

Jelen előterjesztés csak tervezet, amelynek közigazgatási egyeztetése folyamatban van. Az egyeztetés során az előterjesztés koncepcionális kérdései is jelentősen módosulhatnak, ezért az előterjesztés jelen formájában nem tekinthető a Kormány álláspontjának.

A dokumentum célja a társadalmi egyeztetés elindítása és a jogalkotási folyamat átláthatóvá tétele, amelynek alapján, illetve eredményeként a mellékelt tervezet valamennyi tartalmi és formai eleme módosulhat!

A tervezet előterjesztője

A földművelésügyi miniszter

... /2015. (.....) FM

rendelete

**a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM
rendelet módosításáról**

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 76. § (2) bekezdés 5. pontjában foglalt felhatalmazás alapján, a Kormány tagjainak feladat- és hatásköréről szóló 152/2014. (VI. 6.) Korm. rendelet 65. § 2. pontjában meghatározott feladatkörömben eljárva, a következőket rendelem el:

1. §

A Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet (a továbbiakban: R.) 1. § (3) bekezdésének a) pontja helyébe a következő rendelkezés lép:

[A Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus) I. kötetének nemzeti termékleírásokat tartalmazó kötelező előírásait e rendelet következő mellékleteiben adom ki:]

„a) a húskészítményekről és egyes előkészített húsokról szóló 12. melléklet,”

2. §

Az R. 2. §-a a következő (12) bekezdéssel egészül ki:

„(12) A Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet módosításáról szóló .../2015. (...) FM rendelettel megállapított 12. melléklet rendelkezéseinek nem megfelelő termékek a (13) bekezdésben foglalt kivétellel a rendelet hatálybalépésétől számított 12 hónapig előállíthatóak, és a minőségmegőrzési idejük vagy fogyaszthatósági idejük lejártáig forgalomba hozhatóak.

(13) A Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet módosításáról szóló .../2015. (...) FM rendelettel megállapított 12. melléklet B. rész 2. „SONKÁK” termékcsoportja 2.1 „Nyers sonkák” alcsoportjának, valamint C. rész 9. „Parasztsonka, parasztlapocka” és 10. „Angolszalonna” termékeknek a

készítette:

Laszlovszky Gábor
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert
államtitkár

TERVEZET
A MINISZTER ÁLLÁSPONTJÁT NEM TÜKRÖZI
3

só tartalomra vonatkozó szabályai az ott megadott időpontoktól kötelezően alkalmazandók.”

3. §

Az R. 12. melléklete helyébe az 1. melléklet lép.

3. §

Ez a rendelet a kihirdetését követő 3. napon lép hatályba.

4. §

Az 1. mellékletnek a műszaki szabványok és szabályok, valamint az információs társadalom szolgáltatásaira vonatkozó szabályok terén információs szolgáltatási eljárás megállapításáról szóló, - a 98/48/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvvel módosított - 1998. június 22-i 98/34/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv 8-10. cikkében előírt egyeztetése megtörtént.

Budapest, 2015. szeptember „...”

dr. Fazekas Sándor
földművelésügyi miniszter

készítette:

Laszlovszky Gábor
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert
államtitkár

1. melléklet a .../2015. (.....) FM rendelethez

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

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/13-1 számú előírása a húskészítményekről és egyes előkészített húsokról

**A rész
ÁLTALÁNOS RENDELKEZÉSEK**

I.

1. Ez az előírás a III. fejezet 3. pont szerinti húskészítményekre és a III. fejezet 4. pont szerinti előkészített húsokra vonatkozik, célja a fogyasztók, a gazdasági szereplők és a piaci verseny tisztaságának védelme.

2. Az előírásban meghatározott húskészítmény és előkészített hús megnevezések a Magyarországon forgalomba hozott termékek esetében csak akkor használhatók, ha megfelelnek az előírásban rögzített követelményeknek.

3. Az ebben az előírásban meghatározott technikai jellegű előírásoknak nem kell megfelelnie azon termékeknek, amelyeket az Európai Unió valamely tagállamában vagy Törökországban állítottak elő, illetve hoztak forgalomba, vagy az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodásban részes valamely EFTA-államban állítottak elő, az ott irányadó előírásoknak megfelelően, feltéve, hogy az irányadó előírások a fogyasztók védelme vonatkozásában az ezen előírásban meghatározottal egyenértékű védelmet nyújtanak.

II.

1. **A felhasználható anyagok szempontjából húsnak minősülnek** az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (ezen előírás vonatkozásában a továbbiakban: 853/2004/EK rendelet) I. mellékletének 1.1. pontja szerinti fogalomnak megfelelő állatok élelmezési célra alkalmas részei.

2. A **„hús” megnevezésű összetevő jelölésére** a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról, az 1924/2006/EK és az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról és a 87/250/EGK bizottsági irányelv, a 90/496/EGK tanácsi irányelv, az 1999/10/EK bizottsági irányelv, a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv, a 2002/67/EK és a 2008/5/EK bizottsági irányelv és a 608/2004/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2011. október 25-i 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet az irányadó.

készítette:

Laszlovszky Gábor
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert
államtitkár

3. A **hústartalom meghatározása** a húskészítmények hústartalmának mennyiségi jelölésére és a hústartalom mennyiségének meghatározására szolgáló útmutató alapján történik.

4. **Jelölési szempontból húsnak minősül** a *gépi csontozású hús [angolul: Mechanically Deboned Meat (MDM)]* vagy az *íntalanított hús [angolul: Mechanically Desinewed Meat (DSM)]* is, így a hústartalomba beszámítható, külön jelölése nem szükséges, amennyiben megfelelnek az alábbi meghatározásoknak:

a) gépi csontozású hús: az előállítási művelet a csontos húsból a csont gépi úton történő eltávolítására korlátozódik, és nem a csontozást követően visszamaradt csonttól történő további húskinyerésre irányul;

b) íntalanított hús: a kézi, vagy a fent leírtaknak megfelelően elvégzett gépi csontozás útján nyert friss húst egy erre szolgáló berendezéssel (pl. Baader) kezelik.

5. **Nem számít a jelölés szempontjából húsnak** a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 1.14. pontja szerint *mechanikailag szétválasztott hús, azaz a csontokról mechanikailag lefejtett hús [angolul: Mechanically Separated Meat, MSM]*. Az MSM nem számítható be a hústartalomba, külön jelölése szükséges az 1169/2011/EU rendelet VII. melléklet B. rész 18. pontja szerint.

6. Az előírás B és C részében szereplő termékcsoportok és termékek esetében mechanikailag szétválasztott húst nem lehet felhasználni, kivéve, ha az előírás B és C része erről másként rendelkezik.

készítette:

Laszlovszky Gábor
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert
államtitkár

III.

Ezen előírás vonatkozásában:

1. **Friss hús:** az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK rendelete I. mellékletének 1.10. pontja szerinti fogalom;
2. **Húspép (prád):** friss hús az adott termékhez tartozó technológiának megfelelően aprítva, víz és szükség szerint az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint engedélyezett élelmiszer adalékanyag felhasználásával készült kötőanyag;
3. **Húskészítmény:** a 853/2004/EK rendelet I. mellékletének 7.1. szerinti fogalom;
4. **Előkészített hús:** a 853/2004/EK rendelete I. mellékletének 1.15. pontja szerinti fogalom;
5. **Összes fehérjetartalom:** Kjeldahl módszer szerint meghatározott összes nitrogéntartalom 6,25-tel való szorzata, tömegszázalékban kifejezve;
6. **Kötőszöveti fehérjetartalom:** a hidroxiprolin-tartalom nyolcszorosa, tömegszázalékban kifejezve;
7. **Kötőszövetmentes fehérjetartalom:** tömegszázalékban kifejezve; az összes fehérjetartalom és a kötőszöveti fehérjetartalom különbsége abban az esetben, ha a termék nem tartalmaz egyéb hozzáadott, idegen fehérjét;
8. **Bevonatok:** a termékek felületének egyenletes bevonására alkalmazott anyag (például fűszer, viasz, egyéb fogyasztható vagy nem fogyasztható bevonat);
9. **Nemespenész bevonat:** a termékek megfelelő páratartalmú térben nemespenész spórákkal teli levegő segítségével történő felületkezelése során keletkező nemespenész bevonat; a továbbiakban penészes;
10. **Füstölés:** Olyan művelet, amelynek célja az előállított füsttel a termékek füstölt ízének és színének kialakítása, az eltarthatóság növelése, a termék jellegének kialakítása. A füstölés keményfa közvetlen, tökéletlen elégetésével történik, az ilyen módon előállított termék megnevezése: „füstölt...”. A füstölés az alábbi módokon végezhető:
 - 10.1. **Hideg füsttel történő füstölés:** 20 °C alatti hőmérsékleten végzik. A hidegfüstölés hosszának megfelelően lehet:
 - 10.1.1. *hagyományos hosszú hidegfüstölés*, melynek során a terméket hosszabb ideig szakaszosan egész vékony, híg füsttel füstölik,
 - 10.1.2. *rövid hideg füstölési eljárás*, melynek során a terméket — megfelelő átpirosodás során — sűrű hideg füsttel füstölik. A rövid füstölés, csak néhány napig tart.
 - 10.2. **Meleg füstölés:** 40 - 60 °C-ig terjedő hőmérsékleten végzik.

készítette:

látta:

jóváhagyta:

Laszlovszky Gábor
főosztályvezető

dr. Bognár Lajos
helyettes államtitkár

Zsigó Róbert
államtitkár

10.3. **Forró füstölés:** hőfoka 60 - 85 °C között van. A füst hatására a termék viszonylag rövid idő alatt jellegzetes füstölt színűvé és ízűvé válik, a folyamat alatt a termékek átpirosodása is végbemegy, de a termék maghőmérséklete 68 °C alatti.

11. **Regenerált füstaroma felhasználása:** Olyan művelet, melynél regenerált engedélyezett füstaroma felhasználásával kamrában füstölik a terméket, a 10.1.-10.3. alpontokban foglalt módon. Az ilyen módon előállított termék megnevezése: „folyékony füsttel/füstoldattal füstölt...”;

12. **Füst ízesítés:** olyan művelet, melyben a vonatkozó rendelkezéseknek megfelelő füstaromát a termékbe, termékre juttatják (például bekeverés, injektálás, felületi kezelés, bemerítés) Az ilyen módon előállított termék megnevezése: „füst ízesítésű ...”;

13. **Aprítás:** olyan, a termék összetevőitől és jellegétől függő művelet, melynek célja a termékre jellemző szemcseméret, metszésalap és állomány kialakítása;

14. **Érlelés:**

14.1. **Lassú érlelés:** a termékek megfelelő kémiai összetételét és ízanyagait kialakító – érlelésszabályozó nélkül, elsősorban a szárításhoz kapcsolódó – vízkaktivitás csökkentéssel járó technológiai folyamatok összessége; vagy

14.2. **Gyorsérlelés:** olyan mikrobiológiai (starterkultúra) vagy kémiai eredetű anyagok alkalmazása (a továbbiakban: érlelésszabályozók), amelyek elősegítik a termékek szabályozott, gyorsított érlelését;

15. **Töltés:** olyan művelet, amelynek során különböző berendezésekkel a termék megfelelő formájának/adagjának kialakítására természetes vagy mesterséges burkolóanyagba, formába juttatják a megfelelően előkészített összetevőket;

16. **Hőkezelés:** a húskészítmények legelterjedtebb tartósítási módja, amely egyúttal állomány kialakításra és színtabilizálásra is szolgál; a hőközlő közeg víz, vízgőz (főzés), vagy levegő, zsiradék (sütés);

17. **Lángolás:** a termék felületének nyílt lánggal való kezelése vagy forró füstölése;

18. **Sózás:** a termék vagy összetevői tartósítási, állomány- és íz kialakítási módja, amely lehet száraz és nedves sózás;

19. **Száraz sózás:** a hús, illetve szalonna összetevők sózó edényben, étkezési sóval való behintése, bedörzsölése;

20. **Nedves sózás:** a félkész termék vagy összetevői meghatározott időtartamra sóoldatba való helyezése;

21. **Pácolás:**

készítette:
Laszlovszky Gábor
főosztályvezető

látta:
dr. Bognár Lajos
helyettes államtitkár

jóváhagyta:
Zsigó Róbert
államtitkár

21.1. **Lassú pácolás:** a terméket tartósítás, íz- és színekialakítás céljából étkezési só, nitriteket ill. nitrátokat és más összetevőket tartalmazó oldatba merítik, vagy felületüket ezen anyagok keverékével bedörzsölik és pácérettségig érlelik; vagy

21.2. **Gyorspácolás:** a termék egyes alapanyagaiba íz- és színekialakítás céljából étkezési só, nitriteket illetve nitrátokat, valamint más összetevőket tartalmazó páclevet injektálnak, illetve vákuum alatt vagy anélkül a szöveti részekbe juttatnak;

22. **Pácérettség:** a pácolt hőkezelt terméket, vagy hőkezeletlen termék esetén a vizsgálat során megtörtént hőkezelést követően felvágva a vágási felület egyenmű, láthatóan nem nyers, nem halvány színű és metszéslapjának középső része nem szürkül el; szalonnák esetén a metszéslepon rózsaszínes jelleg nem látható; a termék keresztmetszetében mért átlagos só-, nitrit- és nitráttartalom a vonatkozó jogszabályban előírt határértékeken belüli;

23. **Szárítás:** elsősorban sózással kombinált tartósítási mód, amelynek során szabályozott hőmérsékletű és páratartalmú levegőben a termék vízakivitása és egyben tömege és térfogata csökken;

24. **Vágásérettség:** szárazárak érlelése során kialakult állapot, amelynek eredményeként a termék jól szeletelhető, tömör, rugalmas, a szeletelés során a hús és szalonna mozaikok jól összeállóak;

25. **Nátrium-klorid-tartalom:** összes klorid-tartalom, nátrium-kloridban megadva; tömeg %-ban kifejezve.

IV.

1. A húskészítmények és előkészített húsok előállításához, a vonatkozó jogszabályoknak, ajánlásoknak, ezek hiányában a jó higiéniai gyakorlat útmutatónak megfelelő minőségű összetevők használhatók fel.

2. A húskészítmények és előkészített húsok csomagolására csak a vonatkozó jogszabályoknak megfelelő csomagolóanyag és védőgáz használható fel.

3. A húskészítmények és előkészített húsok tárolását, szállítását a vonatkozó jogszabályoknak, ajánlásoknak, illetve a gyártója által meghatározott módon, ezek hiányában a jó higiéniai gyakorlatnak megfelelően kell végezni.

V.

A húskészítmények, előkészített húsok jelölésénél a vonatkozó jogszabályok mellett az alábbiakat kell figyelembe venni:

1. A termék nevében az adott állat nevét (például sertés, marha, borjú, pulyka, kacska, liba) fel kell tüntetni, ha a termék jelölés szerinti hústartalmának legalább 70%-a az adott állatfajból

készítette:

Laszlovszky Gábor
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert
államtitkár

származik. Vegyes baromfihús legalább 70 %-os felhasználása esetén a termék neve a „baromfi” jelzöt viseli.

Amennyiben a termék hústartalma adott állatfajból nem éri el a 70 %-ot, a megnevezésben fel kell tüntetni azokat az állatfajokat, melyekből a termék hústartalma származik, mennyiségi csökkenő sorrendben: például csirke, sertés húsból készült termék.

2. A külön jogszabályban szereplő őshonos állatokból, illetve a vadból és tenyésztett vadból készült termék megnevezésében akkor szerepelhet az adott állatfajta neve, ha a termék hústartalmának legalább 80%-a az adott állatfajtából származik.

3. A megnevezésben „máj”, „májás”, „májkrém” szavakat viselő terméknek legalább 25% (m/m) májat kell tartalmaznia. A „máj”, „májás”, „májkrém” szavakat viselő termék nevében az adott állat nevét (például sertés, marha, borjú, pulyka, kacs, liba) fel kell tüntetni, ha a termék májtartalmának legalább 70%-a az adott állatfajból származik.

Amennyiben a termék májtartalma adott állatfajból nem éri el a 70 %-ot, a megnevezésben fel kell tüntetni azokat az állatfajokat, melyekből a termék májtartalma származik, mennyiségi csökkenő sorrendben: például sertés, pulyka, liba májból készült termék.

Amennyiben a termék májtartalma nem éri el a 25 %-ot, abban az esetben a termék megnevezésében fel kell tüntetni a máj mennyiségét. A termék előírt neve: „húskészítmény...% májtartalommal”.

4. A megnevezésben „májpástétom” szót viselő terméknek sertés, szarvasmarha, pulyka állatfajokból származó máj esetében legalább 35% (m/m); csirke és vízi szárnyas állatfajokból származó máj esetében legalább 50% (m/m) májat kell tartalmaznia.

A „májpástétom” szót viselő termék nevében az adott állat nevét (például sertés, marha, borjú, pulyka, kacs, liba) fel kell tüntetni, ha a termék májtartalmának legalább 70%-a az adott állatfajból származik.

Amennyiben a termék májtartalma adott állatfajból nem éri el a 70 %-ot, a megnevezésben fel kell tüntetni azokat az állatfajokat, melyekből a termék májtartalma származik, mennyiségi csökkenő sorrendben: például sertés, pulyka, liba májból készült termék.

VI.

Az előírás *B és C részében* szabályozott húskészítmények, előkészített húsok jelölésénél az ott előírtak, az V. fejezetben foglaltak és a vonatkozó jogszabályok mellett a következőket kell figyelembe venni:

1. A termékben a hús összetevő mennyiségét az ételkészítés jelöléséről szóló külön jogszabály szerint az összetevők mennyiségi jelölési szabályainak megfelelően a termék megnevezésében, a megnevezés után vagy az összetevők felsorolásánál meg kell adni.

készítette:
Laszlovszky Gábor
főosztályvezető

látta:
dr. Bognár Lajos
helyettes államtitkár

jóváhagyta:
Zsigó Róbert
államtitkár

2. Amennyiben az előírás *B és C részében* meghatározott termékhez ízesítést, jelleget megváltoztató összetevőt (például zöldség, gyümölcs, tejtermék) adnak és az összetevő a megnevezésben kiemelésre kerül (például sajtos párizsi), akkor a *B és C részben* megadott minőségi jellemzők a termék megnevezésben szereplő összetevő(k) nélküli részre vonatkoznak.

3. Az előírás *B és C részében* szabályozott termékek érzékszervi jellemzőinek vizsgálatát a vonatkozó hatályos nemzeti szabványok figyelembe vételével kell elvégezni.

VII.

Az egyes húskészítmények, előkészített húsok részletes előírásait – a meghatározó összetevőit, technológiát, minőségi jellemzőit és speciális jelölési elemeit – az előírás *B és C része* tartalmazza.

készítette:

Laszlovszky Gábor
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert
államtitkár

B rész
TERMÉKCSOPORTOK

1. FELVÁGOTTAK
Élelmiszer-kategória (1333/2008/EK rendelet szerint): 08.3.2

Különböző, de legalább 40 mm átmérőjű, természetes vagy mesterséges bélbe töltött homogén húspépbe (prádba) ágyazott friss hús kategóriába tartozó hús illetve szalonna mozaikokat tartalmazó, jelleg- és ízki alakító anyagok felhasználásával készült, főzéssel, esetleg füstöléssel tartósított, esetlegesen szárítással utóérlelt, jól szeletelhető húskészítmények.

A jelölés szempontjából a hústartalom a késztermékre vonatkoztatva legalább 50%. A mechanikailag szétválasztott hús mennyisége ezen felül a késztermékre vonatkoztatva legfeljebb 10%.

1.1. Minőségi jellemzők

Füst ízesítést kizárólag vízgőzzáró műbélbe töltött termék esetén szabad alkalmazni.

	Utóérlelés nélkül	Utóérlelt
a) Kémiai jellemzők		
Összes fehérjetartalom	legalább 12,0%	16,0% (m/m)
Víztartalom	legfeljebb 70,0%	45,0% (m/m)
Zsírtartalom	legfeljebb 35,0%	45,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb 2,2%	3,0% (m/m)

b) Érzékszervi jellemzők

Alak, méret: Egyenletes hengeres alakú, két végén elkeskenyedő.

Burkolat: A burkolat ép, sima, tiszta, a végeknél 5mm-nél nagyobb folyadék-, lég- és zsírszák nincs, a csomagolt termék nem lehet zsírkiválásos.

Állomány, szerkezet, metszéslap: A rúd állománya tömötten rugalmas, jól szeletelhető, a metszéslap mozaikos, a húspép homogén állományú, 2 mm-nél nagyobb légüreg nem, vagy legfeljebb csak néhány kisebb látható. Nem tartalmaz 2 mm-nél nagyobb ín- és kötőszöveti hártadarabot. 1-2 mm-es méretű ín- és kötőszöveti hártadarabból legfeljebb néhány darabot tartalmazhat. A szelet első harapás után se nem puha, se nem kemény, jól összeáll, rágási maradék nincs.

Szín, íz, illat: A vágásfelületen húspépbe (prádba) ágyazott különböző szemcseméretű azonos vagy különböző, húsból illetve szalonna alapanyagból és jellegki alakító anyagokból álló mozaikos szerkezet látható. A metszéslap egyenletes színű. A fűszereloszlás egyenletes. A főtt húspép (prád) íze mellett az ízki alakító anyagok íze

készítette:	látta:	jóváhagyta:
Laszlovszky Gábor főosztályvezető	dr. Bognár Lajos helyettes államtitkár	Zsigó Róbert államtitkár

érezhető, de idegen és mellékízektől mentes. A főtt húspép (prád) és a fűszerek illata érezhető, idegen szagoktól mentes. Füstölt termékek esetében füstíz és -illat is érezhető.

A szárítással történt utóérlelés esetében a burkolat enyhén ráncos.

1.2. Az élelmiszer előírt neve:
Felvágott

2. SONKÁK

A termékcsoport az alkalmazott eljárások szerint három alcsoportra osztható.

2.1. Nyers sonkák

Élelmiszer-kategória (1333/2008/EK rendelet szerint): 08.3.1 vagy 08.3.4

A termékfajtára jellemző módon darabolt vagy darabolatlan, bőrös vagy bőr nélküli, csontos vagy csont és porc nélküli sertés comb vagy lapocka; vagy marhacomb vagy lapocka; vagy nagyvad hasonló testtájából, pácolással vagy sózással, vagy pácolással és sózással előállított termékek. Tartósításukat füstöléssel illetve szárítással végzik.

Szárított nyers sonkák

Pácolt vagy sózott, vagy pácolt és sózott, szárítással, illetve füstöléssel és szárítással előállított nyers sonkák.

2.1.1. Minőségi jellemzők

a) Kémiai jellemzők

		2016. július 1-től alkalmazandó	2017. január 1-től alkalmazandó
Nátrium-klorid-tartalom víztartalomra vonatkoztatva)	legfeljebb	6,0% (m/m)	5,0% (m/m) (58%-s
A vízaktivitás értéke (a_w)	legfeljebb	0,91	

b) Érzékszervi jellemzők

Alak, méret: A termék fajtájára jellemző, tetszetős külső megjelenésű. Megfelelően formázott, bőr nélküli vagy bőrrel és szalonnaréteggel fedett. Bőrös termék esetén a szalonnaréteg 2 cm-nél vékonyabb. Nem lehet véraláfutásos, a bőrös részen rosszul szőrtelenített.

Állomány: Nem lehet beszáradt, kemény. A termék nem engedhet nyomás nélkül levet.

Szín, íz, illat: A termékfajtára jellemző szín, a szalonnás rész a felületén világos sárgásbarna színű. Ízében, illatában a hús, a só és füstölt terméknel a füst érződik.

2.1.2. Az élelmiszer előírt neve:
Nyers sonka

készítette:	látta:	jóváhagyta:
Laszlovszky Gábor főosztályvezető	dr. Bognár Lajos helyettes államtitkár	Zsigó Róbert államtitkár

A vágóállat fajtáját az „A” rész V. résszel ellentétben kizárólag (100%-ban) sertésből készült termék esetében nem kell jelölni.

A testtájra utalni kell.

Az előkészítés módjára a „darabolt” vagy „kötözött” szavak használatával utalni kell.

Pácolás esetén a pácolás módjára a megnevezésben utalni kell.

2.2. Hőkezelt sonkák

Élelmiszer-kategória (1333/2008/EK rendelet szerint): 08.3.2 vagy 08.3.4

A termékfajtára jellemző módon darabolt, bőrös vagy bőr nélküli, csont és porc nélküli sertés comb vagy lapocka; vagy marhacomb vagy lapocka; vagy nagyvad hasonló testtájaiból előállított pácolt és

- főtt;
- füstölt, főtt;
- füstölt, sült;
- füstölt, főtt, sült húskészítmények.

2.2.1. Minőségi jellemzők

a) Kémiai jellemzők

Nátrium-klorid tartalom legfeljebb 3,5% (m/m) (58%-s víztartalomra vonatkoztatva)

b) Érzékszervi jellemzők

Alak: A termék fajtájára jellemző, tetszetős külső megjelenésű. Megfelelően formázott, bőr nélküli vagy bőrrel és szalonnaréteggel fedett. Bőrös termék esetén a szalonnaréteg 2 cm-nél vékonyabb. Nem lehet véraláfutásos, a bőrös részen rosszul szórtelenített. A csomagolt termék nem lehet zsírkiválásos.

Állomány: jól átfőtt vagy átsült, nem rágós, jól szeletelhető. A termék nem engedhet nyomás nélkül levelet.

Szín, íz, illat: A termékfajtára jellemző szín, sült, főtt vagy főtt-füstölt illat és íz.

2.2.2. Az élelmiszer előírt neve:

- főtt sonka
- füstölt, főtt sonka
- füstölt, sült sonka
- füstölt, főtt, sült sonka

A vágóállat fajtáját az „A” rész V. résszel ellentétben kizárólag (100%-ban) sertésből készült termék esetében nem kell jelölni.

A testtájra utalni kell.

Az előkészítés módjára a „darabolt” vagy „kötözött” szavak használatával utalni kell.

A pácolás módjára a megnevezésben utalni kell.

készítette:

Laszlovszky Gábor
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert
államtitkár

2.3. Formában vagy bélben hőkezelt sonkák
Élelmiszer-kategória (1333/2008/EK rendelet szerint): 08.3.2 vagy 08.3.4

Különböző átmérőjű bélbe vagy formába töltött húskészítmények. Sertéscombból vagy lapockából; marhacombból vagy lapockából; vad hasonló testtájaiból vagy baromfi combból vagy baromfimellből készült; jellemzően legalább 20 mm-es, egybefüggő pácolt húsmozzaikokat tartalmazó, főzéssel vagy főzés utáni füstöléssel vagy sütéssel készült termékek.

A jelölés szempontjából a hústartalom a késztermékre vonatkoztatva legalább 68%.

2.3.1. Minőségi jellemzők

a) Kémiai jellemzők

Összes fehérjetartalom	legalább	15,0% (m/m)
Víztartalom	legfeljebb	74,0% (m/m)
Víztartalom baromfi esetében	legfeljebb	77,0% (m/m)
Zsírtartalom	legfeljebb	9,0% (m/m)
Zsírtartalom baromfi esetében	legfeljebb	6,0% (m/m)
Zsírtartalom a szalonnával fedett és csülöksonka terméknél	legfeljebb	15,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	2,7% (m/m)

b) Érzékszervi jellemzők

Alak: A termék fajtájára jellemző, tetszetős külső megjelenésű.

Állomány: jól átfőtt, tömötten rugalmas, nem rágós, jól szeletelhető.

Szín, íz, illat: A termékfajtára jellemző szín, sült, főtt vagy főtt-füstölt illat és íz.

A csomagolt termék nem lehet zsírkiválásos.

2.3.2. Az élelmiszer előírt neve:

Formázott, hőkezelt [felhasznált állatfaj(ok) neve] sonka

A vágóállat fajtáját az „A” rész V. résszel ellentétben kizárólag (100%-ban) sertésből készült termék esetében nem kell jelölni.

A testtájra utalni kell.

A megnevezésben a sonka szó használható csülökhús felhasználása esetén is.

3. ÉRLELT KOLBÁSZOK
Élelmiszer-kategória (1333/2008/EK rendelet szerint): 08.3.1

Különböző (legfeljebb 38 mm, vastagkolbász esetén 38-55 mm közötti) átmérőjű, természetes vagy mesterséges burkolatba töltött, különböző szemcseméretűre aprított friss hús kategóriába tartozó sertés, marha, baromfi, illetve más vágóállat, illetve vad húsa, továbbá szalonna alapanyag vagy baromfizsiradék, vagy marhafaggyú, valamint jelleg- és ízki alakító anyagok felhasználásával készült termékek. Rekeszizmot és rágóizmot nem tartalmazhatnak.

készítette:

látta:

jóváhagyta:

Laszlovszky Gábor
főosztályvezető

dr. Bognár Lajos
helyettes államtitkár

Zsigó Róbert
államtitkár

Metszészlapjuk különböző aprítottságú, egyenletesen elkevert (minimum 4 mm) hús- és szalonna/vagy faggyú mozaikból áll. Tartósításukat füstöléssel, majd azt követő szárításos érleléssel vagy gyorsított szárításos érleléssel (érlelésszabályozóval) végzik. A szárításos érlelés esetén az érlelés idejétől függően félszáraz vagy száraz kolbászról beszélünk.

A termékcsoport az alkalmazott eljárások szerint két alcsoportra osztható.

3.1. Szárításos érleléssel készült kolbászok

3.1.1. Minőségi jellemzők

a) Kémiai jellemzők

Félszáraz kolbász esetén

Víztartalom	legfeljebb	34,0% (m/m)
Zsírtartalom	legfeljebb	45,0% (m/m)
Összes fehérjetartalom	legalább	18,0% (m/m)
Nátrium-klorid tartalom	legfeljebb	4,0% (m/m)
A vízáktivitás értéke (a_w)	legfeljebb	0,95

Száraz kolbász esetén

Víztartalom	legfeljebb	28,0% (m/m)
Összes fehérjetartalom	legalább	20,0% (m/m)
Zsírtartalom	legfeljebb	47,0% (m/m)
Nátrium-klorid tartalom	legfeljebb	4,5% (m/m)
Vízaktivitás (a_w)	legfeljebb	0,91

b) Érzékszervi jellemzők

Félszáraz kolbász esetén

Alak, méret: Bélbe töltött termék.

Burkolat: Tiszta, folytonossági hiányoktól mentes, nem penészes, kissé göbös felületű.

Állomány, metszészlap: A termék tetszetős megjelenésű, egyenletesen, de termékfajtánként változó méretben aprított és kevert hús- és szalonnaszemcsékből (faggyúból) álló, kellően tömör, jól összeálló, nem kenődő állományú húskészítmény. A metszészlapon aprított hús- és szalonnaszemcsék láthatók egyenletes eloszlásban.

Szín, illat, íz: A burkolat barnásvörös színű, a metszészlap színét a hús, illetve a fűszerek határozzák meg. Füstölt, kellemesen fűszeres illatú, harmonikus ízhatását a fűszerek adják.

Száraz kolbász esetén

Alak, méret: Bélbe töltött termék.

Burkolat: Tiszta, folytonossági hiányoktól mentes, nem penészes, kissé göbös felületű.

Állomány, metszészlap: A termék tetszetős megjelenésű, egyenletesen, de termékfajtánként változó méretben aprított és kevert hús- és szalonnaszemcsékből (faggyúból) álló, jól szeletelhető, tömör állományú húskészítmény. Tömör, rugalmas,

készítette:

Laszlovszky Gábor
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert
államtitkár

jól összeálló, jól szeletelhető, nem rágós. A metszéslapon aprított hús- és szalonnaszemcsék láthatók egyenletes eloszlásban.

Szín, illat, íz: A burkolat barnásvörös színű, a metszéslap színét a hús, illetve a fűszerek határozzák meg. Füstölt, kellemesen fűszeres illatú, harmonikus ízhatását a fűszerek adják.

3.1.2. Az élelmiszer leíró neve:

Szárításos érleléssel készült szárazkolbász, illetve félszáraz kolbász

A vágóállat fajtáját az „A” rész V. résszel ellentétben, kizárólag (100%-ban) sertésből készült termék esetében nem kell jelölni.

3.2. Érlelés-szabályozóval készült kolbászok

3.2.1. Minőségi jellemzők

a) Kémiai jellemzők

Víztartalom	legfeljebb	38,0% (m/m)
Összes fehérjetartalom	legalább	18,0% (m/m)
Zsirtartalom	legfeljebb	45,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	4,5% (m/m)
A vízkaktivitás értéke (a_w)	legfeljebb	0,95
pH		4,8 és 5,3 között

b) Érzékszervi jellemzők

Alak, méret: Bélbe töltött termék.

Burkolat: Tiszta, folytonossági hiányoktól mentes, nem penészes, kissé göbös felületű.

Állomány, metszéslap: A termék tetszetős megjelenésű, egyenletesen, de termékfajtánként változó méretben aprított és kevert hús- és szalonnaszemcsékből (faggyúból) álló, jól szeletelhető, kissé puha állományú húskészítmény. A termék íze jellegének megfelelően enyhén savanykás lehet. A metszéslapon aprított hús- és szalonnaszemcsék láthatók egyenletes eloszlásban.

Szín, illat, íz: A burkolat barnásvörös színű, a metszéslap színét a hús, illetve a fűszerek határozzák meg. Füstölt, kellemesen fűszeres illatú, harmonikus ízhatását a fűszerek adják.

3.2.2. Az élelmiszer leíró neve:

Érlelésszabályozóval készült kolbász

A vágóállat fajtáját az „A” rész V. résszel ellentétben, kizárólag (100%-ban) sertésből készült termék esetében nem kell jelölni.

4. SZALÁMIK

Élelmiszer-kategória (1333/2008/EK rendelet szerint): 08.3.1

készítette:

Laszlovszky Gábor
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert
államtitkár

Különböző (legalább 40 mm) átmérőjű, természetes vagy mesterséges burkolatba töltött rúd alakú termékek, amelyek nemespenésszel vagy egyéb anyaggal bevontak (például mártómasszába mártottak, porozottak) vagy bevonat nélküliek, szárításos érleléssel vagy gyorsított szárításos érleléssel, friss hús kategóriába tartozó sertés, marha, vad, baromfi, illetve egyéb vágóállatok húsból és gyártási szalonna alapanyagból, illetve marhafaggyúból készülnek, jelleg- és ízki alakító anyagok felhasználásával. Rekeszizmot és rágóizmot nem tartalmazhatnak. Metszészlapjuk különböző aprítottságú, egyenletesen elkevert legalább 3 mm-es hús- és szalonna vagy faggyú mozaikokból, esetenként durván őrölt fűszerszemcsékből áll. Tartósításukat füstöléssel és szárításos érleléssel vagy gyorsított szárításos érleléssel (érlelés-szabályozóval) végzik, hőkezelés nélkül.

A termékcsoport az alkalmazott érlelési eljárás szerint két alcsoportra osztható:

4.1. Szárításos érleléssel készült penészes vagy penészmentes szalámik

4.1.1. Minőségi jellemzők

a) Kémiai jellemzők

Víztartalom	legfeljebb	29,0% (m/m)
Összes fehérjetartalom	legalább	20,0% (m/m)
Zsirtartalom	legfeljebb	47,0% (m/m)
Nátrium-klorid tartalom	legfeljebb	4,5% (m/m)
Vízaktivitás (a_w)	legfeljebb	0,91

b) Érzékszervi jellemzők

Alak, méret: Egyenletes vastagságú, hengeres formájú termék, amely a felfüggesztésnek megfelelő végen elkeskenyedhet, az ellenkező végen pedig legömbölyödhet.

Burkolat: Penészes vagy bevont termék esetén egyenletesen borított. A burkolat a töltelékhez jól tapad.

Állomány, metszészlap: Tömör, rugalmas, jól összeálló, jól szeletelhető, vágásérett. Egyenletesen, de termékfajtánként változó méretben aprított és kevert hús- és szalonnaszemcsékből (faggyúból) álló termék. A metszészlapon barnászörös hússzemcsék és szalonnaszemcsék láthatók egyenletes eloszlásban.

Szín, illat, íz: Nemespenészes termék esetében a burkolatot jellegzetes illatú, fehér, szürkésfehér nemespenész-bevonat borítja. A metszészlap kellemesen füstölt, fűszeres illatú. Ízét a felhasznált fűszerek, a füst és nemespenészes termék esetében az érlelés során képződött nemespenész harmóniája adja.

4.1.2. Az ételnevezés leíró neve:

Szárításos érleléssel készült penészes szalámi, illetve penészmentes szalámi

A vágóállat fajtáját az „A” rész V. résszel ellentétben kizárólag (100%-ban) sertésből készült termék esetében nem kell jelölni.

4.2. Érlelés-szabályozóval készült penészes vagy penészmentes szárított szalámik

4.2.1. Minőségi jellemzők

készítette:	látta:	jóváhagyta:
Laszlovszky Gábor főosztályvezető	dr. Bognár Lajos helyettes államtitkár	Zsigó Róbert államtitkár

a) Kémiai jellemzők

Víztartalom	legfeljebb	34,0% (m/m)
Összes fehérjetartalom	legalább	18,0% (m/m)
Zsirtartalom	legfeljebb	45,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	4,5% (m/m)
Vízaktivitás (a_w)	legfeljebb	0,95
pH		4,8 és 5,3 között

b) Érzékszervi jellemzők

Alak, méret: Egyenletes vastagságú, hengeres formájú termék, amely a felfüggesztésnek megfelelő végen elkeskenyedhet, az ellenkező végen pedig legömbölyödhet.

Burkolat: Penészes vagy bevont termék esetén egyenletesen borított. A burkolat a töltelékhez jól tapad.

Állomány, metszéslap: Tömör, rugalmas, jól összeálló, jól szeletelhető, vágásérett. Egyenletesen, de termék fajtánként változó méretben aprított és kevert hús- és szalonnaszemcsékből (faggyúból) álló termék. A metszéslapon barnásvörös hússzemcsék és szalonnaszemcsék láthatók egyenletes eloszlásban.

Szín, illat, íz: Nemespenészes termék esetében a burkolatot jellegzetes illatú, fehér, szürkésfehér nemespenész-bevonat borítja. A metszéslap kellemesen füstölt, fűszeres illatú. Ízét a felhasznált fűszerek, a füst és nemespenészes termék esetében az érlelés során képződött nemespenész harmóniája adja. A termék íze jellegének megfelelően enyhén savanykás lehet.

4.2.2. Az élelmiszer leíró neve:

Érlelésszabályozóval készült penészes szalámi, illetve penészesmentes szalámi

A vágóállat fajtáját az „A” rész V. résszel ellentétben kizárólag (100%-ban) sertésből készült termék esetében nem kell jelölni.

készítette:

Laszlovszky Gábor
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert
államtitkár

C rész
TERMÉKEK

1. Párizsi vagy Parizer
Élelmiszer-kategória (1333/2008/EK rendelet szerint): 08.3.2

Legalább 55 mm átmérőjű, természetes vagy műbélbe töltött húspépet (prádot) tartalmazó, főzéssel hőkezelt, füstötlen, füstölt vagy füst ízesítésű homogén metszésalapú termék. A jelölés szempontjából a hústartalom a késztermékre vonatkoztatva legalább 51%. A mechanikailag szétválasztott hús mennyisége ezen felül a késztermékre vonatkoztatva legfeljebb 10%.

1.1. Minőségi jellemzők

Füst ízesítést kizárólag vízgőzzáró műbélbe töltött termék esetén szabad alkalmazni.

a) Kémiai jellemzők

Összes fehérjetartalom	legalább	11,0% (m/m)
Víztartalom	legfeljebb	70,0% (m/m)
Zsirtartalom	legfeljebb	23,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	2,2% (m/m)

b) Érzékszervi jellemzők

Alak, méret: Egyenletes hengeres alakú, két végén elkeskenyedő.

Burkolat: A burkolat ép, sima, tiszta, a végeknél 5mm-nél nagyobb folyadék-, lég- és zsírzsák nincs.

Állomány, szerkezet, metszésalap: A rúd állománya tömötten rugalmas, jól szeletelhető, a metszésalap homogén állományú, 5 mm-nél nagyobb légüreg nem, vagy legfeljebb csak néhány kisebb látható. Nem tartalmaz 2 mm-nél nagyobb ín- és kötőszöveti hártadarabot. 1-2 mm-es méretű ín- és kötőszöveti hártadarabból legfeljebb néhány darabot tartalmazhat. A szelet első harapás után se nem puha, se nem kemény, jól összeáll, rágási maradék nincs.

Szín, íz, illat: A metszésalap egyenletes, a gyártmánylapban rögzítettnek megfelelő színű. A fűszereloszlás egyenletes. A főtt húspép (prád) íze mellett bors íz, enyhe sós íz érezhető, de idegen és mellékízektől mentes. A főtt húspép (prád) és a bors illata érezhető, idegen szagoktól mentes. Füstölt termékek esetében füstíz és -illat is érezhető.

1.2. Az élelmiszer előírt neve:

Párizsi vagy parizer

2. Krinolin
Élelmiszer-kategória (1333/2008/EK rendelet szerint): 08.3.2

készítette:	látta:	jóváhagyta:
Laszlovszky Gábor főosztályvezető	dr. Bognár Lajos helyettes államtitkár	Zsigó Róbert államtitkár

Legalább 38 mm átmérőjű, természetes vagy műbélbe töltött húspépet (prádot) tartalmazó, főzéssel hőkezelt, füstötlen, füstölt vagy füst ízesítésű termék.

A jelölés szempontjából a hústartalom a késztermékre vonatkoztatva legalább 55%. A mechanikailag szétválasztott hús mennyisége ezen felül a késztermékre vonatkoztatva legfeljebb 10%.

2.1. Minőségi jellemzők

Füst ízesítést kizárólag vízgőzzáró műbélbe töltött termék esetén szabad alkalmazni.

a) Kémiai jellemzők

Összes fehérjetartalom	legalább	13,0% (m/m)
Víztartalom	legfeljebb	70,0% (m/m)
Zsírtartalom	legfeljebb	23,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	2,2% (m/m)

b) Érzékszervi jellemzők

Alak, méret: Egyenletes vastagságú.

Burkolat: A burkolat ép, sima, tiszta, alatta és a végeknél 5 mm-nél nagyobb folyadék, lég- és zsírsák nincs. Természetes bél felhasználása esetén a faggyúerezet a felület 15%-ánál nagyobb területen nem látható.

Állomány, szerkezet, metszéslap: Állománya tömötten rugalmas. A metszéslap homogén állományú, 5 mm-nél nagyobb légüreg nem, vagy legfeljebb csak néhány kisebb látható. Nem tartalmaz 2 mm-nél nagyobb ín- és kötőszöveti hártadarabot. 1-2 mm-es méretű ín- és kötőszöveti hártadarabból legfeljebb néhány darabot tartalmazhat. Első harapás után se nem puha, se nem kemény, jól összeáll, rágási maradék nincs.

Szín, íz, illat: A metszéslap egyenletes, a gyártmánylapban rögzítettnek megfelelő színű. A fűszereloszlás egyenletes. A főtt húspép (prád) íze mellett bors-, fokhagyma-, fűszerpaprika. és enyhe sós íz érezhető, de idegen és mellékízektől mentes. Illatában a főtt húspép (prád), a bors, a fokhagyma és a fűszerpaprika illata érezhető, idegen szagoktól mentes. Füstölt termékek esetében ízében és illatában a füst érezhető.

2.2. Az ételnevezés előírt neve:

Krinolin

3. Szafaládé

Ételnevezés-kategória (1333/2008/EK rendelet szerint): 08.3.2

28-36 mm átmérőjű, természetes vagy műbélbe töltött húspépet (prádot) tartalmazó, főzéssel hőkezelt, füstötlen, füstölt vagy füst ízesítésű homogén metszéslapú termék.

A jelölés szempontjából a hústartalom a késztermékre vonatkoztatva legalább 55%. A mechanikailag szétválasztott hús mennyisége ezen felül a késztermékre vonatkoztatva legfeljebb 10%.

3.1. Minőségi jellemzők

készítette:	látta:	jóváhagyta:
Laszlovszky Gábor főosztályvezető	dr. Bognár Lajos helyettes államtitkár	Zsigó Róbert államtitkár

Füst ízesítést kizárólag vízgőzzáró műbélbe töltött termék esetén szabad alkalmazni.

a) Kémiai jellemzők

Összes fehérjetartalom	legalább	13,0% (m/m)
Víztartalom	legfeljebb	70,0% (m/m)
Zsirtartalom	legfeljebb	23,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	2,2% (m/m)

b) Érzékszervi jellemzők

Alak, méret: Egyenletes vastagságú.

Burkolat: A burkolat ép, sima, tiszta, alatta folyadék, lég- és zsírsák nincs.

Állomány, szerkezet, metszéslap: Tapintásra rugalmas, se nem puha, se nem kemény. Szerkezete homogén, pép jellegű, a fűszereloszlás egyenletes. A metszéslap homogén állományú, 5 mm-nél nagyobb légüreg nem, vagy legfeljebb csak néhány kisebb látható. Nem tartalmaz 2 mm-nél nagyobb ín- és kötőszöveti hártadarabot. 1-2 mm-es méretű ín- és kötőszöveti hártadarabból legfeljebb néhány darabot tartalmazhat. Rágás után jól összeálló, melegen lédús, rágási maradék nincs.

Szín, íz, illat: A metszéslap egyenletes, a gyártmánylapban rögzítettnek megfelelő színű. A fűszereloszlás egyenletes. A főtt húspép (prád) íze mellett bors-, paprika és enyhe sós íz érezhető, de idegen és mellékízektől mentes. Illatában a főtt húspép (prád), a bors és a fűszerpaprika illata érezhető, idegen szagoktól mentes. Füstölt termékek esetében ízében és illatában a füst érezhető.

3.2. Az élelmiszer előírt neve:

Szafaládé

4. Virsli

Élelmiszer-kategória (1333/2008/EK rendelet szerint): 08.3.2

Legfeljebb 26 mm átmérőjű, természetes vagy műbélbe töltött húspépet (prádot) tartalmazó, főzéssel hőkezelt, füstötlen, füstölt vagy füst ízesítésű homogén metszéslapú termék.

A jelölés szempontjából a hústartalom a késztermékre vonatkoztatva legalább 51%. A mechanikailag szétválasztott hús mennyisége ezen felül a késztermékre vonatkoztatva legfeljebb 10%.

4.1. Minőségi jellemzők

Füst ízesítést kizárólag vízgőzzáró műbélbe töltött termék esetén szabad alkalmazni.

a) Kémiai jellemzők

Összes fehérjetartalom	legalább	11,0% (m/m)
Víztartalom	legfeljebb	70,0% (m/m)
Zsirtartalom	legfeljebb	25,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	2,2% (m/m)

b) Érzékszervi jellemzők

készítette:	látta:	jóváhagyta:
Laszlovszky Gábor főosztályvezető	dr. Bognár Lajos helyettes államtitkár	Zsigó Róbert államtitkár

Alak, méret: Egyenletes vastagságú.

Burkolat: A burkolat ép, sima, tiszta, alatta folyadék, lég- és zsírsák nincs.

Állomány, szerkezet, metszéslap: Tapintásra rugalmas, se nem puha, se nem kemény. Szerkezete homogén, pép jellegű, a fűszereloszlás egyenletes. A metszéslap homogén állományú, 2 mm-nél nagyobb légüreg nem, vagy legfeljebb csak néhány kisebb látható. Nem tartalmaz 2 mm-nél nagyobb ín- és kötőszöveti hártadarabot. 1-2 mm-es méretű ín- és kötőszöveti hártadarabból legfeljebb néhány darabot tartalmazhat. Rágás után jól összeálló, melegen lédús, rágási maradék nincs.

Szín, íz, illat: A metszéslap egyenletes, a gyártmánylapban rögzítettnek megfelelő színű. A fűszereloszlás egyenletes. A főtt húspép (prád) íze mellett bors-, paprika és enyhe sós íz érezhető, de idegen és mellékízektől mentes. Illatában a főtt húspép (prád), a bors és a fűserpaprika illata érezhető, idegen szagoktól mentes. Füstölt termékek esetében ízében és illatában a füst érezhető.

4.2. Az élelmiszer előírt neve:

Virsli

5. Zala felvágott

Élelmiszer-kategória (1333/2008/EK rendelet szerint): 08.3.2

Legalább 90 mm átmérőjű, természetes vagy műbélbe töltött homogén sertéshús-pépbe (prádba) egyenletesen elosztott, 12-18 mm szemcseméretűre aprított, pácolt sertéshús mozaikokat tartalmazó, főzéssel hőkezelt, füstölt vagy füstöletlen, jól szeletelhető termék.

A jelölés szempontjából a hústartalom a késztermékre vonatkoztatva legalább 60%. A mechanikailag szétválasztott (kizárólag sertés) hús mennyisége ezen felül a késztermékre vonatkoztatva legfeljebb 10%, de a húsmozaik mechanikailag szétválasztott húst nem tartalmazhat.

5.1. Minőségi jellemzők

a) Kémiai jellemzők

Összes fehérjetartalom	legalább	13,0% (m/m)
Víztartalom	legfeljebb	69,0% (m/m)
Zsírtartalom	legfeljebb	22,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	2,2% (m/m)

b) Érzékszervi jellemzők

Alak, méret: Egyenletes hengeres alakú, két végén legömbölyödő.

Burkolat: Ép, sima, tiszta, a végeknél 5 mm-nél nagyobb folyadék-, lég- és zsírsák nincs.

Állomány, szerkezet, metszéslap: A rúd állománya rugalmas, se nem puha, se nem kemény. A rúd 5 különböző helyéről származó metszéslapokon legalább 4-4 húsmozaik legyen. Metszéslapján látható zsírszöveti rész nincs. 5 mm-nél nagyobb légüreg nem, vagy legfeljebb néhány kisebb látható. Nem tartalmaz 3 mm-nél nagyobb ín- és kötőszöveti hártadarabot. 1-2 mm-es méretű ín- és kötőszöveti hártadarabból legfeljebb néhány darabot tartalmazhat. A szelet első harapás után se nem puha, se nem kemény, nem rágós, jól összeálló.

készítette:

látta:

jóváhagyta:

Laszlovszky Gábor
főosztályvezető

dr. Bognár Lajos
helyettes államtitkár

Zsigó Róbert
államtitkár

Szín, íz, illat: A metszéslap egyenletes világos rózsaszínű. A fűszereloszlás egyenletes. A főtt hús íze mellett bors- és fokhagymaíz érezhető, de idegen és mellékízektől mentes. A főtt hús, a bors és a fokhagyma illata érezhető, idegen szagok nem érezhetők.

5.2. Az élelmiszer előírt neve:

Zala felvágott

A vágóállat fajtáját az „A” rész V. résszel ellentétben nem kell jelölni.

6. Nyári turista felvágott Élelmiszer-kategória (1333/2008/EK rendelet szerint): 08.3.2

Legalább 60 mm átmérőjű, természetes bélbe vagy műbélbe töltött sertés- illetve marhahúshús-pépbe (prádba) egyenletesen elosztott, friss hús kategóriába tartozó, 6-8 mm szemcseméretűre aprított marhahúst illetve sertéshúst és szalonna alapanyagot tartalmazó, főzéssel hőkezelt, füstölt, legalább 10 napig utóérlelt, jól szeletelhető termék.

A jelölés szempontjából a hústartalom a késztermékre vonatkoztatva legalább 65%. A mechanikailag szétválasztott hús (kizárólag sertés) mennyisége ezen felül a késztermékre vonatkoztatva legfeljebb 10%.

6.1. Minőségi jellemzők

a) Kémiai jellemzők

Összes fehérjetartalom	legalább	16,0% (m/m)
Víztartalom	legfeljebb	40,0% (m/m)
Zsirtartalom	legfeljebb	45,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	3,0% (m/m)

b) Érzékszervi jellemzők

Alak, méret: Egyenletes hengeres alakú, két végén elkeskenyedő.

Burkolat: Kissé ráncos, tiszta, világos vörösesbarna, egyenletes színű, enyhe fényű. A burkolaton áttetszenek a szalonnadarabok. A burkolat alatt lég-, folyadék- és zsírszák nincs.

Állomány, szerkezet, metszéslap: A rúd állománya se nem puha, se nem kemény. A mozaikos elemek mérete 6-8 mm, elrendezésük egyenletes. Nem tartalmaz 5 mm-nél nagyobb légüreget. Ín- és kötőszöveti hártadarabból legfeljebb néhány 3 mm-nél kisebb darabot tartalmazhat. A szelet első harapás után se nem puha, se nem kemény, nem rágós, rágási maradék nincs. Felületi elválkozás nélkül szeletelhető.

Szín, íz, illat: A metszéslap összhatásában világos vörös színű. A fűszereloszlás egyenletes. Az érlelt főtt hús íze mellett füst-, bors-, fokhagyma-, paprika-, szegfűbors íz és enyhe sós íz érezhető. A főtt hús és a fűszerek illata érezhető, idegen szagoktól mentes.

6.2. Az élelmiszer előírt neve:

Nyári turista felvágott, nyári turista

készítette:	látta:	jóváhagyta:
Laszlovszky Gábor főosztályvezető	dr. Bognár Lajos helyettes államtitkár	Zsigó Róbert államtitkár

7. Csemege debreceni
Élelmiszer-kategória (1333/2008/EK rendelet szerint): 08.3.2

22-32 mm átmérőjű sertésvékonybélbe vagy emészthető műbélbe töltött húspépet (prádot), valamint friss hús kategóriába tartozó, 6-8 mm szemcseméretűre aprított marha- illetve sertéshúst és szalonna alapanyagot, vagy baromfihúst és szalonna alapanyagot tartalmazó, legfeljebb 15 cm hosszú termék. Tartósítását füstöléssel és főzéssel végzik.

A jelölés szempontjából a hústartalom a késztermékre vonatkoztatva legalább 55%. A mechanikailag szétválasztott hús mennyisége ezen felül a késztermékre vonatkoztatva legfeljebb 10%.

7.1. Minőségi jellemzők

a) Kémiai jellemzők

Összes fehérjetartalom	legalább	13,0% (m/m)
Víztartalom	legfeljebb	60,0% (m/m)
Zsírtartalom	legfeljebb	32,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	2,2% (m/m)

b) Érzékszervi jellemzők

Alak, méret: Egyenletes vastagságú.

Burkolat: A burkolat sima, sérüléstől, szennyeződéstől mentes.

Állomány, metszéslap: Tömöten rugalmas, jól összeálló. A metszéslepon 6-8 mm nagyságú hús- és szalonnaszemcsék láthatók húspépbe (prádba) ágyazva. 2 mm-nél nagyobb ín és kötőszöveti hártadarabokat nem tartalmazhat.

Szín, illat, íz: Vörösesbarna színű, kellemesen füstös, fűszeres (kömény) illatú, ízhatása a felhasznált fűszereknek megfelelően harmonikus.

7.2. Az élelmiszer előírt neve:

Csemege debreceni

8. Sütnivaló kolbász vagy sütőkolbász
Élelmiszer-kategória (1333/2008/EK rendelet szerint): 08.2

Legfeljebb 34 mm átmérőjű sertésvékonybélbe, juhbélbe vagy emészthető műbélbe töltött előkészített hús, amely egyenletesen aprított, friss hús kategóriába tartozó, 4-6 mm-es szemcsézettségű sertéshús és szalonna alapanyagok, vagy baromfihús és szalonna alapanyagok, valamint jelleg és íz kialakító anyagok felhasználásával készül. Rekeszizmot és rágóizmot nem tartalmazhat. Fűszerekkel és sóval ízesített nyers termék, fogyasztása előtt sütés szükséges. Adalékanyagot nem tartalmazhat.

A jelölés szempontjából a hústartalom a késztermékre vonatkoztatva legalább 65%.

8.1. Minőségi jellemzők:

a) Kémiai összetétel:

Összes fehérjetartalom	legalább	14,0 % (m/m)
------------------------	----------	--------------

készítette:

látta:

jóváhagyta:

Laszlovszky Gábor
főosztályvezető

dr. Bognár Lajos
helyettes államtitkár

Zsigó Róbert
államtitkár

Víztartalom	legfeljebb	60,0 % (m/m)
Zsírtartalom	legfeljebb	32,0 % (m/m)
Nátrium-klorid tartalom	legfeljebb	2,1 % (m/m)

b) Érzékszervi tulajdonságok

Alak, méret: Legfeljebb 34 mm átmérőjű, pározott vagy folyamatos töltésű.

Burkolat: Sima, sérüléstől mentes, a töltelékhez jól tapad.

Állomány: Puha, jól összeálló.

Szín, illat, íz: A gyártmánylapban rögzítettnek megfelelő színű hús és szalonnaszemcsék jellemzik, dominánsan paprika illatú, a felhasznált fűszerek íze érezhető.

8.2. Az élelmiszer előírt neve:

Sütnivaló kolbász vagy sütőkolbász

A következő szöveget a terméken fel kell tüntetni: A termék csak alapos hőkezelés (sütés) után fogyasztható.

A vágóállat fajtáját az „A” rész V. résszel ellentétben kizárólag (100%-ban) sertésből készült termék esetében nem kell jelölni.

9. Parasztsonka, parasztlapocka
Élelmiszer-kategória (1333/2008/EK rendelet szerint): 08.3.1

Parasztsonka: Bőrrel és szalonnával fedett, megfelelően formázott sertéscomb, amelyről a lábat, valamint a faroktő- és medencecsontot (keresztcsont) eltávolították.

Parasztlapocka: Bőrrel és szalonnával fedett, megfelelően formázott sertéslapocka, amelyről a lábat, valamint a lapockacsontot (platnicsont) eltávolították.

Mindkét termék esetében a szalonna vastagsága legfeljebb 2 cm, a hús-szalonna arány legalább 4:1. Sózással, illetve pácolással, füstöléssel és szárítással tartósítják, gyorspácolás nem megengedett. Egészben kell érlelni. Az érlelés időtartama legalább 30 nap. Egészben, darabban vagy szeletelve forgalmazzák.

9.1. Minőségi jellemzők

a) Kémiai jellemzők

		2016. július 1-től alkalmazandó	2017. január 1-től alkalmazandó
Nátrium-klorid-tartalom (58%-s víztartalomra vonatkoztatva)	legfeljebb	6,0% (m/m)	5,0% (m/m)
A vízaktivitás értéke (a_w)	legfeljebb	0,91	

b) Érzékszervi jellemzők

Alak: Bőrrel és szalonnaréteggel fedett, a combra, illetve a lapockára, darabolt termék esetén azok húsrészeire jellemző alakú, megfelelően formázott.

készítette:

látta:

jóváhagyta:

Laszlovszky Gábor
főosztályvezető

dr. Bognár Lajos
helyettes államtitkár

Zsigó Róbert
államtitkár

Állomány: A nyers pácolt és füstölt sonkára jellemző puhaságú, tömötten rugalmas, jól szeletelhető, nem száraz, nem kemény.

Szín, íz, illat: A bőrös és a húsos rész a külső felületen egyenletes vörösesbarna, a szalonnás rész világos sárgásbarna színű. Ízében és illatában a só és a füst érződik.

9.2. Az élelmiszer előírt neve:

Parasztsonka vagy parasztlapocka

Az előkészítés módjára a „darabolt” vagy „szeletelt” szavak használatával utalni kell.

A vágóállat fajtáját az „A” rész V. résszel ellentétben nem kell jelölni.

10. Angolszalonna

Élelmiszer-kategória (1333/2008/EK rendelet szerint): 08.3.1

Téglatest alakúra formázott, 8-12 cm vastag, 8-15 cm széles, 20-40 cm hosszú, bőrös vagy bőr nélküli szalonnás karaj alapanyagból álló, sózással, pácolással és füstöléssel készült termék. Bőrös termék esetében a vastagság bőr nélkül értendő.

10.1. Minőségi jellemzők

a) Kémiai jellemzők

		2016. július 1-től alkalmazandó	2017. január 1-től alkalmazandó
Nátrium-klorid-tartalom (58%-s víztartalomra vonatkoztatva)	legfeljebb	6,0% (m/m)	5,0% (m/m)
A vízaktivitás értéke (a _w)	legfeljebb	0,91	

b) Érzékszervi jellemzők

Alak méret: Egyenletes vastagságú téglatest, tiszta felületű.

Állomány, szerkezet: A darab állománya nem rágós, húsos része a pácérett füstölt húsrá, szalonnás része az érett szalonnára jellemző. A termék keresztmetszetének legalább 70%-a húsos rész.

Metszészlap, szín, íz, illat: A bőrös és a húsos rész a külső felületen egyenletes vörösesbarna, a szalonnás rész világos sárgásbarna színű. A metszészlapon a szalonnás rész fehér, a húsos rész vöröses vagy rózsaszín. Jellegzetes, enyhén sós, füstölt ízű és illatú.

10.2. Az élelmiszer előírt neve:

Angolszalonna

A vágóállat fajtáját az „A” rész V. résszel ellentétben nem kell jelölni.

11. Parasztkolbász

Élelmiszer-kategória (1333/2008/EK rendelet szerint): 08.3.1

34-38 mm átmérőjű, természetes bélbe vagy emészthető műbélbe töltött, friss hús kategóriába tartozó, 4-6 mm szemcseméretűre aprított, kizárólag sertés- illetve marhahúst, szalonna

készítette:

látta:

jóváhagyta:

Laszlovszky Gábor
főosztályvezető

dr. Bognár Lajos
helyettes államtitkár

Zsigó Róbert
államtitkár

alapanyagot és fűszereket tartalmazó, füstölt, szárított termék. Rekeszizmot és rágóizmot nem tartalmazhat.

11.1. Minőségi jellemzők

a) Kémiai jellemzők

Víztartalom	legfeljebb	32,0% (m/m)
Zsírtartalom	legfeljebb	45,0% (m/m)
Kötőszövetmentes fehérjetartalom	legalább	18,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	4,0% (m/m)
A vízaktivitás értéke (a_w)	legfeljebb	0,92

b) Érzékszervi jellemzők

Alak, méret: Bélbe töltött termék.

Burkolat: Tiszta, folytonossági hiányoktól mentes, kissé göbös felületű.

Állomány, metszésalap: Tömör, rugalmas, jól összeálló, jól szeletelhető, nem rágós. A metszéslepon aprított hús- és szalonnaszemcsék láthatók egyenletes eloszlásban.

Szín, illat, íz: A burkolat barnásvörös színű, a metszésalap színét a paprika határozza meg. Füstölt, kellemesen fűszeres illatú, harmonikus ízhatását a bors, a paprika és a fokhagyma adja.

11.2. Az élelmiszer előírt neve:

Parasztkolbász

12. Téliszalámi

Élelmiszer-kategória (1333/2008/EK rendelet szerint): 08.3.1

Legalább 55 mm átmérőjű természetes vagy vízgőzáteresztő műbélbe töltött, friss hús kategóriába tartozó, 3-4 mm szemcseméretűre aprított, egyenletesen elkevert, kizárólag sertéshúst, szalonna alapanyagot és fűszereket tartalmazó, füstölt, szárítással minimum 80 napig érlelt rúd alakú húskészítmény. Rekeszizmot és rágóizmot nem tartalmazhat. Tömör állományú, jól szeletelhető, felülete szürkésfehér nemespenésszel egyenletesen fedett.

12.1. Minőségi jellemzők

a) Kémiai jellemzők

Víztartalom	legfeljebb	27,0% (m/m)
Kötőszövetmentes fehérjetartalom	legalább	19,5% (m/m)
Zsírtartalom	legfeljebb	47,0% (m/m)
Nátrium-klorid tartalom	legfeljebb	4,5% (m/m)
Vízaktivitás (a_w)	legfeljebb	0,91

b) Érzékszervi jellemzők

Alak, méret: Egyenletes vastagságú, hengeres formájú termék, amely a felfüggesztésnek megfelelő végen elkeskenyedhet, az ellenkező végen pedig legömbölyödhet. A rúdhossz a töltési méretnek megfelelő (mini, turista, midi, normál).

készítette:

Laszlovszky Gábor
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert
államtitkár

Burkolat: Folytonossági hiányoktól mentes, nemespenésszel egyenletesen fedett, enyhén ráncos lehet. A burkolat a töltelékhez jól tapad.

Állomány, metszéslap: Tömör, rugalmas, jól összeálló, jól szeletelhető, vágásérett, nem puha, nem túl kemény. A metszéslapon barnásvörös sertéshús- és fehér szalonnaszemcsék láthatók egyenletes eloszlásban.

Szín, illat, íz: A burkolatot jellegzetes illatú, fehér, szürkésfehér nemespenész-bevonat borítja. A metszéslap kellemesen füstölt, fűszeres illatú. Ízét a felhasznált fűszerek, a füst és az érlelés során képződött nemespenész harmóniája adja.

12.2. Az élelmiszer előírt neve:
Téliszalámi

A vágóállat fajtáját az „A” rész V. résszel ellentétben nem kell jelölni.

13. Natúr libamáj, natúr kacsamáj **Élelmiszer-kategória (1333/2008/EK rendelet szerint): 08.3.2**

Egy vagy több hizottliba-máj, vagy hizottkacsa-máj lebenydarabot legalább 90%-ban tartalmazó, csak sózott, hőkezeléssel tartósított termék.

13.1. Minőségi jellemzők

a) Kémiai jellemzők

Nátrium-klorid-tartalom legfeljebb 2,0%

b) Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés: Egyenletes világos krémszínű, jól tisztított májdarabok. Konzerv esetében 10% lékiválás a doboz alján megengedhető. Zsírkiválás a máj hőkezeléséből adódóan, változó mennyiségben nem kifogásolható.

Állomány, szerkezet: A hizottmájra jellemző puha, jól szeletelhető.

Íz, illat: Hőkezelt májra jellemző illat és íz, minden idegen illattól és íztől mentes.

13.2. Az élelmiszer előírt neve:
Natúr libamáj
Natúr kacsamáj

14. Libamájblokk, kacsamájblokk **Élelmiszer-kategória (1333/2008/EK rendelet szerint): 08.3.2**

Szalonnával bélelt vagy béleletlen formába töltött, a szalonnánélküli részben legalább 86% hizottliba-májat vagy hizottkacsa-májat fűszerezett, pépesített májmasszába ágyazva tartalmazó, hőkezeléssel tartósított termék.

14.1. Minőségi jellemzők

a) Kémiai jellemzők a szalonnánélküli részben

Összes fehérjetartalom legalább 7,0%

készítette:

látta:

jóváhagyta:

Laszlovszky Gábor
főosztályvezető

dr. Bognár Lajos
helyettes államtitkár

Zsigó Róbert
államtitkár

Nátrium-klorid-tartalom legfeljebb 2,0%

b) Érzékszervi jellemzők

Külső megjelenés: Egyenletes világos krémszínű májmasszában jól tisztított májdarabokat tartalmazó, bélelt termék esetén vékony, 2-3 mm szalonnaréteg határolja a szeleteket. Konzerv esetében 10% lékiválás a doboz alján megengedhető. Zsírkiválás a máj hőkezeléséből adódóan, változó mennyiségben nem kifogásolható.

Állomány, szerkezet: Puha, a májmasszában halvány drapp vagy rózsaszínű májdarabok találhatóak. Nem széteső, jól szeletelhető.

Íz, illat: A hőkezelt liba- vagy kacsamáj, a fűszerek és az egyéb ízki alakítók illata is érezhető. Idegen illat és íz nem érezhető.

14.2. Az ételkészítés előírt neve:

Libamájblokk (csak libamáj felhasználása esetén)

Kacsamájblokk (csak kacsamáj felhasználása esetén)

Ízesített termék esetén az ízesítésre a termék megnevezésében utalni kell, például Tokaji aszús libamájblokk; Libamájblokk szarvasgombával.”

készítette:

Laszlovszky Gábor
főosztályvezető

látta:

dr. Bognár Lajos
helyettes államtitkár

jóváhagyta:

Zsigó Róbert
államtitkár