

Az agrárminiszter

.../2024. (...) AM 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 kapott felhatalmazás alapján, a Kormány tagjainak feladat- és hatásköréről szóló 182/2022. (V. 24.) Korm. rendelet 54. § 3. pontjában meghatározott feladatkörömben eljárva a következőket rendelem el:

1. §

A Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet (a továbbiakban: R.) 2. §-a a következő (20) bekezdéssel egészül ki:

„(20) A 12. mellékletnek a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet módosításáról szóló .../2024. (...) AM rendelettel (a továbbiakban: MódR10.) megállapított rendelkezéseinek nem megfelelő, azonban a MódR10. hatálybalépésének napját megelőző napon hatályos előírásoknak megfelelő termékek a MódR10. hatálybalépésének napjától számított 12. hónap utolsó napjáig forgalomba hozhatók, és a minőségmegőrzési vagy fogyaszthatósági idejük lejártáig forgalomban tarthatók.”

2. §

Az R. a következő 10. §-sal egészül ki:

„10. § E rendelet 2. § (20) bekezdése, valamint 12. melléklete MódR10.-zel megállapított rendelkezései tervezetének a műszaki szabályokkal és az információs társadalom szolgáltatásaira vonatkozó szabályokkal kapcsolatos információszolgáltatási eljárás megállapításáról szóló, 2015. szeptember 9-i 2015/1535/EU európai parlamenti és tanácsi irányelv 5–7. cikke szerinti előzetes bejelentése megtörtént.”

3. §

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

4. §

Ez a rendelet a kihirdetését követő harmadik napon lép hatályba.

5. §

E rendelet tervezetének a műszaki szabályokkal és az információs társadalom szolgáltatásaira vonatkozó szabályokkal kapcsolatos információszolgáltatási eljárás megállapításáról szóló, 2015. szeptember 9-i 2015/1535/EU európai parlamenti és tanácsi irányelv 5-7. cikke szerinti előzetes bejelentése megtörtént.

„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 az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (a továbbiakban: 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet) I. melléklet 7. pont 7.1. alpontja szerinti húskészítményekre és az I. melléklet 1. pont 1.15. alpontja szerinti előkészített húsokra vonatkozik.
2. Az előírásban meghatározott húskészítmény és előkészített hús megnevezés forgalomba hozott termék esetében kizárólag akkor használható, ha a termék megfelel az előírásban meghatározott követelményeknek.
3. Az előírás nem alkalmazandó a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2024. április 11-i (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet alapján oltalom alatt álló földrajzi árujelzővel, valamint bejegyzett hagyományos különleges termék elnevezéssel ellátott húskészítményekre.
4. Az ebben az előírásban meghatározott technikai jellegű előírásoknak nem kell megfelelnie azon termékeknek, amelyeket az Európai Unió valamely tagállamában vagy Törökországban állítottak elő vagy 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.

Ezen előírás alkalmazásában:

1. *Bevonat*: a termék felületének egyenletes bevonására alkalmazott anyag.
2. *Előkészített hús*: a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. melléklet 1. pont 1.15. alpontja szerinti fogalom.
3. *Érlelés*:

- 3.1. *gyorsérlelés*: olyan mikrobiológiai (starterkultúra) vagy kémiai eredetű anyagok alkalmazása (a továbbiakban együtt: érlelésszabályozók), amelyek elősegítik a termékek szabályozott, gyorsított érlelését, vagy
- 3.2. *lassú érlelés*: a termékek megfelelő kémiai összetételét és ízanyagait érlelésszabályozó nélkül, elsősorban a szárításhoz kapcsolódó, vízaktivitás csökkentéssel járó technológiai folyamatok összessége.
4. *Fehérjeminőségi érték*: további feldolgozási és konyhatechnikai lépéseket nem igénylő, közvetlenül fogyasztható élelmiszertermék fehérjetartalmának táplálkozási minőségét számszerűen jellemző mutató DIAAS (Digestible Indispensable Amino Acid Score) értékkel kifejezve.
5. *Friss hús*: a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. melléklet 1. pont 1.10. alpontja szerinti fogalom.
6. *Füst ízesítés*: olyan művelet, amelyben a vonatkozó rendelkezéseknek megfelelő füstaromát a termékbe, termékre juttatják.
7. *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. A füstölés az alábbi módokon végezhető:
 - 7.1. *hideg füsttel történő füstölés*: 20 °C alatti hőmérsékleten végzett füstölés, amely időtartamának megfelelően lehet:
 - 7.1.1. hagyományos hosszú hidegfüstölés, melynek során a terméket hosszabb ideig szakaszosan egész vékony, híg füsttel füstölik,
 - 7.1.2. rövid hideg füstölési eljárás, melynek során a terméket – megfelelő átpirosodás során – sűrű, hideg füsttel füstölik néhány napig;
 - 7.2. *meleg füstölés*: 40–60 °C közötti hőmérsékleten végzett füstölés;
 - 7.3. *forró füstölés*: 60–85 °C közötti hőmérsékleten végzett füstölés, amelynek során 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 alatt marad;
- 7.4. *lángolás*: a termék felületének nyílt lánggal való kezelése vagy forró füstölése.
8. *Hőkezelés*: a húskészítmények olyan tartósítási módja, amely egyúttal állomány kialakításra és színtabilizálásra is szolgál. A hőközlő közeg víz, vízgőz (főzés) vagy levegő, zsiradék (sütés) lehet.
9. *Húskészítmény*: a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. melléklet 7. pont 7.1. alpontja szerinti fogalom.
10. *Húspép*: az adott termékhez tartozó technológiának megfelelően aprított friss hús, víz és szükség szerint az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint engedélyezett élelmiszer-adalékanyag felhasználásával készült kötőanyag.
11. *Kötőszöveti fehérjetartalom*: a hidroxiprolin-tartalom nyolcszorosa, tömegszázalékban [% (m/m)] kifejezve.
12. *Kötőszövetmentes fehérjetartalom*: az összes fehérjetartalom és a kötőszöveti fehérjetartalom különbsége tömegszázalékban kifejezve, ha a termék nem tartalmaz egyéb hozzáadott, idegen fehérjét.
13. *Nátrium-klorid-tartalom*: összes klorid-tartalom nátrium-kloridban megadva, tömegszázalékban kifejezve.
14. *Nemespenész bevonat*: az érlelés során megfelelő hőmérsékletű és páratartalmú térben, nemespenész spórákkal teli levegő segítségével vagy az ilyen gombák felületre juttatásával kialakított réteg.

15. *Összes fehérjetartalom*: Kjeldahl módszer vagy a Dumas módszer szerint meghatározott összes nitrogéntartalom 6,25-tel való szorzata, tömegszázalékban kifejezve.
16. *Pácérettség*: a termék azon állapota, amikor a pácolt hőkezelt terméket vagy ha a termék nem hőkezelt, a vizsgálat során megtörtént hőkezelt követően a terméket felvágva
 - 16.1. a vágási felület egyenmő, láthatóan nem nyers, nem halvány színű és metszéslapjának középső része nem szürkül el;
 - 16.2. szalonna esetén a metszéslapon rózsaszínes jelleg nem látható;
 - 16.3. a termék keresztmetszetében mért átlagos nitrít- és nitráttartalom az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben előírt határértékeken belüli;
 - 16.4. a termék keresztmetszetében mért átlagos NaCl tartalom határértékeken belüli.
17. *Pácolás*:
 - 17.1. *lassú pácolás*: a terméket tartósítás, íz- és színekialakítás céljából étkezési só, nitrítet, illetve nitrátokat és más összetevőket tartalmazó oldatba merítik, vagy felületüket ezen anyagok keverékével bedörzsölik és pácérettségig érik; vagy
 - 17.2. *gyorspácolás*: a termékbe vagy a termék egyes alapanyagaiba íz- és színekialakítás céljából étkezési só, nitrítet, illetve nitrátokat, valamint más összetevőket tartalmazó páclevet injektálnak, illetve vákuum alatt vagy anélkül a szöveti részekbe juttatnak.
18. *Regenerált füstaroma felhasználása*: olyan művelet, amelynél regenerált engedélyezett füstaroma felhasználásával kamrában füstölik a terméket a 7.1–7.4. pontokban meghatározott módon.
19. *Sózás*: a termék vagy összetevői tartósítási, állomány- és ízalkakítási módja, amely lehet
 - 19.1. *nedves sózás*: a félkész termék vagy összetevői meghatározott időtartamra sóoldatba való helyezése, vagy
 - 19.2. *száraz sózás*: a hús, illetve szalonna összetevők sózó edényben, étkezési sóval való behintése, bedörzsölése.
20. *Száritás*: elsősorban sózással kombinált tartósítási mód, amelynek során szabályozott hőmérsékletű és páratartalmú levegőben a termék vízaktivitása és egyben tömege és térfogata csökken.
21. *Töltés*: olyan művelet, amelynek során különböző berendezésekkel a termék megfelelő formájának, adagjának kialakítására természetes vagy mesterséges burkolóanyagba, formába juttatják a megfelelően előkészített összetevőket.
22. *Vágásérett*: szárazárak érlelése során kialakult állapot, amelynek eredményeként a termék jól szeletelhető, tömör, rugalmas, a szeletelés során a hús- és a szalonnamosaik jól összeállók.

III.

1. A felhasználható anyagok szempontjából húsnak minősülnek a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. melléklet 1. pont 1.2.–1.8. alpontjaiban meghatározott állatok élelmezési célra alkalmas részei, beleértve a vért is.
2. A gépi csontozású hús [angolul: Mechanically Deboned Meat (MDM)] és az íntalanított hús [angolul: Mechanically Desinewed Meat (DSM)] jelölési szempontból húsnak minősül, külön jelölése így nem szükséges, és mennyisége a hústartalomba beszámítható, ha megfelel a következő feltételeknek:
 - 2.1. gépi csontozású hús esetében az előállítási művelet a csontos húsból a csont gépi úton történő eltávolítására korlátozódik, és nem a csontozást követően visszamaradt csontokról történő további húskinyerésre irányul;
 - 2.2. íntalanított hús esetében a kézi vagy a 2.1. pontban leírtaknak megfelelően elvégzett gépi

csontozás útján nyert friss húst Baader vagy egyéb erre szolgáló berendezéssel kezelik.

3. A 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. melléklet 1. pont 1.14. alpontja szerinti mechanikailag szétválasztott hús, azaz csontokról mechanikusan lefejtett hús [angolul: Mechanically Separated Meat, MSM] (a továbbiakban: csontokról mechanikusan lefejtett hús) nem számít a jelölés szempontjából húsnak, mennyisége nem számítható be a hústartalomba, és nem jelölhető az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet VII. melléklet B. rész 17. pontja szerint. A csontokról mechanikusan lefejtett hús külön jelölése szükséges az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet VII. melléklet B. rész 18. pontja szerint.
4. A húskészítmények és előkészített húsok jelölésénél a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. melléklet 1. pont 1.14. alpontja szerinti csontokról mechanikusan lefejtett hús meghatározásán túlmenően, csontokról mechanikusan lefejtett húsnak kell tekinteni a húskészítmény vagy előkészített hús előállításához használt alapanyagot (elsődleges összetevőt), ha az több mint 200 mg/kg kalciumot tartalmaz.
- 4.1. A termék csontokról mechanikusan lefejtett húst tartalmaz, ha a húskészítmény vagy előkészített hús kalciumtartalma több mint 350 mg/kg, a termékben lévő húson és csontokról mechanikusan lefejtett húson kívüli egyéb kalciumtartalmú összetevőkben levő kalciumtartalom nélkül.
5. A B és a C részben szereplő termékek megnevezése kizárólag akkor használható, ha a húskészítmény vagy előkészített hús kalciumtartalma a 350 mg/kg határértéket nem haladja meg, a termékben lévő húson és csontokról mechanikusan lefejtett húson kívüli egyéb kalciumtartalmú összetevőkben levő kalciumtartalom nélkül.
6. A kalcium vizsgálati módszere az MSZ EN 15505:2008 szabvány B melléklete vagy azzal egyenértékű módszer.
7. A B és a C részben szereplő termékcsoporthoz és termékek esetében csontokról mechanikusan lefejtett húst kizárólag akkor lehet felhasználni, ha a B vagy a C rész ezt kifejezetten megengedi.

IV.

1. A húskészítmények, előkészített húsok jelölésénél az élelmiszerek jelölésére vonatkozó jogszabályi előírások mellett be kell tartani az e fejezetben foglaltakat.
2. A termékben a hús összetevő mennyiségét az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint, az összetevők mennyiségi jelölési szabályainak megfelelően, a termék megnevezésében, a megnevezés után vagy az összetevők felsorolásánál meg kell adni.
3. A hústartalom meghatározása a D rész alapján történik.
4. A termék megnevezésében az adott állatfaj nevét fel kell tüntetni, ha a termék jelölés szerinti hústartalmának legalább 70% (m/m)-a az adott állatfajból származik. Vegyes baromfihús legalább 70% (m/m)-os felhasználása esetén a termék neve a „baromfi” jelzőt viseli.

5. Ha a termék jelölés szerinti hústartalmán belül egyik állatfaj hústartalma sem éri el a 70% (m/m)-ot, a megnevezésben fel kell tüntetni azokat az állatfajokat, amelyekből a termék hústartalma származik, a hústartalom mennyisége szerinti csökkenő sorrendben, például: „csirke, sertés húsból készült termék”.
6. Az állattenyésztés részletes szabályairól szóló 45/2019. (IX. 25.) AM rendelet szerinti védett őshonos mezőgazdasági állatfajták egyedéből, a vadból vagy tenyésztett vadból készült termék megnevezésében akkor szerepelhet az adott állatfajta vagy állatfaj neve, ha a termék jelölés szerinti hústartalmának legalább 80% (m/m)-a az adott állatfajtából vagy állatfajból származik.
7. 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 állatfaj nevét fel kell tüntetni, ha a termék májtartalmának legalább 70% (m/m)-a az adott állatfajból származik.
8. Ha a termék májtartalmán belül egyik állatfaj májtartalma sem éri el a 70% (m/m)-ot, a megnevezésben fel kell tüntetni azokat az állatfajokat, amelyekből a termék májtartalma származik, a májtartalom mennyisége szerinti csökkenő sorrendben, például: „sertés-, pulyka-, libamájból készült termék”.
9. 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.
10. A „májpástétom” szót viselő termék nevében az adott állatfaj nevét fel kell tüntetni, ha a termék májtartalmának legalább 70% (m/m)-a az adott állatfajból származik. Ha a termék májtartalmán belül egyik állatfaj májtartalma sem éri el a 70% (m/m)-ot, a megnevezésben fel kell tüntetni azokat az állatfajokat, amelyekből a termék májtartalma származik, a májtartalom mennyisége szerinti csökkenő sorrendben, például: „sertés-, pulyka-, libamájból készült termék”.
11. Füstölés, füstölt íz kialakítása esetén a húskészítmények, előkészített húsok megnevezésében a következő jelzőt kell feltüntetni:
 - 11.1. füst ízesítéssel előállított termék esetén „füst ízesítésű”,
 - 11.2. füstöléssel előállított termék esetén: „füstölt”,
 - 11.3. a regenerált füstaroma felhasználásával előállított termék esetén „folyékony füsttel füstölt” vagy „füstoldattal füstölt”.
12. A húskészítmények hústartalmát – a 13. és 14. pontban foglaltak figyelembevételével – egész számra kerekítve kell jelölni a terméken.
13. Ha a húskészítmény zsírtartalma vagy kötőszöveti fehérje és húsfehérje aránya az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet VII. melléklet B rész 17. pontja által előírt határérték
 - 13.1 alatt van, a hústartalom helyett az adott húsrész mennyisége is megadható,
 - 13.2 felett van, a hústartalom mennyiségét módosítani kell, és a zsír-, valamint kötőszöveti többletet fel kell tüntetni az összetevők között.

14. A nyers szárított húsok esetében nem kell hústartalmat deklarálni.
15. Vízgőzzáró burkolatban (vízgőzzáró bélben vagy fóliában) hőkezelt termékek esetében, ha a késztermék hústartalma megegyezik a massa hústartalmával, a hústartalmat százalékban kell kifejezni.
16. A kezelési veszteségnél több hozzáadott vizet tartalmazó, vízgőzáteresztő burkolatban füstölt, főtt termékek (természetes vagy áteresztő bélbe töltött töltelikes termékek), vagy burkolat nélkül, formában főtt (általában pácolt) termékek esetében a késztermék hústartalmát a nyers massa hústartalmának a vízvesztés alapján történő módosításával kell százalékban megadni.
17. A kezelési veszteségnél több hozzáadott vizet tartalmazó, egyféle húsalapanyagból készült termékek (pácolt, füstölt vagy füstölt-főtt darabolt húsok, például a veszteségnél több páclevet tartalmazó füstölt kötözött sonka, füstölt-főtt tarja, füstölt lapocka) esetében a pácolt húsrész nevét kell szerepeltetni az összetevők listáján és az adott húsrész mennyiségét kell a vízvesztés figyelembevételével százalékban deklarálni.
18. Vízgőzáteresztő bélbe töltött, hozzáadott vizet nem tartalmazó, vagy a kezelési veszteségnél kevesebb idegen vizet tartalmazó, hőkezelés után érlelt (szárított) vagy nyersen érlelt és szárított termékek esetében a késztermék egységnyi mennyiségéhez felhasznált hús mennyiségét kell megadni, az anyagnormában szereplő százalékos mennyiségnek a szárítási veszteséget figyelembe vevő módosításával.
19. A hozzáadott vízen, adalékanyagokon és fűszereken kívül egyetlen összetevőből álló termékek, amelyeknél a késztermék gyártása során bekövetkező veszteség azonos vagy több mint a hozzáadott víz, nem kötelező a hústartalom jelölése.
20. Az olajban sült vagy elősüített termékek esetében a sütés során a vízvesztés mellett jelentkező olajfelvételre tekintettel a nyers massa hústartalmának késztermékre történő átszámításakor az olajfelvételt és a vízvesztést is figyelembe kell venni, és ezek különbsége alapján kell módosítani a massa hústartalmát.

V.

1. Az ebben az előírásban szereplő termékek előállításához a B és a C részben meghatározottakon túl felhasználható
 - 1.1. élelmiszer-adalékanyag az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben meghatározott termék esetén, az ott megjelölt mennyiségben,
 - 1.2. vitamin, ásványi anyag és bizonyos egyéb anyag az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben foglaltaknak megfelelően.
2. Ha a B és a C részben meghatározott termékhez ízesítést, jelleget megváltoztató összetevőt (így különösen zöldség, gyümölcs, tejtermék) adnak és az összetevő a megnevezésben kiemelésre kerül (sajt hozzáadása esetén például: „sajtos párizsi”), akkor a B és a C részben megadott minőségi jellemzők a termék megnevezésében kiemelésre került összetevő(k) nélküli részre vonatkoznak.

3. A B és a C részben szabályozott termékek minőségi paramétereinek vizsgálatát a vonatkozó nemzeti szabványok vagy azokkal egyenértékű módszerek figyelembevételével kell elvégezni.

VI.

1. Az egyes húskészítmények, előkészített húsok részletes előírásait – a meghatározó összetevőiket, technológiát, minőségi jellemzőket és speciális jelölési előírásokat – a B és a C rész tartalmazza.

B rész

Termékcsoportok

1. FELVÁGOTTAK

1.1. A termékcsoporthatározása

- 1.1.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 08.3.2.
- 1.1.2. A felvágott különböző, de legalább 40 mm átmérőjű, természetes vagy mesterséges bélbe töltött homogén húspépbe ágyazott friss hús kategóriába tartozó hús-, illetve szalonnamozaikokat tartalmazó, jelleg- és íz kialakító anyagok felhasználásával készült, főzéssel, esetleg füstöléssel tartósított, esetlegesen szárítással utóérlelt, jól szeletelhető húskészítmény.
- 1.1.3. A felvágott jelölés szempontjából húsnak minősülő tartalmának a késztermékre vonatkoztatva legalább 50%-nak kell lennie. A csontokról mechanikusan lefejtett hús mennyisége ezen felül a késztermékre vonatkoztatva legfeljebb 10% lehet.
- 1.1.4. Füst ízesítés kizárólag vízgőzzáró műbélbe töltött termék esetén alkalmazható.

1.2. Minőségi jellemzők

1.2.1. Kémiai jellemzők

	A	B	C	D
1.			Utóérlelés nélkül	Utóérlelt
2.	Összes fehérjetartalom	legalább	12,0% (m/m)	16,0% (m/m)
3.	Víztartalom	legfeljebb	70,0% (m/m)	45,0% (m/m)
4.	Zsírtartalom	legfeljebb	35,0% (m/m)	45,0% (m/m)
5.	Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	2,2% (m/m)	3,0% (m/m)

1.2.2. Érzékszervi jellemzők

- 1.2.2.1. Alak: Egyenletes hengeres alakú, két végén elkeskenyedő.

- 1.2.2.2. **Burkolat:** A termék burkolata ép, sima, tiszta, a végeknél 5 mm-nél nagyobb folyadék-, lég- és zsírsák nincs. A csomagolt termék nem lehet zsírkiválásos. A szárítással történt utóérlelés esetében a burkolat enyhén ráncos.
- 1.2.2.3. **Állomány, szerkezet, metszéslap:** A rúd állománya tömötten rugalmas, jól szeletelhető, a metszéslap mozaikos, a húspép homogén állományú, legfeljebb néhány, 5 mm-nél kisebb légüreg látható a termék metszéslapján. A termék legfeljebb 5 darab, 5 mm-nél kisebb ín- és kötőszöveti hártadarabot tartalmazhat. A szelet első harapás után se nem puha, se nem kemény, jól összeáll, rágási maradék nincs.
- 1.2.2.4. **Szín, íz, illat:** A vágásfelületen húspépbe ágyazott, különböző szemcseméretű, azonos vagy különböző húsból, illetve szalonna alapanyagból és jellegkialakító anyagokból álló mozaikos szerkezet látható. A metszéslap egyenletes színű. A termékben a fűszereloszlás egyenletes, a főtt húspép íze mellett az ízkialakító anyagok íze érezhető, a felvágott idegen és mellékízektől mentes. A főtt húspép és a fűszerek illata érezhető, a termék mentes az idegen szagoktól. Füstölt termék esetében füstíz és -illat is érezhető.

1.3. Megnevezés

- 1.3.1. Az élelmiszer előírt neve: felvágott.

2. SONKÁK

- 2.1. A termékcsoporthoz az alkalmazott eljárások szerint három alcsoportra osztható.

2.1.1. Nyers sonkák

2.1.1.1. A termékcsoporthoz meghatározása

- 2.1.1.1.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 08.3.1 vagy 08.3.4.
- 2.1.1.1.2. A nyers sonka a termékfajta jellemző módon darabolt vagy darabolatlan, bőrös vagy bőr nélküli, csontos vagy csont és porc nélküli sertéscomb, sertéslapocka, marhacomb, marhalapocka vagy nagyvad anatómiailag azonos testtájából pácolással vagy sózással, vagy pácolással és sózással előállított termék. Tartósítása füstöléssel, illetve szárítással történik.
- 2.1.1.1.3. A szárított nyers sonka pácolt vagy sózott, vagy pácolt és sózott, szárítással, illetve füstöléssel és szárítással előállított nyers sonka.

2.1.1.2. Minőségi jellemzők

2.1.1.2.1. Kémiai jellemzők

	A	B	C
1.	Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	5,0% (m/m) 58%-os víztartalomra vonatkoztatva
2.	Vízaktivitás értéke (a_w)	legfeljebb	0,91

2.1.1.2.2. Érzékszervi jellemzők

- 2.1.1.2.2.1. Alak, külső megjelenés: A nyers sonka a termék fajtájára jellemző alakú, tetszetős külső megjelenésű, megfelelően formázott, bőr nélküli vagy bőrrel és szalonnaréteggel fedett. Bőrös termék esetén a szalonnaréteg 2 cm-nél vékonyabb. A termék nem lehet véraláfutásos, a bőrös részen rosszul szőrtelenített.
- 2.1.1.2.2.2. Állomány: A termék állománya nem lehet beszáradt, kemény, a termék nem engedhet nyomás nélkül levet.
- 2.1.1.2.2.3. Szín, íz, illat: A nyers sonka színe a termékfajtára jellemző, a szalonnás rész a felületén világos sárgásbarna színű. Ízében, illatában a hús, a só és füstölt terméknel a füst érződik.

2.1.1.3. Megnevezés

- 2.1.1.3.1. Az élelmiszer előírt neve: nyers sonka.
- 2.1.1.3.2. A vágóállat fajtát – az A rész IV. fejezetében foglaltaktól eltérően – a megnevezésben kizárólag 100%-ban sertésből készült termék esetében nem kell jelölni.
- 2.1.1.3.3. A megnevezésben utalni kell
 - 2.1.1.3.3.1. a testtájra,
 - 2.1.1.3.3.2. az előkészítés módjára a „darabolt” vagy „kötözött” szavak használatával,
 - 2.1.1.3.3.3. pácolás esetén a pácolás módjára.

2.1.2. Hőkezelt sonkák

2.1.2.1. A termékcsoporthoz meghatározása

- 2.1.2.1.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 08.3.2 vagy 08.3.4.
- 2.1.2.1.2. A hőkezelt sonka a termékfajtára jellemző módon darabolt, bőrös vagy bőr nélküli, csont és porc nélküli sertéscsont vagy lapocka, marhacomb vagy lapocka, vagy nagyvad anatómiailag azonos testtájából előállított pácolt és
 - 2.1.2.1.2.1. főtt;
 - 2.1.2.1.2.2. füstölt, főtt;
 - 2.1.2.1.2.3. füstölt, sült; vagy
 - 2.1.2.1.2.4. füstölt, főtt, sült
 húskészítmény.

2.1.2.2. Minőségi jellemzők

2.1.2.2.1. Kémiai jellemzők

- 2.1.2.2.1.1. Nátrium-klorid-tartalom: legfeljebb 3,5% (m/m), 58%-os víztartalomra vonatkoztatva.

2.1.2.2.2. Érzékszervi jellemzők

- 2.1.2.2.2.1. Alak, külső megjelenés: A hőkezelt sonka a termék fajtájára jellemző alakú, tetszetős külső megjelenésű, megfelelően formázott, bőr nélküli vagy bőrrel és szalonnaréteggel fedett. Bőrös termék esetén a szalonnaréteg 2 cm-nél vékonyabb. A termék nem lehet véraláfutásos, a bőrös részen rosszul szőrtelenített. A csomagolt termék nem lehet zsírkiválásos.

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

2.1.2.2.2.3. Szín, íz, illat: A hőkezelt sonka a termékfajára jellemző színű, sült, főtt vagy főtt-füstölt illat és íz jellemzi.

2.1.2.3. Megnevezés

2.1.2.3.1. Az élelmiszer előírt neve:

2.1.2.3.1.1. főtt sonka,

2.1.2.3.1.2. füstölt, főtt sonka,

2.1.2.3.1.3. füstölt, sült sonka, vagy

2.1.2.3.1.4. füstölt, főtt, sült sonka.

2.1.2.3.2. A vágóállat fajtát – az A rész IV. fejezetében foglaltaktól eltérően – a megnevezésben kizárólag 100%-ban sertésből készült termék esetében nem kell jelölni.

2.1.2.3.3. A megnevezésben utalni kell

2.1.2.3.3.1. a testtájra,

2.1.2.3.3.2. az előkészítés módjára a „darabolt” vagy „kötözött” szavak használatával, és

2.1.2.3.3.3. a pácolás módjára.

2.1.3. Formában vagy bélben hőkezelt sonkák

2.1.3.1. A termékcsoporthoz meghatározása

2.1.3.1.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 08.3.2 vagy 08.3.4.

2.1.3.1.2. A formában vagy bélben hőkezelt sonka különböző átmérőjű bélbe vagy formába töltött,

2.1.3.1.2.1. sertéscombból, sertéslapockából,

2.1.3.1.2.2. marhacombból, marhalapockából,

2.1.3.1.2.3. vad anatómiailag azonos testtájából,

2.1.3.1.2.4. baromficombból, vagy

2.1.3.1.2.5. baromfimellből

készült, jellemzően legalább 20 mm-es, egybefüggő pácolt húsmozaikokat tartalmazó, főzéssel, főzés utáni füstöléssel vagy sütéssel készült húskészítmény.

2.1.3.1.3. A formában vagy bélben hőkezelt sonka jelölés szempontjából húsnak minősülő tartalmának a késztermékre vonatkoztatva legalább 68%-nak kell lennie.

2.1.3.2. Minőségi jellemzők

2.1.3.2.1. Kémiai jellemzők

	A	B	C
1.	Összes fehérjetartalom	legalább	15,0% (m/m)
2.	Víztartalom	legfeljebb	77,0% (m/m)
3.	Zsírtartalom	legfeljebb	9,0% (m/m)
4.	Zsírtartalom baromfi esetében	legfeljebb	6,0% (m/m)
5.	Zsírtartalom a	legfeljebb	15,0% (m/m)

	szalonnával fedett és csülöksonka termékénél		
6.	Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	2,7% (m/m)

2.1.3.2.2. Érzékszervi jellemzők

2.1.3.2.2.1. Alak, külső megjelenés: A formában vagy bélben hőkezelt sonka alakja a termék fajtájára jellemző, tetszetős külső megjelenésű.

2.1.3.2.2.2. Állomány: A termék állománya jól átfőtt, tömötten rugalmas, nem rágós, jól szeletelhető.

2.1.3.2.2.3. Szín, íz, illat: A terméket a fajtájára jellemző szín, sült, főtt vagy főtt-füstölt illat és íz jellemzi.

2.1.3.2.2.4. A csomagolt termék nem lehet zsírkiválásos.

2.1.3.3. Megnevezés

2.1.3.3.1. Az élelmiszer előírt neve: formázott, hőkezelt ... [a felhasznált állatfaj(ok) neve] sonka.

2.1.3.3.2. A vágóállat fajtát – az A rész IV. fejezetében foglaltaktól eltérően – a megnevezésben kizárólag 100%-ban sertésből készült termék esetében nem kell jelölni.

2.1.3.3.3. A megnevezésben a testtájra utalni kell.

2.1.3.3.4. A megnevezésben a sonka szó használható csülökhús felhasználása esetén is.

3. ÉRLELT KOLBÁSZOK

3.1. A termékcsoporthatározása

3.1.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 08.3.1.

3.1.2. Az érlelt kolbász különböző legfeljebb 38 mm, vastagkolbász esetén 38-55 mm közötti átmérőjű, természetes vagy mesterséges burkolatba töltött, nemespenészes vagy anélküli, különböző szemcseméretűre aprított friss hús kategóriába tartozó sertés, marha, baromfi, más vágóállat, illetve ad húsa, továbbá szalonna alapanyag, baromfisziradék vagy marhafaggyú, valamint jelleg- és ízki alakító anyagok felhasználásával készült termék. A termék rekeszizmot és rágóizmot nem tartalmazhat, metszéspapja különböző aprítottságú, egyenletesen elkevert, legalább 3 mm-es hús és szalonna- vagy faggyúmozaikból áll. Tartósítását füstöléssel vagy anélkül és lassú szárításos érleléssel vagy gyorsított szárításos érleléssel (érlelésszabályozóval) végzik. Az érlelés idejétől függően a termék félszáraz vagy száraz kolbász.

3.1.3. A termékcsoporthatározott eljárások szerint két alcsoportra osztható.

3.2. Szárításos érleléssel készült kolbászok

3.2.1. Minőségi jellemzők

3.2.1.1. Kémiai jellemzők

	A	B	C	D
--	---	---	---	---

1.			Félszáraz kolbász esetén	Szárazkolbász esetén
2.	Víz-fehérje hányados	legfeljebb	1,9	1,5
3.	Zsír-fehérje hányados	legfeljebb	2,5	2,4
4.	Kötőszövetmentes fehérjetartalom	legalább	15,0% (m/m)	16,0% (m/m)
5.	Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	4,0% (m/m)	4,5% (m/m)
6.	Vízaktivitás értéke (a_w)	legfeljebb	0,95	0,91

3.2.1.2. Érzékszervi jellemzők

3.2.1.2.1. Félszáraz kolbász esetén

3.2.1.2.1.1. Alak, méret: Bélbe töltött termék.

3.2.1.2.1.2. Burkolat: Tiszta, folytonossági hiányoktól mentes, kissé göbös felületű. Termék típusától függően nemespenész bevonattól mentes (barnásvörös színű) vagy nemespenészes.

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

3.2.1.2.1.4. Szín, illat, íz: A metszéslap színét a hús, illetve a fűszerek határozzák meg. Harmonikus ízhatását a fűszerek adják. Kellemesen fűszeres illatú. Füstölt termék esetén kellemesen füstölt illatú és ízű.

3.2.1.2.2. Száraz kolbász esetén

3.2.1.2.2.1. Alak, méret: Bélbe töltött termék.

3.2.1.2.2.2. Burkolat: Tiszta, folytonossági hiányoktól mentes, kissé göbös felületű. Termék típusától függően nemespenész bevonattól mentes (barnásvörös színű) vagy nemespenészes.

3.2.1.2.2.3. Állomány, metszéslap: A termék tetszetős megjelenésű, egyenletesen, de termékfajtánként változó méretben aprított és kevert hús- és szalonnaszemcsékből (faggyúból) álló, jól szeletelhető, tömör állományú húskészítmény. Tömör, rugalmas, jól összeálló, jól szeletelhető, nem rágós. A metszéslepen aprított hús- és szalonnaszemcsék láthatók egyenletes eloszlásban.

3.2.1.2.2.4. Szín, illat, íz: A metszéslap színét a hús, illetve a fűszerek határozzák meg. Harmonikus ízhatását a fűszerek adják. Kellemesen fűszeres illatú. Füstölt termék esetén kellemesen füstölt illatú és ízű.

3.2.2. Megnevezés

3.2.2.1. Az ételkészítés előírt neve:

3.2.2.1.1. Félszáraz kolbász esetén: szárításos érleléssel készült félszárazkolbász, szárításos érleléssel készült nemespenészes félszárazkolbász, szárításos érleléssel készült füstölt félszárazkolbász vagy szárításos érleléssel készült füstölt nemespenészes félszárazkolbász.

3.2.2.1.2. Száraz kolbász esetén: szárításos érleléssel készült szárazkolbász, szárításos érleléssel készült nemespenészes szárazkolbász, szárításos érleléssel készült füstölt szárazkolbász vagy szárításos érleléssel készült füstölt nemespenészes szárazkolbász.

3.2.2.2. A vágóállat fajtát – az A rész IV. fejezetében foglaltaktól eltérően – a megnevezésben kizárólag 100%-ban sertésből készült termék esetében nem kell jelölni.

3.3. Érlelésszabályozóval készült kolbászok

3.3.1. Minőségi jellemzők

3.3.1.1. Kémiai jellemzők

	A		B	C
1.			Félszáraz kolbász esetén	Szárazkolbász esetén
2.	Víz-fehérje hányados	legfeljebb	2,1	1,7
3.	Zsír-fehérje hányados	legfeljebb	2,5	2,4
4.	Kötőszövetmentes fehérjetartalom	legalább	15,0% (m/m)	16,0% (m/m)
5.	Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	4,0% (m/m)	4,5% (m/m)
6.	Vízaktivitás értéke (a_w)	legfeljebb	0,95	0,91
7.	pH		4,8 és 5,3 között	4,8 és 5,3 között

3.3.1.2. Érzékszervi jellemzők

3.3.1.2.1. Félszáraz kolbász esetén

3.3.1.2.1.1. Alak, méret: Bélbe töltött termék.

3.3.1.2.1.2. Burkolat: Tiszta, folytonossági hiányoktól mentes, kissé göbös felületű. Termék típusától függően nemespenész bevonattól mentes (barnásvörös színű) vagy nemespenészes.

3.3.1.2.1.3. 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 metszéslepen aprított hús- és szalonnaszemcsék láthatók egyenletes eloszlásban.

3.3.1.2.1.4. Szín, illat, íz: A metszéslap színét a hús, illetve a fűszerek határozzák meg. Harmonikus ízhatását a fűszerek adják. A termék íze jellegének megfelelően enyhén savanykás lehet. Kellemesen fűszeres illatú. Füstölt termék esetén kellemesen füstölt illatú és ízű.

3.3.1.2.2. Szárazkolbász esetén

3.3.1.2.2.1. Alak, méret: Bélbe töltött termék.

3.3.1.2.2.2. Burkolat: Tiszta, folytonossági hiányoktól mentes, kissé göbös felületű. A termék típusától függően nemespenész bevonattól mentes (barnásvörös színű) vagy nemespenészes.

3.3.1.2.2.3. 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 metszéslapon aprított hús- és szalonnaszemcsék láthatók egyenletes eloszlásban.

3.3.1.2.2.4. Szín, illat, íz: A metszéslap színét a hús, illetve a fűszerek határozzák meg. Harmonikus ízhatását a fűszerek adják. A termék íze jellegének megfelelően enyhén savanykás lehet. Kellemesen fűszeres illatú. Füstölt termék esetén kellemesen füstölt illatú és ízű.

3.3.2. Megnevezés

3.3.2.1. Az élelmiszer előírt neve:

3.3.2.1.1. Félszáraz kolbász esetén: érlelésszabályozóval készült félszárazkolbász, érlelésszabályozóval készült nemespenészes félszárazkolbász, érlelésszabályozóval készült füstölt félszárazkolbász vagy érlelésszabályozóval készült füstölt nemespenészes félszárazkolbász.

3.3.2.1.2. Szárazkolbász esetén: érlelésszabályozóval készült szárazkolbász, érlelésszabályozóval készült nemespenészes szárazkolbász, érlelésszabályozóval készült füstölt szárazkolbász vagy érlelésszabályozóval készült füstölt nemespenészes szárazkolbász.

3.3.2. 2. A vágóállat fajtát – az A rész IV. fejezetében foglaltaktól eltérően – a megnevezésben kizárólag 100%-ban sertésből készült termék esetében nem kell jelölni.

4. SZALÁMIK

4.1. A termékcsoport meghatározása

4.1.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 08.3.1.

4.1.2. A szalámi 38 mm feletti átmérőjű, természetes vagy mesterséges burkolatba töltött, rúd alakú termék, nemespenésszel vagy egyéb anyaggal bevonva vagy bevonat nélkül, szárításos érleléssel vagy gyorsított szárításos érleléssel, friss hús kategóriába tartozó sertés, marha, vad, baromfi, illetve egyéb vágóállatok húsból és gyártási szalonna alapanyagból, illetve marhafaggyúból készítve, jelleg- és íz kialakító anyagok felhasználásával. A szalámi rekeszizmot és rágóizmot nem tartalmazhat. A termék metszéslapja különböző aprítottságú, egyenletesen elkevert, legalább 2 mm-es hús- és szalonna- vagy faggyúmozaikokból, esetenként durván őrölt fűszerszemcsékből áll. Tartósításukat füstöléssel vagy anélkül és szárításos érleléssel vagy gyorsított szárításos érleléssel (érlelésszabályozóval) végzik, hőkezelés nélkül.

4.1.3. A termékcsoport az alkalmazott érlelési eljárás szerint két alcsoportra osztható.

4.2. Szárításos érleléssel készült szalámik és nemespenészes szalámik

4.2.1. Minőségi jellemzők

4.2.1.1. Kémiai jellemzők

	A	B	C
1.	Víz-fehérje hányados	legfeljebb	1,5
2.	Zsír-fehérje hányados	legfeljebb	2,4
3.	Kötőszövetmentes	legalább	18,0% (m/m)

	fehérjetartalom		
4.	Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	4,5% (m/m)
5.	Vízaktivitás értéke (a_w)	legfeljebb	0,91

4.2.1.2. Érzékszervi jellemzők

4.2.1.2.1. Alak: A szárításos érleléssel készült szalámi és nemespenészes szalámi egyenletes vastagságú, hengeres formájú termék, amely a felfüggesztésnek megfelelő végen elkeskenyedhet, az ellenkező végen pedig legömbölyödhet.

4.2.1.2.2. Burkolat: A termék burkolata a töltelékhez jól tapad, folytonossági hibáktól mentes, a nemespenészes vagy bevont termék esetében egyenletesen borított.

4.2.1.2.3. Állomány, metszéspont: A termék tömör, rugalmas, jól összeáll, jól szeletelhető, vágásérett. A termék egyenletesen, de termékfajtánként változó méretben aprított és kevert hús- és szalonnaszemcséből (faggyúból) áll, a metszésponton barnászöld hús- és szalonnaszemcsék láthatók egyenletes eloszlásban.

4.2.1.2.4. Szín, illat, íz: A nemespenészes termék burkolata jellegzetes illatú, fehér vagy szürkésfehér nemespenész bevonattal borított. A metszéspont fűszeres illatú, füstölt termék esetén kellemesen füstölt. A termék ízét a felhasznált fűszerek, füstölt termék esetében a füst, nemespenészes termék esetében az érlelés során képződött nemespenész harmóniája adja.

4.2.2. Megnevezés

4.2.2.1. Az ételnevezés előírt neve: szárításos érleléssel készült szalámi, szárításos érleléssel készült nemespenészes szalámi, szárításos érleléssel készült füstölt szalámi vagy szárításos érleléssel készült füstölt nemespenészes szalámi.

4.2.2.2. A vágóállat fajtát – az A rész IV. fejezetében foglaltaktól eltérően – a megnevezésben kizárólag 100%-ban sertésből készült termék esetében nem kell jelölni.

4.3. Érlelésszabályozóval készült szalámik és nemespenészes szalámik

4.3.1. Minőségi jellemzők

4.3.1.1. Kémiai jellemzők

	A	B	C
1.	Víz-fehérje hányados	legfeljebb	1,7
2.	Zsír-fehérje hányados	legfeljebb	2,5
3.	Kötőszövetmentes fehérjetartalom	legalább	17,0% (m/m)
4.	Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	4,5% (m/m)
5.	Vízaktivitás értéke (a_w)	legfeljebb	0,91
6.	pH		4,8 és 5,3 között

4.3.1.2. Érzékszervi jellemzők

4.3.1.2.1. Alak: Az érlelésszabályozóval készült szalámi és nemespenészes szalámi egyenletes vastagságú, hengeres formájú termék, amely a felfüggesztésnek megfelelő végen elkeskenyedhet, az ellenkező végen pedig legömbölyödhet.

4.3.1.2.2. **Burkolat:** A termék burkolata a töltelékhez jól tapad, folytonossági hibáktól mentes, a nemespenészes vagy bevont termék esetében egyenletesen borított.

4.3.1.2.3. **Állomány, metszéslap:** A termék tömör, rugalmas, jól összeálló, jól szeletelhető, vágásérett. A termék egyenletesen, de termékfajtánként változó méretben aprított és kevert hús- és szalonnaszemcsékből (faggyúból) áll, a metszéslepen barnászörös hússzemcsék és szalonnaszemcsék láthatók egyenletes eloszlásban.

4.3.1.2.4. **Szín, illat, íz:** Nemespenészes termék esetében a burkolat jellegzetes illatú, fehér vagy szürkésfehér nemespenész bevonattal borított. A metszéslap fűszeres illatú, füstölt termék esetén kellemesen füstölt. A termék ízét a felhasznált fűszerek, füstölt termék esetén a füst, nemespenészes termék esetében az érlelés során képződött nemespenész harmóniája adja. A termék íze jellegének megfelelően enyhén savanykás lehet.

4.3.2. Megnevezés

4.3.2.1. Az élelmiszer előírt neve: érlelésszabályozóval készült szalámi, érlelésszabályozóval készült nemespenészes szalámi, érlelésszabályozóval készült füstölt szalámi vagy érlelésszabályozóval készült füstölt nemespenészes szalámi.

4.3.2.2. A vágóállat fajtát – az A rész IV. fejezetében foglaltaktól eltérően – a megnevezésben kizárólag 100%-ban sertésből készült termék esetében nem kell jelölni.

C rész

Termékek

1. PÁRIZSI VAGY PARIZER

1.1. A termék meghatározása

1.1.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 08.3.2.

1.1.2. A párizsi vagy parizer legalább 55 mm átmérőjű, természetes vagy műbélbe töltött húspépet tartalmazó, főzéssel hőkezelt, füstöletlen, füstölt vagy füst ízesítésű homogén metszéslepes termék.

1.1.3. A párizsi vagy parizer jelölés szempontjából húsnak minősülő tartalmának a késztermékre vonatkoztatva legalább 51%-nak kell lennie. A csontokról mechanikusan lefejtett hús mennyisége ezen felül a késztermékre vonatkoztatva legfeljebb 10% lehet.

1.2. Minőségi jellemzők

1.2.1. Kémiai jellemzők

	A	B	C
1.	Összes fehérjetartalom	legalább	11,0% (m/m)
2.	Víztartalom	legfeljebb	70,0% (m/m)
3.	Zsírtartalom	legfeljebb	23,0% (m/m)
4.	Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	2,2% (m/m)

1.2.2. Érzékszervi jellemzők

1.2.2.1. Alak: A párizsi vagy parizer egyenletes hengeres alakú, két végén elkeskenyedő termék.

1.2.2.2. Burkolat: A termék burkolata ép, sima, tiszta, a végeknél 5 mm-nél nagyobb folyadék-, lég- és zsírszák nincs.

1.2.2.3. Állomány, szerkezet, metszéslap: A rúd állománya tömötten rugalmas, jól szeletelhető, a metszéslap homogén állományú, legfeljebb néhány, 5 mm-nél kisebb légüreg látható a termék metszéslapján. A termék legfeljebb 5 darab, 5 mm-nél kisebb ín- és kötőszöveti hártadarabot tartalmazhat. A szelet első harapás után se nem puha, se nem kemény, jól összeáll, rágási maradék nincs.

1.2.2.4. Szín, íz, illat: A metszéslap egyenletes, a gyártmánylapban rögzítettnek megfelelő színű. A termékben a fűszereloszlás egyenletes, a főtt húspép íze mellett bors íz, enyhe sós íz érezhető, a párizsi vagy parizer idegen és mellékízektől mentes. A főtt húspép és a bors illata érezhető, a termék idegen szagoktól mentes. Füstölt és füst ízesítésű termékek esetében füstíz és -illat is érezhető.

1.3. Megnevezés

1.3.1. Az élelmiszer előírt neve: párizsi vagy parizer.

2. KRINOLIN

2.1. A termék meghatározása

2.1.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 08.3.2.

2.1.2. A krinolin legalább 38 mm átmérőjű, természetes vagy műbélbe töltött húspépet tartalmazó, főzéssel hőkezelt, füstöletlen, füstölt vagy füst ízesítésű termék.

2.1.3. A krinolin jelölés szempontjából húsnak minősülő tartalmának a késztermékre vonatkoztatva legalább 55%-nak kell lennie. A csontokról mechanikusan lefejtett hús mennyisége ezen felül a késztermékre vonatkoztatva legfeljebb 10% lehet.

2.2. Minőségi jellemzők

2.2.1. Kémiai jellemzők

	A	B	C
1.	Összes fehérjetartalom	legalább	13,0% (m/m)
2.	Víztartalom	legfeljebb	70,0% (m/m)
3.	Zsírtartalom	legfeljebb	23,0% (m/m)
4.	Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	2,2% (m/m)

2.2.2. Érzékszervi jellemzők

2.2.2.1. Alak: A krinolin alakja egyenletes vastagságú.

2.2.2.2. Burkolat: A termék burkolata 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.

2.2.2.3. Állomány, szerkezet, metszéspap: A krinolin állománya tömötten rugalmas. A metszéspap homogén állományú, legfeljebb néhány, 5 mm-nél kisebb légüreg látható a termék metszéspapján. A termék legfeljebb 5 darab, 5 mm-nél kisebb ín- és kötőszöveti hártadarabot tartalmazhat. Első harapás után a krinolin se nem puha, se nem kemény, jól összeáll, rágási maradék nincs.

2.2.2.4. Szín, íz, illat: A metszéspap egyenletes, a gyártmánylapban rögzítettnek megfelelő színű. A termékben a fűszereloszlás egyenletes, a főtt húspép íze mellett bors-, fokhagyma-, fűszerpaprika és enyhe sós íz érezhető, a krinolin idegen és mellékízektől mentes. A termékben a főtt húspép, a bors, a fokhagyma és a fűszerpaprika illata érezhető, a krinolin idegen szagoktól mentes. Füstölt és füst ízesítésű termékek esetében füstíz és -illat is érezhető.

2.3. Megnevezés

2.3.1. Az ételnevezés előírt neve: krinolin.

3. SZAFALÁDÉ

3.1. A termék meghatározása

3.1.1. Ételmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 08.3.2.

3.1.2. A szafaládé 28-36 mm átmérőjű, természetes vagy műbélbe töltött húspépet tartalmazó, főzéssel hőkezelt, füstöletlen, füstölt vagy füst ízesítésű homogén metszéspap termék.

3.1.3. A szafaládé jelölés szempontjából húsnak minősülő tartalmának a késztermékre vonatkoztatva legalább 55%-nak kell lennie. A csontokról mechanikusan lefejtett hús mennyisége ezen felül a késztermékre vonatkoztatva legfeljebb 10% lehet.

3.2. Minőségi jellemzők

3.2.1. Kémiai jellemzők

	A	B	C
1.	Összes fehérjetartalom	legalább	13,0% (m/m)
2.	Víztartalom	legfeljebb	70,0% (m/m)
3.	Zsírtartalom	legfeljebb	23,0% (m/m)
4.	Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	2,2% (m/m)

3.2.2. Érzékszervi jellemzők

3.2.2.1. Alak: A szafaládé egyenletes vastagságú.

3.2.2.2. Burkolat: A termék burkolata ép, sima, tiszta, alatta folyadék, lég- és zsírsák nincs.

3.2.2.3. Állomány, szerkezet, metszéspap: A szafaládé tapintásra rugalmas, se nem puha, se nem kemény, szerkezete homogén, pép jellegű, a termékben a fűszereloszlás egyenletes. A

metszéslap homogén állományú, legfeljebb néhány, 5 mm-nél kisebb légüreg látható a termék metszéslapján. A termék legfeljebb 5 darab, 5 mm-nél kisebb ín- és kötőszöveti hártadarabot tartalmazhat. A szafaládé rágás után jól összeálló, melegen lédús, rágási maradék nincs.

3.2.2.4. Szín, íz, illat: A metszéslap egyenletes, a gyártmánylapban rögzítettnek megfelelő színű. A termékben a fűszereloszlás egyenletes, a főtt húspép íze mellett bors-, fűszerpaprika és enyhe sós íz érezhető, a szafaládé idegen és mellékízektől mentes. A termékben a főtt húspép, a bors és a fűszerpaprika illata érezhető, a szafaládé idegen szagoktól mentes. Füstölt és füst ízesítésű termékek esetében füstíz és -illat is érezhető.

3.3. Megnevezés

3.3.1. Az élelmiszer előírt neve: szafaládé.

4. VIRSLI

4.1. A termék meghatározása

4.1.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 08.3.2.

4.1.2. A virsli legfeljebb 26 mm átmérőjű, természetes vagy műbélbe töltött húspépet tartalmazó, főzéssel hőkezelt, füstöletlen, füstölt vagy füst ízesítésű homogén metszéslapú termék.

4.1.3. A virsli jelölés szempontjából húsnak minősülő tartalmának a késztermékre vonatkoztatva legalább 51%-nak kell lennie. A csontokról mechanikusan lefejtett hús mennyisége ezen felül a késztermékre vonatkoztatva legfeljebb 10% lehet.

4.2. Minőségi jellemzők

4.2.1. Kémiai jellemzők

	A	B	C
1.	Összes fehérjetartalom	legalább	11,0% (m/m)
2.	Víztartalom	legfeljebb	70,0% (m/m)
3.	Zsírtartalom	legfeljebb	25,0% (m/m)
4.	Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	2,2% (m/m)

4.2.2. Érzékszervi jellemzők

4.2.2.1. Alak: A virsli egyenletes vastagságú.

4.2.2.2. Burkolat: A termék burkolata ép, sima, tiszta, alatta folyadék, lég- és zsírszák nincs.

4.2.2.3. Állomány, szerkezet, metszéslap: A virsli tapintásra rugalmas, se nem puha, se nem kemény, szerkezete homogén, pép jellegű, a fűszereloszlás egyenletes. A metszéslap homogén állományú, legfeljebb néhány, 2 mm-nél kisebb légüreg látható a termék metszéslapján. A termék legfeljebb 5 darab, 2 mm-nél kisebb ín- és kötőszöveti hártadarabot tartalmazhat. A virsli rágás után jól összeálló, melegen lédús, rágási maradék nincs.

4.2.2.4. Szín, íz, illat: A metszéslap egyenletes, a gyártmánylapban rögzítettnek megfelelő színű. A termékben a fűszereloszlás egyenletes, a főtt húspép íze mellett bors-, fűszerpaprika

és enyhe sós íz érezhető, a virsli idegen és mellékízektől mentes. A termékben a főtt húspép, a bors és a fűszerpaprika illata érezhető, a virsli idegen szagoktól mentes. Füstölt és füst ízesítésű termékek esetében füstíz és -illat is érezhető.

4.3. Megnevezés

4.3.1. Az élelmiszer előírt neve: virsli.

5. ZALA FELVÁGOTT

5.1. A termék meghatározása

5.1.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 08.3.2.

5.1.2. A Zala felvágott legalább 90 mm átmérőjű, természetes vagy műbélbe töltött homogén sertéshús-pépbe egyenletesen elosztott, 12-18 mm szemcseméretűre aprított, pácolt sertéshúsmozaikokat tartalmazó, főzéssel hőkezelt, füstölt vagy füstöletlen, jól szeletelhető termék.

5.1.3. A Zala felvágott jelölés szempontjából húsnak minősülő tartalmának a késztermékre vonatkoztatva legalább 60%-nak kell lennie. A csontokról mechanikusan lefejtett, kizárólag sertéshús mennyisége ezen felül a késztermékre vonatkoztatva legfeljebb 10% lehet, de a húsmozaik csontokról mechanikusan lefejtett húst nem tartalmazhat.

5.2. Minőségi jellemzők

5.2.1. Kémiai jellemzők

	A	B	C
1.	Összes fehérjetartalom	legalább	13,0% (m/m)
2.	Víztartalom	legfeljebb	69,0% (m/m)
3.	Zsírtartalom	legfeljebb	22,0% (m/m)
4.	Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	2,2% (m/m)

5.2.2. Érzékszervi jellemzők

5.2.2.1. Alak: A Zala felvágott egyenletes hengeres alakú, két végén legömbölyödő.

5.2.2.2. Burkolat: A termék burkolata ép, sima, tiszta, a végeknél 5 mm-nél nagyobb folyadék-, lég- és zsírszák nincs.

5.2.2.3. Állomány, szerkezet, metszéspap: A rúd állománya rugalmas, se nem puha, se nem kemény. A rúd 5 különböző helyéről származó metszéspapokon legalább 4-4 húsmozaik van. A termék metszéspapján látható zsírszöveti rész nincs. A termékben legfeljebb néhány, 5 mm-nél kisebb légüreg látható a termék metszéspapján. A termék legfeljebb 5 darab, 5 mm-nél kisebb ín- és kötőszöveti hártadarabot tartalmazhat. A szelet első harapás után se nem puha, se nem kemény, nem rágós, jól összeálló.

5.2.2.4. Szín, íz, illat: A metszéspap egyenletes világos rózsaszínű. A termékben a fűszereloszlás egyenletes, a főtt hús íze mellett bors- és fokhagymaíz érezhető, a Zala felvágott idegen és mellékízektől mentes. A főtt hús, a bors és a fokhagyma illata érezhető,

idegen szagok nem érezhetők.

5.3. Megnevezés

5.3.1. Az élelmiszer előírt neve: Zala felvágott.

5.3.2. A vágóállat fajtát – az A rész IV. fejezetében foglaltaktól eltérően – a megnevezésben nem kell jelölni.

6. NYÁRI TURISTA FELVÁGOTT

6.1. A termék meghatározása

6.1.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 08.3.2.

6.1.2. A nyári turista felvágott legalább 60 mm átmérőjű, természetes bélbe vagy műbélbe töltött sertés-, illetve marhahús-pépbe 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, melynek fehérjeminőségi értéke minimum 100.

6.1.3. A nyári turista felvágott jelölés szempontjából húsnak minősülő tartalmának a késztermékre vonatkoztatva legalább 65%-nak kell lennie. A csontokról mechanikusan lefejtett, kizárólag sertéshús mennyisége ezen felül a késztermékre vonatkoztatva legfeljebb 10% lehet.

6.2. Minőségi jellemzők

6.2.1. Kémiai jellemzők

	A	B	C
1.	Összes fehérjetartalom	legalább	16,0% (m/m)
2.	Víztartalom	legfeljebb	40,0% (m/m)
3.	Zsírtartalom	legfeljebb	45,0% (m/m)
4.	Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	3,0% (m/m)

6.2.2. Érzékszervi jellemzők

6.2.2.1. Alak: A nyári turista felvágott egyenletes hengeres alakú, két végén elkeskenyedő.

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

6.2.2.3. Állomány, szerkezet, metszéslap: A rúd állománya se nem puha, se nem kemény. A mozaikos elemek mérete 6-8 mm, elrendezésük egyenletes. A termékben legfeljebb néhány, 5 mm-nél kisebb légüreg látható a termék metszéslapján. A termék legfeljebb 5 darab, 5 mm-nél kisebb ín- és kötőszöveti hártyadarabot tartalmazhat. A szelet első harapás után se nem puha, se nem kemény, nem rágós, rágási maradék nincs. A termék felületi elválkozás nélkül szeletelhető.

6.2.2.4. Szín, íz, illat: A metszéslap összhatásában világos vörös színű. A termékben a fűszereloszlás egyenletes, az érlelt főtt hús íze mellett füst-, bors-, fokhagyma-,

fűszerpaprika-, szegfűbors íz és enyhe sós íz érezhető. A termékben a főtt hús és a fűszerek illata érezhető, a nyári turista felvágott idegen szagoktól mentes.

6.3. Megnevezés

6.3.1. Az élelmiszer előírt neve: nyári turista felvágott vagy nyári turista.

7. CSEMEGE DEBRECENI

7.1. A termék meghatározása

7.1.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 08.3.2.

7.1.2. A csemege debreceni 22-32 mm átmérőjű sertésvékonybélbe vagy emészthető műbélbe töltött húspépet, 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.

7.1.3. A csemege debreceni jelölés szempontjából húsnak minősülő tartalmának a késztermékre vonatkoztatva legalább 55%-nak kell lennie. A csontokról mechanikusan lefejtett hús mennyisége ezen felül a késztermékre vonatkoztatva legfeljebb 10% lehet.

7.2. Minőségi jellemzők

7.2.1. Kémiai jellemzők

	A	B	C
1.	Összes fehérjetartalom	legalább	13,0% (m/m)
2.	Víztartalom	legfeljebb	60,0% (m/m)
3.	Zsírtartalom	legfeljebb	32,0% (m/m)
4.	Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	2,2% (m/m)

7.2.2. Érzékszervi jellemzők

7.2.2.1. Alak: A csemege debreceni alakja egyenletes vastagságú.

7.2.2.2. Burkolat: A termék burkolata sima, sérüléstől, szennyeződéstől mentes.

7.2.2.3. Állomány, metszéslap: A termék tömötten rugalmas, jól összeálló. A metszéslapon 6-8 mm nagyságú hús- és szalonnaszemcsék láthatók húspépbe ágyazva, a termék 2 mm-nél nagyobb ín és kötőszöveti hártadarabokat nem tartalmaz.

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

7.3. Megnevezés

7.3.1. Az élelmiszer előírt neve: csemege debreceni.

8. SÜTNIVALÓ KOLBÁSZ VAGY SÜTŐKOLBÁSZ

8.1. A termék meghatározása

8.1.1. A sütnivaló kolbász vagy sütőkolbász 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. A termék rekeszizmot és rágóizmot nem tartalmaz.

8.1.2. A sütnivaló kolbász vagy sütőkolbász fűszerekkel és sóval ízesített nyers termék, fogyasztása előtt sütése szükséges.

8.1.3. A termék élelmiszer-adalékanyagot nem tartalmazhat.

8.1.2. A sütnivaló kolbász vagy sütőkolbász jelölés szempontjából húsnak minősülő tartalmának a késztermékre vonatkoztatva legalább 65%-nak kell lennie.

8.2. Minőségi jellemzők

8.2.1. Kémiai jellemzők

	A	B	C
1.	Összes fehérjetartalom	legalább	14,0% (m/m)
2.	Víztartalom	legfeljebb	60,0% (m/m)
3.	Zsírtartalom	legfeljebb	32,0% (m/m)
4.	Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	2,1% (m/m)

8.2.2. Érzékszervi jellemzők

8.2.2.1. Alak, méret: A sütnivaló kolbász vagy sütőkolbász legfeljebb 34 mm átmérőjű, pározott vagy folyamatos töltésű termék.

8.2.2.2. Burkolat: A termék burkolata sima, sérüléstől mentes, a töltelékhez jól tapad.

8.2.2.3. Állomány: A termék puha, jól összeálló.

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

8.3. A termék megnevezése és egyéb jelölési követelmények

8.3.1. Az élelmiszer előírt neve: sütnivaló kolbász vagy sütőkolbász.

8.3.3. A vágóállat fajtát – az A rész IV. fejezetében foglaltaktól eltérően – a megnevezésben kizárólag 100%-ban sertésből készült termék esetében nem kell jelölni.

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

9. PARASZTSONKA, PARASZTLAPOCKA

9.1. A termék meghatározása

9.1.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 08.3.1.

9.1.2. A parasztsonka bőrrel és szalonnával fedett, megfelelően formázott sertéscomb, amelyről a lábat, valamint a faroktő- és medencecsontot (keresztcsont) eltávolították.

9.1.3. A parasztlapocka bőrrel és szalonnával fedett, megfelelően formázott sertéslapocka, amelyről a lábat, valamint a lapockacsontot (platinicsont) eltávolították.

9.1.4. A parasztsonka és a parasztlapocka esetében a szalonna vastagsága legfeljebb 2 cm, a hús és szalonna aránya legalább 4:1. A terméket sózással, illetve pácolással, füstöléssel és szárítással tartósítják, gyorspácolás nem megengedett. A parasztsonkát és a parasztlapockát egészben kell érlelni, az érlelés időtartama legalább 30 nap. A terméket egészben, darabban vagy szeletelve forgalmazzák. A húskészítmény fehérjeminőségi értéke minimum 100.

9.2. Minőségi jellemzők

9.2.1. Kémiai jellemzők

	A	B	C
1.	Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	5,0% (m/m) (58%-os víztartalomra vonatkoztatva)
2.	Vízaktivitás értéke (a_w)	legfeljebb	0,91

9.2.2. Érzékszervi jellemzők

9.2.2.1. Alak: A parasztsonka és a parasztlapocka bőrrel és szalonnaréteggel fedett, a combra vagy a lapockára, darabolt termék esetén azok húsrészeire jellemző alakú, megfelelően formázott.

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

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

9.3. Megnevezés

9.3.1. Az élelmiszer előírt neve: parasztsonka vagy parasztlapocka.

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

9.3.3. A vágóállat fajtát – az A rész IV. fejezetében foglaltaktól eltérően – a megnevezésben nem kell jelölni.

10. ANGOLSZALONNA

10.1. A termék meghatározása

10.1.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 08.3.1.

10.1.2. Az angolszalonna 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.

10.2. Minőségi jellemzők

10.2.1. Kémiai jellemzők

	A	B	C
1.	Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	5,0% (m/m) (58%-os víztartalomra vonatkoztatva)
2.	Vízaktivitás értéke (a_w)	legfeljebb	0,91

10.2.2. Érzékszervi jellemzők

10.2.2.1. Alak méret: Az angolszalonna alakja egyenletes vastagságú téglatest, amely tiszta felületű.

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

10.2.2.3. Metszéslap, szín, íz, illat: A bőrös és a húsos rész a külső felületen egyenletes vörösesbarna, a szalonnás rész világos sárgásbarna színű. A metszésleplel a szalonnás rész fehér, a húsos rész vöröses vagy rózsaszín. A termék jellegzetes, enyhén sós, füstölt ízű és illatú.

10.3. Megnevezés

10.3.1. Az ételnevezés előírt neve: angolszalonna.

10.3.2. A vágóállat faját – az A rész IV. fejezetében foglaltaktól eltérően – a megnevezésben nem kell jelölni.

11. PARASZTKOLBÁSZ

11.1. A termék meghatározása

11.1.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 08.3.1.

11.1.2. A parasztkolbász 34-38 mm átmérőjű, természetes bélbe vagy emészthető műbélbe töltött, friss hús kategóriába tartozó, 4-6 mm szemcseméretűre aprított, kizárólag sertés-, illetve marhahúst, szalonna alapanyagot és fűszereket tartalmazó, füstölt, szárított termék, melynek fehérjeminőségi értéke minimum 100. A termék rekeszizmot és rágóizmot nem tartalmazhat.

11.2. Minőségi jellemzők

11.2.1. Kémiai jellemzők

	A	B	C
--	---	---	---

1.	Víz-fehérje hányados	legfeljebb	1,8
2.	Zsír-fehérje hányados	legfeljebb	2,5
3.	Kötőszövetmentes fehérjetartalom	legalább	18,0% (m/m)
4.	Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	4,5% (m/m)
5.	Vízaktivitás értéke (a_w)	legfeljebb	0,91

11.2.2. Érzékszervi jellemzők

11.2.2.1. Alak: A parasztkolbász bélbe töltött termék.

11.2.2.2. Burkolat: A termék burkolata tiszta, folytonossági hiányoktól mentes, kissé göbös felületű.

11.2.2.3. Állomány, metszéslap: A termék tömör, rugalmas, jól összeálló, jól szeletelhető, nem rágós. A metszéslapon aprított hús- és szalonnaszemcsék láthatók egyenletes eloszlásban.

11.2.2.4. Szín, illat, íz: A burkolat barnászörös színű, a metszéslap színét a fűszerpaprika határozza meg. A termék füstölt, kellemesen fűszeres illatú, harmonikus ízhatását a bors, a fűszerpaprika és a fokhagyma adja.

11.3. Megnevezés

11.3.1. Az élelmiszer előírt neve: parasztkolbász.

12. TÉLISZALÁMI

12.1. A termékcsoporthatározása

12.1.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 08.3.1., a felsoroltak közül kizárólag a nitritek.

12.1.2. A téliszalámi legalább 55 mm átmérőjű természetes vagy vízgőzáteresztő műbélbe töltött, kizárólag friss hús kategóriába tartozó, aprított, egyenletesen elkevert sertéshúst, szalonnát, étkezési sót, fűszereket, nitriteket és cukrot tartalmazó, füstölt, szárítással minimum 80 napig érlelt rúd alakú húskészítmény, melynek fehérjeminőségi értéke minimum 100. A termék rekeszizmot és rágóizmot nem tartalmazhat. A téliszalámi tömör állományú, jól szeletelhető, felülete szürkésfehér, kizárólag nemespenésszel egyenletesen fedett. A termék metszéslapjának szemcsemérete 2-4 mm.

12.2. Minőségi jellemzők

12.2.1. Kémiai jellemzők

	A	B	C
1.	Víz-fehérje hányados	legfeljebb	1,3
2.	Zsír-fehérje hányados	legfeljebb	2,4
3.	Kötőszövetmentes fehérjetartalom	legalább	19,5% (m/m)
4.	Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	4,5% (m/m)

5.	Vízaktivitás értéke (a_w)	legfeljebb	0,91
----	-------------------------------	------------	------

12.2.2. Érzékszervi jellemzők

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

12.2.2.2. Burkolat: A termék burkolata folytonossági hiányoktól mentes, nemespenésszel egyenletesen fedett, enyhén ráncos. A burkolat a töltelékhez jól tapad. A nemespenésszel nem borított részek jelenléte megengedett, ha ezen részek összességében nem haladják meg a héj teljes felületének 10%-át.

12.2.2.3. Állomány, metszés: A termék tömör, rugalmas, jól összeálló, jól szeletelhető, vágásérett, nem puha, nem túl kemény. A metszéslapon barnászörös sertéshús- és fehér szalonnaszemcsék láthatók egyenletes eloszlásban. Ettől eltérő színű vagy színárnyalatú metszés nem megengedett.

12.2.2.4. Szín, illat, íz: A burkolatot jellegzetes illatú, fehér, szürkésfehér nemespenész bevonat borítja. A metszés kellemesen füstölt, fűszeres illatú. A termék ízét a felhasznált fűszerek, a füst és az érlelés során képződött nemespenész harmóniája adja, ettől erőteljesen eltérő vagy domináns íz vagy aroma nem megengedett.

12.3. Megnevezés

12.3.1. Az élelmiszer előírt neve: téliszalámi.

12.3.2. A vágóállat fajtát – az A rész IV. fejezetében foglaltaktól eltérően – a megnevezésben nem kell jelölni.

13. NATÚR LIBAMÁJ, NATÚR KACSAMÁJ

13.1. A termék meghatározása

13.1.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 08.3.2.

13.1.2. Egy vagy több húzottliba-máj vagy húzottkacsa-máj lebenydarabot legalább 90%-ban tartalmazó, kizárólag sózott, hőkezeléssel tartósított termék.

13.2. Minőségi jellemzők

13.2.1. Kémiai jellemzők: nátrium-klorid-tartalom legfeljebb 2,0% (m/m).

13.2.2. Érzékszervi jellemzők

13.2.2.1. Külső megjelenés: A májdarabok egyenletes világos krémszínűek, jól tisztítottak. Konzerv esetében 10% lékiválás a doboz alján megengedhető. Zsírkiválás a máj hőkezeléséből adódóan, változó mennyiségben megengedett.

13.2.2.2. Állomány, szerkezet: A termék állománya a húzottmájra jellemző puha, jól szeletelhető.

13.2.2.3. Íz, illat: A termék illata és íze a hőkezelt májra jellemző, a termék minden idegen illattól és íztől mentes.

13.3. Megnevezés

13.3.1. Az élelmiszer előírt neve: natúr libamáj vagy natúr kacsamáj.

14. LIBAMÁJBLOKK, KACSAMÁJBLOKK

14.1. A termékcsoporthoz meghatározása

14.1.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 08.3.2.

14.1.2. A libamájblokk és a kacsamájblokk szalonnával bélelt vagy béleletlen formába töltött, a szalonnánélküli részben legalább 86% hízottliba-májat vagy hízottkacsa-májat fűszerezett, pépesített májmasszába ágyazva tartalmazó, hőkezeléssel tartósított termék.

14.2. Minőségi jellemzők

14.2.1. Kémiai jellemzők a szalonnánélküli részben

	A	B	C
1.	Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	2,0% (m/m)
2.	Összes fehérjetartalom	legalább	7,0% (m/m)

14.2.2. Érzékszervi jellemzők

14.2.2.1. Külső megjelenés: A libamájblokk és a kacsamájblokk egyenletes világos krémszínű májmasszában jól tisztított májdarabokat tartalmaz, bélelt termék esetén a szeleteket vékony, 2–3 mm szalonnaréteg határolja. Konzerv esetében 10% lékiválás a doboz alján megengedhető. Zsírkiválás a máj hőkezeléséből adódóan, változó mennyiségben megengedett.

14.2.2.2. Állomány, szerkezet: A termék állománya puha, a májmasszában halvány drapp vagy rózsaszínű májdarabok találhatók. A termék nem széteső, jól szeletelhető.

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

14.3. Megnevezés

14.3.1. Az élelmiszer előírt neve:

14.3.1.1. libamájblokk, kizárólag libamáj felhasználása esetén, vagy

14.3.1.2. kacsamájblokk, kizárólag kacsamáj felhasználása esetén.

14.3.2. Ízesített termék esetén az ízesítésre a termék megnevezésében utalni kell. Például Tokaji aszúval történő ízesítés esetén: „Tokaji aszús libamájblokk”; szarvasgombával történő ízesítés esetén: „Libamájblokk szarvasgombával”.

D rész

A hústartalom meghatározása

I. A húskészítmények hústartalom-számítására vonatkozó általános rendelkezések

1. A hústartalom-számításhoz szükséges húsalapanyagok kémiai összetételét (zsír-, kötőszöveti fehérje és húsfehérje-tartalom) analitikai vizsgálatból, nemzetközileg elfogadott tápérték-adatbázisból vagy a II. fejezetben megadott adatsorokból kapott adatok alapján kell meghatározni. Az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet VII. melléklet B rész 17. pontjában szereplő húsfehérje tartalom az összes fehérjetartalom értéknek felel meg, ha a hús alapanyagon kívül más fehérjetartalmú alapanyagokat nem tartalmaz a termék.

2. A termék valamennyi húsalapanyagának hústartalmát állatfajonként kell meghatározni.

3. A számításánál meg kell határozni a húsalapanyagok

3.1. zsírtartalmát,

3.2. kötőszöveti fehérjetartalmát,

3.3. a kötőszöveti korlát feletti mennyiséget, alábbiak szerint:

$$Ksz_{többlet} = (100 - Zs) \frac{Kszf_{arány} - Kszf_{korlát}}{100 - Kszf_{korlát}}$$

3.4. a zsírtartalom korlát feletti mennyiséget, alábbiak szerint:

$$Zs_{többlet} = Zs - Zs_{max}$$

3.4.1. ha nincs kötőszövet-többlet:

$$Zs_{max} = \frac{Zs_{korlát} \times (100 - Zs)}{100 - Zs_{korlát}}$$

3.4.2. ha van kötőszövet-többlet:

$$Zs_{max} = \frac{Zs_{korlát} \times (100 - Ksz_{többlet} - Zs)}{100 - Zs_{korlát}}$$

3.5. a hústartalmát, alábbiak szerint:

$$Hús = 100 - Zs_{többlet} - Ksz_{többlet}$$

3.6. a QUID (Quantitative Ingredient Declarations; összetevők mennyiségi jelölése) szerint jelölhető hústartalmát, alábbiak szerint:

$$QUID = \alpha \times Hús$$

ahol

$Hús$ = az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint húsként figyelembe vehető hústartalom [%],

$Hús_{az anyagnormában}$ = anyagnorma szerinti hús tömege 100 kg-ra vetítve [kg],

$Kszf_{arány}$ = kötőszöveti fehérje és húsfehérje aránya [%],

$Kszf_{korlát}$ = az adott fajhoz az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet VII. melléklet B rész 17. pontjában meghatározott kötőszöveti fehérje és húsfehérje arány értéke [%],

$Ksz_{többlet}$ = kötőszöveti többlet [%],

$QUID$ = a terméken feltüntethető hústartalom [%],

Zs = anyagnorma szerinti hús zsírtartalma [%],

$Zs_{korlát}$ = az adott fajhoz az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet VII. melléklet B rész 17. pontjában meghatározott zsírtartalom értéke [%],

Zs_{max} = hústartalomba beszámítható zsírmennyiség [%],

$Zs_{többlet}$ = a zsírtartalom korlát feletti mennyisége [%],
 α = az adott húsfajból a termékben jelen lévő mennyiség aránya.

4. A termék hústartalom számításához meg kell határozni a feldolgozási technológiából eredő változások mértékét, így
 - 4.1. a hozzáadott nem hús eredetű fehérje mennyiségét,
 - 4.2. a hozzáadott idegen víz mennyiségét,
 - 4.3. a technológiai lépések veszteségeit, mely veszteségeket vízveszteségnek lehet tekinteni,
 - 4.4. a technológiai lépések többlet beviteleit.

II. Húsalapanyagok átlagos kémiai összetétele

1. Marhahúsok átlagos kémiai összetétele

	A	B	C	D	E	F
1.	Húsalapanyag-osztály	Zsírtartalom [% (m/m)]	Nedvesség-tartalom [% (m/m)]	Húsfehérje-tartalom [% (m/m)]	Kötőszöveti fehérje tartalom [% (m/m)]	Kötőszöveti fehérje és húsfehérje aránya
2.	M-95	5,0	74,0	21,0	1,0	4,8
3.	M-90	10,0	70,0	20,0	2,0	10,0
4.	M-90k	10,0	69,0	21,0	4,0	19,1
5.	M-85	15,0	65,5	19,5	2,5	12,8
6.	M-85k	15,0	65,0	20,0	4,8	24,0
7.	M-80	20,0	61,0	19,0	3,0	15,8
8.	M-80k	20,0	60,5	19,5	5,5	28,2
9.	M-75	25,0	57,5	17,5	2,8	16,0
10.	M-75k	25,0	57,0	18,0	5,5	30,6
11.	M-70	30,0	54,0	16,0	2,5	15,6
12.	M-70k	30,0	53,0	17,0	5,5	32,4
13.	M-60	40,0	47,0	13,0	3,0	23,1
14.	M-60k	40,0	46,0	14,0	5,0	35,71

1.1. A húsalapanyag-osztály című oszlopban az egyes osztályok kódjében

1.1.1. az „M” betű a marhahúst jelöli,

1.1.2. a szám az átlagos zsírtartalmat jelöli,

1.1.3. a „k” betű jelzi, hogy a hús látható kötőszövetet tartalmaz.

2. Sertéshúsok átlagos kémiai összetétele

	A	B	C	D	E	F
1.	Húsalapanyag-osztály	Zsírtartalom [% (m/m)]	Nedvesség-tartalom [% (m/m)]	Húsfehérje-tartalom [% (m/m)]	Kötőszöveti fehérje tartalom [% (m/m)]	Kötőszöveti fehérje és húsfehérje aránya

2.	S-95	5,0	73,0	22,0	1,0	4,5
3.	S-90	10,0	70,5	19,5	1,5	7,7
4.	S-90k	10,0	69,5	19,5	2,5	12,8
5.	S-80	20,0	62,0	18,0	1,5	8,3
6.	S-80k	20,0	61,5	18,5	3,0	16,2
7.	S-70	30,0	55,0	15,0	1,5	10,0
8.	S-70k	30,0	54,5	15,5	3,0	19,4
9.	S-60	40,0	47,0	13,0	1,5	11,5
10.	S-60k	40,0	46,5	13,5	3,0	22,2
11.	S fej rágóizmai	9,0	71,0	20,0	3,9	19,5

2.1. A húsalapanyag-osztály című oszlopban az egyes osztályok kódjében

2.1.1. az „S” betű a sertéshúst jelöli,

2.1.2. a szám az átlagos zsírmentes színhústartalmat jelöli,

2.1.3. a „k” betű jelzi, hogy a hús látható kötőszövetet tartalmaz.

3. Sertésszalonnák átlagos kémiai összetétele

	A	B	C	D	E	F	G
1.	Szalonna fajta, testtáj	Minősí tési osztály	Zsírtart alom [% (m/m)]	Nedvessé g-tartalom [% (m/m)]	Húsfehérj e-tartalom [% (m/m)]	Kötőszöve ti fehérje tartalom [% (m/m)]	Kötőszöve ti fehérje és húsfehérje aránya
2.	Császárszalonna	S	26,0	56,9	16,3	1,6	9,4
3.	Császárszalonna	E	34,9	49,9	14,0	1,4	10,3
4.	Császárszalonna	U-R	43,7	42,9	11,7	1,3	11,3
5.	Császárszalonna	O-P	52,6	35,8	9,4	1,2	12,2
6.	Császárszél	S	47,2	40,5	11,3	2,4	25,2
7.	Császárszél	E	49,4	38,0	11,2	2,2	21,6
8.	Császárszél	U-R	51,5	35,4	11,1	1,9	18,1
9.	Császárszél	O-P	53,7	32,9	11,1	1,6	14,5
10.	Hasaalja	S	37,9	46,7	14,3	1,9	13,2
11.	Hasaalja	E	44,1	41,6	12,9	1,7	13,4
12.	Hasaalja	U-R	50,2	36,5	11,5	1,5	13,6
13.	Hasaalja	O-P	56,4	31,5	10,0	1,3	13,9
14.	Kuttercsászár	S	24,5	57,7	17,1	1,9	11,7
15.	Kuttercsászár	E	38,8	46,6	14,2	1,7	11,9
16.	Kuttercsászár	U-R	53,0	35,4	11,3	1,4	12,1
17.	Kuttercsászár	O-P	67,3	24,3	8,5	1,1	12,2
18.	Tokaszalonna	S	46,9	39,8	12,6	2,8	20,9
19.	Toka-	E	48,6	38,6	11,8	2,8	22,9

	szalonna						
20.	Toka-szalonna	U-R	50,3	37,5	11,0	2,7	24,8
21.	Toka-szalonna	O-P	52,0	36,4	10,3	2,7	26,7
22.	Nyak-szalonna		78,0	17,0	5,0	2,5	50,0
23.	Háta-szalonna		90,0	8,0	2,0	1,7	85,0
24.	Comb-lapocka borítás		70,7	25,0	5,0	2,5	50,0

4. Baromfihúsok átlagos kémiai összetétele

	A	B	C	D	E
1.	Megnevezés	Zsírtartalom [% (m/m)]	Húsfehérje-tartalom [% (m/m)]	Kötőszöveti fehérje tartalom [% (m/m)]	Kötőszöveti fehérje és húsfehérje aránya
2.	Csirkehúsok				
3.	Vegyes apróhús bőr nélkül	7,7	19,4	1,7	8,6
4.	Vegyes apróhús bőrrel	23,2	16,1	3,4	21,4
5.	Mellfilé, bőr nélkül	2,1	23,7	0,6	2,6
6.	Mellfilé, bőrrel	6,7	22,1	1,2	5,4
7.	Felsőcombfilé, bőr nélkül	7,1	19,7	1,1	5,7
8.	Zsíros felsőcombfilé, bőr nélkül,	11,0	18,8	1,4	7,4
9.	Felsőcombfilé, bőrrel	12,9	17,2	1,8	10,7
10.	Zsíros felsőcombfilé, bőrrel	20,4	16,6	2,2	13,2
11.	Alsócombfilé, bőr nélkül	3,8	19,9	1,8	9,3
12.	Alsócombfilé, bőrrel	8,2	18,9	2,2	11,6
13.	Gépi csontozású vegyes csirkehús (Baader)	11,0	18,4	7,2	39,1

14.	Íntalanított, darált hús	15,6	17,1	0,7	4,0
15.	Csirkebőr	41,8	11,8	5,7	48,3
16.	Pulykahúsok				
17.	Vegyes apróhús bőr nélkül	6,5	22,1	1,6	7,2
18.	Vegyes apróhús bőrrel	17,9	18,4	2,9	15,6
19.	Mellfilé, bőr nélkül	1,7	23,9	0,6	2,7
20.	Mellfilé, bőrrel	5,4	23,0	1,0	4,5
21.	Felsőcomb, bőr nélkül	4,9	19,8	1,1	5,7
22.	Felsőcomb, bőrrel	9,6	19,1	1,7	8,8
23.	Alsócomb, bőr nélkül	2,9	22,9	1,0	4,4
24.	Alsócomb, bőrrel	6,1	18,9	1,9	10,1
25.	Pulykabőr	36,5	12,3	6,6	53,6

”