

Rozporządzenie

Ministra Rolnictwa nr .../2025 z dnia [data] r.

zmieniające rozporządzenie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi nr 152/2009 z dnia 12 listopada 2009 r. w sprawie obowiązkowych wymogów Węgierskiego Kodeksu Żywnościowego w odniesieniu do jego przepisu dotyczącego octu winnego i octu

[1] Celem przepisów jest dostarczenie konsumentom odpowiednich informacji na temat jakości octu winnego i octu oraz wyjaśnienie charakteru i jakości produktu, do którego odnosi się nazwa środka spożywczego.

[2] Rozporządzenie poprawia jakość octu winnego i octu oraz pozwala konsumentom rozpoznać różnice w jakości między produktami wprowadzanymi do obrotu pod tą nazwą.

[3] W przeszłości produkty otrzymywane w wyniku fermentacji produktów rolnych, w procesach naturalnych oraz poprzez rozcieńczanie syntetycznego kwasu octowego również mogły być nazywane octem. Obecne rozporządzenie zapewnia, że tylko produkty uzyskane z produktów pochodzenia rolniczego w drodze podwójnej fermentacji w procesie biologicznym mogą być wprowadzane do obrotu z oznaczeniem ocet. Produkt uzyskiwany przez rozcieńczenie syntetycznego kwasu octowego nie może już nosić oznaczenia ocet.

[4] Przepisy przewidują szczegółową definicję nazwy octu w celu zapewnienia konsumentom jasnych informacji na temat charakteru produktu. Rozporządzenie określa również maksymalną ilość dodanego cukru w celu zagwarantowania wysokiej jakości i ograniczenia negatywnych skutków dla zdrowia.

[5] Na podstawie zezwolenia udzielonego w § 76 ust. 2 pkt 5 ustawy XLVI z 2008 r. o łańcuchu żywnościowym i jego nadzorze urzędowym oraz działając w ramach swoich obowiązków określonych w § 54 ust. 3 rozporządzenia rządu nr 182/2022 z dnia 24 maja 2022 r. w sprawie obowiązków i uprawnień członków rządu, niniejszym zarządzam, co następuje:

§ 1

W rozporządzeniu Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi nr 152/2009 z dnia 12 listopada 2009 r. w sprawie obowiązkowych wymogów Węgierskiego Kodeksu Żywnościowego (zwanym dalej „rozporządzeniem”) w § 1 ust. 3 dodaje się lit. g) w brzmieniu:

[Obowiązkowe wymogi tomu I Węgierskiego Kodeksu Żywnościowego (Codex Alimentarius Hungaricus), które zawierają krajowe specyfikacje produktu, określono w poniższym załączniku do niniejszego rozporządzenia:]

„g) załącznik 43 dotyczący octu winnego i octu.”

§ 2

W § 2 rozporządzenia dodaje się ust. 22 w brzmieniu:

„(22) Produkty, które nie są zgodne z przepisami załącznika 43 do niniejszego rozporządzenia, jak określono w rozporządzeniu nr .../2025 z dnia [data] r. zmieniającym rozporządzenie Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi nr 152/2009 z dnia 12 listopada w sprawie obowiązkowych wymogów Węgierskiego Kodeksu Żywnościowego w odniesieniu do jego przepisu dotyczącego octu winnego i octu (zwanym dalej rozporządzeniem

zmieniającym nr 12), ale które są zgodne z przepisami obowiązującymi w dniu poprzedzającym datę wejścia w życie rozporządzenia zmieniającego nr 12, jak określono w załączniku 43, mogą być wprowadzane do obrotu do ostatniego dnia osiemnastego miesiąca następującego po dacie wejścia w życie rozporządzenia zmieniającego nr 12 i mogą pozostać w obrocie do daty ich minimalnej trwałości lub daty przydatności do spożycia.”

§ 3

W § 3/A rozporządzenia dodaje się literę g) w brzmieniu:

(Niniejsze rozporządzenie określa przepisy konieczne do wdrożenia)

„g) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiającego wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylającego rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/2007”

§ 4

W rozporządzeniu dodaje się § 13 w brzmieniu:

„§ 13 § 1 ust. 3 lit. g), § 2 ust. 22 i projekt załącznika 43 do niniejszego rozporządzenia, jak określono w rozporządzeniu zmieniającym nr 12, zostały uprzednio zgłoszone zgodnie z art. 5-7 dyrektywy (UE) 2015/1535 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 9 września 2015 r. ustanawiającej procedurę udzielania informacji w dziedzinie przepisów technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego.”

§ 5

Do rozporządzenia dodaje się załącznik 43, o którym mowa w załączniku 1 do niniejszego rozporządzenia.

§ 6

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie trzeciego dnia po jego opublikowaniu.

§ 7

Niniejsze rozporządzenie ustanawia przepisy konieczne do wdrożenia rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 z dnia 17 grudnia 2013 r. ustanawiającego wspólną organizację rynków produktów rolnych oraz uchylającego rozporządzenia Rady (EWG) nr 922/72, (EWG) nr 234/79, (WE) nr 1037/2001 i (WE) nr 1234/20077.

§ 8

Wymóg uprzedniego zgłoszenia niniejszego projektu rozporządzenia, zgodnie z art. 5–7 dyrektywy (UE) 2015/1535 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 9 września 2015 r.

ustanawiającej procedurę udzielania informacji w dziedzinie przepisów technicznych oraz zasad dotyczących usług społeczeństwa informacyjnego, został spełniony.

Dr István Nagy
Minister Rolnictwa

Załącznik 1 do rozporządzenia nr .../2025 Ministra Rolnictwa z dnia [data] r.

„Załącznik 43 do rozporządzenia Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi nr 152/2009 z dnia 12 listopada 2009 r.

Wymogi .../... Węgierskiego Kodeksu Żywnościowego dotyczące octu winnego i octu

Część A

PRZEPISY OGÓLNE

I.

1. Niniejsze przepisy stosuje się do octu winnego, octu owocowego, octu winno-owocowego, octu spirytusowego, octu balsamicznego i innych octów określonych w części B, jak również octu jabłkowego i octu winnego jabłkowego określonych w części C.
2. Nazwy produktów określone w niniejszych przepisach mogą być stosowane na etykietach produktów wprowadzanych do obrotu tylko wtedy, gdy produkty te spełniają wymogi określone w częściach B i C.
3. Produkty objęte przepisami należą do kategorii żywności 12.3 lub 14.2.2 zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008.
4. Przepisy te nie mają zastosowania do octów z chronionym oznaczeniem geograficznym lub zarejestrowanych jako tradycyjne specjalności na podstawie rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143.
5. Produkty, które są wytwarzane lub wprowadzane do obrotu w państwie członkowskim Unii Europejskiej lub w Turcji lub wytwarzane w państwie EFTA będącym stroną Porozumienia o Europejskim Obszarze Gospodarczym, zgodnie z przepisami obowiązującymi w tym państwie, nie muszą być zgodne ze specyfikacjami technicznymi określonymi w niniejszym rozporządzeniu, jeżeli odpowiednie przepisy zapewniają poziom ochrony równoważny poziomowi określonemu w niniejszym rozporządzeniu pod względem ochrony konsumentów.

II.

1. Oprócz produktów wymienionych w częściach B i C, innych niż ocet winny, do wytwarzania produktów, o których mowa w częściach B i C, można stosować następujące produkty:
 - 1.1. Dodatki do żywności w rozumieniu rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008, z wyłączeniem syntetycznego kwasu octowego (E 260) oraz karmeli (E 150a-d). Karmele mogą być dodawane wyłącznie do octu balsamicznego.
 - 1.2. Świeże lub suszone rośliny lub części roślin, przyprawy, naturalne substancje aromatyczne i preparaty aromatyczne w rozumieniu rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008, w szczególności ekstrakty przypraw.
2. W przypadku octu winnego, oprócz tych określonych dla grupy produktów octu winnego,

stosowane mogą być dodatki i substancje pomocnicze w przetwórstwie w rozumieniu rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/934 z dnia 12 marca 2019 r. uzupełniającego rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w odniesieniu do obszarów uprawy winorośli, w przypadku których zawartość alkoholu może być zwiększona, dozwolonych praktyk enologicznych i ograniczeń mających zastosowanie do produkcji i konserwowania produktów sektora win, minimalnej zawartości alkoholu w odniesieniu do produktów ubocznych oraz ich usuwania, a także publikacji dokumentów OIV.

III.

1. Do celów niniejszego rozporządzenia:

1.1. Ocet to produkt uzyskiwany z produktów rolnych w biologicznym procesie podwójnej fermentacji alkoholu i kwasu octowego.

1.2. Podłoże do hodowli bakterii octu to materiał organiczny lub nieorganiczny stosowany do żywienia bakterii kwasu octowego.

IV.

1. Wymogi ogólne dotyczące etykiet

1.1. Nazwa prawna octu spełniającego wymogi grup produktów i specyfikacji produktu określonych w częściach B i C jest nazwą właściwej grupy produktów lub produktu, z wyjątkiem przypadków, gdy odpowiednia kategoria pozwala na stosowanie innej nazwy prawnej. Składniki określające rodzaj i charakter produktu wskazuje się wyraźnie w oznaczeniu.

1.2. Świeże lub suszone rośliny lub części roślin, przyprawy lub naturalne substancje aromatyczne lub preparaty aromatyczne w rozumieniu rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1334/2008, w szczególności ekstrakty przypraw, które dodaje się do octów określonych w częściach B i C, stanowią część oznaczenia.

1.3. Rzeczywista kwasowość ogólna (g/100 ml) produktu wyrażona jako kwas octowy „.... % kwasowości”. Dopuszczalne odchylenie mierzonej wartości w stosunku do deklarowanej kwasowości ogólnej wynosi $\pm 0,5\%$.

1.4. Oznaczenia „ocet” nie stosuje się w przypadku produktu zawierającego syntetyczny kwas octowy.

1.5. Słowo „dojrzały” może pojawić się tylko wtedy, gdy dojrzewanie trwało co najmniej 6 miesięcy w drewnianej beczce lub innym drewnianym pojemniku.

1.6. Nazwa producenta, firmy pakującej lub dystrybutora produktu rolnego oraz adres miejsca produkcji mogą być umieszczone na opakowaniu produktu zgodnie z § 26 ustawy LXVI z 2022 r. o ochronie pochodzenia produktów rolnych.

1.7. Chronione oznaczenie geograficzne określające produkt używany jako składnik w occie może występować w nazwie, na etykiecie lub w materiałach reklamowych produktu, z zastrzeżeniem przepisów artykułu 27 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143.

1.8. Z wyjątkiem octu winnego i octu balsamicznego, termin „ocet” może być stosowany do wszystkich rodzajów octu, gdy jest on składnikiem innego produktu spożywczego, pod warunkiem że nazwa i prezentacja tego produktu spożywczego nie odnoszą się do określonego rodzaju octu.

Część B **Grupy produktów**

1. OCET WINNY

1.1. Definicja grupy produktów

1.1.1. Kategoria żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008: 14.2.2.

1.1.2. Produkt odpowiadający kategorii, o której mowa w pkt 17 części II załącznika VII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013.

1.2. Składniki, które mogą być używane:

1.2.1. wino zgodne z pkt 1 części II załącznika VII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013;

1.2.2. moszcz winogronowy, częściowo sfermentowany moszcz winogronowy, częściowo sfermentowany moszcz winogronowy uzyskiwany z suszonych winogron lub zagęszczony moszcz winogronowy, o których mowa w pkt 10-13 części II załącznika VII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013;

1.2.3. rektyfikowany zagęszczony moszcz winogronowy, o którym mowa w pkt 14 części II załącznika VII do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013;

1.2.4. wytloki z winogron, o których mowa w pkt 9 części IV załącznika II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013;

1.2.5. sok winogronowy lub zagęszczony sok winogronowy, o których mowa w pkt 6-7 części IV załącznika II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013;

1.2.6. kultura bakterii kwasu octowego;

1.2.7. sól odżywcza bakterii kwasu octowego;

1.2.8. woda pitna;

1.2.9. niektóre produkty cukrownicze przeznaczone do spożycia przez ludzi, które mogą być dodawane podczas fermentacji wstępnej wyłącznie w ten sam sposób i w tym samym celu co substancje pomocnicze w przetwórstwie, pod warunkiem że ilość dodanego cukru nie przekracza zawartości cukru w składnikach.

1.3. Cechy jakościowe

1.3.1. Właściwości fizyczne i chemiczne

1.3.1.1. Kwasowość ogólna wyrażona jako kwas octowy: co najmniej 60 g/l.

1.3.1.2. Resztkowa zawartość alkoholu: nie więcej niż 1,2% obj.

1.3.2. Właściwości organoleptyczne

1.3.2.1. Wygląd: właściwa dla produktu intensywność koloru i półprzezroczystość. W przypadku octu niefiltrowanego, sedymentacja.

1.3.2.2. Zapach: charakterystyczny dla produktu. Harmonijna delikatność i równowaga, zrównoważona, nienachalna kwasowość.

1.3.2.3. Smak: charakterystyczny dla produktu. Złożony, harmonijny smak, zrównoważona kwasowość.

1.4. Oznakowanie

1.4.1. Nazwa geograficzna identyczna z oznaczeniem geograficznym produktu sektora wina może być wskazana na opakowaniu produktu zgodnie z art. 15 ust. 1 ustawy CLXIII z 2020 r. o uprawie winorośli i przemyśle winiarskim.

OCET OWOCOWY

2.1. Definicja grupy produktów

2.1.1. Kategoria żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008: 12.3.

2.1.2. Produkt uzyskiwany z owoców w drodze podwójnej fermentacji alkoholem i kwasem octowym.

2.2. Składniki, które mogą być używane:

2.2.1. owoce;

2.2.2. suszone owoce;

2.2.3. moszcz owocowy lub zagęszczony moszcz owocowy;

2.2.4. wytloki z owoców;

2.2.5. zagęszczony lub niezagęszczony sok owocowy;

2.2.6. kultura bakterii kwasu octowego;

2.2.7. sól odżywcza bakterii kwasu octowego;

2.2.8. woda pitna;

2.2.9. niektóre produkty cukrownicze przeznaczone do spożycia przez ludzi, które mogą być dodawane podczas fermentacji wstępnej wyłącznie w ten sam sposób i w tym samym celu co substancje pomocnicze w przetwórstwie, pod warunkiem że ilość dodanego cukru nie przekracza zawartości cukru w składnikach.

2.3. Cechy jakościowe

2.3.1. Właściwości fizyczne i chemiczne

2.3.1.1. Kwasowość ogólna wyrażona jako kwas octowy: co najmniej 30 g/l.

2.3.1.2. Resztkowa zawartość alkoholu: nie więcej niż 0,5% obj.

2.3.2. Właściwości organoleptyczne

2.3.2.1. Wygląd: intensywność koloru typowa dla użytych owoców, półprzezroczysty, dopuszczalna niewielka opalizacja. Ocet niefiltrowany nie jest półprzezroczysty i obserwuje się sedymentację. Jednolita, równomiernie płynna konsystencja. Dozwolone jest oddzielanie soku.

2.3.2.2. Zapach: wyraźny aromat charakterystyczny dla użytych owoców. Harmonijna delikatność i równowaga, zrównoważona, nienachalna kwasowość.

2.3.2.3. Smak: smak użytych owoców jest wyraźnie rozpoznawalny i dominujący. W przypadku aromatyzowanego octu owocowego dominującą substancją zapachową i smakową nie są owoce, lecz substancje aromatyczne, które decydują o charakterze produktu. Złożony, harmonijny smak, zrównoważona kwasowość.

2.4. Oznakowanie

2.4.1. W nazwie prawnej octu owocowego słowo „owocowy” można zastąpić wskazaniem

owoców użytych w porządku malejącym według ilości.

2. OCET WINNO-OWOCOWY

3.1. Definicja grupy produktów

3.1.1. Kategoria żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008: 12.3.

3.1.2. Produkt uzyskiwany w drodze fermentacji wina owocowego kwasem octowym.

3.2. Składniki, które mogą być używane:

3.2.1. wino owocowe;

3.2.2. suszone owoce;

3.2.3. moszcz owocowy lub zagęszczony moszcz owocowy;

3.2.4. wyłoki z owoców;

3.2.5. kultura bakterii kwasu octowego;

3.2.6. sól odżywcza bakterii kwasu octowego;

3.2.7. woda pitna;

3.2.8. niektóre produkty cukrownicze przeznaczone do spożycia przez ludzi, które mogą być dodawane podczas fermentacji wstępnej wyłącznie w ten sam sposób i w tym samym celu co substancje pomocnicze w przetwórstwie, pod warunkiem że ilość dodanego cukru nie przekracza zawartości cukru w składnikach.

3.3. Cechy jakościowe

3.3.1. Właściwości fizyczne i chemiczne

3.3.1.1. Kwasowość ogólna wyrażona jako kwas octowy: co najmniej 30 g/l.

3.3.1.2. Resztkowa zawartość alkoholu: nie więcej niż 1,2% obj.

3.3.2. Właściwości organoleptyczne

3.3.2.1. Wygląd: intensywność koloru właściwa dla użytego wina owocowego. Przezroczysty, dopuszczalna niewielka opalizacja. Ocet niefiltrowany nie jest półprzezroczysty i obserwuje się sedymentację. Jednolita, równomiernie płynna konsystencja. Dozwolone jest oddzielanie soku.

3.3.2.2. Zapach: wyraźny zapach typowy dla użytego wina owocowego. Harmonijna delikatność i równowaga, zrównoważona, nienachalna kwasowość.

3.3.2.3. Smak: smak użytego wina owocowego jest wyraźnie rozpoznawalny i dominujący. W przypadku aromatyzowanych octów winno-owocowych dominującymi aromatami i substancjami smakowymi nie są głównie aromaty wina owocowego, lecz substancje aromatyczne, które nadają produktowi jego charakter. Złożony, harmonijny smak, zrównoważona kwasowość.

3.4. Oznakowanie

3.4.1. W nazwie prawnej octu winno-owocowego słowa „winno-owocowy” można zastąpić nazwami użytych win owocowych w porządku malejącym według ich ilości.

3. OCET SPIRYTUSOWY

4.1. Definicja grupy produktów

4.1.1. Kategoria żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady

(WE) nr 1333/2008: 12.3.

4.1.2. Produkt uzyskiwany w drodze fermentacji alkoholu etylowego pochodzenia rolniczego kwasem octowym.

4.2. Składniki, które mogą być używane:

4.2.1. alkohol etylowy pochodzenia rolniczego;

4.2.2. kultura bakterii kwasu octowego;

4.2.3. sól odżywcza bakterii kwasu octowego;

4.2.4. woda pitna;

4.2.5. niektóre produkty cukrownicze przeznaczone do spożycia przez ludzi, które mogą być dodawane podczas fermentacji wstępnej wyłącznie w ten sam sposób i w tym samym celu co substancje pomocnicze w przetwórstwie, pod warunkiem że ilość dodanego cukru nie przekracza zawartości cukru w składnikach.

4.3. Cechy jakościowe

4.3.1. Właściwości fizyczne i chemiczne

4.3.1.1. Kwasowość ogólna wyrażona jako kwas octowy: co najmniej 50 g/l.

4.3.1.2. Resztkowa zawartość alkoholu: nie więcej niż 0,5 % obj.

4.3.2. Właściwości organoleptyczne

4.3.2.1. Wygląd: stopień bezbarwności i półprzezroczystości charakterystyczny dla produktu.

4.3.2.2. Zapach: kwaśny zapach charakterystyczny dla produktu.

4.3.2.3. Smak: kwaśny smak charakterystyczny dla produktu.

4. OCET BALSAMICZNY

5.1. Definicja grupy produktów

5.1.1. Kategoria żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008: 12.3.

5.1.2. Produkt uzyskiwany przez dodanie owoców, suszonych owoców, moszczu owocowego, zagęszczonego moszczu owocowego lub rektyfikowanego zagęszczonego moszczu owocowego do octu winnego, octu owocowego lub octu winno-owocowego.

5.2. Składniki, które mogą być używane:

5.2.1. owoce;

5.2.2. suszone owoce;

5.2.3. moszcz owocowy lub zagęszczony moszcz owocowy;

5.2.4. wytloki z owoców;

5.2.5. zagęszczony lub niezagęszczony sok owocowy;

5.2.6. ocet winny;

5.2.7. ocet owocowy;

5.2.8. ocet winno-owocowy;

5.2.9. kultura bakterii kwasu octowego;

5.2.10. sól odżywcza bakterii kwasu octowego;

5.2.11. woda pitna;

5.2.12. niektóre produkty cukrownicze przeznaczone do spożycia przez ludzi, które mogą być dodawane podczas fermentacji wstępnej wyłącznie w ten sam sposób i w tym samym celu co substancje pomocnicze w przetwórstwie, pod warunkiem że ilość dodanego cukru nie przekracza zawartości cukru w składnikach;

5.2.13. miód.

5.3. Cechy jakościowe

5.3.1. Właściwości fizyczne i chemiczne

5.3.1.1. Kwasowość ogólna wyrażona jako kwas octowy: co najmniej 30 g/l.

5.3.1.2. Resztkowa zawartość alkoholu: nie więcej niż 0,5% obj.

5.3.2. Właściwości organoleptyczne

5.3.2.1. Wygląd: zazwyczaj ciemny kolor, gęsta konsystencja. Dopuszczalna jest sedymentacja.

5.3.2.2. Zapach: długotrwały zapach typowy dla produktu, harmonijna delikatność i równowaga, zrównoważona, nienachalna kwasowość.

5.3.2.3. Smak: złożony, słodko-gorzki, harmonijny smak charakterystyczny dla produktu, zrównoważony bilans kwasowy.

5. INNY OCET

6.1. Definicja grupy produktów

6.1.1. Kategoria żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008: 12.3.

6.1.1. Produkt uzyskiwany z danego składnika w drodze podwójnej fermentacji alkoholem i kwasem octowym. Inne octy można sklasyfikować według użytych składników, na przykład ocet zbożowy, ocet słodowy, ocet serwatkowy, ocet piwny, ocet miodowy, ocet warzywny.

6.2. Składniki, które mogą być używane:

6.2.1. inne produkty pochodzenia rolniczego zawierające co najmniej jeden z rodzajów skrobi, cukru i alkoholu, takie jak zboża, piwo, sód, serwatka, miód;

6.2.2. warzywa;

6.2.3. kultura bakterii kwasu octowego;

6.2.4. sól odżywcza bakterii kwasu octowego;

6.2.5. woda pitna;

6.2.6. niektóre produkty cukrownicze przeznaczone do spożycia przez ludzi, które mogą być dodawane podczas fermentacji wstępnej wyłącznie w ten sam sposób i w tym samym celu co substancje pomocnicze w przetwórstwie, pod warunkiem że ilość dodanego cukru nie przekracza zawartości cukru w składnikach.

6.3. Cechy jakościowe

6.3.1. Właściwości fizyczne i chemiczne

6.3.1.1. Kwasowość ogólna wyrażona jako kwas octowy: co najmniej 50 g/l.

6.3.1.2. Resztkowa zawartość alkoholu: nie więcej niż 0,5% obj.

6.3.2. Właściwości organoleptyczne

6.3.2.1. Wygląd: kolor, intensywność i przezroczystość zgodne ze składnikami produktu, właściwe dla składników. Równomiernie płynna konsystencja. Dozwolone jest oddzielanie soku. W przypadku octu niefiltrowanego dopuszczalne jest wydalanie osadu.

6.3.2.2. Zapach: zgodny z nazwą produktu. Zrównoważony aromat bez ostrej kwasowości.

6.3.2.3. Smak: złożony, harmonijny smak właściwy dla opisu produktu, zrównoważony bilans kwasowy.

6.4. Oznakowanie

6.4.1. Wyrazowi „ocet” powinna towarzyszyć nazwa użytego składnika lub składników. W przypadku kilku składników nazwy użytych składników mogą być podane w porządku malejącym według ich ilości.

Część C Produkty

1. OCET JABŁKOWY

1.1. Definicja produktu

1.1.1. Kategoria żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008: 12.3.

1.1.2. Produkt uzyskiwany z jabłek w drodze podwójnej fermentacji alkoholem i kwasem octowym.

1.2. Składniki, które mogą być używane:

1.2.1. jabłka;

1.2.2. suszone jabłka;

1.2.3. moszcz jabłkowy lub zagęszczony moszcz jabłkowy;

1.2.4. wytloki jabłkowe;

1.2.5. zagęszczony lub niezagęszczony sok jabłkowy;

1.2.6. kultura bakterii kwasu octowego;

1.2.7. sól odżywcza bakterii kwasu octowego;

1.2.8. woda pitna;

1.2.9. niektóre produkty cukrownicze przeznaczone do spożycia przez ludzi, które mogą być dodawane podczas fermentacji wstępnej wyłącznie w ten sam sposób i w tym samym celu co substancje pomocnicze w przetwórstwie, pod warunkiem że ilość dodanego cukru nie przekracza zawartości cukru w składnikach.

1.3. Cechy jakościowe

1.3.1. Właściwości fizyczne i chemiczne

1.3.1.1. Kwasowość ogólna wyrażona jako kwas octowy: co najmniej 50 g/l.

1.3.1.2. Resztkowa zawartość alkoholu: nie więcej niż 0,5% obj.

1.3.2. Właściwości organoleptyczne

1.3.2.1. Wygląd: intensywność koloru charakterystyczna dla jabłek, półprzezroczysty, dopuszczalna niewielka opalizacja. Ocet niefiltrowany nie jest półprzezroczysty i obserwuje się sedymentację. Jednolita, równomiernie płynna konsystencja. Dozwolone jest oddzielanie soku.

1.3.2.2. Zapach: wyraźny zapach charakterystyczny dla jabłek. Harmonijna delikatność i równowaga, zrównoważona, nienachalna kwasowość.

1.3.2.3. Smak: smak jabłkowy jest wyraźnie rozpoznawalny i dominujący. W przypadku aromatyzowanego octu jabłkowego dominującą substancją zapachową i smakową nie są owoce, lecz substancje aromatyczne, które decydują o charakterze produktu. Złożony, harmonijny smak, zrównoważona kwasowość.

2. OCET JABŁKOWY

2.1. Definicja produktu

2.1.1. Kategoria żywności zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008: 12.3.

2.1.2. Produkt uzyskiwany w drodze fermentacji cydru kwasem octowym.

2.2. Składniki, które mogą być używane:

2.2.1. cydr;

2.2.2. suszone jabłka;

2.2.3. moszcz jabłkowy lub zagęszczony moszcz jabłkowy;

2.2.4. wytloki jabłkowe;

2.2.5. kultura bakterii kwasu octowego;

2.2.6. sól odżywcza bakterii kwasu octowego;

2.2.7. woda pitna;

2.2.8. niektóre produkty cukrownicze przeznaczone do spożycia przez ludzi, które mogą być dodawane podczas fermentacji wstępnej wyłącznie w ten sam sposób i w tym samym celu co substancje pomocnicze w przetwórstwie, pod warunkiem że ilość dodanego cukru nie przekracza zawartości cukru w składnikach.

2.3. Cechy jakościowe

2.3.1. Właściwości fizyczne i chemiczne

2.3.1.1. Kwasowość ogólna wyrażona jako kwas octowy: co najmniej 50 g/l.

2.3.1.2. Resztkowa zawartość alkoholu: nie więcej niż 1,2% obj.

2.3.2. Właściwości organoleptyczne

2.3.2.1. Wygląd: intensywność koloru charakterystyczna dla cydru, półprzezroczysty, dopuszczalna niewielka opalizacja. Ocet niefiltrowany nie jest półprzezroczysty i obserwuje się sedymentację. Jednolita, równomiernie płynna konsystencja. Dozwolone jest oddzielanie soku.

2.3.2.2. Zapach: wyraźny zapach charakterystyczny dla cydru. Harmonijna delikatność i równowaga, zrównoważona, nienachalna kwasowość.

2.3.2.3. Smak: smak cydru jest wyraźnie rozpoznawalny i dominujący. W przypadku aromatyzowanego octu cydrowego dominująca substancja zapachowa i smakowa nie jest dodawana głównie przez owoce, lecz przez środki aromatyzujące, które decydują o charakterze produktu. Złożony, harmonijny smak, zrównoważona kwasowość.