

Põllumajandusministri määrus

nr .../2025, põllumajandusministri, [kuupäev]

millega muudetakse

põllumajanduse ja maaelu arengu ministeeriumi 12. novembri 2009. aasta määrust nr 152/2009 Codex Alimentarius Hungaricus kohustuslike nõuete kohta seoses hapestatud toodete regulatsiooniga

- [1] Õigusakti eesmärk on anda tarbijatele piisavat teavet hapestatud toodete kvaliteedi kohta ning selgitada toote laadi ja kvaliteeti, millele toote nimetus viitab.
- [2] Määratletud on hapestatud köögi- ja puuviljade tooterühm, mille raames on täpsustatud ka erinevad nimetused vastavalt taimeosade tükeldamisele ja sortidele.
- [3] Vastavalt kasutatud hapestamismeetodile täpsustatakse eraldi, millist nimetust võib kasutada loodusliku või kunstliku marineerimise teel saadud toodete puhul.
- [4] Määratletud on kahe hapestatud toiduaine – hapukurgi ja hapukapsa – ainulaadsed kvaliteediomadused, mis on olulised kodumaise tarbimise ja traditsioonide seisukohalt.
- [5] Lähtudes 2008. aasta XLVI seaduse (toidutarneahela ja selle ametliku järelevalve kohta) artikli 76 lõike 2 punktis 5 antud loast ning tegutsedes valitsuse 24. mai 2022. aasta määruse nr 182/2022 (valitsuse liikmete kohustuste ja volituste kohta) artikli 54 lõikes 3 sätestatud ülesannete piires, teen järgmise otsuse:

1. jagu

Põllumajandus- ja maaelu arengu ministeeriumi 12. novembri 2009. aasta määrusega nr 152/2009 Codex Alimentarius Hungaricus'e kohustuslike nõuete kohta (edaspidi „määrus”) lisatakse artikli 1 lõikele 3 järgmine punkt g:

Ungari toiduseadustiku (Codex Alimentarius Hungaricus) I köite kohustuslikud nõuded, mis sisaldavad riiklikke tootespetsifikaate, on sätestatud käesoleva määruse järgmises lisas:]

„g) lisa 43 hapestatud toodete kohta.“

2. jagu

Määruse artiklisse 2 lisatakse järgmine lõige 22:

„22) Tooted, mis ei vasta käesoleva määruse lisa 43 sätetele, nagu on sätestatud põllumajandusministeeriumi [kuupäev] määruses nr .../2025, millega muudetakse põllumajandus- ja maaelu arengu ministeeriumi 12. novembri 2009. aasta määrust nr 152/2009 Ungari toiduseadustiku (Codex Alimentarius Hungaricus) kohustuslike nõuete kohta seoses hapestatud toodete reguleerimisega (edaspidi: muutmismäärus nr 12), kuid mis vastavad muutmismääruse nr 12 jõustumisele eelneval päeval kehtinud sätetele, nagu on täpsustatud lisa 43, võib turule viia kuni muutmismääruse nr 12 jõustumise kuupäevale järgneva 18. kuu viimase päevani ning need võivad jääda turule kuni nende minimaalse säilimisaja või tarvitamise lõpptähtpäevani.“

3. jagu

Määrusele lisatakse 13. jagu järgmises sõnastuses:

„13. jagu Seaduse eelnõu 43. punkti puhul on täidetud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 9. septembri 2015. aasta direktiivi (EL) 2015/1535 (millega nähakse ette tehnilistest eeskirjadest ning infoühiskonna teenuste eeskirjadest teatamise kord) artiklite 5–7 kohane eelneva teavitamise nõue.“

4. jagu

Määrusele lisatakse käesoleva määruse 1. lisa osutatud lisa 43.

5. jagu

Käesolev dekreet jõustub kolmandal päeval pärast selle avaldamist.

6. jagu

Käesoleva määruse eelnõust teatati ette, nagu on nõutud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 9. septembri 2015. aasta direktiivi (EL) 2015/1535 (millega nähakse ette tehnilistest eeskirjadest ning infoühiskonna teenuste eeskirjadest teatamise kord) artiklites 5 kuni 7.

Dr Nagy István
Põllumajandusminister

1. Põllumajandusministri [kuupäev] määruse nr .../2025 lisa

„Põllumajanduse ja maaelu arengu ministeeriumi 12. novembri 2009. aasta määruse nr 152/2009 43. lisa

Ungari toiduseadustiku määrus 1-3/22-1 hapestatud toodete kohta

Osa A

ÜLDSÄTTED

I

1. Määrust kohaldatakse hapestamise teel säilitatud taimset päritolu toodete suhtes.
2. Seda sätet ei kohaldata kaitstud geograafilise tähisega hapestatud toodete või Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 kohaselt traditsiooniliste eritunnustena registreeritud hapestatud toodete suhtes.
3. Tooted, mis on toodetud või viidud turule Euroopa Liidu liikmesriigis või Türgis või on toodetud Euroopa Majanduspiirkonna lepingu osaliseks olevas EFTA riigis koosõlas kohaldatavate siseriiklike õigusaktidega, ei pea vastama käesolevas eeskirjas täpsustatud tehnilistele kirjeldustele, kui asjaomased sätted pakuvad tarbijakaitse osas käesolevas eeskirjaga sätestatuga samaväärset kaitsetaset.

II.

1. Käesolevas eeskirjas kasutatakse järgmisi mõisteid:
 - 1.1. *taimede dekoratiivsed osad*: taimede söödavad osad hapestatud toodetes, mis parandavad valmistoote välimust;
 - 1.2. *soolvesi*: vedelik, mõnikord piiritusjook või puuviljamahl, mis on üldjuhul selge ja filtreeritud, valmistatud toote koostisega harmoneeruvatest maitseainetest ning mida kasutatakse anumasse pandud puu- või köögiviljade poolt hõivamata ruumi täitmiseks;
 - 1.3. *taimede lõhna- ja maitseosad*: iseloomuliku maitse, lõhna ja essentsidega taimeosad, mida kasutatakse tootele iseloomuliku maitse andmiseks;
 - 1.4. *otsene tootmine*: valmistoote tootmine värskest toormaterjalist;
 - 1.5. *hapestatud toode*: toode, mis on valmistatud soolvees koos õli ja äädikaga;
 - 1.6. *Taimne koostisosa*: hapestatud köögiviljade oluline või iseloomulik koostisosa, välja arvatud dekoratiivsed ja maitsestavad taimeosad;
 - 1.7. *hapestamine*: taimset päritolu toodete säilitamine loodusliku või kunstliku hapestamise abil järgmiselt:
 - 1.7.1. *kunstlik hapestamine*: hapestamine soolveega soola ja lisatud äädika vesilahusena;
 - 1.7.2. *looduslik hapestamine*: säilitamine piimhappe kääritamise teel;
 - 1.8. *starterkultuur*: mikrobioloogiline kultuur, mis sisaldab reproduktsioonivõimelisi mikroorganisme, mis on valitud spetsiifiliste omaduste alusel ja mida kasutatakse toodete

tootmise erinevates fermentatsiooniprotsessides; need võivad esineda ka puhaskultuurides või kontrollitud segakultuurides;

1.9. *piimhappekäiritamine*: spontaanne või juhitud piimhappekäiritamine, millega kaasnevad tihedalt seotud füüsikalised, keemilised ja mikrobioloogilised muutused;

1.10. *nõrutatud netokaal*: osa materjalist, mis jääb pakendisse ja mis on pärast nõrutamist tootes ülekaalus.

III.

Lisaks B osas sätestatud lisaiainetele võib B osas loetletud toodete valmistamisel kasutada Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EÜ) nr 1333/2008 määratletud toidu lisaineid selles määruses sätestatud kogustes.

B osa

TOOTERÜHMAD

1. HAPESTATUD KÖÖGI- JA PUUVILJAD

1.1. Spetsifikatsioon, tooterühma määratlus

1.1.1. Toidurühm vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusele (EÜ) nr 1333/2008: 04.2.2.

1.1.2. Loodusliku või kunstliku hapestamise abil konserveeritud tooted, mille põhikoostisosad on köögiviljad, mugulad ning mitmesugused hapestamiseks sobivad seemed ja puuviljade osad. Taimeosi töödeldakse kas tervikuna või pärast tükeldamist.

1.1.3. Sõltuvalt taimeosade tükeldamisest võib see olla:

1.1.3.1. tükeldatud hapestatud toiduained: töödeldud köögivilja lõigatakse enne hapestamist väikesteks tükkideks, viiludeks või muu kujuga tükkideks.

1.1.3.2. hapestatud toiduained tervena/tükkidena: töödeldud köögivilja hapendatakse tervelt või lõigatakse pooleks või veerandiks.

1.1.4. Pikendamaks toote kõlblikkusaega, võib teatavate toodete tootmisel kasutada täiendava säilitamise meetodina kuumtöötlemist.

1.2. Koostisaineid, mida võib kasutada

1.2.1. inimtoiduks kõlblikud puu- ja köögivilja terved, kahjustamata osad

1.2.2. suhkur vastavalt lisale 20

1.2.3. dekoratiivsed taimeosad

1.2.4. taimede maitset andvad osad

1.2.5. lauasool

1.2.6. äädikas

1.2.7. toiduõli

1.2.8. vürtsid ja nende ekstraktid

1.2.9. joogivesi

1.2.10. piimhappebakterite starterkultuur

1.3. Kvaliteedimärgid

1.3.1. Füüsilised ja keemilised omadused

| | A | B |
|-----------|--|----------------|
| 1. | Näitajad | Väärtus |
| 2. | Kunstliku hapestamisega toodetud toodete happesus, väljendatuna äädikhappena, % (m/m) | 0,5–2,5 |
| 3. | NaCl-sisaldus, % (m/m), maksimaalselt | 3,5 |
| 4. | Toiduõli sisaldus hapestatud toodetes, % (m/m) | 0,5–6,0 |
| 5. | Äädikhappena väljendatud lenduvate hapete sisaldus loodusliku kääritamise teel saadud toodetes, % (m/m), maksimaalselt | 0,15 |
| 6. | pH, maksimaalselt | 4,5 |

1.3.1.1. Kahte taimset koostisosa sisaldavates hapestatud toodetes ei tohi kummagi koostisosa kogus olla väiksem kui 20% vedelikuta netomassist.

1.3.1.2. Hapestatud tootesegu puhul ei tohi ühegi köögivilja koostisosa kogus ületada 45% vedelikuta netomassist.

1.3.1.3. Dekoratiivsete taimeosade kogus ei tohi ületada 5% vedelikuta netomassist.

1.3.2. Organoleptilised omadused

1.3.2.1. Hapestatud toituained koosnevad peaaegu identsetest, töötlemisviisile iseloomulikest osadest, mis võivad olla terved, pooleks või neljaks lõigatud, viilutatud, kuubikuteks lõigatud, ribadeks lõigatud või muuks kujuks lõigatud.

1.3.2.2. Värvus: kasutatud taimeosale iseloomulik.

1.3.2.3. Lõhn, maitse: iseloomulik, meeldiv ja harmooneeruv. Vürtsikate maitsete puhul peaks vürtsikas maitse olema eristatav.

1.3.2.4. Tekstuur: paindlik, taimekomponentidele iseloomulik ja pehmemdamata.

1.3.2.5. Soolvesi: läbipaistev või läbipaistmatu/kergelt hägune loodusliku hapendamise teel valmistatud toodete puhul.

1.4. Märjastamine, sildistamine

1.4.1. Ühte või kahte liiki köögi- või puuvilja sisaldavate hapestatud toodete puhul peab nimetus sisaldama köögivilja või puuvilja nime; vähemalt kolme köögivilja koostisosaga hapestatud toodete puhul tuleb kasutada nimetust „vegyes savanyúság” (segamarineerimine).

1.4.2. Märge peab viitama ka asjaolule, et toode on hapendatud, kasutades selleks terminit „savanyúság” (hapestatud toode).

1.4.3. Loodusliku hapendamise teel valmistatud toodete puhul võib terminit „savanyúság” (hapestatud tooted) asendada terminiga „savanyú” (hapu-).

1.4.4. Kunstlikku hapestamist kasutades valmistatud toodete puhul võib „hapestatud“ asemel kasutada mõisteid „savanított“ või „ecetotes“ (hapestatud/äädikas).

1.4.5. Mõistet „csemege” (magus) võib kasutada otseselt toodetud, kunstlikult hapendatud ja kuumtöötlemisega konserveeritud toote puhul, mille happesus, väljendatuna äädikhappena, ei ületa 1,2% (m/m).

1.4.6. Nimetuse näited: „Savanyított almapaprika” (marineeritud paprika), „Csemegezöldparadicsom, savanyúság” (magusad rohelised tomatid), „Ecetes vegyes darabos savanyúság” (hapestatud köögiviljasegu äädikas, terved/tükeldatud), „Ecetes almapaprika” (paprikad äädikas), „Ecetes uborka” (marineeritud kurgid).

1.4.7. Muud märjised

1.4.7.1. Märjistus võib sisaldada ka viidet hakitud hapestatud köögivilja peenusele, kasutades

selliseid termineid nagu „darabos” (terved/tükeldatud) või „vágott” (viilutatud/kuubikuteks lõigatud).

1.4.7.2. Hermeetiliselt suletud toodete puhul, mida ei ole kuumtööteldud, märgitakse nimetusele lisaks sõna „kuumtöötlemata“.

1.4.7.3. Konkreetsest koostisosast tulenev vürtsikas iseloom ja toote spetsiaalne lõhna- ja maitseaine märgitakse sildile, kui see ei ole koostisosade loetelust muul viisil ilmne.

1.4.7.4. Muude määrgiste näited: „Vágott vegyes savanyúság, nem hőkezelt” (hakitud marineeritud köögiviljade segu, kuumtöötlemata), „Ectes almapaprika, csípős, nem hőkezelt” (paprika äädikas, vürtsikas, kuumtöötlemata), „Ectes olajos (marinált) paradicsompaprika” (hapestatud paprika õlis ja äädikas), „Szeletelt uborka savanyúság” (Viilutatud marineeritud kurgid).

C osa

TOOTED

1. HAPUKURGID (KORNIŠONID)

1.1. Spetsifikatsioon, toote määratlus

1.1.1. Toidurühm vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusele (EÜ) nr 1333/2008: 04.2.2.

1.1.2. Hapukurgid on kuumtöötlemise teel konserveeritud ja kunstliku protsessi abil hapestatud tooted, mis valmistatakse värskelt koristatud kurkidest (*Cucumis sativus* L.) otsese tootmise teel, äädika, soola ja suhkrut sisaldava soolveega, lisades vürtse, maitseaineid ja dekoratiivseid taimeosi.

1.1.3. Toode ei tohi sisaldada säilitusaineid.

1.1.4. Tööteldud kurgisordile iseloomulik, sirge kujuga, peaaegu ühtlase läbimõõduga, värsked, kahjustamata ja terve, mõru maitseta.

1.2. Koostisaineid, mida võib kasutada

1.2.1. kurgid

1.2.2. suhkur vastavalt lisale 20

1.2.3. dekoratiivsed taimeosad

1.2.4 taimede maitset andvad osad

1.2.5. lauasool

1.2.6. äädikas

1.2.7. vürtsid ja nende ekstraktid

1.2.8. joogivesi

1.2.9. punktis 1.1.1 määratletud toidukategooriasse kuuluvatest toidulisanditest võib kasutada ainult söögikõlblikke happeid.

1.3. Kvaliteedimärgid

1.3.1. Füüsilised ja keemilised omadused

| | A | B |
|-----------|---|----------------|
| 1. | Näitajad | Väärtus |
| 2. | Happesus väljendatuna äädikhappena, % (m/m) | 0,5–1,2 |
| 3. | NaCl-sisaldus, % (m/m), maksimaalselt | 2,0 |
| 4. | Liivasisaldus, % (m/m), maksimaalselt | 0,02 |

1.3.1.1. Sorteeritud kornišonikurkide suuruse spetsifikatsioon

| | A | B |
|-----------|---|--|
| 1. | Toore kornišonikurgi pikkus (cm) | Hälve vedelikuta netomassi suurusest (%) (m/m), maksimaalselt |
| 2. | 3–6 | 20 |
| 3. | 5–8 | 20 |
| 4. | 6–9 | 20 |
| 5. | 8–10 | 20 |
| 6. | 9–12 | 20 |
| 7. | 12–14 | 20 |

1.3.2. Organoleptilised omadused

1.3.2.1. Toode ei tohi sisaldada rohkem kui 20% moondunud, kahjustatud, täpilisi või õõnsaid kornišone kumerusega üle 30°.

1.3.2.2. Värvus: iseloomulikult oliiviroheline, kurkidele tüüpiline.

1.3.2.3. Lõhn, maitse: meeldiv, harmooniline, maitseainetele ja vürtsidele iseloomulik.

1.3.2.4. Tekstuur: krõbe ja krõmpsuv.

1.3.2.5. Soolvesi: poolläbipaistev, vürtside, maitsestavate ja dekoratiivsete taimeosadega, mis säilitavad oma kuju.

1.4. Märgistamine, sildistamine

1.4.1. Toote nimetus: „csemegeuborka” (kornišonid).

1.4.2. Täiendmaitset andvat vürtsi ja dekoratiivset taimeosa võib täpsustada nimetuse lisana.

1.4.3. Lisaks nimetusele märgitakse toorkurgi suurus vastavalt punktile 1.3.1.1.

1.4.4. Nimetuse näited: „Csemegeuborka, kapros, 6–9 cm” (tillikurgid, 6–9 cm)

1.5. Soovitatav tootmisprotsessi kirjeldus

1.5.1. Pärast puhastamist kurgid hinnatakse, pestakse ja sorteeritakse, õiejägid ja üle 5 mm pikkused varrejägid eemaldatakse täielikult. Kurgid, vürtsid, maitseained ja dekoratiivsed taimeosad pannakse lahtiselt või ridadena kuumtöödeldavatesse anumatesse, kaetakse soolveega ja kuumtöödeldakse pakendi suurusest oleneva aja jooksul.

2. HAPUKAPSAS

2.1. Spetsifikatsioon, toote määratlus

2.1.1. Toidurühm vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusele (EÜ) nr 1333/2008: 04.2.2.

2.1.2. Hapukapsas on looduslikult kääritatud toode, mille valmistamiseks eemaldatakse kapsa küljest südamik ja lõigatakse see õhukesteks, ühtlasteks viiludeks, mis seejärel piimhappega kääritatakse. Toode võib sisaldada terveid fermenteeritud kapsalehti või terveid fermenteeritud kapsapäid. Valmistoota säilivusaega võib kuumtöötlemisega pikendada .

2.1.3. Hapukapsale võib lisada kuni 0,1% (m/m) äädikat, väljendatuna äädikhappena.

2.2. Koostisaineid, mida võib kasutada

2.2.1. peakapsa (*Brassica oleracea* L. convar. *capitata* L., f. *alba*) või punase kapsa (*Brassica oleracea* L. convar. *capitata* L., f. *rubra*) välimistest lehtedest puhastatud kindel, tahke, raske ja küps pea

2.2.2. dekoratiivsed taimeosad

2.2.3 taimede maitset andvad osad

2.2.4. lauasool

2.2.5. äädikas

2.2.6. vürtsid ja nende ekstraktid

2.2.7. piimhappebakterite starterkultuur

2.3. Kvaliteedimärgid

2.3.1. Füüsilised ja keemilised omadused

| | A | B |
|-----------|---|----------------|
| 1. | Näitajad | Väärtus |
| 2. | Happesus väljendatuna piimhappena, % (m/m) | 0,7–2,3 |
| 3. | NaCl-sisaldus, % (m/m), maksimaalselt | 3,5 |
| 4. | Lenduvate hapete sisaldus väljendatuna äädikhappena, % (m/m), maksimaalselt | 0,15 |

2.4. Märgistamine, sildistamine

2.4.1. Toote nimetus: „Savanyú káposzta“ (hapukapsas).

2.4.2. Nimetus peab sisaldama viidet kuumtöötlemisele.

2.4.2.1. Nimetuse näited: „Savanyú káposzta, hőkezelt“ (hapukapsas, kuumtöödeldud).

2.4.3. Muud märgistused: kui hapukapsale lisatakse terveid kapsaid või kapsalehti, tuleb nende kogus protsentides sildil ära märkida.

2.4.3.1. Muude märgiste näited: „Savanyú káposzta, 10% egész káposztával, hőkezelt“ (hapukapsas, 10% tervet kapsast, kuumtöödeldud)

2.5. Soovitav tootmisprotsessi kirjeldus

2.5.1. Pärast kapsa südamiku eemaldamist laotakse ühtlased õhukesed viilud – suvikapsa puhul mitte üle 3 mm ja sügiskapsa puhul mitte üle 2 mm – kääritusnõusse koos lauasoola, vürtside ja maitsetaimede osadega ning seejärel pressitakse, kuni mahla eraldumiseni. Seejärel kääritatakse see temperatuuril umbes 18–20 °C, tagades, et kapsas jääks kogu käärimisprotsessi vältel käärimismahlaga kaetuks.

2.5.2. Kui toodet kavatakse kauem säilitada, konserveeritakse see pastöriseerimise teel.