

Az agrárminiszter

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

rendelete

a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet mézre, gyümölcslevekre, gyümölcsdzsemekre, valamint tartós tejtermékekre vonatkozó módosításáról

[1] A szabályozás európai uniós irányelv hazai jogba való átültetését valósítja meg a Magyar Élelmiszerkönyv négy előírásának módosításával.

[2] A módosítás szerint a több országból származó mézkeverékek esetében a felhasznált mézek származási országának mindegyikét jelölni kell a tömeg szerinti csökkenő sorrendben, feltüntetve a százalékos arányokat is. Ez biztosítja a fogyasztók pontosabb tájékoztatását és a mézek jobb nyomonkövethetőségét.

[3] A módosítás által a fogyasztók átfogóbb és teljesebb képet kapnak a gyümölcslevek hozzáadott cukor tartalmáról, továbbá a sűrítménnyel vagy részben sűrítménnyel készült termékek összetételéről. Lehetőség lesz a cukortartalom csökkentésére, elősegítve az egészségesebb étrend kialakítását a fogyasztók számára.

[4] Szintén az egészséges étrendet segíti, hogy a módosítás a gyümölcsdzsemek, zselék és marmeládok minimális gyümölcstartalmának növeléséről rendelkezik.

[5] A korszerű technológiai lehetőségeknek teret adva a módosítás alapján a részben dehidratált tej és a teljesen dehidratált tej laktóztartalma csökkenthető lesz glükózzá vagy galaktózzá történő átalakítás révén.

[6] 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 (26) bekezdéssel egészül ki:

„(26) A 10., 11., 21. és 22. mellékletnek a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet mézre, gyümölcslevekre, gyümölcsdzsemekre, valamint tartós tejtermékekre vonatkozó módosításáról szóló .../2025. (...) AM rendelettel (a továbbiakban: MódR15.) megállapított rendelkezéseinek nem megfelelő, azonban a MódR15. hatálybalépésének napját megelőző napon hatályos előírásoknak megfelelő, 10., 11., 21. és 22. melléklet szerinti termékek 2026. június 14-ig forgalomba hozhatók, és a minőségmegőrzési vagy fogyaszthatósági idejük lejártáig forgalomban tarthatók.”

2. §

Az R. 3. §-a a következő 22. ponttal egészül ki:

(Ez a rendelet)

„22. a mézről szóló 2001/110/EK tanácsi irányelv, a gyümölcslevekről és egyes hasonló, emberi fogyasztásra szánt termékekről szóló 2001/112/EK tanácsi irányelv, az emberi fogyasztásra szánt gyümölcsdzsemékről, zselékről, marmeládokról és a cukrozott gesztenyekrémről szóló 2001/113/EK tanácsi irányelv, valamint az egyes emberi fogyasztásra szánt, részben vagy teljesen dehidratált tartós tejekről szóló 2001/114/EK tanácsi irányelv módosításáról szóló, 2024. május 14-i (EU) 2024/1438 európai parlamenti és tanácsi irányelvnek”
(való megfelelést szolgálja.)

3. §

- (1) Az R. 10. melléklete helyébe az 1. melléklet lép.
- (2) Az R. 11. melléklete helyébe a 2. melléklet lép.
- (3) Az R. 21. melléklete helyébe a 3. melléklet lép.
- (4) Az R. 22. melléklete helyébe a 4. melléklet lép.

4. §

Ez a rendelet a kihirdetését követő harmadik napon lép hatályba.

5. §

Ez a rendelet a mézről szóló 2001/110/EK tanácsi irányelv, a gyümölcslevekről és egyes hasonló, emberi fogyasztásra szánt termékekről szóló 2001/112/EK tanácsi irányelv, az emberi fogyasztásra szánt gyümölcsdzsemékről, zselékről, marmeládokról és a cukrozott gesztenyekrémről szóló 2001/113/EK tanácsi irányelv, valamint az egyes emberi fogyasztásra szánt, részben vagy teljesen dehidratált tartós tejekről szóló 2001/114/EK tanácsi irányelv módosításáról szóló, 2024. május 14-i (EU) 2024/1438 európai parlamenti és tanácsi irányelvnek való megfelelést szolgálja.

Dr. Nagy István
agrárminiszter

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

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/110 számú előírása a mézről

A rész

Általános rendelkezések

I.

Ez az előírás a B részben meghatározott termékekre vonatkozik, amelyeknek meg kell felelniük a C rész követelményeinek.

II.

1. Az élelmiszerek jelölésére vonatkozó általános előírásokon túlmenően a B részben meghatározott termékekre az alábbi követelményeket kell alkalmazni:
 - 1.1. A méz megnevezést csak a B rész 1. pontjában meghatározott termékekre szabad alkalmazni és kizárólag ezzel a megnevezéssel kerülhetnek forgalomba.
 - 1.2. A B rész 2. és 3. pontjában felsorolt megnevezések csak az ott leírt meghatározások szerinti értelemben használhatók. E nevek helyett az egyszerű „méz” terméknev is használható, a lépes méz, a darabos vagy lépet tartalmazó méz, valamint a sütő-főző méz kivételével.
2. A sütő-főző méz esetében a „kizárólag főzés, illetve sütés céljára” kifejezést a termék címkéjén közvetlenül a termék megnevezése mellett fel kell tüntetni.
3. A sütő-főző méz kivételével a termék megnevezése kiegészülhet az alábbiakkal:
 - 3.1. virág vagy növényi eredetre való utalással, ha a méz teljesen vagy túlnyomó részben a jelzett forrásból származik és rendelkezik a megjelölt forrás jellemző érzékszervi, fizikai-kémiai és mikroszkópos tulajdonságaival,
 - 3.2. regionális, területi vagy domborzati eredetre utaló névvel, ha a termék teljes mértékben a jelölt forrásból származik,
 - 3.3. különleges minőségi jellemzőkkel.
4. Sütő-főző méz felhasználásával készült élelmiszerek megnevezésében a „méz” kifejezés alkalmazása megengedett, de az összetevők felsorolásakor a „sütő-főző méz” kifejezést kell használni.
5. A címkén fel kell tüntetni azon származási országot, ahol a mézet begyűjtötték. Ha a méz egynél több országból származik, a címkén a fő látómezőben fel kell tüntetni azokat a származási országokat, ahol a mézet begyűjtötték, a tömegből való részesedésük százalékos aránya szerinti csökkenő sorrendben, az egyes említett származási országok által képviselt százalékos arány feltüntetésével, a „mézkeverék” kifejezéssel együtt. Például: „Magyarországról (60%) és Kínából (40%) származó mézkeverék”. A gazdasági szereplő nyomonkövetési dokumentációja alapján kiszámított 5 %-os tűréshatár megengedett a keveréken belüli egyes részesedések tekintetében.
6. A 30 grammnál kevesebb nettó tömegű mézet tartalmazó kiszerelési egységek esetében a származási országok neve – a hatályos ISO 3166–1 kétbetűs kód nemzetközi szabvánnyal összhangban – kétbetűs kóddal helyettesíthető.

7. A virágpor, mint a méz természetes alkotóeleme, az ezen előírás B részében meghatározott termékek esetében nem tekinthető az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 2. cikk (2) bekezdés f) pontja szerinti összetevőnek.

III.

A sütő-főző méz esetében a szállító- és tárolótartályokon, a csomagolási egységeken és az árukísérő kereskedelmi dokumentumokon egyértelműen fel kell tüntetni a termékek teljes nevét a B rész 3. pontja alapján.

IV.

A nemzetközileg elfogadott módszerek, így különösen a Codex Alimentarius módszerei, alkalmazhatók a mézek megfelelőségének ellenőrzésére.

B rész

A termékek megnevezése, meghatározása és jellemzői

1. A méz az *Apis mellifera* méhek által a növényi nektárból vagy élő növényi részek nedvéből, illetve növényi nedveket szívó rovarok által az élő növényi részek kiválasztott anyagából gyűjtött természetes édes anyag, amelyet a méhek begyűjtenek, saját anyagaik hozzáadásával átalakítanak, raktároznak, dehidrálják, és lépekben érlelnek.
2. A mézek főbb típusai a következők:
 - 2.1. Eredet szerint
 - 2.1.1. Virágmez vagy nektárméz: növények nektárjából származó méz.
 - 2.1.2. Édesharmatmez vagy mézharmatmez: főképpen a növényi nedvet szívó rovarok által (Hemiptera) az élő növényi részek kiválasztott anyagából vagy nedvéből nyert méz.
 - 2.2. Előállítási, illetve megjelenési mód szerint
 - 2.2.1. Lépesmez: a méhek által újonnan épített, még a szüzlépek sejtjeiben vagy kizárólag méhviaszalapú műlépre épített, szüzlépben tárolt és lefedett sejteket tartalmazó egész lépben vagy lépészekben értékesített méz.
 - 2.2.2. Darabolt lépesmez vagy lépet tartalmazó méz: egy vagy több lépdarabot tartalmazó méz.
 - 2.2.3. Csorgatott méz: olyan méz, amelyet a fiasítástól mentes lépekből, azok felnyitása után kicsurgatással nyernek.
 - 2.2.4. Pergetett méz: olyan méz, amelyet a fiasítástól mentes lépekből centrifugálással nyernek.
 - 2.2.5. Sajtoltt méz: fiasítástól mentes lépek sajtolásával, 45 °C-ot meg nem haladó mérsékelt hő alkalmazásával vagy anélkül nyert méz.
3. Sütő-főző méz:
 - 3.1. Ipari felhasználásra alkalmas vagy élelmiszerekben összetevőként további feldolgozásra kerülő méz, amely lehet:
 - 3.1.1. idegen ízű vagy szagú,
 - 3.1.2. erjedésnek indult vagy már megerjedt,
 - 3.1.3. túlmelegített, vagy

- 3.1.4. idegen szerves vagy szervetlen anyag olyan módon történő eltávolításával nyert, amely jelentős polleneltávolítást eredményez.

C rész

A méz összetételi követelményei

1. A méz elsődlegesen különféle cukrokból, túlnyomórészt fruktózból és glukózból, valamint egyéb anyagokból különösen szerves savakból, enzimekből és a begyűjtött mézben lévő szilárd részecskékből áll. A méz színe a csaknem színtelentől a sötétbarnáig terjed. A méz állaga folyékony, sűrűn folyó vagy részben, illetve egészen kristályos is lehet. A méz íze és aromája eltérő, a növényi eredettől függ.
2. A mézhez – a fogyasztói forgalomba kerülő mézhez vagy az emberi fogyasztás céljára készült termékekben való felhasználás során – más élelmiszer-összetevő (beleértve az élelmiszer-adalékanyagokat is), valamint a mézen kívüli egyéb anyag nem adható hozzá. A méznek – amennyire csak lehetséges – az összetételétől idegen szerves vagy szervetlen anyagoktól mentesnek kell lennie. A sütő-főző méz kivételével a méznek nem lehet idegen íze vagy szaga, erjedése nem kezdődhetett meg, nem lehet mesterségesen megváltoztatott savtartalmú, továbbá nem melegíthető olyan módon, hogy a természetes enzimek elpusztuljanak vagy jelentős mértékben inaktiválódjanak benne.
3. A B rész 3.1.4. pontjában foglalt kivétellel sem a virágport, sem a méz egyéb alkotóelemét nem lehet kivonni a mézből, kivéve, ha ez az idegen szerves vagy szervetlen anyag eltávolításakor elkerülhetetlen.
4. A fogyasztói forgalomba kerülő, valamint az emberi fogyasztás céljára készült termékben felhasználásra kerülő méznek a következő minőségi követelményeknek kell megfelelnie:

4.1. Cukortartalom

4.1.1. Fruktóz- és glukóztartalom

	A	B
1.	Virágméz	legalább 60 g/100 g
2.	Édesharmatméz, virágméz és édesharmatméz keverékei	legalább 45 g/100 g

4.1.2. Szacharóztartalom

	A	B
1.	általában	legfeljebb 5 g/100 g
2.	akác (<i>Robinia pseudoacacia</i>), lucerna (<i>Medicago sativa</i>), banks-cserje (<i>Banksia menziesii</i>), baltavirág (<i>Hedysarum</i>), vöröslő eukaliptusz (<i>Eucalyptus camadulensis</i>), hócserje (<i>Eucryphia lucida</i> , <i>Eucryphia milligani</i>), citrusfélék (<i>Citrus</i> spp.)	legfeljebb 10 g/100 g
3.	levendula (<i>Lavandula</i> spp.), borágó (<i>Borago officinalis</i>)	legfeljebb 15 g/100 g

4.2. Nedvességtartalom

	A	B
1.	általában	legfeljebb 20%
2.	hangaméz (<i>Calluna</i> spp.) és a sütő-főző méz általában	legfeljebb 23%
3.	hangafélékről (<i>Calluna</i> spp.) gyűjtött sütő-főző méz	legfeljebb 25%

4.3. Vízben oldhatatlan szilárdanyag-tartalom

	A	B
1.	általában	legfeljebb 0,1 g/100 g
2.	sajtolts méz	legfeljebb 0,5 g/100 g

4.4. Elektromos vezetőképesség

	A	B
1.	mézek általában, kivéve a szelídgesztenye-, édesharmatméz, és ezek keverékeit	legfeljebb 0,8 mS/cm
2.	szelídgesztenye-, édesharmatméz, és ezek keverékei az alábbiak kivételével: szamócacserje (<i>Arbutus unedo</i>), erika (<i>Erica</i>), eukaliptusz (<i>Eucalyptus</i> spp.), hárs (<i>Tilia</i> spp.), csarab (<i>Calluna vulgaris</i>), teamirtusz (<i>Leptospermum</i>), hangamirtusz (<i>Melaleuca</i> spp.)	legalább 0,8 mS/cm

4.5. Szabad savtartalom

	A	B
1.	általában	legfeljebb 50 milliekvivalens/1000 g
2.	sütő-főző méz	legfeljebb 80 milliekvivalens/1000 g

4.6. Diasztázaktivitás és hidroximetil-furfurol (HMF)-tartalom feldolgozás és homogenizálás után

4.6.1. Diasztázaktivitás (Schade-skála szerint)

	A	B
1.	általában, kivéve a sütő-főző mézet	legalább 8
2.	kis természetes enzimentartalmú mézek esetében (pl. citrussméz), ha a HMF-tartalom nem több, mint 15 mg/ kg	legalább 3

4.6.2. HMF-tartalom

	A	B
1.	általában, kivéve a sütő-főző mézet	legfeljebb 40 mg/kg
2.	kis természetes enzimentartalmú mézek esetében, ahol a diasztázaktivitás legalább 3 (Schade-skála szerint)	legfeljebb 15 mg/kg
3.	igazoltan trópusi eredetű mézek és trópusi mézet	legfeljebb 80 mg/kg

	tartalmazó keverékek esetén, a keverés arányában	
--	--	--

”

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

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/112 számú előírása a gyümölcslevekről és egyes hasonló, emberi fogyasztásra szánt termékekről

A rész

Általános rendelkezések

I.

Ez az előírás a B részben meghatározott termékekre vonatkozik. Ha ez a melléklet eltérően nem rendelkezik, a B részben meghatározott termékek vonatkozásában alkalmazni kell a közvetlenül alkalmazandó uniós jogi aktusok élelmiszerekre vonatkozó rendelkezéseit, így különösen az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, 2002. január 28-i 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletet.

II.

1. Az élelmiszerek jelölésére vonatkozó általános előírásokon túlmenően a B részben meghatározott termékek megnevezésére a B részben felsorolt termékneveket kell használni. A B részben felsorolt terméknevek helyett a D részben meghatározott elnevezések is használhatók, az ott megjelölt nyelven és feltételeknek megfelelően.

2. Egyféle gyümölcsből készült termék esetében a felhasznált gyümölcs megnevezését kell feltüntetni a „gyümölcs” szó helyett.

3. A két- vagy több gyümölcsből készült termékek esetében – kivéve az ízesítéshez a B rész II. fejezet 2. pont 2.2.5. alpontjában leírt feltételek szerint felhasznált citromlevet, illetve zöldcitrom (lime) levét – a termékek nevét a felhasznált gyümölcsfélék felsorolásával kell kialakítani, a felhasznált gyümölcslevek vagy gyümölcspürék mennyiségének az összetevők felsorolásában is megadott csökkenő sorrendjében. Azoknak a termékeknek az esetében, amelyek három vagy annál több gyümölcsféle felhasználásával készültek, a gyümölcsfélék nevét a „többféle gyümölcs”, „vegyes gyümölcs” vagy hasonló megfogalmazás, illetve a felhasznált gyümölcsfélék száma és a „gyümölcs” szó is helyettesítheti.

4. A B rész I. fejezet 1. pontjában meghatározott termékek esetében „A gyümölcslé csak természetes módon előforduló cukrokat tartalmaz.” állítás a terméknevvvel azonos látómezőben feltüntethető.

5. Nem kell feltüntetni a B rész I. fejezetében meghatározott termékek eredeti állapotra való visszaállításához (visszahígításához) a kizárólag ehhez a művelethez feltétlenül szükséges anyagokat, alkotóelemeket. A gyümölcsléhez hozzáadott további, a

C részben meghatározott gyümölcspépet vagy rostokat a jelölésen fel kell tüntetni.

6. A sűrítmenyből készült gyümöclslé vagy a sűrítmenyből készült csökkentett cukortartalmú gyümöclslé, valamint azok gyümöclslével vagy csökkentett cukortartalmú gyümöclslével való keverékei, valamint a teljes egészében vagy részben egy vagy több sűrített termékből készült gyümöclsnektárok jelölésének tartalmaznia kell a „sűrítmenyből készült”, „sűrítmenyekből készült”, a „részben sűrítmenyből készült” vagy a „részben sűrítmenyekből készült” kifejezéseket attól függően, hogy melyik vonatkozik a termékre. Ezt a tájékoztatást a terméknevhez közel, a háttértől élénken elütő módon, jól láthatóan kell elhelyezni.

7. Gyümöclsnektárok esetében kötelező feltüntetni a minimális gyümöclshányadot (gyümöclslé, gyümöclspüré vagy ezek keverékének összegét), a „gyümöclstartalom min %” kifejezéssel. Ezt a tájékoztatást ugyanabban a látómezőbe kell elhelyezni, mint a termék megnevezését.

III.

A nem végfelhasználónak történő szállításra szánt, a B rész I. fejezet 2. pontja szerinti sűrített gyümöclslévek címkéjének megjegyzést kell tartalmaznia a hozzáadott citromlé, zöldcitromlé és savanyúságot szabályozó anyag – az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet értelmében – megengedett használatára és mennyiségére vonatkozóan. Ezt a megjegyzést a csomagoláson, a csomagoláshoz csatolt címkén vagy a kísérő dokumentumon fel kell tüntetni.

IV.

A B rész I. fejezetében meghatározott termékek gyártására csak a B rész II. fejezetében felsorolt eljárások és anyagok, valamint a C résznek megfelelő nyersanyagok alkalmazhatók. Ezenfelül a gyümöclsnektároknak meg kell felelniük az E résznek.

V.

A nemzetközileg elfogadott módszerek, így különösen a Codex Alimentarius módszerei, alkalmazhatók az ezen mellékletben szereplő termékek megfelelőségének ellenőrzésére.

B rész

I.

A termékek megnevezése, meghatározása és jellemzői

1. Gyümöclslé és sűrítmenyből készült gyümöclslé

1.1. Gyümöclslé

1.1.1. Olyan erjeszthető, de nem erjesztett termék, amelyet a gyümöclcs egészséges és érett, friss, hűtéssel vagy fagyasztással tartósított, egy vagy több gyümöclsfajta összekeverésével előállított, ehető részéből nyertek, amely rész jellegzetes színe, aromája és íze a termék

előállításához felhasznált gyümölcsnek a levére jellemző.

1.1.2. Az ugyanazon gyümölcsfajtából megfelelő fizikai eljárással kivont aroma, gyümölcspép és rostok a későbbiekben visszaadagolhatók a léhez.

1.1.3. A citrusfélék esetében a gyümölcslének az endokarpiumból kell származnia. A zöldcitrom leve azonban az egész gyümölcsből nyerhető.

1.1.4. A magokkal és héjjal rendelkező gyümölcsökből készített gyümölcslevek nem tartalmazhatják a magok és a héj bizonyos részeit vagy összetevőit, kivéve, ha a magok és a héj bizonyos részei vagy összetevői még a helyes gyártási gyakorlat révén sem távolíthatók el.

1.1.5. A gyümölcslé készítésekor a gyümölcslé gyümölcspürével összekeverhető.

1.2. Sűrítmenyből készült gyümölcslé vagy koncentrátumból előállított gyümölcslé

1.2.1. A 2. pontban meghatározott sűrített gyümölcslé olyan ivóvízzel történő hígítása útján készült termék, amely teljesíti az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről szóló 5/2023. (I. 12.) Korm. rendeletben előírt követelményeket.

1.2.2. A késztermék oldható szárazanyag tartalmának el kell érnie az F részben a sűrítmenyből készült gyümölcslé tekintetében meghatározott minimális Brix-értéket.

1.2.3. Ha a sűrítmenyből készült gyümölcslét az F részben nem említett gyümölcsből állítják elő, a sűrítmenyből készült gyümölcslé minimális Brix-értékének meg kell egyeznie a sűrítmény készítéséhez felhasznált gyümölcsből kivont gyümölcslé Brix-értékével.

1.2.4. Az ugyanazon gyümölcsfajtából megfelelő fizikai eljárással kivont aromát, gyümölcspépet és rostokat a későbbiekben vissza lehet adagolni a sűrítmenyből készült gyümölcsléhez.

1.2.5. A sűrítmenyből készült gyümölcslé olyan megfelelő folyamatok révén készül, amelyek megőrzik egy, az adott gyümölcsből nyert átlagos gyümölcslé fizikai, kémiai, érzékszervi és tápérték jellemzőit.

1.2.6. A sűrítmenyből előállított gyümölcslé készítése során a gyümölcslé, illetve sűrített gyümölcslé gyümölcspürével, illetve sűrített gyümölcspürével összekeverhető.

2. Sűrített gyümölcslé

2.1. Olyan termék, amelyet egy vagy több gyümölcsfajta levéből, a víztartalom meghatározott hányadának fizikai úton történő kivonásával állítanak elő. Közvetlenül fogyasztónak szánt termék esetén a vízelvonás mértékének legalább 50%-osnak kell lennie a víztartalomhoz képest.

2.2. Az ugyanazon gyümölcsfajtából megfelelő fizikai eljárással kivont aroma, gyümölcspép és rostok a későbbiek során visszaadagolhatóak a sűrített gyümölcsléhez.

3. Vízzel extrahált gyümölcslé

3.1. A vízzel történő diffúzió útján a következőkből nyert termék:

3.1.1. pépes egész gyümölcs, amelynek leve egyéb fizikai eljárással nem vonható ki, vagy

3.1.2. szárított egész gyümölcs.

4. Dehidratált vagy porított gyümölcslé

4.1. Olyan termék, amelyet egy vagy többféle gyümölcs levéből fizikai úton nyernek a víztartalom csaknem teljes elvonásával.

5. Gyümölcsnektár

5.1. Olyan erjeszthető, de nem erjesztett termék, amely az 1–4. pontban meghatározott termékekhez, gyümölcspüréhez, sűrített gyümölcspüréhez, illetve e termékek keverékéhez

víz hozzáadásával, valamint cukor, illetve méz hozzáadásával vagy anélkül készül, és megfelel az E rész előírásainak.

5.2. Az élelmiszerekkel kapcsolatos, tápanyag összetételre és egészségre vonatkozó állításokról szóló, 2006. december 20-i 1924/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (a továbbiakban: 1924/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet) előírásainak betartása mellett a cukor hozzáadása nélkül vagy csökkentett energiatartalommal gyártott gyümölcsnektárok esetében a cukor részben vagy teljes egészében helyettesíthető édesítőszerekkel az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek megfelelően.

5.3. Az ugyanazon gyümölcsfajtából megfelelő fizikai eljárással kivont aroma, gyümölcslep és rostok a későbbiek során visszaadagolható a gyümölcsnektárhoz.

6. Csökkentett cukortartalmú gyümölcslé és sűrítmenyből készült csökkentett cukortartalmú gyümölcslé

6.1. Csökkentett cukortartalmú gyümölcslé

6.1.1. Az 1.1. pontban meghatározott gyümölcsléből előállított termék, ahol a természetes módon előforduló cukrok mennyiségét legalább 30%-kal lecsökkentették a II. fejezet 3. pontjában megállapított feltételek szerint engedélyezett eljárás alkalmazásával, amely az adott gyümölcsből nyert átlagos típusú gyümölcslé minden egyéb alapvető fizikai, kémiai, érzékszervi és tápérték jellemzőjét megőrzi.

6.1.2. Csökkentett cukortartalmú gyümölcslé előállítható csökkentett cukortartalmú gyümölcslének gyümölcslével, gyümölcspürével vagy mindkettővel való keverése révén.

6.2. Sűrítmenyből készült, csökkentett cukortartalmú gyümölcslé

6.2.1. Az 1.2. pontban meghatározottak szerinti sűrítmenyből készült gyümölcsléből előállított termék, ahol a természetes módon előforduló cukrok mennyiségét legalább 30%-kal csökkentették a II. fejezet 3. pontjában megállapított feltételek szerint engedélyezett eljárás alkalmazásával, amely az adott gyümölcsből nyert átlagos típusú gyümölcslé minden egyéb alapvető fizikai, kémiai, érzékszervi és tápérték jellemzőjét megőrzi, vagy a 7. pontban meghatározottak szerinti csökkentett cukortartalmú sűrített gyümölcslé olyan ivóvízzel történő hígítása útján előállított termék, amely ivóvíz megfelel az ivóvíz minőségi követelményeiről és az ellenőrzés rendjéről szóló 5/2023. (I. 12.) Korm. rendeletben meghatározott követelményeknek.

6.2.2. Sűrítmenyből készült csökkentett cukortartalmú gyümölcslé előállítható sűrítmenyből készült csökkentett cukortartalmú gyümölcslének a következők egyikével vagy a következők közül többel való keverése révén: gyümölcslé, sűrítmenyből készült gyümölcslé, csökkentett cukortartalmú gyümölcslé, sűrített gyümölcspüré és gyümölcspüré.

7. Csökkentett cukortartalmú sűrített gyümölcslé

7.1. A 2. pont szerinti sűrített gyümölcsléből előállított termék, amelyben a természetes módon előforduló cukrok mennyiségét legalább 30%-kal csökkentették a II. fejezet 3. pontjában megállapított feltételek szerint engedélyezett eljárás alkalmazásával, amely az átlagos típusú termék minden egyéb alapvető fizikai, kémiai, érzékszervi és tápérték jellemzőjét megőrzi, vagy

7.2. a 6. pont 6.1. alpont szerinti csökkentett cukortartalmú gyümölcsléből a víztartalma meghatározott hányadának fizikai úton történő kivonásával előállított termék.

7.3. Közvetlenül fogyasztónak szánt termék esetén a vízelvonás mértékének legalább 50%-osnak kell lennie a víztartalomhoz képest.

II.

Engedélyezett összetevők, kezelési módok és anyagok

1. Összetétel

1.1. Gyümölcslevek, gyümölcspürék és gyümölcsnektárok előállításához az F részben – növényteni megnevezésükkel – felsorolt gyümölcscsajták használhatók fel. A termék nevének meg kell felelnie a felhasznált gyümölcs nevének vagy a termék általános elnevezésének. Az F részben nem szereplő gyümölcscsajták esetében a helyes növényteni vagy általános elnevezés alkalmazandó.

1.2. A gyümölcslé esetében a Brix-érték megegyezik a gyümölcsből kivont lé Brix-értékével és nem módosítható, kivéve, ha ugyanazzal a gyümölcscsajtának a levével elegyítik.

1.3. Az F részben a sűrítmenyből előállított gyümölcslé és a sűrítmenyből előállított gyümölcspüré tekintetében megállapított minimális Brix-érték nem tartalmazza a hozzáadott opcionális összetevők és adalékanyagok oldható szárazanyag-tartalmát.

2. Engedélyezett összetevők

2.1. Az I. fejezetben felsorolt termékekhez kizárólag a következő összetevők adhatók hozzá:
2.1.1. A vitaminok, ásványi anyagok és bizonyos egyéb anyagok élelmiszerekhez történő hozzáadásáról szóló, 2006. december 20-i 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben (a továbbiakban: 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet) engedélyezett vitaminok és ásványi anyagok.

2.1.2. Az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelettel összhangban engedélyezett élelmiszer-adalékanyagok; édesítőszer az azonban nem megengedett, a gyümölcsnektárok kivételével.

2.2. A 2.1. pontban felsoroltakon kívül egyes termékekhez a következő összetevők adhatók hozzá:

2.2.1. A gyümölcslevek, sűrítmenyből készült gyümölcslevek, sűrített gyümölcslevek, csökkentett cukortartalmú gyümölcslevek, sűrítmenyből készült csökkentett cukortartalmú gyümölcslevek és csökkentett cukortartalmú sűrített gyümölcslevek esetében engedélyezett összetevők: visszaadagolt aroma, gyümölcspép és rostok.

2.2.2. Kizárólag a szőlőlé esetében: visszaadagolt borkősav.

2.2.3. Gyümölcsnektárok esetében: visszaadagolt aroma, gyümölcspép és rostok, cukrok, illetve méz az E rész 1. pontjában meghatározott késztermék teljes tömegének 20%-áig, az E rész 2. pontjában meghatározott késztermék teljes tömegének 15%-áig és az E rész 3. pontjában meghatározott késztermék teljes tömegének 10%-áig, illetve édesítőszer.

2.2.3.1. Azon állítás, mely szerint a gyümölcsnektár nem tartalmaz hozzáadott cukrot, valamint a fogyasztó számára vélhetően ugyanezzel a jelentéssel bíró bármely állítás kizárólag akkor tüntethető fel, ha a termék nem tartalmaz hozzáadott mono- vagy diszacharidokat vagy egyéb, az édesítő hatása miatt használt élelmiszert, ideértve az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben meghatározott édesítőszeret is. Ilyen állítás alkalmazása esetén a címkén a következő állítást is fel kell tüntetni:

„természetes módon előforduló cukrokat tartalmaz”.

2.2.4. A D rész 1.1. pontja, 1.2. pont 1.2.1. alpontja, 1.3., 1.7. és 1.10. pontja szerinti termékek esetében: cukrok, illetve méz.

2.2.5. A B. rész I. fejezet 1–7. pontjában meghatározott termékek esetében a savas íz szabályozása érdekében literenként legfeljebb 3 gramm, vízmentes citromsavban kifejezett citromlé, zöldcitromlé, sűrített citromlé, illetve sűrített zöldcitromlé.

2.2.6. Paradicsomlé és a sűrítmenyből készült paradicsomlé esetében: só, fűszerek és aromás fűszernövények.

2.2.7. A csökkentett cukortartalmú gyümölcsle és a sűrítmenyből készült csökkentett cukortartalmú gyümölcsle esetében: víz, a cukortartalom-csökkentési folyamat miatt elvesztett víz helyreállításához szigorúan a szükséges mennyiségben.

3. Engedélyezett eljárások és anyagok:

3.1. Az I. fejezetben felsorolt termékek esetében kizárólag a következő eljárások alkalmazhatók és e termékekhez kizárólag a következő anyagok adhatók hozzá:

3.1.1. mechanikai kivonási eljárás;

3.1.2. sűrített gyümölcslevek előállítására a szokásos fizikai eljárások alkalmazhatók, beleértve, a szőlő kivételével, a gyümölcsök ehető részének in-line vizes extrakcióját (diffúzió) is, feltéve, hogy az így nyert sűrített gyümölcslevek megfelelnek az I. fejezet 1. pontjában meghatározott követelményeknek;

3.1.3. szőlőle esetében, ha a szőlőt kén-dioxiddal kénezték, megengedett a fizikai eljárással végzett kéntelenítés, ha a végtermékben jelen levő kén-dioxid teljes mennyisége nem haladja meg a 10 mg/l-t;

3.1.4. enzimek készítmények esetében: pektinázok a pektin lebontására, proteinázok a proteinek lebontására és amilázok a keményítő lebontására az 1332/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet követelményeinek megfelelően;

3.1.5. étkezési zselatin;

3.1.6. tanninok;

3.1.7. bentonit, mint vízmegkötő közeg;

3.1.8. szilikaszol;

3.1.9. aktív szén;

3.1.10. nitrogén;

3.1.11. kémiailag inaktív szűrési segédanyagok, többek között perlit, mosott kovaföld, cellulóz, oldhatatlan poliamid, polivinil-polipirrolidon, polisztirol, amennyiben megfelelnek az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról, valamint a 80/590/EGK és a 89/109/EGK irányelv hatályaon kívül helyezéséről szóló 2004. október 27-i 1935/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (a továbbiakban: 1935/2004/EK rendelet) előírásainak;

3.1.12. kémiailag inaktív adszorpciós segédanyagok, amennyiben megfelelnek – az 1935/2004/EK rendeletnek, és amelyeket a citrusfélék levében a limonoid – és naringintartalom csökkentésére használnak anélkül, hogy jelentősen befolyásolnák a limonoid glükozid-, a sav- és a cukor- (beleértve az oligoszaharidokat) vagy ásványianyagtartalmat;

3.1.13. búzából, borsóból, burgonyából vagy napraforgómagból származó, a gyümölcsle derítésére alkalmas növényi eredetű fehérjék;

3.1.14. kizárólag a csökkentett cukortartalmú gyümölcsle, a sűrítmenyből készült csökkentett cukortartalmú gyümölcsle és a csökkentett cukortartalmú sűrített gyümölcsle esetében: a természetes módon előforduló cukrok mennyiségének csökkentésére szolgáló eljárások, amennyiben megőrzi az adott gyümölcsből nyert átlagos típusú gyümölcsle

minden egyéb alapvető fizikai, kémiai, érzékszervi és tápérték jellemzőjét, így a membránszűrés és az élesztős fermentáció.

C rész

Nyersanyagok meghatározásai

Ezen előírás alkalmazásában:

1. *Gyümölcs*: minden gyümölcs, beleértve a paradicsomot is. A gyümölcs ép, kellően érett, friss, illetve fizikai úton vagy az európai uniós előírásoknak megfelelően alkalmazott kezelés révén – ideértve a szedés utáni kezelést – tartósított.
2. *Gyümölcspüré*: Egész vagy hámozott gyümölcs ehető részéből megfelelő fizikai úton nyert, úgymint szitán átnyomott, őrölt és a lé eltávolítása nélkül nyert erjeszthető, de nem erjesztett termék.
3. *Sűrített gyümölcspüré*: Gyümölcspüréből a víztartalom meghatározott hányadának fizikai úton történő kivonása útján nyert termék. A sűrített gyümölcspüréhez a B rész II. fejezet 3. pontjában meghatározottak szerint visszaadagolható a megfelelő fizikai úton nyert, kizárólag ugyanabból a gyümölcsfajtából származó aroma.
4. *Aroma*: A gyümölcs ehető részéből nyerhető. Az aroma alapjául szolgálhat a citrushéjból származó hidegen sajtolt olaj és a magok alkotóelemei is.
- 4.1. Az 1334/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet sérelme nélkül a visszaadagolásra szánt aromákat a gyümölcs feldolgozása során nyerik megfelelő fizikai folyamatok alkalmazásával. E fizikai folyamatok az aroma minőségének megőrzésére, tartósítására vagy stabilizálására alkalmazhatók. Ilyen fizikai folyamat lehet többek között a préselés, a kivonás, a desztillálás, a szűrés, az adszorpció, a bepárlás, a frakcionálás és a sűrítés.
5. *Cukrok*: A 20. mellékletben meghatározott, emberi fogyasztásra szánt cukrok, a fruktóz szirup, valamint a gyümölcsökből nyert cukrok.
6. *Méz*: A 10. melléklet szerint mézként meghatározott termékek.
7. *Gyümölcspép vagy -rostok*: Azok a termékek, amelyeket ugyanazon fajtájú gyümölcsök ehető részéből nyernek, a lé eltávolítása nélkül.
- 7.1. Citrusfélék esetén gyümölcspépnek vagy -rostoknak minősülnek az endokarpiumból nyert lézsákok is.

D rész

Sajátos megnevezések a B részben felsorolt egyes termékekre

1. Különleges megnevezések, amelyeket csak a megnevezés nyelvén lehet használni:
 - 1.1. „vruchtendrank”: gyümölcsnektárokra;
 - 1.2. „Süßmost”: csak a „Fruchtsaft” vagy a „Fruchtnectar” elnevezésekkel együttesen használható
 - 1.2.1. azon gyümölcsnektárokra, amelyeket kizárólag gyümölcsleéből, sűrített gyümölcsleéből vagy ezek keverékéből készültek, és magas természetes savtartalmuk miatt természetes állapotukban élvezhetetlenek,
 - 1.2.2. azon gyümölcslevekre, amelyeket almából vagy körtéből, adott esetben alma

hozzáadásával, de hozzáadott cukor nélkül készülnek;

1.3. „succo e polpa” vagy „sumo e polpa”: kizárólag gyümölcspüréből, illetve sűrített gyümölcspüréből készült gyümölcsnektárookra;

1.4. „æblemost”: hozzáadott cukor nélküli almalére;

1.5. „æblemost fra koncentrat”: a sűrítmenyből készült almalére;

1.6. „sur...saft”: a felhasznált gyümölcs dán nevével együtt használva, olyan cukor hozzáadása nélkül készült gyümölcslevek, amelyeket fekete ribizliből, cseresznyefélékből, piros ribizliből, fehér ribizliből, málnából, szamócából vagy fekete bodzából készítenek;

1.7. „sød...saft” vagy „sødet...saft”: a felhasznált gyümölcsök dán nevével együtt használva olyan gyümölcslevek, amelyeket fekete ribizliből, cseresznyefélékből, piros ribizliből, fehér ribizliből, málnából, szamócából vagy fekete bodzából készítenek és literenként több mint 200 g hozzáadott cukrot tartalmaznak;

1.8. „äppelmust/äpplemust”: cukor hozzáadása nélkül készült almalevekre;

1.9. „mosto”: szőlőlére;

1.10. „smiltsērķšķu sula ar cukuru”, „astelpaju mahl suhkruga” vagy „słodzony sok z rokitnika”: homoktövisbogyóból készült, literenként legfeljebb 140 g hozzáadott cukrot tartalmazó gyümölcslevek.

2. Az Európai Unió egy vagy több hivatalos nyelvén használható különleges megnevezések

2.1. kókuszvíz: a kókuszdióból közvetlenül, a kókuszhus kipréselése nélkül kivont termék, a kókuszlé szinonimájaként.

E rész

Gyümölcsnektárokra vonatkozó különleges rendelkezések

1. Savas levű gyümölcsök, amelyek élvezhetetlenek a természetes állapotukban

	A	B	C
1.	Gyümölcsnektár a következő gyümölcsből	Növénytani megnevezés	Minimális gyümölcslé-, illetve pürétartalom a késztermékben, V/V%
2.	Marakuja vagy Golgotavirág gyümölcse	<i>Passiflora edulis</i> Sims	25
3.	Quito narancs	<i>Solanum quitoense</i>	25
4.	Fekete ribiszke	<i>Ribes nigrum</i> L.	25
5.	Fehér ribiszke	<i>Ribes rubrum</i> L.	25
6.	Piros ribiszke	<i>Ribes rubrum</i> L.	25
7.	Egres	<i>Ribes uva-crispa</i> L.	30
8.	Homoktövisbogyó	<i>Hippophae rhamnoides</i>	25
9.	Kökény	<i>Prunus spinosa</i> L.	30
10.	Szilva	<i>Prunus domestica</i> L. subsp. <i>domestica</i>	30

11.	Kék szilva	<i>Prunus domestica</i>	30
12.	Berkenye	<i>Sorbus aucuparia</i> L.	30
13.	Csipkebogyó	<i>Rosa sp.</i> L.	40
14.	Meggy	<i>Prunus cerasus</i> L.	35
15.	Cseresznyefajták	<i>Prunus avium</i> L.	40
16.	Fekete áfonya	<i>Vaccinium myrtillus</i> L. <i>Vaccinium corymbosum</i> L. <i>Vaccinium angustifolium</i>	40
17.	Fekete bodza vagy bodzabogyó	<i>Sambucus nigra</i> L. <i>Sambucus canadensis</i>	50
18.	Málna	<i>Rubus idaeus</i> L. <i>Rubus strigosus</i> Michx. <i>Rubus occidentalis</i> L.	40
19.	Kajszibarack	<i>Prunus armeniaca</i> L.	40
20.	Szamóca vagy földieper	<i>Fragaria x. ananassa</i> Duchesne (<i>Fragaria chiloensis</i> Duchesne x <i>Fragaria Virginia</i> Duchesne)	40
21.	Mocsári hamvas szeder	<i>Rubus chamaemorus</i> L.	40
22.	Faeper	<i>Morus hybrid</i>	40
23.	Vadszeder	<i>Rubus fruticosus</i> L.	40
24.	Tőzegáfonya	<i>Vaccinium macrocarpon</i> Aiton <i>Vaccinium oxycoccos</i> L.	30
25.	Birs	<i>Cydonia oblonga</i> L.	50
26.	Citrom	<i>Citrus limon</i> (L.) Brum.f. <i>Citrus limonum</i> Risso	25
27.	Zöldcitrom	<i>Citrus aurantifolia</i> (Christm.) (swingle)	25
28.	Más, ezen kategóriához tartozó gyümölcsök		25

2. Alacsony savtartalmú, pépes vagy nagyon ízes, illatos gyümölcsök, amelyeknek leve természetes állapotban élvezhetetlen

	A	B	C
1.	Gyümölcsnektár a következő gyümölcsből	Növénytani megnevezés	Minimális gyümölcslé-, illetve pürétartalom a késztermékben, V/V%
2.	Mangó	<i>Mangifera indica</i> L.	25
3.	Banán	<i>Musa</i> fajok, ide értve a <i>M. acuminata</i> -t és a <i>M. paradisiaca</i> -t, a többi nem	25

4.	Guava	<i>Psidium guajava</i> L.	25
5.	Papaya	<i>Carica papaya</i> L.	25
6.	Licsi	<i>Litchi chinensis</i> Sonn.	25
7.	Azaról galagonya / francia galagonya	<i>Crataegus azarolus</i>	25
8.	Savanyú anóna	<i>Annona muricata</i> L.	25
9.	Ökörszív	<i>Annona reticulata</i>	25
10.	Cukoralma	<i>Annona squamosa</i> L.	25
11.	Gránátalma	<i>Punica granatum</i> L.	25
12.	Kasugyümölcs	<i>Anacardium occidentale</i> L.	25
13.	Spanyolszilva	<i>Spondias mombin</i>	25
14.	Umbu	<i>Spondias tuberosa</i> Arruda ex Kost.	25
15.	Más, ezen kategóriához tartozó gyümölcsök		25

3. Természetes állapotukban élvezhető levű gyümölcsök

	A	B	C
1.	Gyümölcsnektár a következő gyümölcsből	Növénytani megnevezés	Minimális gyümölcslé-, illetve pürétartalom a késztermékben, V/V%
2.	Alma	<i>Malus domestica</i> Borkh.	50
3.	Körte	<i>Pyrus communis</i> L.	50
4.	Őszibarack	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>persica</i>	50
5.	Citrusfélék, kivéve citrom és zöldcitrom		50
6.	Ananász	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merrill	50
7.	Más, ezen kategóriához tartozó gyümölcsök		50

F rész

1. A sűrítmenyből készült gyümölcslé és a sűrítmenyből készült gyümölcspüré minimális Brix-értékei

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

1.	A gyümölcs általános megnevezése	Növénytani megnevezés	Minimális Brix érték
2.	Alma ⁽¹⁾	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
3.	Kajszibarack ⁽²⁾	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
4.	Banán ⁽²⁾	<i>Musa x paradisiaca</i> L. (plantain fajták kivételével)	21,0
5.	Fekete ribiszke ⁽¹⁾	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,0
6.	Kókuszdió ⁽¹⁾	<i>Cocos nucifera</i> L.	4,5
7.	Szőlő ⁽¹⁾	<i>Vitis vinifera</i> L. vagy azok hibridjei <i>Vitis labrusca</i> L. vagy azok hibridjei	15,9
8.	Grépfrút ⁽¹⁾	<i>Citrus x paradise</i> Macfad.	10,0
9.	Guava ⁽²⁾	<i>Psidium guajava</i> L.	8,5
10.	Citrom ⁽¹⁾	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
11.	Mangó ⁽²⁾	<i>Mangifera indica</i> L.	13,5
12.	Narancs ⁽¹⁾	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
13.	Marakuja vagy Golgotavirág gyümölcse ⁽¹⁾	<i>Passiflora edulis</i> Sims	12,0
14.	Őszibarack ⁽²⁾	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>Persica</i>	10,0
15.	Körte ⁽²⁾	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
16.	Ananász ⁽¹⁾	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
17.	Málna ⁽¹⁾	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
18.	Meggy ⁽¹⁾	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
19.	Szamóca vagy földieper ⁽¹⁾	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
20.	Paradicsom ⁽¹⁾	<i>Lycopersicon esculentum</i> , Mill.	5,0
21.	Mandarin ⁽¹⁾	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

1.1. Az A oszlop 2., 5–8., 10., 12., 13. és 16–21. soraiban említett olyan termékek esetében, amelyeket gyümölcsként állítanak elő, a víz 20 °C-on mért sűrűségéhez viszonyított minimális relatív sűrűség (d 20/20) kerül meghatározásra.

1.2. Az A oszlop 3., 4., 9., 11., 14. és 15. soraiban említett olyan termékek esetében, amelyeket püréként állítanak elő, csak minimális korrigálatlan – savtartalomtól függő korrekció nélküli – Brix-érték kerül meghatározásra.”

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

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/113 számú előírása az emberi fogyasztásra szánt gyümölcsdzsem, zselé, marmelád és cukrozott gesztenyekrém termékekről

A rész

Általános rendelkezések

I.

1. Az előírás a B részben meghatározott termékekre vonatkozik, de nem terjed ki a finom pékáruk, sütemények, tartós lisztesárúk előállításához felhasznált termékekre.

II.

1. Az élelmiszerekre vonatkozó általános követelményeken túl az előírást a B részben meghatározott termékekre az e fejezetben foglalt feltételekkel kell alkalmazni:

2. A B részben felsorolt terméknevezések csak az oda besorolt termékekre alkalmazhatók, és azok kizárólag a megfelelő megnevezéssel kerülhetnek forgalomba. A B részben feltüntetett megnevezéseket kiegészítésként és más termékek megnevezésére alkalmazott gyakorlat szerint lehet használni, amelyek nem téveszthetők össze a B részben felsoroltakkal.

3. A termék megnevezésében fel kell tüntetni az előállításához felhasznált gyümölcs vagy gyümölcsök nevét, a bemért tömegük szerinti csökkenő sorrendben. Három- vagy többféle gyümölcs alapanyag felhasználása esetén a termék megnevezésében szereplő gyümölcsök felsorolása helyett a „vegyes gyümölcs” vagy ehhez hasonló kifejezés, vagy a felhasznált gyümölcsök számszerű megadása használható.

3.1. A három vagy több gyümölcsből készült citrusmarmelád esetében a termék megnevezésében a „vegyes gyümölcsmarmelád” vagy az „[x] gyümölcsből készült marmelád” használható, ahol az [x] a gyümölcsök számát jelöli.

4. A termékjelölésnek tartalmaznia kell a gyümölcsstartalomra utaló kifejezést a „Készült ... g gyümölcs/100 g” feltüntetésével, ahol a végtermékre vonatkoztatva kell megadni a mennyiségeket. A gyümölcsstartalom alatt a termék gyártásához felhasznált gyümölcs mennyiségét kell érteni, a kivonat készítéséhez felhasznált víz nélkül.

5. A 4. pont szerinti jelöléseket a termék nevével azonos látómezőben, jól láthatóan kell feltüntetni.

III.

1. A B részben meghatározott termékekhez csak a C részben felsorolt összetevők és a D részben megadott nyersanyagok használhatók fel.

B rész

A termékek megnevezései, meghatározásai és jellemzői

1. A termékek meghatározásai

1.1. A „dzsem” cukor, egy- vagy többféle gyümölcspulp, illetve gyümölcspüré és víz megfelelően kocsonyás állományú keveréke.

1.1.1. A citrusdzsem előállítható egész, csíkozott, illetve szeletelt gyümölcsből is.

1.1.2. 1000 g késztermék gyümölcspulp-, illetve gyümölcspüré-tartalma nem lehet kevesebb, mint

1.1.2.1. 450 g általános szabályként,

1.1.2.2. 350 g piros ribiszke, madárberkenye, homoktövis, fekete ribiszke, csipkebogyó és birsalma esetében,

1.1.2.3. 180 g gyömbér esetében,

1.1.2.4. 230 g kasualma esetében,

1.1.2.5. 80 g passiógyümölcs esetében.

1.2. Az „extradzsem” cukor, egy- vagy többféle sűrítetlen gyümölcspulp és víz megfelelően zselés állományú keveréke. A csipkebogyó, a mag nélküli málna, a fekete szeder, a fekete ribiszke, az áfonya és a piros ribiszke extradzsem előállítható az adott gyümölcsből készített sűrítetlen püréből is.

1.2.1. A citrus extradzsem előállítható egész, csíkozott, illetve szeletelt gyümölcsből is.

1.2.2. Alma, körte, nem magvaváló szilva, sárgadinnye, görögdinnye, szőlő, sütőtök, uborka és paradicsom más gyümölccsel keverve nem használható extradzsem előállításához.

1.2.3. 1000 g késztermék gyümölcspulp tartalma nem lehet kevesebb, mint:

1.2.3.1. 500 g általános szabályként,

1.2.3.2. 450 g piros ribiszke, madárberkenye, homoktövis, fekete ribiszke, csipkebogyó és birsalma esetében,

1.2.3.3. 280 g gyömbér esetében,

1.2.3.4. 290 g kasualma esetében,

1.2.3.5. 100 g passiógyümölcs esetében.

1.3. A „zselé” cukor, egy- vagy többféle gyümölcs levének, illetve vizes kivonatának megfelelően zselés keveréke.

1.3.1. 1000 g késztermék előállításához felhasznált gyümölcslé, illetve vizes kivonat mennyisége nem lehet kevesebb, mint a dzsem előállításához előírt mennyiség. Ezeket a mennyiségeket a kivonat készítéséhez felhasznált víz mennyisége nélkül kell számítani.

1.4. „Extrazselé” esetében az 1000 g késztermék előállításához felhasznált gyümölcslé, illetve vizes kivonat mennyisége nem lehet kevesebb, mint az extradzsem előállításához előírt mennyiség. Ezeket a mennyiségeket a kivonat készítéséhez felhasznált víz mennyisége nélkül kell számítani.

1.4.1. Alma, körte, szilva, sárgadinnye, görögdinnye, szőlő, sütőtök, uborka és paradicsom más gyümölccsel keverve nem használható az extrazselé előállításához.

1.5. A „citrusmarmelád” víz, cukor és egy vagy több citrustermék, mint pulp, püré, lé, vizes kivonat és héj, megfelelően zselés állományú keveréke.

1.5.1. A „citrusmarmelád” terméknevében a „citrus” kifejezés felcserélhető a felhasznált citrusgyümölcs nevével.

1.5.2. 1000 g késztermék előállításához felhasznált citrusgyümölcs mennyisége nem lehet kevesebb, mint 200 g, amelyből legalább 75 g-nak az endokarpiumból kell származnia.

1.5.3. A „zselémarmelád” megnevezés abban az esetben alkalmazható, ha a citrusmarmelád termék nem tartalmaz oldhatatlan részeket, kivéve kis mennyiségű finomra szeletelt héjat.

1.6. A „cukrozott gesztenyekrém” víz, cukor és legalább 380 g szelíd gesztenye (*Castanea sativa*) keveréke 1000 g késztermékre számítva.

2. Az 1. pontban meghatározott termékek szárazanyag-tartalma legalább 60% refraktométerrel mérve, kivéve azokat a termékeket, amelyek megfelelnek az 1924/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet csökkentett cukortartalomra vonatkozó követelményeinek és amelyekben a cukrot részben vagy teljesen mértékben édesítőszerrel helyettesítették.

3. Többféle gyümölcsből készült termék esetében az 1. pont szerinti gyümölcsfajtákra meghatározott minimális gyümölcstartalmakat a felhasználási százalékarány szerint kell alkalmazni.

C rész

Felhasználható összetevők

1. A B részben felsorolt termékekhez a következő kiegészítő összetevők használhatók fel:

1.1. a 10. melléklet szerinti méz valamennyi termékhez, mint a cukrok teljes vagy részbeni helyettesítője,

1.2. gyümölcslé, sűrítve is kizárólag a dzsemekhez,

1.3. citrus gyümölcslé, sűrítve is, más gyümölcsfélékből előállított termék esetében kizárólag a dzsemhez, az extradzsemhez, a zseléhez és az extrazseléhez,

1.4. piros gyümölcsök leve, sűrítve is, kizárólag a csipkebogyóból, a szamócából, a málnából, az egresből, a piros ribiszkéből, a szilvából és a rebarbarából előállított dzsemhez vagy extradzsemhez,

1.5. céklalé, sűrítve is, kizárólag a szamócából, a málnából, az egresből, a piros ribiszkéből és a szilvából készült dzsemhez és zseléhez,

1.6. citrusfélékből nyert illóolajok, kizárólag a citrusmarmeládhoz vagy a zselémarmeládhoz,

1.7. étkezési olajok és zsírok habzásgátlóként valamennyi termékhez,

1.8. pektinoldat valamennyi termékhez,

1.9. citrushéj a dzsemhez, az extradzsemhez, a zseléhez és az extrazseléhez,

1.10. *Pelargonium odoratissimum* (citromillatú muskátli) levele a birsalmából készült dzsemhez, az extradzsemhez, a zseléhez és az extrazseléhez,

1.11. alkohol, bor és likőrbor, csonthéjas magvak, így különösen dió, mogyoró és mandula, aromás növények, fűszerek, vanília és vaníliakivonat minden termékhez,

1.12. vanillin, minden termékhez, valamint

1.13. az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelettel összhangban engedélyezett élelmiszer-adalékanyagok.

D rész

Felhasználható nyersanyagok

1. A nyersanyagok meghatározása ezen előírás alkalmazásában:

1.1. Gyümölcs:

1.1.1. Friss, egészséges, megfelelően érett, ép, valamennyi hasznos összetevőjét tartalmazó gyümölcs a tisztítás, a szennyező anyagok és a feldolgozásra nem megfelelő részek eltávolítása után.

1.1.2. Ezen előírás alkalmazásában a paradicsom, a rebarbara levélnyelének ehető része, a sárgarépa, az édesburgonya vagy batáta, az uborka, a sütőtök és a dinnyefélék is gyümölcsnek számítanak.

1.1.3. A gyömbér (*Zingiber officinale*) a növény ehető részét jelenti friss állapotban vagy tartósítva. A gyömbér lehet szárított vagy szirupban tartósított.

1.2. Gyümölcspulp vagy pulp:

1.2.1. A gyümölcs ehető része, esetenként a héj, illetve a bőr, a magok és a hasonló részek nélkül, szeletelve vagy zúzva, de nem szitán áttörve.

1.3. Gyümölcspüré vagy püré:

1.3.1. A gyümölcs ehető része, szükség szerint a héj, illetve a bőr, a magok és a hasonló részek nélkül, melyet szitán áttörve vagy hasonló művelettel nyernek.

1.4. Vizes gyümölcskivonat vagy vizes kivonat:

1.4.1. A vizes gyümölcskivonat a jó gyártási gyakorlat esetén is a szükségszerűen fellépő veszteségektől eltekintve tartalmazza a felhasznált gyümölcs valamennyi vízben oldható összetevőjét.

1.5. Cukor:

1.5.1. az engedélyezett cukrok a következők:

1.5.1.1. a 20. melléklet szerinti cukor,

1.5.1.2. a fruktózsirup,

1.5.1.3. a gyümölcsből kivont cukrok,

1.5.1.4. a barna cukor.

2. A nyersanyagok kezelése

2.1. Az 1. pont 1.1–1.4. alpontja szerinti nyersanyagok a következő módokon kezelhetők:

2.1.1. hőkezelés, hűtés vagy fagyasztás,

2.1.2. fagyasztva szárítás, vagy

2.1.3. sűrítés, technológiailag lehetséges mértékben.

2.2. A dzsem előállításához felhasznált sárgabarack és szilva a fagyasztva szárításon kívül más módon is vízteleníthető.

2.3. A citrushéj sós lében is tartósítható.”

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

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/114 számú előírása a részben vagy teljesen dehidratált, emberi fogyasztásra szánt, tartós tejtermékekről (Sűrített tej és tejpor)

A rész

I.

1. Ez az előírás a B részben meghatározott, részben vagy teljesen dehidratált tartós tejtermékekre (sűrített tej és tejpor) vonatkozik.

II.

1. A B részben felsorolt élelmiszerekre az általános jelölési előírásokon túlmenően ebben a fejezetben foglaltakat is alkalmazni kell.
2. A B részben felsorolt megnevezések csak az ott meghatározott termékekre alkalmazhatók és azokat – a 3. pontban felsorolt esetek kivételével – változtatás nélkül kell alkalmazni a forgalomba hozott termékek megnevezésére és megjelölésére.
3. A B részben felsorolt megnevezések helyett a C részben felsorolt megnevezések az ott megjelölt nyelven és feltételek mellett használhatóak.
4. A termék jelölésében a B rész 1. pont 1.2.4. és 1.3.3. alpontjában, valamint 2. pont 2.5 alpontjában meghatározott termékek kivételével fel kell tüntetni a végtermék tömegére vonatkoztatott tejszírtartalmat tömegszázalékban kifejezve.
5. A B rész 1. pontjában meghatározott termékek esetében fel kell tüntetni a tejeredetű zsírmentes szárazanyag-tartalmat tömegszázalékban kifejezve.
6. A 4. és 5. pont szerinti adatokat a termék megnevezésének közelében kell feltüntetni.
7. A B rész 2. pontjában meghatározott termékek jelölésében meg kell adni a hígítás és az eredeti állapot visszaállításának módjára vonatkozó ajánlásokat, továbbá az így hígított vagy visszaállított termékek zsírtartalmát.
8. Ha a terméket 20 g-nál kisebb tömegű egyedi csomagolásba, majd gyűjtőcsomagolásba helyezik, az ebben a fejezetben meghatározott külön jelöléseket csak a gyűjtőcsomagoláson kell feltüntetni, a 2. pontban foglaltak kivételével.
9. A B rész 2. pontja szerinti termékek jelölésében fel kell tüntetni, hogy a termékek 12 hónapnál fiatalabb csecsemők ételmezésére nem ajánlottak.

B rész

A termékek meghatározása és megnevezése

1. Részben dehidratált tej (sűrített tej)

1.1. Ez a megnevezés azt az édesített vagy nem édesített folyékony termékcsoporthoz jelöli, amelyet részleges vízelvonással nyernek tejből, teljesen vagy részben főlőzött tejből, vagy ezek keverékéből, amely tartalmazhat még hozzáadott tejszínt vagy teljesen dehidratált tejet

(tejport), vagy mindkettőt, amelyben a hozzáadott teljesen dehidratált tej aránya a késztermék tejeredetű szárazanyag-tartalmának legfeljebb 25% (m/m)-a lehet.

1.2. A cukrozatlan sűrített tej típusai:

1.2.1. Nagy zsírtartalmú sűrített tej:

1.2.1.1. részben dehidratált tej, amelynek zsírtartalma legalább 15% (m/m) és az összes tejeredetű szárazanyag-tartalma legalább 26,5% (m/m).

1.2.2. Sűrített tej:

1.2.2.1. részben dehidratált tej, amelynek zsírtartalma legalább 7,5% (m/m) és az összes tejeredetű szárazanyag-tartalma legalább 25% (m/m).

1.2.3. Félzsíros sűrített tej, vagy részben fölözött sűrített tej:

1.2.3.1. részben dehidratált tej, amelynek zsírtartalma legalább 1% (m/m) és kevesebb, mint 7,5% (m/m) és az összes tejeredetű szárazanyag-tartalma legalább 20% (m/m).

1.2.4. Sovány sűrített tej:

1.2.4.1. részben dehidratált tej, amelynek zsírtartalma legfeljebb 1% (m/m) és az összes tejeredetű szárazanyag-tartalma legalább 20% (m/m).

1.3. A cukrozott sűrített tej típusai:

1.3.1. Cukrozott sűrített tej:

1.3.1.1. részben dehidratált tej, amely cukor (félfehér kristálycukor, kristálycukor, finomított kristálycukor) felhasználásával készül, és amelynek zsírtartalma legalább 8% (m/m) és az összes tejeredetű szárazanyag-tartalma legalább 28% (m/m).

1.3.2. Félzsíros cukrozott sűrített tej vagy részben fölözött cukrozott sűrített tej:

1.3.2.1. részben dehidratált tej, amely cukor (félfehér kristálycukor, kristálycukor, finomított kristálycukor) felhasználásával készül, és amelynek zsírtartalma legalább 1% (m/m) és kevesebb, mint 8% (m/m), és az összes tejeredetű szárazanyag-tartalma legalább 24% (m/m).

1.3.3. Sovány cukrozott sűrített tej:

1.3.3.1. részben dehidratált tej, amely cukor (félfehér kristálycukor, kristálycukor, finomított kristálycukor) felhasználásával készül, és amelynek zsírtartalma legfeljebb 1% (m/m) és az összes tejeredetű szárazanyag-tartalma legalább 24% (m/m).

2. Teljesen dehidratált tej (tejpor)

2.1. Ez a megnevezés azt a szilárd termékcsoporthoz jelöli, amelynek víztartalma a végtermékben legfeljebb 5% (m/m), és amelyet a víztartalom elvonásával nyernek tejből, teljesen vagy részben fölözött tejből, tejszínből, vagy ezek keverékéből.

2.2. Zsíros tejpor

2.2.1. Dehidratált tej, amelynek zsírtartalma legalább 42% (m/m).

2.3. Teljes tejpor

2.3.1. Dehidratált tej, amelynek zsírtartalma legalább 26% (m/m), de kevesebb, mint 42% (m/m).

2.4. Félzsíros tejpor

2.4.1. Dehidratált tej, amelynek zsírtartalma több mint 1,5% (m/m), de kevesebb, mint 26% (m/m).

2.5. Sovány tejpor

2.5.1. Dehidratált tej, amelynek zsírtartalma legfeljebb 1,5% (m/m).

3. Gyártási előírások

3.1. Az 1. pont 1.3. alpontjában meghatározott termékek gyártásához a végtermékre vonatkoztatva legfeljebb 0,03% (m/m) tejcukor hozzáadása megengedett.

3.2. A 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet sérelme nélkül, az 1. és 2. pontban meghatározott termékek tartósítása a következő módokon történik:

3.2.1. hőkezeléssel (sterilizés, UHT stb.) az 1. pont 1.2.alpontjában,

3.2.2. szacharóz hozzáadásával az 1. pont 1.3. alpontjában, vagy

3.2.3. dehidratálással a 2. pontban meghatározott termékekénél.

3.3. Az 1. és 2. pontban meghatározott összetételi követelmények sérelme nélkül a tej fehérjetartalma tejalkotórészek hozzáadásával, illetve kivonásával 34% (m/m)-os zsírmentes szárazanyag-tartalomban kifejezett minimális tartalomra állítható be oly módon, hogy ne változzon a tejsavófehérje-kazein arány.

3.4. A laktóztartalom csökkentése glükózra vagy galaktózra történő átalakítás révén:

3.4.1. A tej összetételének e kezelés eredményeképpen történő módosítása kizárólag akkor engedélyezhető, ha ezt a termék csomagolásán könnyen látható és olvasható módon, kitörölhetetlenül feltüntetik. Ez a jelölési kötelezettség nem érinti az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletben meghatározott tápértékjelölési kötelezettséget.

4. Engedélyezett egyéb anyagok

4.1. Vitaminok és ásványi anyagok az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben meghatározottak szerint.,

4.2. A 3. pont 3.3. alpontjában meghatározott fehérjetartalom-beállítás céljára az alábbi engedélyezett nyersanyagok használhatók:

4.2.1. retentátum vagy tejkonzentrátum:

4.2.1.1. a retentátum a tej, a részben fölözött vagy fölözött tej ultraszűrésével a tejfehérje koncentráálásával nyert termék;

4.2.2. tejpermeátum:

4.2.2.1. a permeátum a tejfehérje és a tejszír ultraszűréssel való eltávolításával tejből, részben fölözött vagy fölözött tejből nyert termék; valamint

4.2.3. tejcukor:

4.2.3.1. a tejcukor a tej természetes alkotórésze, amelyet rendszerint savóból állítanak elő, amelynek a szárazanyagra vonatkoztatott vízmentes tejcukortartalma nem kevesebb, mint 99,0% (m/m). Ez lehet vízmentes, tartalmazhat egy molekula kristályvizet vagy lehet a két forma keveréke.

4.2.4. Az 1332/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelettel összhangban engedélyezett élelmiszeripari enzimek.

4.2.5. Az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelettel összhangban engedélyezett élelmiszer-adalékanyagok.

C rész

A B részben felsorolt egyes termékek különleges megnevezése

1. Az „evaporated milk” angol kifejezés a B rész 1. pont 1.2.2. alpontjában meghatározott terméket jelenti.
2. A francia „lait demi-écrémé concentré” és „lait demi-écrémé concentré non sucré”, a spanyol „leche evaporada semidesnatada”, a holland „geëvaporeerde halfvolle melk” vagy „halfvolle koffiemelk” és az angol „evaporated semi-skimmed milk” kifejezések azokat a B rész 1. pont 1.2.3. alpontjában meghatározott termékeket jelentik, amelyek zsírtartalma 4% (m/m) és 4,5% (m/m) között van és szárazanyag-tartalmuk legalább 24% (m/m).
3. A dán „kondenseret kaffefløde” és a német „kondensierte Kaffeesahne” kifejezések a B rész 1. pont 1.2.1. alpontjában meghatározott terméket jelentik.
4. A dán „flødepulver”, a német „Rahmpulver” és „Sahnepulver”, a francia „crème en poudre”, a holland „roompoeder”, a svéd „gräddpulver” és a finn „kermajauhe” kifejezések a B rész 2. pont 2.2. alpontjában meghatározott terméket jelentik.
5. A francia „lait demi-écrémé concentré sucré”, a spanyol „leche condensada semidesnatada”, a holland „gecondenseerde halfvolle melk met suiker” kifejezések azokat a B rész 1. pont 1.3.2. alpontjában meghatározott termékeket jelentik, amelyeknek a zsírtartalma 4% (m/m) és 4,5% (m/m) között van és a tejeredetű szárazanyag-tartalma legalább 28% (m/m).
6. A francia „lait demi-écrémé en poudre”, a holland „halfvolle melkpoeder” és az angol „semi-skimmed milk powder” vagy „dried semi-skimmed milk” kifejezések azokat a B rész 2. pont 2.4. alpontjában meghatározott terméket jelentik, amelyek zsírtartalma 14% (m/m) és 16% (m/m) között van.
7. A portugál „leite em pó meio gordo” kifejezés azt a B rész 2. pont 2.4. alpontjában meghatározott terméket jelenti, amelynek a zsírtartalma 13% (m/m) és 26% (m/m) között van.
8. A holland „koffiemelk” kifejezés a B rész 1. pont 1.2.2. alpontjában meghatározott terméket jelenti.
9. A finn „rasvaton maitojauhe” kifejezés a B rész 2. pont 2.5. alpontjában meghatározott terméket jelenti.
10. A spanyol „leche en polvo semidesnatada” kifejezés a B rész 2. pont 2.4. alpontjában meghatározott terméket jelenti, amelynek zsírtartalma 10% (m/m) és 16% (m/m) között van.
11. A máltai „Halib evaporat” kifejezés a B rész 1. pont 1.2.2. alpontjában meghatározott terméket jelenti.
12. A máltai „Halib evaporat b’kontenut baxx ta’ xaham” kifejezés a B rész 1. pont 1.2.3. alpontjában meghatározott terméket jelenti.
13. Az észt „koorepulber” a B rész 2. pont 2.2. alpontjában meghatározott terméket jelenti.
14. Az észt „piimapulber” a B rész 2. pont 2.3. alpontjában meghatározott terméket jelenti.
15. Az észt „väherasvane kondenspiim” a B rész 1. pont 1.2.3. alpontjában meghatározott terméket jelenti.
16. Az észt „väherasvane kondenspiim” a B rész 1. pont 1.3.2. alpontjában meghatározott terméket jelenti.
17. Az észt „väherasvane piimapulber” a B rész 2. pont 2.4. alpontjában meghatározott terméket jelenti.
18. A cseh „zahuštěná neslazená smetana” a B rész 1. pont 1.2.1. alpontjában meghatározott terméket jelenti.
19. A cseh „zahuštěné neslazené plnotučné mléko” a B rész 1. pont 1.2.2. alpontjában meghatározott terméket jelenti.
20. A cseh „zahuštěné neslazené polotučné mléko” a B rész 1. pont 1.2.3. alpontjában meghatározott terméket jelenti, amelynek zsírtartalma 4% (m/m) és 4,5% (m/m) között van.
21. A cseh „zahuštěné slazené plnotučné mléko” a B rész 1. pont 1.3.1. alpontjában meghatározott terméket jelenti.

22. A cseh „zahuštěné slazené polotučné mléko” a B rész 1. pont 1.3.2. alpontjában meghatározott terméket jelenti, amelynek zsírtartalma 4% (m/m) és 4,5% (m/m) között van.
23. A cseh „sušená smetana” a B rész 2. pont 2.2. alpontjában meghatározott terméket jelenti.
24. A cseh „sušené polotučné mléko” a B rész 2. pont 2.4. alpontjában meghatározott terméket jelenti, amelynek zsírtartalma 14% (m/m) és 16% (m/m) között van.”