

VIDÉKFEJLESZTÉSI ÉRTESEITŐ

A VIDÉKFEJLESZTÉSI MINISZTERIUM HIVATALOS LAPJA

TARTALOM

5. Szám	Tárgy	Oldal
	Közlemény	
	A Magyar Élelmiszerkönyv 2-702 számú irányelve a sörrel -----	93
	A Magyar Élelmiszerkönyv 2-106 számú irányelve a megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott sörökről -----	96

Közlemények

A Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus) 2-702 számú irányelve a sörről

I. Általános rendelkezések

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

2. Az irányelvnek nem tárgya az olyan sört tartalmazó termék, amely úgy készül, hogy a sörhöz érlelést, szűrést követően annak ízét, illatát, színét, jellegét megváltoztató bármilyen anyagot hozzáadnak. Ebben az esetben a termék megnevezése a „sör” kifejezést csak olyan módon tartalmazhatja, amely a fogyasztó számára egyértelművé teszi, hogy a sör csupán a termék egyik alkotóeleme (pl. sörkeverék, sörmix, sör tartalmú ital).

3. A 2. bekezdés szerinti termékek 2013. december 31-ig hozhatók forgalomba a korábbi kiadás rendelkezéseinek megfelelő jelöléssel, és az addig előállított termékek minőség megőrzési idejük lejártáig forgalmazhatók.

II. Fogalom meghatározás

Cefrőzés: a malátaőrlemény vagy a maláta-és pótanyagőrlemény összetevőinek oldhatóvá tétele víz hozzáadásával.

Eredeti extrakttartalom: a sörlében lévő oldható szárazanyag tartalom az erjesztés előtt.

Komlókészítmény: a komló nőivarú egyedeinek tobozaiból előállított termékek.

Maláta: mesterségesen csíráztatott, aszalt gabona.

Pótanyag: a maláta egy részének helyettesítésére szolgáló, enzimesen lebontható poliszacharidokat vagy egyéb szénhidrátokat tartalmazó termék.

Sörlé: a maláta (maláta és pótanyagok) cefrézése, komlózása és hűtése során a kész sör tulajdonságaihoz szükséges anyagokat oldott állapotban tartalmazó, erjeszhető oldat.

III. Termék

1. Termék meghatározása

Sör: Malátából, valamint pótanyagokból vízzel cefrézett, komlóval ízesített, sörélesztővel erjesztett, szén-dioxidban dús, általában alkoholtartalmú ital.

Ízesített sör: Olyan sör, amelyhez az íz hatás kialakításához a komló helyett vagy mellett egyéb ízesítőanyagot is felhasználhatnak. Ezen termékek részletes jellemzőit a gyártmánylap rögzíti.

A sörjelleg kialakításához szükséges aroma felhasználásával készült alkoholmentes sör nem számít ízesített sörnek.

2. Felhasználható összetevők

2.1. Elsődleges összetevők

Maláta (árpa, búza és egyéb gabona csíráztatásával készült termék)

Víz

2.2. Egyéb szokásosan felhasználható összetevők

Adalékanyagok

Alkoholmentes sörök sörjellegének kialakításához szükséges aromák

Ízesítő- és színezőanyagok

Ízesített sörök ízesítésére és színezésére használt anyagok, aromák

Karamellmaláta és színezőmaláta

Komló, komlókészítmények

Pótanyagok: A sörlé szárazanyag-tartalmának legfeljebb 30%-a származhat pótanyagból, amelyek:

Sörárpa, csíráatlanított kukoricaőrlemény, rizs, egyéb szénhidrát-tartalmú termékek

2.3. Technológiai segédanyagok

Szén-dioxid, nitrogén, sörelesztő, szűrő- és derítőanyagok, enzimek

3. Minőségi jellemzők

3.1. Fizikai és kémiai jellemzők

Fizikai jellemzők

Tisztaság	általában tükrös, tiszta, üledéktől és zavarosodástól mentes, kivételt képeznek a szüretlen sörök, valamint a jellegüknél fogva zavaros sörök. A fehérjetartalomtól származó, hőmérsékleti hatásokra esetleg bekövetkező reverzibilis opálosodás, illetve csekély üledék megengedett.	
Szín	<p>Világos sör: sárga színű ital, habja fehér.</p> <p>Félbarna, vörös sör: vöröses barna, vörös színű ital, fehér vagy krémszínű habbal</p> <p>Barna sör: barnás, sötétbarna, fekete színű ital, krémszínű habbal.</p>	
	A névleges EBC-színszám ¹ értékét a gyártmánylapon kell rögzíteni	a névleges értékektől való eltérések a következők:
	Világos sör: < 20 EBC egység	± 3,0 EBC egység
	Félbarna, vörös sör: 20 – 45 EBC egység	± 6,0 EBC egység
	Barna sör: > 45 EBC egység	± 15,0 EBC egység

Kémiai jellemzők

Sör típusa	Alkoholtartalom
Alkoholmentes sör	legfeljebb 0,50% (V/V)
Alkoholszegény sör	0,51-1,50% (V/V)
Kis alkoholtartalmú sör	1,51-2,80% (V/V)
Sör	2,81-8,0% (V/V)
Nagy alkoholtartalmú sör	8,0% (V/V) fölött

¹ EBC-színszám: European Brewery Convention Bizottsága által elfogadott színskála szerint.

A névleges eredeti extrakttartalmat és alkoholtartalmat a gyártmánylapon kell rögzíteni.

A névleges értékektől való eltérések a következők:

Eredeti extrakttartalom, névleges érték	+0,5% (m/m)
	-0,3% (m/m)

Az alkoholtartalom túrésát külön jogszabály tartalmazza

3.2. Érzékszervi jellemzők

Illat: tiszta, kellemes, a típusának és a márkának megfelelő.

Íz: tiszta, a típusának és a márkának megfelelő.

Ízharmónia: harmonikus, kerek.

Recencia: üdítően csípős.

Keserűség: a sör jellegének megfelelő, harmonikus, finom, kellemes.

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 palackos, dobozos, valamint hordós sört hűvös, napfénytől védett helyen kell raktározni.

5. Jelölés

5.1. Megnevezés

A termék megnevezésében fel kell tüntetni a „sör”, illetve „ízesített sör” kifejezést, és a színére utaló kifejezést. A szűretlen sörök, a jellegükknél fogva zavaros sörök, valamint – ízesített sörök esetében – az ízesítőanyag miatt a III. fejezet 3.1. bekezdésben említettektől elérő színű söröknél a megnevezésben nem szükséges utalni a színre.

Az alkoholtartalmat a megnevezéshez kapcsolódóan a III. fejezet 3.1. pont szerint fel kell tüntetni.

Az ízesített sörök megnevezésében az ízére, színére vagy egyéb jellegzetességére utaló szót is fel kell tüntetni.

A termék előállítója „minőségi” jelzővel illetheti azt a terméket, amelynek eredeti extraktartalma legalább 11%.

6. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

A sörgyártás a szénhidráttartalmú sörlé sörlesztővel végzett erjesztésén alapszik. Az előállítás fő műveletei: sörlékészítés, erjesztés, érlelés, szükség szerint szűrés, töltés.

Sörlékészítés: az alap- és pótanyagőrlemények vízzel végzett cefrézése (erjesztésre való előkészítése), szűrés, komlóval való forralás, ülepítés, hűtés.

Erjesztés: a sörlesztőnek a hűtött sörlébe adagolása, majd erjesztés hőelvezetés mellett nyitott vagy zárt edényzetben (légtörvi viszonyok között vagy túlnyomáson).

Érlelés: hűtés esetleg szeparálás után zárt edényzetben, túlnyomás alatt végbemenő folyamat.

Szűrés: szűrő- és derítőanyagok segítségével szűrés, amely egybeköthető kolloidstabilizálással. E műveletben történhet a szén-dioxid- és az eredeti extrakttartalom beállítása is.

Töltés: töltés csomagolóeszközbe, amelyet megelőzhet pillanatpasztörözés, a csíraszegény állapot elérhető csírátlánító szűréssel, vagy a zárást követő pasztörözéssel is.

Ízesített sörök esetében az ízesítőanyagot a sörgyártás műveletei, legkésőbb az érlelés vagy szűrés során adagolják a sörléhez vagy a sörhöz. Az érlelés, szűrés folyamán hozzáadott ízesítőanyag következtében a kész sör eredeti extraktartalma nem növekedhet annak 1/3-ánál nagyobb mértékben.

2-702 irányelv melléklete

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-702 számú irányelvében előírt paraméterek meghatározása az alábbi módszerekkel történik:

Fizikai – kémiai jellemzők	Termék-csoport	Szabvány szám	Szabvány cím
- Extrakttartalom	Sör	MSZ 8761-10:2002	Az alkohol-, az extrakttartalom és az erjedési fok meghatározása
- Alkoholtartalom	Sör	152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet 30. melléklet	A Magyar Élelmiszerkönyv 3-1-76/766 számú előírása az etilalkohol-víz elegyek alkoholtartalmának meghatározásához szükséges táblázatról

**A Magyar Élelmiszerkönyv
(Codex Alimentarius Hungaricus)
2-106 számú irányelve
a megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott sörökről**

I. Általános rendelkezések

I. Általános rendelkezések

1. Ez az irányelv az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdése alapján a különleges minőségű sörökre vonatkozó ajánlott irányelveket tartalmazza.

2. A különleges minőségre utaló megkülönböztető jelölés csak az ennek az irányelvnek megfelelő söröknél alkalmazható.

3. Ez az irányelv a Vidékfejlesztési Értesítőben történő közzététel időpontjától alkalmazható.

4. Az irányelvnek nem megfelelő, megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott csomagolóanyagok 2013. december 31-ig használhatók fel, és az addig előállított termékek minőség megőrzési idejük lejártáig forgalmazhatók.

II. Különleges minőségű sörök

1. Termék meghatározás

A különleges minőségű sörök olyan, más söröktől megkülönböztethető, különleges tulajdonságokkal rendelkező termékek, amelyek a fogyasztók számára előállítási módjuk, összetételük, érzékszervi és egyéb tulajdonságaik miatt további hozzáadott értéket jelentenek. A különleges minőségű sörökre jellemző, hogy kizárólag természetes anyagokat tartalmazhatnak.

2. Felhasználható összetevők

Különleges minőségű sörökhöz pótanyagok és adalékanyagok nem használhatók.

2.1. Elsődleges összetevők

Maláta (árpa, búza és egyéb gabona csíráztatásával készült termék)

Víz

2.2. Ízesítő- és színezőanyagok

Komló, komlókészítmények

Karamellmaláta és színezőmaláta

Ízesített sörök ízesítésére és színezésére hozzáadott természetes anyagok (pl. gyümölcsök, egyéb növényi részek, fűszerek, kivonatok)

2.3. Technológiai segédanyagok

Szén-dioxid, nitrogén, sörelesztő, szűrő- és derítőanyagok, enzimek

3. Minőségi jellemzők

A különleges minőségű sör érzékszervi tulajdonságai tükrözik a termék különleges összetételéből és különleges gyártási eljárásából adódó többletértéket.

A különleges minőségű sör alkoholtartalma legalább 2,81% (V/V), eredeti extrakttartalma legalább 13,5% (m/m).

4. Csomagolás

A termék kizárólag élelmiszerbiztonsági előírásokat kielégítő üveg-, porcelán- vagy cseréppalackban, valamint a házi csapolást lehetővé tévő különleges csomagolásban, illetve hordóban hozható forgalomba.

5. Jelölés

Az élelmiszerek jelölésére vonatkozó jogszabály, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv 2-702 számú irányelve szerint, a következők figyelembe vételével.

- A termék nevét ki lehet egészíteni a „különleges minőségű” jelzővel.
- A megnevezéshez kapcsolódóan fel kell tüntetni a jelleget lényegesen meghatározó ízesítést, fűszerezést, különleges eljárást, ha van ilyen.

Példák a megnevezésre:

- Különleges minőségű, gyömbér ízesítésű barnasör, alkoholtartalom 4,8% V/V
- Meggy hozzáadásával készült, különleges minőségű, spontán erjesztésű sör, alkoholtartalom 3,1% V/V

III. A különleges minőségű sörök jó eljárási gyakorlata

Az előállítónak rendelkezni kell a sörhöz felhasznált összetevők (víz, maláta, ízesítő- és színezőanyagok, valamint segédanyagok) minőségére vonatkozó leírással (*gyorsan mérhető paraméterek, szín, állomány, íz, idegen anyag tartalom, visszautasítási kritériumok stb.*), a gyártás körülményeinek megfelelő, a minőség ellenőrzésére vonatkozó rendszerrel vagy azok adott körülmények között értelmezhető elemeivel.

1) Az előállítónak meg kell határoznia a felhasználásra kerülő összetevők ellenőrzésének gyakoriságát és jellemzőit.

2) Az előállítónak visszakereshető módon dokumentálnia kell azt, hogy milyen szállítótól, milyen mennyiségben, mikor vásárolt/kapott az előállítás során felhasznált összetevőt, segédanyagot.

3) Az előállítónak folyamatosan dokumentálnia kell a feldolgozás folyamatát. Meg kell határozni az önellenőrzési pontokat és az ellenőrzés gyakoriságát.

4) Az előállítónak az általa forgalomba hozott sörökre vonatkozóan vizsgálatokkal alátámasztva dokumentálnia szükséges, hogy azok megfelelnek az irányelv II. fejezetében foglaltaknak, különös tekintettel a különleges minőséget biztosító felhasznált anyagokra és az extrakttartalomra.

5) Az előállító által végzett vagy végeztetett ellenőrzéseket és annak megállapításait dokumentálni kell. A dokumentációt a hatósági ellenőrzés számára hozzáférhető módon, a minőség-megőrzési idő végéig, de legalább 30 napig meg kell őrizni.

6) Az előállítónak folyamatosan dokumentálni kell azt, hogy melyik kereskedőnek, milyen mennyiségben mikor, milyen terméket szállított.

