

Az agrárminiszter

.../2025. (...) AM rendelete

a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet száraztésztákról szóló előírása tekintetében történő módosításáról

[1] A szabályozás célja a magasabb minőségű termékek előállításának és más termékektől való megkülönböztethetőségének elősegítése.

[2] A módosítás a korábbi szabályozás átfogó felülvizsgálatán alapul, figyelemmel mind a fogyasztói igények, mind az alapanyagok jellegében megfigyelhető változásokra, valamint a hazai élelmiszeripar folyamatos termékinnovációjára.

[3] Meghatározásra kerülnek a friss tojásos vagy friss tojással készült száraztészta termékek alapanyagára, valamint a friss teljes tojáslére vonatkozó minőségi követelmények.

[4] A szabályozás meghatározza a teljes kiőrlésű száraztészta kategória kritérium-rendszerét, tekintettel a fogyasztói szokások változására, valamint az egészségesebb táplálkozás előtérbe kerülésére.

[5] A fogyasztók jobb tájékoztatása érdekében az egyéb száraztészta kategóriát felváltja az ízesített, dúsított, színezett száraztészta kategória.

[6] A száraztésztákra jellemző savfok az előállítás folyamatában nem befolyásolható és pontatlanul mérhető, ezért ez a minőségi paraméter kikerül a szabályozásból.

[7] 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.) 1. § (3) bekezdése a következő f) ponttal egészül ki:

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

„f) a száraztésztákról szóló 42. melléklet.”

2. §

Az R. 2. §-a a következő (21) bekezdéssel egészül ki:

„(21) A 42. mellékletnek a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet száraztésztákról szóló előírása tekintetében történő módosításáról szóló .../2025. (...) AM rendelettel (a továbbiakban: MódR11.) megállapított rendelkezéseinek nem megfelelő, azonban a MódR11. hatálybalépésének napját megelőző napon hatályos előírásoknak megfelelő termékek a MódR11. hatálybalépésének napjától számított 18. hónap utolsó napjáig előállíthatók és forgalomba hozhatók, valamint a minőségmegőrzési vagy fogyaszthatósági idejük lejártáig forgalomban tarthatók.”

3. §

Az R. a következő 12. §-sal egészül ki:

„12. § E rendelet 1. § (3) bekezdés f) pontja, 2. § (21) bekezdése, valamint 42. melléklete MódR11.-gyel megállapított rendelkezései tervezetének a műszaki szabályokkal és az információs társadalom szolgáltatásaira vonatkozó szabályokkal kapcsolatos információszolgáltatási eljárás megállapításáról szóló, 2015. szeptember 9-i (EU) 2015/1535 európai parlamenti és tanácsi irányelv 5–7. cikke szerinti előzetes bejelentése megtörtént.”

4. §

Az R. az 1. melléklet szerinti 42. melléklettel egészül ki.

5. §

Ez a rendelet a kihirdetését követő harmadik napon lép hatályba.

6. §

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

Dr. Nagy István
agrárminiszter

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/21-1 számú előírása a száraztésztákról

A rész

Általános rendelkezések

I.

1. Ez az előírás az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 66. § (1) bekezdése alapján az ezen előírásban felsorolt búzaalapú száraztészta termékekre vonatkozik. Az előírásban szabályozott termékek az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti 06.4.2 élelmiszer-kategóriába tartoznak.

2. Az előírásban meghatározott száraztészta megnevezések a Magyarországon forgalomba hozott termékek esetében csak akkor használhatók, ha megfelelnek az előírásban meghatározott követelményeknek.

3. Az ebben az előírásban meghatározott technikai jellegű előírásoknak nem kell megfelelnie azon termékeknek, amelyeket az Európai Unió valamely tagállamában vagy Törökországban állítottak elő 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. *Aprótészta*: 100 mm-nél rövidebb tészták, például: gyufametélt, csusza, kagyló, csiga, tarhonya.
2. *Búzaalapú gabonaőrlemények*: tésztagyártásra alkalmas, a malomipari termékekre a Magyar Élelmiszerkönyvben meghatározott, és egyéb Triticum aestivum (közönséges búza), Triticum durum (durum búza) őrleményei.
3. *Friss teljes tojászlé*: az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a tojásra vonatkozó forgalmazási előírások tekintetében történő kiegészítéséről, valamint az 589/2008/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2023. augusztus 17-i (EU) 2023/2465 felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet szerinti A. osztályú tojásból helyben, a száraztészta gyártása előtt frissen feltört, vagy maximum 48 óráig 0-4°C alatt hűtve tárolt, élelmiszeradalékanyag-mentes, hőkezelés nélküli teljes tojászlé.
4. *Ízesített, dúsított, színezett száraztészta*: olyan tojással vagy tojás nélkül, búzaalapú gabonaőrlemények felhasználásával készített száraztészta, amelyben a búzaalapú gabonaőrlemény mellett a száraztészta egyéb ízesítő-, dúsítóanyagot, illetve színező élelmiszert tartalmaz.

5. *Ízesítő-, dúsítóanyagok és színező élelmiszerek*: olyan anyagok, amelyek a termék jellegét, érzékszervi tulajdonságait, élvezeti értékét meghatározzák, javítják, például: paraj, paradicsom, fűszerek, borsó, vöröslencse.
6. *Száraztészta*: 100 mm-nél hosszabb tészták, például: csőtészta, cérnametélt, spagetti, hosszúmetélt, fodros metélt.
7. *Teljes tojáslé*: a tojás feltörését követően pasztörizált, élelmiszeradalékanyag-mentes teljes tojáslé.
8. *Tojás*: Gallus gallus domesticus tojása.
9. *Tojáskészítmény*:
 - 9.1. *teljes tojáspor*: a tojás porlasztva-szárítással készített élelmiszeradalékanyag-mentes szárítmánya,
 - 9.2. *fagyasztott teljes tojáslé*: a tojástörését követően fagyasztással előállított, majd a szárítástesztgyártás előtt felengedett élelmiszeradalékanyag-mentes teljes tojáslé.

III.

1. A száraztészta a jelen előírás egyes termékcsoportjaiban meghatározott anyagok felhasználásával, keveréssel, gyúrással, formázással és szárítással előállított élelmiszer. A termékek különböző formában – például: aprótészta, száraztészta – készülnek.
2. A száraztészták előrecsomagolt vagy az arra alkalmas termékek nem előrecsomagolt formában hozhatók forgalomba. A száraztészták csomagolására nem alkalmazható olyan csomagolóanyag, amelyben a tészta intenzívebb színt mutat, mint amilyen csomagolatlanul.
3. A tojásos száraztészták kizárólag
 - 3.1. friss teljes tojáslével,
 - 3.2. teljes tojáslével, valamint
 - 3.3. tojáskészítménnyel
 készülhetnek.
4. A tojástartalom a száraztészta 1 kg-jához felhasznált tojások darabszáma.
5. A tojástartalom esetében 1 db tojásnak a 45 g tömegű héj nélküli tojás vagy az ezzel egyenértékű tojáskészítmény felel meg.
6. A termékek jelölésén a „friss tojásos”, „friss tojással készült” vagy ezekkel értelmezésben egyenértékű jelzők csak a friss teljes tojáslével készült száraztészta termékek esetében használhatók. A „friss tojásos”, „friss tojással készült” vagy ezekkel értelmezésben egyenértékű jelzővel ellátott termékek minőségi jellemzőinek meg kell felelniük a tojásos száraztészták jellemzőinek.
7. A „teljes kiőrlésű” jelző a száraztészta termékek megnevezésében csak akkor használható, ha a teljes kiőrlésű őrlemények aránya az összes lisztre számolva 100%. Felhasználható összetevők a tészta gyártására alkalmas, teljes kiőrlésű Triticum aestivum vagy Triticum durum, vagy ezek keverékei. A teljes kiőrlésű tojásos, tojás nélküli és durum száraztészták minőségi jellemzőinek meg kell felelniük a tojásos, tojás nélküli és durum száraztészták jellemzőinek.

8. Az ízesített, dúsított, színezett száraztésztának meg kell felelnie a termék típusának megfelelő alap termékcsoporthoz – például tojásos száraztészta – meghatározott jellemzőknek. A tojásos száraztészták esetén a felhasznált ízesítő-, dúsítóanyagok és színező élelmiszerek nem eredményezhetik a végső fogyasztóban magasabb tojástartalom képzetét.

9. A termék megnevezésének tartalmaznia kell a tészta egyedi alakját, ha az a csomagoláson keresztül nem azonosítható.

10. A száraztészták minőségi jellemzői:

10.1. Érzékszervi jellemzők

10.1.1. Külső megjelenés

10.1.1.1. A száraztészta alakja feleljen meg a megnevezés szerinti alaknak; közel azonos méretű és falvastagságú, felülete egyöntetű legyen, ne legyen repedezett. Az üreges jellegű tészták ne legyenek lapítottak vagy felnyíltak.

10.1.1.2. Szín: egyenletes, a termék jellegének megfelelő színű legyen.

10.1.1.3. Illat: száraz állapotban és főzés közben jellemző illatú, idegen szagtól mentes legyen.

10.1.1.4. Íz: jellegzetes ízű, idegen íztől mentes legyen. Ízesítésének megfelelő tulajdonságokkal rendelkezzen.

10.1.1.5. Állomány: száraz állapotban különálló darabokból álljon, megfőve rugalmas maradjon, alakját tartsa meg, főzés közben ne ragadjon össze.

10.2. Fizikai, kémiai jellemzők

10.2.1. Szétfővés mértéke: legfeljebb 10 darabszázalék.

10.2.2. Nedvességtartalom: legfeljebb 13,0% m/m.

10.2.3. Tojástartalom a tojásos száraztésztáknál

10.2.3.1. A deklarált névleges értéknek megfelelő db/száraztészta kg.

10.2.3.2. Megengedett legnagyobb negatív eltérés:

10.2.3.2.1. kevesebb mint 4 db/kg tojástartalmú száraztésztánál: 15%

10.2.3.2.2. 4–6 db/kg tojástartalmú száraztésztánál: 20%

10.2.3.2.3. több mint 6 db/kg tojástartalmú száraztésztánál: 25%

11. Az előírásban a termékcsoporthoz meghatározott minőségi követelmények az előírás C rész szerinti vizsgálati módszerekkel kerültek meghatározásra, így a paraméterek ellenőrzésekor az ott megjelölt vagy azzal egyenértékű vizsgálati módszereket kell alkalmazni.

B rész

Termékcsoporthoz

1. TOJÁS NÉLKÜLI SZÁRAZTÉSZTA

1.1. A termék meghatározása

1.1.1. Triticum aestivum, vagy Triticum aestivum és Triticum durum gabonaőrleményeiből tojás nélkül, ivóvíz és esetleg ízesítő-, dúsítóanyagok és színező élelmiszerek felhasználásával készült termék.

1.2. Felhasználható összetevők

1.2.1. Triticum aestivum, vagy Triticum aestivum és Triticum durum gabonaőrleményei; ízesítő-, dúsítóanyagok, színező élelmiszerek, ivóvíz.

1.3. Jelölés

1.3.1. Megnevezés: tojás nélküli száraztészta.

1.3.2. A termék megnevezésére vonatkozó egyéb előírások: a termék megnevezésében utalni kell a felhasznált ízesítő-, dúsítóanyag és színező élelmiszer jelenlétére.

2. TOJÁSOS SZÁRAZTÉSZTA

2.1. A termék meghatározása

2.1.1. Triticum aestivum, vagy Triticum aestivum és Triticum durum gabonaőrleményeiből legalább 1 db/száraztészta kilogramm teljes tojást vagy annak megfelelő tojáskészítményt tartalmazó, ivóvíz és esetleg ízesítő-, dúsítóanyagok és színező élelmiszerek felhasználásával készült termék.

2.2. Felhasználható összetevők

2.2.1. Triticum aestivum, vagy Triticum aestivum és Triticum durum gabonaőrleményei; tojás, friss teljes tojáslé, teljes tojáslé, tojáskészítmény; ízesítő-, dúsítóanyagok, színező élelmiszerek, ivóvíz.

2.3. Jelölés

2.3.1. Megnevezés: „...” tojásos száraztészta.

2.3.2. A termék megnevezésére vonatkozó egyéb előírások:

2.3.2.1. A megnevezésnek tartalmaznia kell a tojástartalmat a „... tojásos” kifejezéssel megadva, példa: 4 tojásos száraztészta.

2.3.2.2. A termék megnevezésében utalni kell a felhasznált ízesítő-, dúsítóanyag és színező élelmiszer jelenlétére.

3. DURUM SZÁRAZTÉSZTA

3.1. A termék meghatározása

3.1.1. Kizárólag Triticum durum őrleményéből ivóvíz és esetleg ízesítő-, dúsítóanyagok és színező élelmiszerek felhasználásával készített termék.

3.2. Felhasználható összetevők

3.2.1. Triticum durum őrleményei, ízesítő-, dúsítóanyagok, színező élelmiszerek, ivóvíz.

3.3. Jelölés

3.3.1. Megnevezés: durum száraztészta.

3.3.2. A termék megnevezésére vonatkozó egyéb előírások:

3.3.2.1. A termék megnevezésében utalni kell a felhasznált ízesítő-, dúsítóanyag és színező élelmiszer jelenlétére.

4. TOJÁSOS DURUM SZÁRAZTÉSZTA

4.1. A termék meghatározása

4.1.1. Kizárólag Triticum durum őrlményéből, legalább 1 db/száraztészta kilogramm teljes tojást vagy annak megfelelő tojáskészítményt tartalmazó, ivóvíz és esetleg ízesítő-, dúsítóanyagok és színező élelmiszerek felhasználásával készített termék.

4.2. Felhasználható összetevők

4.2.1. Triticum durum őrlményei, tojás, friss teljes tojáslé, teljes tojáslé, tojáskészítmény; ízesítő-, dúsítóanyagok, színező élelmiszerek, ivóvíz.

4.3. Jelölés

4.3.1. Megnevezés: „...” tojásos durum száraztészta.

4.3.2. A termék megnevezésére vonatkozó egyéb előírások:

4.3.2.1. A megnevezésnek tartalmaznia kell a tojástartalmat a „... tojásos” kifejezéssel megadva, példa: 4 tojásos durum száraztészta.

4.3.2.2. A termék megnevezésében utalni kell a felhasznált ízesítő-, dúsítóanyag és színező élelmiszer jelenlétére.

C rész

Vizsgálati módszerek

A B részben meghatározott minőségi paraméterek az alábbi módszerekkel kerültek meghatározásra, így a minőségi paraméterek ellenőrzésekor a táblázatban megadott vagy azokkal egyenértékű módszereket kell alkalmazni:

	A	B	C
1.	Vizsgálandó minőségi paraméter	Vizsgálati módszer Szabvány száma	Szabvány címe
2.	A főzési időtartam és a szétfővés mértéke	MSZ 20500-1:1985	Száraztészták vizsgálati módszerei. Fizikai vizsgálatok
3.	Nedvességtartalom	MSZ 20500-2:1985	Száraztészták vizsgálati módszerei. Kémiai vizsgálatok
4.	Tojástartalom	MSZ 20500-4:1987	Száraztészták vizsgálati módszerei. Tojástartalom meghatározása