézi szüret esetén, 16,3 t/ha szőlő gépi szüret esetén



## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

bortípus		engedélyezett fajták
<b>BOR</b>		
1. fehér		Bacchus, Piros Bakator, <b>Bianca</b> , Blauer silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, <b>Korai piros veltelíni</b> , Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Pintes, <b>Piros veltelíni</b> , <b>Pölöskei muskotály</b> , Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát Tramini, <b>Zalagyöngye</b> , Zefír, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld szilváni, <b>Zöld szagos</b> , Zöld veltelíni, <b>Viktória gyöngye</b> , <b>Viognier</b> , Vulcanus, Kékoportó, Pinot noir,
2. rozé		<b>Alibernet</b> , <b>Alicante Bouschet</b> , <b>Bíborkadarka</b> , Blauburger, <b>Baluer frühburgunder</b> , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, <b>Csókaszó</b> , <b>Domina</b> , <b>Dornfelder</b> , <b>Hamburgi muskotály</b> , Kadarka, <b>Kék bakator</b> Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, <b>Menoire</b> , Nero, Pinot noir, <b>Rubintos</b> , <b>Sagrantino</b> , Syrah, Szürkebarát, <b>Tannat</b> , Turán, Zweigelt
3. vörös		<b>Alibernet</b> , <b>Alicante Bouschet</b> , <b>Bíborkadarka</b> , Blauburger, <b>Baluer frühburgunder</b> , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, <b>Csókaszó</b> , <b>Domina</b> , <b>Dornfelder</b> , <b>Hamburgi muskotály</b> , Kadarka, <b>Kék bakator</b> Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, <b>Menoire</b> , Nero, Pinot noir, <b>Rubintos</b> , <b>Sagrantino</b> , Syrah, <b>Tannat</b> , Turán, Zweigelt
<b>PEZSGŐ</b>		
4. fehér		Bacchus, Piros Bakator, <b>Bianca</b> , Blauer silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, <b>Korai piros veltelíni</b> , Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Pintes, <b>Piros veltelíni</b> , <b>Pölöskei muskotály</b> , Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát Tramini, <b>Zalagyöngye</b> , Zefír, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld szilváni, <b>Zöld szagos</b> , Zöld veltelíni, <b>Viktória gyöngye</b> , <b>Viognier</b> , Vulcanus, <b>Alibernet</b> , <b>Alicante Bouschet</b> , <b>Bíborkadarka</b> , Blauburger, <b>Baluer frühburgunder</b> , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, <b>Csókaszó</b> , <b>Domina</b> , <b>Dornfelder</b> , <b>Hamburgi muskotály</b> , Kadarka, <b>Kék bakator</b> Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, <b>Menoire</b> , Nero, Pinot noir, <b>Rubintos</b> , <b>Sagrantino</b> , Syrah, <b>Tannat</b> , Turán, Zweigelt
5. rozé		Bacchus, Piros Bakator, <b>Bianca</b> , Blauer silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, <b>Korai piros veltelíni</b> , Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Pintes, <b>Piros veltelíni</b> , <b>Pölöskei muskotály</b> , Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát Tramini, <b>Zalagyöngye</b> , Zefír, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld szilváni, <b>Zöld szagos</b> , Zöld veltelíni, <b>Viktória gyöngye</b> , <b>Viognier</b> , Vulcanus, <b>Alibernet</b> , <b>Alicante Bouschet</b> , <b>Bíborkadarka</b> , Blauburger, <b>Baluer frühburgunder</b> , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, <b>Csókaszó</b> , <b>Domina</b> , <b>Dornfelder</b> , <b>Hamburgi muskotály</b> , Kadarka, <b>Kék bakator</b> Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, <b>Menoire</b> , Nero, Pinot noir, <b>Rubintos</b> , <b>Sagrantino</b> , Syrah, <b>Tannat</b> , Turán, Zweigelt
6. Vörös		Bacchus, Piros Bakator, <b>Bianca</b> , Blauer silvaner, Budai, Chardonnay, Chasselas, Csabagyöngye, Cserszegi fűszeres, Csomorika, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, <b>Korai piros veltelíni</b> , Korona, Kövérszőlő, Kövidinka, Leányka, Nektár, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pátria, Pinot blanc, Pintes, <b>Piros veltelíni</b> , <b>Pölöskei muskotály</b> , Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Rozália, Rózsakő, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Semillon, Szürkebarát Tramini, <b>Zalagyöngye</b> , Zefír, Zengő, Zenit, Zeus, Zöld szilváni, <b>Zöld szagos</b> , Zöld veltelíni, <b>Viktória gyöngye</b> , <b>Viognier</b> , Vulcanus, <b>Alibernet</b> , <b>Alicante Bouschet</b> , <b>Bíborkadarka</b> , Blauburger, <b>Baluer frühburgunder</b> , Cabernet franc, Cabernet sauvignon, <b>Csókaszó</b> , <b>Domina</b> , <b>Dornfelder</b> , <b>Hamburgi muskotály</b> , Kadarka, <b>Kék bakator</b> Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, <b>Menoire</b> , Nero, Pinot noir, <b>Rubintos</b> , <b>Sagrantino</b> , Syrah, <b>Tannat</b> , Turán, Zweigelt

## VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

### VII/1. BOR

#### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

A Balaton tó körül fekvő hat borvidék alkotta Balaton oltalom alatt álló földrajzi jelzés területének legfontosabb közös természeti tényezőjét a Balaton közelsége jelenti. Közép-Európa legnagyobb felületű tava jelentősen módosítja a terület kontinentális klímáját: a nagy víztömeg hatására a nyár hűvösebb, a levegő párásabb és a tél enyhébb az azonos szélességi fokon elhelyezkedő európai területeknél.

A Balaton temperáló hatása mellett fontos kiemelni azt a tényt, hogy a Balaton északi partjától távolabb húzódó Bakony-hegység védi a medencét a hideg északi és nyugati szelek betörésétől, melyek hatásaként a havi átlaghőmérséklet a legmelegebb hónapokban sem emelkedik 53 év átlagában 25 °C fölé. Az évi középhőmérséklet magasabb az átlagosnál 9-11 °C, az évi napsütéses órák száma: 1900 óra körül alakul. Az évi átlagos csapadékmennyiség 650 mm.

A Balaton lehatárolt termőterületen a szőlők általában a Balaton tó környéki domb- és hegyoldalak déli, délkeleti és délnyugati dűlőin terülnék el.

Talaját tekintve a Balaton lehatárolt termőterület jellegzetes talaja a Rhamann-féle agyagbemosódásos barna erdőtalaj.

#### 2. A borok leírása

A Balatoni borokra jellemző frissesség, érett savstruktúra, és testes borok alapozták meg a balatoni borok hírnevét az évezredek folyamán. A balatoni táj és a környező hegy- és domboldalak története elválaszthatatlan a szőlő- és borkultúra történetétől, azzal szervesen összekapcsolódik.

A történeti leírások szerint a területen a római kort megelőzően foglalkoztak az itt élők szőlő- és bortermesztéssel. A római korban Pelso-nak nevezett Balaton fejlett szőlőkultúrájára utal a tó nyugati medencéjében végzett ásatások során fellelt, a bortermesztéshez és borkóstoláshoz köthető eszközök. A környék borkultúrája az ókorban Probus császár intézkedéseinek köszönhetően lendült fel, és a Borostyán kőúton keresztül került értékesítésre az észak-európai országok irányába.

A középkori Magyarországon a Balaton környéki borok presztízsét jól mutatja az a tény, hogy a földesuraknak kiváltság volt Balaton környéki szőlőuradalmat kapni királyhoz való hűségük jutalmául. A szőlő- és borkultúra fejlődése tekintetében fontos kiemelni azokat az egyházi birtokokat, és monostorokat, melynek köszönhetően a Balatoni borok hosszú időn keresztül az egyházi liturgia kedvelt miseborai voltak hazánkban és külföldön is. A Balatoni bor hírnevét mutatja, hogy a helyi egyházi rendek legfontosabb bevételi forrását a bor jelentette a középkorban.

Más magyar borvidékkel szemben, a Balaton környékén a török vést követően letelepült idegen ajkú lakosság a helyi, autochton fajták (pl.: Bakator, Juhfark, Kéknyelű, Pintes) termesztését folytatták a vidéken, melyek többsége a pontusi fajtakörbe tartozik. A filoxéra vészig ezek a borok alapozták meg a Balatoni borok hírnevét a közeli európai országokban.

A Balatoni szőlőtermelők tömegét ugyan gazdaságilag ellehetetlenítette a filoxéra járvány, de a borrhíó viszonylag rövid idő alatt visszaszerezte egykori hírnevét. A területen ekkor megjelenő Olasz rizling és Szürkebarát mára a régió nevétől elválaszthatatlan fajtának tekinthető. A második világháborúig a Balatoni borok keresett termékek voltak az európai (német, osztrák, skandináv) és a tengeren túli (Egyesült Államok) országokban is.

A régió termőtajának egyediségét és hírnevét mutatja, hogy az államszocializmus időszakában a visszafogott nyugati borexport ellenére „Balaton” néven szállítottak borokat a nyugat-német piacra, melyek keresett és kedvelt termékeknek számítottak ezen időszakban is.

A magyar nemesítésű, a helyi ökológiai adottságokhoz adaptálódott aromatikusan fajták (pl.: Irsai Olivér, Cserszegi fűszeres, Zeus) termesztésbe vonásával könnyen alkalmazkodott a borrhíó az elmúlt húsz év fogyasztói elvárásaihoz.

A Balatoni borok hírnevét az elmúlt száz évben segítette elő a tó turisztikai fejlődése. Az ide érkező turisták számára a szőlőhegyek fontos tájépítő elemet jelentenek. A borászatnak a Balatoni turizmusban betöltött történelmi szerepét mutatja, hogy az 1904-ben megalapított Balatoni Szövetségnek több borvidék a lapító tagja volt.

A különböző borutakon és borünnepek alkalmával közvetlenül is megismerkedhetnek a balatoni termelők boraival, melyet lakóhelyükre hazatérve is szívesen fogasztanak és keresnek.

### 3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A Balaton egyedi szubmediterrán-kontinentális klímájának köszönhetően a szőlő növekedéséhez egész évben biztosítottak az optimális feltételek: a Balaton tó víztömegének nyári hűsítő hatása, valamint a vízpárolgásból adódó magasabb relatív páratartalom miatt a légköri aszály és az aszálynapok száma alacsony. A téli és a tavaszi csapadékot jól megőrző agyagbemosódásos barna erőtalajok állandó vízellátását biztosítanak a szőlő növekedésének. Ezen egyedülálló klimatikus és talajtani viszonyoknak köszönhetően a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, így a borban a vegetális és fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

A Balaton vízfelületének reflektáló hatására több fény éri a Balatoni ültetvényeket a domb- és hegyoldalokon, mint ami az átlagos napsütötte órák számából következne. Különösen fontos ez a tény a mediterrán anticiklonok biztosította hosszú, napos ősz folyamán. A Balatoni termelők által évszázadok óta termesztett közepes (pl.: Juhfark, Chardonnay, Rizlingszilváni) és késői érésű fajták (pl.: Olasz rizling, Szürkebarát) is magas cukorfokkal szüretelhetők, így a Balatoni borok testesek, telt ízűek, zamatosak.

A magas relatív páratartalmú nyári levegőt a Bakony hegység irányából esténként lezúduló hűvös szellők frissítik fel. Ez az állandó légmozgás a szőlőn a gombás megbetegedések elterjedését fékezi, így a szőlő egészségesen szüretelhető. Így a Balatoni borok gyümölcsösek, savai lekerekedettek, érettek, rozé- és vörösborok esetében a tanninok selymesek és elegánsak.

A fajtaszerkezetből és a borok érzékszervi adottságaiból adódóan a Balatoni borok a külföldi vásárlók között is kedvelt terméknek tekinthető. Ennek sikerét mutatja, hogy a borrégióban termelt borok egyötöde külpiacon (pl.: Oroszország, Lengyelország, Kína, Németország) kerül értékesítésre.

A Balatoni borok hírnevének és minőségének legjelentősebb szakmai elismerését jelzi, hogy a legrangosabb magyar borászati díjat, az 1991-től évente kihirdetésre kerülő „Év bortermelője” kitüntetést, 4 alkalommal Balatoni borász vehette át.

## VII/2. PEZSGŐ

### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

A Balaton tó körül fekvő hat borvidék alkotta Balaton oltalom alatt álló földrajzi jelzés területének legfontosabb közös természeti tényezőjét a Balaton közelsége jelenti. Közép-Európa legnagyobb felületű tava jelentősen módosítja a terület kontinentális klímáját: a nagy víztömeg hatására a nyár hűvösebb, a levegő párásabb és a tél enyhébb az azonos szélességi fokon elhelyezkedő európai területeknél.

A Balaton temperáló hatása mellett fontos kiemelni azt a tényt, hogy a Balaton északi partjától távolabb húzódó Bakony-hegység védi a medencét a hideg északi és nyugati szelek betörésétől, melyek hatásaként a havi átlaghőmérséklet a legmelegebb hónapokban sem emelkedik 53 év átlagában 25 fok fölé, Az évi középhőmérséklet magasabb az átlagosnál 9-11 °C, az évi napsütéses órák száma: 1900 óra körül alakul. Az évi átlagos csapadékmennyiség 650 mm.

A Balaton lehatárolt termőterületen a szőlők általában a Balaton tó környéki domb- és hegyoldalak déli, délkeleti és délnyugati dűlőin terülnek el.

Talaját tekintve a Balaton lehatárolt termőterület jellegzetes talaja a Rhamann-féle agyagbemosódásos barna erdőtalaj.

### 2. A borok leírása

A Balatoni pezsgő minőségét elsősorban az itt termelt küvé borok minősége garantálja, melyekre a frissesség, és a pezsgősítés szempontjából nélkülözhetetlen érett és markáns savstruktúra jellemző. A Balatoni pezsgő meghatározó íz jegye a gyümölcsösség, mely hosszan köszön vissza a bor ízében.

A csodálatos balatoni tájon termelt pezsgő története az elmúlt hatvan évre vezethető vissza. A pezsgő készítés központjainak infrastrukturális beruházásai ekkor valósult meg a borrégióban, melyek szakmai sikerén azóta több helyi pincészet is fejlődésnek indult, és öregbítették a Balatoni pezsgők hírnevét.

A Balatoni pezsgők hírnevét mutatja, hogy a borrégióban előállított pezsgők a magyar pezsgőpiac közel egyharmadát adják.

A Balatoni pezsgők minőségét a nagyszámú fajták különleges harmóniája garantálja. Ezt a széles fajtakört az itt letelepedő, soknemzetiségű lakosság alakította ki az évezredek folyamán:

- helyi jelentőségű, a honfoglaló magyarok által behozott (pontusi fajtacsoport) fajták leszármazottjainak tekinthető fajták (pl.: Kéknyelű, Bakator, Juhfark, Pintes);
- főként a filoxéravészt követően megjelenő nyugati (occidentalis) fajtacsoportba tartozó fajták (pl.: Chardonnay, Olasz rizling, Szürkebarát);
- a modern korban megjelent, a helyi ökológiai adottságokhoz nemesített fajták (pl.: Zeus, Zenit, Csereszegi fűszeres) helyi nemesítésű fajták

együttes jelenléte jellemző a Balatoni borrégióban.

### 3. Az okszerű kapcsolat bemutatása és bizonyítása

A sokszínű Balatoni fajtaszervezetből adódóan, az itt készült küvék házasításának összhangja jelenti a Balatoni pezsgők diszkrét, ugyanakkor elegáns illatának és a gyümölcsös ízérzet alapját. A Balatoni pezsgők gyümölcsös és komplex ízérzete és illatstruktúrája visszavezethető a különböző fajtakörbe sorolt fajtákra, melyeket a Balatonon termesztene.

A Balatoni pezsgők gyümölcsös karakterének másik környezeti hatását az jelent, hogy a magas relatív páratartalmú nyári levegőt a Bakony hegység irányából esténként lezúduló hűvös szellők frissítik fel. Ez az állandó légmozgás a szőlőn a gombás megbetegedések elterjedését fékezi, így a szőlő egészségesen szüretelhető.

A Balaton egyedi szubmediterrán-kontinentális klímájának köszönhetően a szőlő növekedéséhez egész évben biztosítottak az optimális feltételek: a Balaton tó víztömegének nyári hűsítő hatása, valamint a vízpárolgásból adódó magasabb relatív páratartalom miatt a légköri aszály és az aszálynapok

száma alacsony. A téli és a tavaszi csapadékot jól megőrző agyagbemosódásos barna erőtalajok állandó vízellátását biztosítanak a szőlő növekedésének. Ezen egyedülálló klimatikus és talajtani viszonyoknak köszönhetően a kritikus nyári időszakban a szőlő fejlődése folyamatos, stressz faktoroktól mentes, így a pezsgőben a fülledt illatok, valamint éretlen, nyers savak nem jelennek meg.

A Balaton vízfelületének reflektáló hatására több fény éri a Balatoni ültetvényeket a domb- és hegyoldalakon, mint ami az átlagos napsütötte órák számából következne. Különösen fontos ez a tény a mediterrán anticiklonok biztosította hosszú, napos ősz folyamán, ezért a Balatoni pezsgők testesek, telt ízérzetűek, zamatosak.

A Balatoni pezsgők hírnevének és minőségének legjelentősebb szakmai elismerését jelzi, hogy a legrangosabb magyar borászati díjat, az 1991-től évente kihirdetésre kerülő „Év bortermelője” kitüntetést, első alkalommal a pezsgőkészítők közül, a Balatoni borrégióban dolgozó Garamvári Vencel vehette át 2006-ban.

## VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK

## VIII/1 Jelölési szabályok:

- a) a borok esetében az oltalom alatt álló földrajzi jelzés kifejezés helyettesíthető a „tájbor” hagyományos kifejezéssel
- b) a jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések:

	bortípus	„barrique” „barrique-ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique-ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	első szűret vagy virgin vintage	újbor vagy primőr	Szűretlen	Muskotály	Siller	Palackban erjesztett	termelői pezsgő	cuvée vagy küvé
<b>BOR</b>										
1.	Fehér	+	+	+	+	+	-	-	-	+
2.	Rozé	-	+	+	+	-	-	-	-	+
3.	Vörös	+	+	+	+	-	+	-	-	+
<b>PEZSGŐ</b>										
4.	Fehér	-	-	-	-	+	-	+	+	+
5.	Rozé	-	-	-	-	-	-	+	+	+
6.	Vörös	-	-	-	-	-	-	+	+	+

+: engedélyezett a jelölése

-: nem engedélyezett a jelölése

## VIII/2 A kiszerelésre vonatkozó szabályok: Valamennyi kiszerelési mód megengedett

## VIII/3 Az illetékes helyi borbíró bizottság kijelölése: a Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottsága

## VIII/4 Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések:

- a) Nyilvántartások
- keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
  - forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
  - A Balaton termékleírást benyújtó borvidékek hegyközségi tanácsai által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
  - pincekönyv;
  - Szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
- b) Bejelentések
- Termelési szándék bejelentése: A Balaton oltalom alatt álló földrajzi jelzésű borászati termék termelésének – beleértve a szőlő alapanyag termelést is – megkezdésekor köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. Ez a bejelentés visszavonásig érvényes.

## VIII/5 Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül:

- a) Tolna megye: Aparhant, Bátaapáti, Bikács, Bonyhád, Bonyhádvarasd, Bölske, Dunaföldvár, Dunaszentgyörgy, Dúzs, Fácánkert, Felsőnyék, Grábóc, Gyöng, Györe, Györköny, Hőgyész, Iregszemcse, Izmény, Kisdorog, Kismányok, Kiszékely, Kisvejke, Kölesd, Lengyel, Madocsa, Magyarkeszi, Mórág, Mőcsény, Mucsfa, Mucsi, Nagydorog, Nagyszékely, Nagymányok,

- Nagyszokoly, Ozora, Paks, Pincehely, Regöly, Sárszentlőrinc, Simontornya, Tamási, Tengelic, Tevel, Tolna, Tolnanémedi, Váralja, Závod, Alsónána, Alsónyék, Bata, Bataaszék, Decs, Hare, Kakasd, Kety, Medina, Őcsény, Sióagárd, Szálka, Szekszárd, Várdomb, Zomba
- b) Fejér megye: Bicske, Csabdi, Alcsútdoboz, Etyek, Felcsút, Gyúró, Kajászó, Martonvásár, Tordas, Vál, Gárdony, Kápolnásnyék, Nadap, Pákozdi, Pázmánd, Sukoró, Velence, Csákberény, Csókakő, Mór, Pusztavám, Söréd, Zámoly, Aba, Igar, Lajoskomárom, Mezőkomárom, Seregélyes, Szabadhidvég
- c) Komárom-Esztergom megye: Ászár, Bársonyos, Császár, Csép, Ete, Kerételeki, Kisbér, Nagyigmánd, Vérteskethely, Baj, Bajót, Dunaalmás, Dunaszentmiklós, Esztergom, Keszthely, Kocs, Lábatlan, Moca, Neszmély, Nyergesújfalu, Mogyorósbánya, Süttő, Szomód, Tata, Tát, Tokod, Vértesszőlős
- d) Baranya megye: Helesfa, Kispeterd, Mozsgó, Nagypeterd, Nyugotszenterzsébet, Szigetvár, Boda, Cserkút, Hosszúhetény, Ivánbattyán, Keszü, Kiskassa, Kővágószőlős, Kővágótóttós, Mecseknádasd, Pécs, Pécsvárad, Szemely, Kisjakabfalva, Babarc, Bár, Bóly, Dunaszekcső, Hásságy, Lánycsók, Máriakéménd, Mohács, Monyoród, Nagynyárad, Olasz, Szajk, Szederkény, Versend,
- e) Zala megye: Keszthely

## IX. ELLENŐRZÉS

### 1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el.

#### Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóság:

(1) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászat Igazgatóság

1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346-09-30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: [bmi@nebih.gov.hu](mailto:bmi@nebih.gov.hu)

Web: <http://www.nebih.gov.hu>

### (2) Kormányhivatalok:

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 503 370

Fax: +36 76 487 052

e-mail: [bacs@mgszh.gov.hu](mailto:bacs@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bacs-kiskun>

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 512 450

Fax.: +36 72 512 451

e-mail: [baranya@mgszh.gov.hu](mailto:baranya@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/baranya>

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 528 180

Fax: +36 66 454 878

e-mail: [bekes@mgszh.gov.hu](mailto:bekes@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bekes>

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: +36 46 515 700

Fax: +36 46 515 701

e-mail: [borsod-fm@mgszh.gov.hu](mailto:borsod-fm@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/borsod-abauj-zemplen>

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: +36 62 553 470

Fax: +36 62 426 311

e-mail: [csongrad@mgszh.gov.hu](mailto:csongrad@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/csongrad>

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: +36 22 315 460



Fax: +36 22 502 064

e-mail: [fejer@mgszh.gov.hu](mailto:fejer@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer>

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
9028 Győr, Arató u. 5.

Tel.: +36 96 529 330

Fax: +36 96 529 333

e-mail: [gyor@mgszh.gov.hu](mailto:gyor@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron>

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.

Tel.: +36 52 523 800

Fax: +36 52 523 801

e-mail: [hajdu@mgszh.gov.hu](mailto:hajdu@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: +36 36 510 765

Fax: +36 36 510 755

e-mail: [heves@mgszh.gov.hu](mailto:heves@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/heves>

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

Tel.: +36 56 505 377

Fax: +36 56 505 371

e-mail: [szolnok@mgszh.gov.hu](mailto:szolnok@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok>

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
2800 Tatabánya, Győri út 13.

Tel.: +36 34 310 909

Fax: +36 34 305 771

e-mail: [komarom@mgszh.gov.hu](mailto:komarom@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: +36 32 521 500

Fax: +36 32 521 524

e-mail: [nograd@mgszh.gov.hu](mailto:nograd@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: +36 1 329 7017

Fax: +36 1 317 6231

e-mail: [pest@mgszh.gov.hu](mailto:pest@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>

Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.

Tel.: +36 82 527 580

Fax: +36 82 315 023

e-mail: [somogy@mgszh.gov.hu](mailto:somogy@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/somogy>

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.

Tel.: +36 42 508 300

Fax: +36 42 508 311

e-mail: [szabolcs@mgszh.gov.hu](mailto:szabolcs@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.

Tel.: +36 74 529 869

Fax: +36 74 415 688

e-mail: [tolna@mgszh.gov.hu](mailto:tolna@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/tolna>

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel.: +36 94 314 093

Fax: +36 94 327 852

e-mail: [vas@mgszh.gov.hu](mailto:vas@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/vas>

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8200 Veszprém, Megyeház tér 1.

Tel.: +36 88 590 472

Fax: +36 88 407 347

e-mail: [veszprem@mgszh.gov.hu](mailto:veszprem@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem>

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.

Tel.: +36 92 550 570

Fax: +36 92 550 571

e-mail: [zala@mgszh.gov.hu](mailto:zala@mgszh.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/zala>

## 2. Az ellenőrzések köre és módja:

- A borászati termékek analitikai tulajdonságainak vizsgálata forgalomba hozatal előtt;

- A borászati terméket előállító üzem adminisztratív ellenőrzése a gazdasági akta alapján, illetve helyszíni vizsgálata kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján;
- Kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján érzékszervi és analitikai vizsgálat a forgalomba hozott borászati termékek esetén;
- származási bizonyítványok valóságtartalmának ellenőrzése.

**X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE**

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
<b>I. Strukturális elemek</b>			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	Hegyír elektronikus adatlap	területileg illetékes hegyközségi tanács
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénysűrűség, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	területileg illetékes hegyközségi tanács
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	területileg illetékes hegyközségi tanács
<b>II. Évjáratfüggő elemek</b>			
<b>II-I Szőlő eredetének igazolása</b>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	területileg illetékes hegyközségi tanács
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> <li>Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> <li>Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem</li> </ul>	területileg illetékes hegyközségi tanács
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	területileg illetékes hegyközségi tanács
<b>Szőlő származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlőszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes

			hegyközség hegybírója
<b>II-II Bor eredetének igazolása</b>			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	<p>Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója</p> <p>területileg illetékes hegyközségi tanács</p>
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
<b>III. Forgalomba hozatal</b>			
<b>III-I Bor eredetének igazolása</b>			
Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	<p>Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója</p> <p>területileg illetékes hegyközségi tanács</p>
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója
<b>III-II Bor forgalomba hozatali eljárás</b>			
Mintavétel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Balatoni Borrégió szabályzata szerinti</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mintavételi jegyzőkönyv</li> </ul>	területileg illetékes hegyközségi tanács

	mintavétel		
Organoleptikus paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> <li>Érzékszervi bírálat és minősítés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv</li> </ul>	Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottsága
Analitikai paraméterek	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analitikai vizsgálat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Analitikai vizsgálat jegyzőkönyve</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Akkreditált laboratórium</li> </ul>
A közfogyasztásra forgalomba hozott termékek ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzés</li> <li>Próbavásárlás</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Érzékszervi minősítési jegyzőkönyv</li> <li>Analitikai minősítés jegyzőkönyv</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Akkreditált laboratórium</li> <li>Balatoni Borrégió Borminősítő Bizottsága</li> </ul>

---

A Vidékfejlesztési Értesítőt a Szerkesztőbizottság közreműködésével a Vidékfejlesztési Minisztérium szerkeszti.

A Szerkesztőbizottság elnöke: Dr. Bottlik Gyula

A szerkesztőség címe: Budapest V., Kossuth Lajos tér 11.

A Vidékfejlesztési Értesítő hiteles tartalma elektronikus dokumentumként a <http://www.kormany.hu/hu/videkfejlesztési-minisztérium/> honlapon érhető el.

Felelős kiadó: Dr. Bottlik Gyula