

**Az agrár- és élelmiszergazdaságért felelős miniszter**

**.../2026. ( ) AÉM rendelete**

**a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet gyorsfagyasztott élelmiszerekről és egyes gyorsfagyasztott félkész és készételekről szóló előírása tekintetében történő módosításáról**

[1] E rendelet célja, hogy a fogyasztók a gyorsfagyasztott élelmiszerekre vonatkozó uniós előírásokon túl az egyes gyorsfagyasztott félkész és készételek minősége tekintetében megfelelő tájékoztatást kapjanak.

[2] Az emberi fogyasztásra szánt gyorsfagyasztott élelmiszerekre vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló tanácsi irányelvnek megfelelően kikerül a szabályozásból a kereskedelmi forgalomban megengedett 6 °C-os hőmérséklet-ingadozás, ami növeli az élelmiszer-biztonságot.

[3] A gyorsfagyasztott parajkrém és gyorsfagyasztott ízesített parajkrém termékcsoport, a gyorsfagyasztott félkész hasábburgonya, a gyorsfagyasztott gesztenyekészítmények, a gyorsfagyasztott előfőzött galuska/nokedli termékcsoport és a burgonyás tésztából készült gyorsfagyasztott termékcsoport meghatározása a felhasználható összetevők, megengedett minőségi eltérések és a jelölés tekintetében módosul.

[4] A gyorsfagyasztott félkész hasábburgonya esetében a minőségi hibák részletesebb leírásokkal és több ponttal kiegészültek a FAO/WHO Codex Alimentarius CXS 114-1981 szabványban meghatározottakkal összhangban.

[5] 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 90/2026. (V. 13.) Korm. rendelet 25. § b) 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. §-a a következő (4) bekezdéssel egészül ki:

„(4) A Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus) I. kötetének európai uniós előírások átvételét megvalósító és nemzeti termék-leírásokat tartalmazó, a gyorsfagyasztott élelmiszerekről és egyes gyorsfagyasztott félkész és készételekről szóló előírását a 16. melléklet tartalmazza.”

**2. §**

Az R. 2. §-a a következő (30) bekezdéssel egészül ki:

„(23) E rendelet 16. mellékletének a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet gyorsfagyasztott élelmiszerekről és egyes gyorsfagyasztott félkész és készételekről szóló előírása tekintetében történő módosításáról szóló .../2026. (...) AÉM rendelettel (a továbbiakban: MódR19.) megállapított rendelkezéseinek nem megfelelő, azonban a MódR19. hatálybalépésének napját megelőző napon hatályos előírásoknak megfelelő 16. melléklet szerinti termékek a MódR19. hatálybalépésének napjától számított 18. hónap utolsó napjáig előállíthatók és forgalomba hozhatók, és a minőségmegőrzési vagy fogyaszthatósági idejük lejártáig forgalomban tarthatók.”

### 3. §

Az R. a következő 19. §-sal egészül ki:

„19. § E rendelet 1. § (4) bekezdése, 2. § (30) bekezdése és 16. melléklete MÓD R19.-cel 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. 16. melléklete helyébe az 1. melléklet lép.

### 5. §

Hatályát veszti az R. 1. § (2) bekezdés 14. pontja

### 6. §

Ez a rendelet a kihirdetését követő harmadik napon lép hatályba.

### 7. §

Ez a rendelet az emberi fogyasztásra szánt gyorsfagyasztott élelmiszerekre vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, 1988. december 21-i 89/108/EGK tanácsi irányelvnek való megfelelést szolgálja.

### 8. §

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.

***Bóna Szabolcs János***  
***agrár- és élelmiszergazdaságért felelős miniszter***

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

**A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-89/108 számú előírása a gyorsfagyasztott élelmiszerekről  
és egyes gyorsfagyasztott félkész és készételekről**

**A rész**

**ÁLTALÁNOS RENDELKEZÉSEK**

**I.**

1. Ez az előírás a gyorsfagyasztott élelmiszerekre és egyes gyorsfagyasztott félkész és készételekre vonatkozik.

2. Ezen előírás szerint gyorsfagyasztott élelmiszer az olyan élelmiszer, amelyet

2.1. olyan gyorsfagyasztási folyamatnak vetnek alá, amely során a termék a maximális kristályképződés tartományán a termék jellegétől függően, de a lehető leggyorsabban halad át és ennek eredményeként a termikus kiegyenlítődést követően a termék minden pontjának hőmérséklete  $-18^{\circ}\text{C}$ , vagy ennél kisebb érték lesz, és

2.2. erre utaló megnevezéssel forgalmazznak.

3. Ezen előírás alkalmazásában az étkezési jég és a jégkrém nem gyorsfagyasztott élelmiszer.

4. Az A rész III. Fejezet 9. és 10. pontjában meghatározott megnevezésekkel csak az A rész I. Fejezet 2. és 3. pontjában meghatározott termékek kerülhetnek forgalomba.

5. Az előírás B részében szereplő gyorsfagyasztott termék megnevezések a forgalomba hozott termékek esetén kizárólag akkor használhatók, ha a termékek megfelelnek ezen előírásban foglalt követelményeknek.

6. Az előírás nem terjed ki (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet alapján oltalom alatt álló földrajzi árujelzővel ellátott vagy hagyományos különleges termékként bejegyzett gyorsfagyasztott termékekre.

7. 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 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.**

1. Ezen előírás alkalmazásában:

1.1. *álgabona*: olyan növény, amely növényrendszertanilag nem tartozik a gabonafélékhez, felhasználása viszont megegyezik a gabonafélékével, különösen amarant, hajdina, quinoa;

- 1.2. *átfagyott termék*: olyan termék, amelynek teljes keresztmetszetében kialakultak a jégkristályok a gyorsfagyasztás során;
- 1.3. *áttörés*: olyan művelet, amellyel a nyers vagy az előfőzött összetevőket passzírozógéppel aprítják, majd megfelelő méretű szitaszöveten átréselik;
- 1.4. *deformált*: a jellemző alaktól valamilyen külső mechanikai hatás eredményeként kialakult olyan eltérő alakkal rendelkező termék, amely rontja a termék küllemét és megjelenését;
- 1.5. *előfőzés*: olyan művelet, amellyel a zöldséget forró vízben vagy vízgőzben rövid ideig kezelik az állomány puhítása, az enzimaktivitás csökkentése céljából;
- 1.6. *elősütés*: a termék rövid ideig, forró zsiradékban történő hőkezelése;
- 1.7. *égett hasáb*: olyan burgonyahasáb, amely a túlzott elősütés következtében sötét barna színű és kemény állományú;
- 1.8. *élelmi rost*: az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti rost;
- 1.9. *felengedtetés*: a fagyott állapot megszüntetése, a fagyasztott élelmiszerben lévő jégfázis átalakítása vízzé;
- 1.10. *félkész étel*: későbbi előállításra alkalmas, felhasználás előtt készre főzést vagy sütést igénylő élelmiszer, amelyet időlegesen tartósítottak;
- 1.11. *folthiba*: a burgonyahasáb belsejében vagy felületén fény, mechanikai hatás, valamely kórokozó vagy növényélettani károsodás következtében kialakult elszíneződés, beleértve a csíramezdeményt is;
- 1.12. *hamutartalom*: az élelmiszerminta hamvasztás utáni maradéka;
- 1.13. *homoktartalom*: a sósavban oldhatatlan ásványi anyagok;
- 1.14. *összefagyott termék*: a termék kisebb csomókat, rögöket alkot, amelyek enyhe nyomásra nem esnek szét;
- 1.15. *széledarab*: olyan darab, amely legalább 25 mm hosszú és legnagyobb keresztmetszete az adott hasáburgonya névleges vágási keresztmetszetének felénél kisebb;
- 1.16. *zöldült hasáb*: olyan burgonyahasáb, amelynek belsejében vagy felületén zöldült elszíneződés alakult ki.

### III.

1. A gyorsfagyasztott élelmiszer nyersanyagának épnek, egészségesnek és frissnek kell lennie.
2. A kémiai, biokémiai és mikrobiológiai változások minimumra csökkentése érdekében a nyersanyagok előkészítését és a gyorsfagyasztást – megfelelő gépekkel, berendezésekkel – haladéktalanul el kell végezni.
3. A gyorsfagyasztott élelmiszerekkel levegő, nitrogén és szén-dioxid fagyasztó közegek kerülhetnek közvetlen kapcsolatba.
4. A gyorsfagyasztott élelmiszer hőmérsékletének a termék minden pontján állandóan  $-18^{\circ}\text{C}$ -osnak vagy kisebbnek kell lennie. Szállításkor rövid ingadozással a gyorsfagyasztott élelmiszer hőmérséklete maximum  $3^{\circ}\text{C}$ -kal lehet nagyobb.
5. A termék hőmérséklete a jó tárolási és forgalmazási gyakorlat betartásával a helyi forgalmazás és a kiskereskedelmi tárolás során  $-18^{\circ}\text{C}$ -nál legfeljebb  $3^{\circ}\text{C}$ -kal lehet nagyobb.
6. Biztosítani kell, hogy a gyorsfagyasztáshoz, tároláshoz, szállításhoz és a helyi áruelosztáshoz használt berendezések, valamint a hűtőpultok alkalmasak legyenek az előírások betartására.
7. Biztosítani kell a gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének ellenőrzését.
8. A gyorsfagyasztott élelmiszert úgy kell csomagolni, hogy a csomagolás védje a terméket a mikrobiológiai és egyéb szennyeződésektől, valamint a kiszáradástól.
9. A további feldolgozás nélkül a végső fogyasztóhoz – beleértve a vendéglátást, kórházakat, üzemi étkeztetést és a hasonló létesítményeket – kerülő gyorsfagyasztott termékek esetében az általános jelölési előírásokon túl
- 9.1. a megnevezést a „gyorsfagyasztott” szóval kell kiegészíteni,

- 9.2. a minőségmegőrzési időtartam mellett meg kell adni a tárolási feltételeket, így különösen a tárolási hőmérsékletet és a tárolásra alkalmas berendezés hőmérséklet besorolási típusához tartozó tárolási időt, amelynek betartása biztosítja a termék minőségének megőrzését,
- 9.3. a címkén szerepelnie kell a tétel azonosítását lehetővé tevő megjelölésnek,
- 9.4. egyértelműen fel kell tüntetni a „felengedés után újrafagyasztani tilos” feliratot.
10. Azon gyorsfagyasztott termékek jelölésének, amelyek nem kerülnek közvetlenül a fogyasztóhoz, vendéglátáshoz, kórházakba, üzemi étkezdékhez és hasonló intézményekhez, csak a következőket kell tartalmaznia:
- 10.1. megnevezés, kiegészítve a „gyorsfagyasztott” szóval,
- 10.2. nettó tömeg,
- 10.3. a tétel azonosítására szolgáló megjelölés,
- 10.4. az előállító, csomagoló vagy forgalmazó cég neve és címe.
11. A 10. pont szerinti megjelöléseket a termék csomagolóeszközén vagy ezekre rögzített címkén kell feltüntetni.
12. A gyorsfagyasztott élelmiszerek, valamint a szállítási, raktározási és tárolási hőmérsékletük ellenőrzését az emberi fogyasztásra szánt gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének a szállítóeszközökben, raktárakban és tárolókban történő ellenőrzéséről szóló, 2005. január 12-i 37/2005/EK bizottsági rendelet és a gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének hatósági ellenőrzésére vonatkozó mintavételi eljárásról és vizsgálati módszerről szóló 17. melléklet szerint kell végezni.

#### **IV.**

1. Gyorsfagyasztott félkész ételek forgalmazása esetén a címkén szerepelnie kell a részletes felhasználási utasításnak, amelynek betartása biztosítja a termék mikrobiológiai veszélytelenségét a fogyasztáskor.
2. Gyorsfagyasztott félkész ételek esetében a hőkezelés szükségességére való utalást fel kell tüntetni.
3. A B részben felsorolt gyorsfagyasztott termékek előállításához az 1333/2008/EK európai tanácsi és parlamenti rendeletben az adott termékkategóriához meghatározott és engedélyezett adalékanyagok, a rendelet szerint megengedett mennyiségben felhasználhatók.
4. Ha a termékcsoporthoz között felsorolt termék az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint édesítőszerrel tartalmaz, a jelen előírásban szabályozott terméknevek használhatóak.

### **B rész TERMÉKCSOPORTOK**

#### **1. GYORSFAGYASZTOTT PARAJKRÉM ÉS GYORSFAGYASZTOTT ÍZESÍTETT PARAJKRÉM**

##### **1.1. A termékcsoporthoz meghatározása**

1.1.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 04.2.4.1.

1.1.2. A zsemeke parajnövény (*Spinacia oleracea* L.) előfőzött, áttört vagy más módon finomra, 3 mm-nél kisebbre aprított levele gyorsfagyasztással tartósítva.

##### **1.2. Felhasználható összetevők**

1.2.1. natúr termékhez

- 1.2.1.1. parajlevél
- 1.2.2. ízesített termékhez
- 1.2.2.1. só
- 1.2.2.2. egyéb fűszerek

### **1.3. Minőségi jellemzők**

- 1.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők
  - 1.3.1.1. Összes szárazanyag-tartalom: legalább 5,5% (m/m)
  - 1.3.1.2. Vízben oldható szárazanyag-tartalom: legalább 2 ref%.
  - 1.3.1.3. Homoktartalom: legfeljebb 0,04% (m/m).
- 1.3.2. Érzékszervi jellemzők
  - 1.3.2.1. Alak: általában a csomagban található mennyiség egyben fagyasztott, felengedve pépes.
  - 1.3.2.2. Szín: az adott fajtára jellemző, egyöntetű zöld színű.
  - 1.3.2.3. Illat: a parajkrémre jellemző, idegen illattól mentes, valamint a hozzáadott fűszerekre jellemző.
  - 1.3.2.4. Íz: a parajkrémre, valamint a hozzáadott fűszerekre jellemző.
  - 1.3.2.5. Állomány: a termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, egyöntetű pépes, durva rostoktól mentes, felengedett állapotban a parajkrémre jellemző.
  - 1.3.2.6. A szín és az állomány gyorsfagyasztott és a csomagoláson feltüntetett javaslat szerint elkészített állapotban, az illat és az íz a csomagoláson feltüntetett javaslat szerint elkészített állapotban rendelkezik a megadott érzékszervi jellemzőkkel. Az érzékszervi bírálat során a színt és az állományt gyorsfagyasztott állapotban is, az illatot, ízt és az állományt a csomagoláson feltüntetett javaslat szerint elkészített állapotban vizsgálják.
  - 1.3.2.7. Megengedett eltérések:
    - 1.3.2.7.1. a felületen kissé fakult vagy barnult szín, amely a termék általános megjelenését nem befolyásolja;
    - 1.3.2.7.2. gyorsfagyasztott állapotban a felületen vékony jégdarabok, illetve jég réteg, felengedtetve kissé csomós vagy szivacsos állomány és kisebb mértékű vízkiválás;
    - 1.3.2.7.3. finom rostok;
    - 1.3.2.7.4. legfeljebb 3 mm-es levéldarabok.

### **1.4. Jelölés**

- 1.4.1. A termék megnevezésében szerepelnie kell a „paraj” vagy a „parajkrém” kifejezéseknek. Ízesített parajkrém esetén a termék megnevezésében szerepelnie kell az „ízesített” kifejezésnek, vagy a jellemző fűszer nevének.
- 1.4.2. A termék végleges csomagolásán, a fogyasztó számára megfelelően szembetűnő helyen és formában, a termék fogyasztás előtti hőkezelésének szükségességére utaló figyelmeztető felirat elhelyezése szükséges, ha a termék nem fogyasztásra kész és az alkalmazott gyártási gyakorlat a *Listeria monocytogenes* jelenlétének lehetőségét nem zárja ki.
- 1.4.3. Példa a megnevezésre: „Gyorsfagyasztott parajkrém”, „Gyorsfagyasztott ízesített parajkrém”, „Gyorsfagyasztott fokhagymás parajkrém”.
- 1.4.4. Példa a figyelmeztető felíratra: „A termék nem késztermék, csak hőkezelés után fogyasztható!”.

### **1.5. Ajánlott gyártástechnológiai leírás**

- 1.5.1. A parajt mossák, majd előfőzik, a leveleket aprítják vagy passzírozzák, esetleg ízesítik, hűtik, majd csomagolják és gyorsfagyasztják.
- 1.5.2. A gyorsfagyasztott terméket gyűjtőkartonba csomagolják és  $-18^{\circ}\text{C}$ -nál kisebb hőmérsékleten fagyasztva tárolják.

## 2. GYORSFAGYASZTOTT FÉLKÉSZ HASÁBBURGONYA

### 2.1. A termékcsoporthatározása

2.1.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 04.2.6.

2.1.2. A gyorsfagyasztott hasáburgonya olyan gyorsfagyasztással tartósított élelmiszer, amelyet tisztított burgonyából (*Solanum tuberosum* L.) készült különböző méretű és vágási felületű hasábok előfőzésével és étkezési zsiradékban végzett elősütésével készítene.

### 2.2. Felhasználható összetevők

2.2.1. burgonya

2.2.2. étkezési zsiradék

### 2.3. Minőségi jellemzők

2.3.1. Általános jellemzők

2.3.1.1. A hasábok legalább 25 mm hosszúak, hullámos vagy sima felületűek. A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott.

2.3.1.2. A hasábok megfelelően tisztítottak, zömében foltmentesek, megfelelően vágottak. Enyhe pirultság megengedett. A megengedett minőségi előírásokra vonatkozó folthiba csoportok a következők:

2.3.1.2.1. Kisméretű folthiba: a burgonyaszeleten szemmel érzékelhető növényi megbetegedés nyoma, enyhén barnult héjmaradék vagy csírakezdemény, melynek mérete nagyobb mint 3 mm és kisebb mint 7 mm.

2.3.1.2.2. Közepes méretű folthiba: a burgonyaszeleten szemmel jól érzékelhető a növényi megbetegedés nyoma, erősen elszíneződött héjmaradék vagy csírakezdemény, melynek mérete nagyobb mint 7 mm és kisebb mint 12 mm.

2.3.1.2.3. Jelentős méretű folthiba: sötét, intenzíven elszíneződött, növényi megbetegedésre, sötétre elszíneződött héjra utaló felület, melynek mérete nagyobb mint 12 mm.

2.3.1.3. A megengedett színeződésre vonatkozó eltérések:

	A	B	
1.	Hiba neve	A hiba megengedhető mértéke (db/1000g)	
2.		16 mm-nél kisebb hasábméret	16 mm-nél nagyobb hasábméret
3.	Zöldült hasáb	5	3
4.	Kisméretű folthiba	7	3
5.	Kisméretű és közepes méretű folthiba együtt	21	9
6.	Kis-, közepes és nagyméretű folthiba együtt	60	27

2.3.1.4. Osztályozási hibák vagy mérethibák:

	A	B
1.	25 mm-nél rövidebb hasábok és törmelék-összesen, legfeljebb	6% (m/m)
2.	Széledarab, legfeljebb	12% (m/m)

3.	25 mm-nél rövidebb hasábok és széledarab összesen, legfeljebb	12% (m/m)
----	---	-----------

2.3.1.5. Sütési hiba: megengedett égett hasáb mennyisége: legfeljebb 0,5% (m/m)

## 2.3.2. Érzékszervi jellemzők

2.3.2.1. Alak: a termék csomagolásán meghatározott alakú.

2.3.2.2. Szín: fajtájára jellemző, sárgásfehér, szürkésfehér vagy aranysárga.

2.3.2.3. Illat: a növényi zsiradékban sült burgonyára jellemző.

2.3.2.4. Íz: a fajtára jellemző ízű.

2.3.2.5. Állomány: a növényi zsiradékban sült burgonyára jellemző.

2.3.2.6. Az alak és a szín gyorsfagyasztott és a csomagoláson feltüntetett javaslat szerint elkészített állapotban, az illat, íz és állomány a csomagoláson feltüntetett javaslat szerint elkészített állapotban rendelkezik a megadott érzékszervi jellemzőkkel. Az érzékszervi bírálat során a színt és az alakot gyorsfagyasztott állapotban is, az illatot, ízt és az állományt a csomagoláson feltüntetett javaslat szerint elkészített állapotban vizsgálják.

## 2.4. Jelölés

2.4.1. A termék megnevezésének tartalmaznia kell a „hasáburgonya” kifejezést, továbbá utalni kell a termék félkész vagy elősütött mivoltára.

2.4.2. Példák a megnevezésre: „Gyorsfagyasztott félkész hasáburgonya”, „Gyorsfagyasztott elősütött hasáburgonya”.

## 2.5. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

2.5.1. A burgonyát mosás után hámozzák, méretre vágják, szükség szerint előfőzik, szükség szerint szárítják, elősütik, majd gyorsfagyasztják.

2.5.2. Gyorsfagyasztás után csomagolják és  $-18^{\circ}\text{C}$ -nál kisebb hőmérsékleten fagyasztva tárolják.

## 3. GYORSFAGYASZTOTT GESZTENYÉKÉSZÍTMÉNYEK

### 3.1. A termékek meghatározása

3.1.1. Gyorsfagyasztott gesztenyemassza:

3.1.1.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 04.2.5.4.

3.1.1.2. Gyorsfagyasztással tartósított, főtt, héjtalánított, áttöréssel a sziklevelektől és a maghéjrészekről elkülönített, egyneműsített gesztenye, amely semmilyen egyéb anyagot nem tartalmaz. Aromát nem tartalmazhat.

3.1.2. Gyorsfagyasztott gesztenyepüré

3.1.2.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 04.2.5.3.

3.1.2.2. Gyorsfagyasztással tartósított gesztenyemasszának, cukornak és aromáknak homogén, gyorsfagyasztott elegye.

3.1.3. Gyorsfagyasztott gesztenyepüré édesítőszerrel

3.1.3.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 04.2.5.3.

3.1.3.2. Gyorsfagyasztással tartósított gesztenyemasszának, édesítőszernek és aromáknak homogén, gyorsfagyasztott elegye.



### 3.2. Felhasználható összetevők

3.2.1. Szelidgesztenye (*Castanea sativa*, Mill.) ép, egészséges, emberi fogyasztásra alkalmas, növényi és állati kártevőktől mentes magtermése.

3.2.2. A 3.1.2. pontban felsorolt termék esetén a 3.2.1. pont szerinti összetevőn felül cukor és aromák is felhasználhatók.

3.2.3. A 3.1.3. pontban felsorolt termékek esetén a 3.2.1. pont szerinti összetevőn felül édesítőszer és aromák is felhasználhatók.

### 3.3. Minőségi jellemzők

3.3.1. Fizikai és kémiai jellemzők:

	A	B	C	D
1.	<b>Jellemző megnevezése</b>	<b>Gesztenye-massza</b>	<b>Gesztenyepüré</b>	<b>Gesztenyepüré édesítőszerrel/édesítőszerrel</b>
2.	Víztartalom % (m/m), legfeljebb	65,0	47,0	65,0
3.	Cukortartalom Szacharózban kifejezve % (m/m), legfeljebb	-	32,0	-
4.	Savfok, legfeljebb	4,0		
5.	Hamutartalom % (m/m)	0,5-0,9	0,5-0,8	0,5-0,9
6.	Zsírtartalom % (m/m)	0,4-1,8	0,4-1,8	0,4-1,8
7.	Fehérjetartalom % (m/m)	2,0-2,9	1,7-2,5	2,0-2,9
8.	Homoktartalom % (m/m), legfeljebb	0,02		
9.	Héjtartalom pontszáma az MSZ 20600:2016 4.6 szerint, legfeljebb	15		

#### 3.3.2. Érzékszervi jellemzők

3.3.2.1. Szín: a friss gesztenyemasszára jellemző, világos drapp szín.

3.3.2.2. Illat: gesztenyére, és a felhasznált anyagokra jellemző, tiszta, jól felismerhető illatú, minden idegen illattól mentes.

3.3.2.3. Íz: jellegzetes gesztenye íz, minden idegen íztől mentes; gesztenyepüré esetében a felhasznált anyagok íze kellemesen érződik és harmonikusan illeszkedik a gesztenye ízéhez.

3.3.2.4. Állomány: homogén állományú, képlékeny, csomóktól mentes.

3.3.2.5. A szín gyorsfagyasztott állapotban, az illat, íz és állomány felengedett állapotban rendelkezik a megadott érzékszervi jellemzőkkel. Az érzékszervi bírálat során a színt és az alakot gyorsfagyasztott állapotban is, az illatot, ízt és az állományt a csomagoláson feltüntetett javaslat szerint elkészített állapotban vizsgálják.

### 3.4. Jelölés

3.4.1. A termék megnevezésében szerepelnie kell a termék 3.1. pontban felsorolt tulajdonságainak megfelelően a „gesztenyepüré” vagy „gesztenyemassza” kifejezésnek.

3.4.2. Példák a megnevezésre: „Gyorsfagyasztott gesztenyemassza”, „Gyorsfagyasztott gesztenyepüré”, „Gyorsfagyasztott gesztenyepüré édesítőszerrel”.

### 3.5. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

3.5.1. A gesztenyét válogatják, mossák, megfőzik, majd eltávolítják a héját. Áttörik, és terméktől függően cukor, édesítőszer, aromák hozzáadása mellett, illetve gesztenyemassza esetén azok nélkül egyneműsítik, csomagolják, gyorsfagyasztják,  $-18^{\circ}\text{C}$  alatti hőmérsékleten fagyasztva tárolják.

#### 4. GYORSFAGYASZTOTT ELŐFŐZÖTT GALUSKA

##### 4.1. A termékcsoporthatározása

4.1.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 06.4.3.

4.1.2. A gyorsfagyasztott előfőzött galuska tojás, gabona őrlemény, étkezési só és ivóvíz összekeverésével előállított tésztából szaggatással és előfőzéssel készített, gyorsfagyasztott termék.

4.1.3. A 4.1.2. pont szerinti gabona őrlemény teljesen vagy részben helyettesíthető álgabona őrleménnyel.

##### 4.2. Felhasználható összetevők

4.2.1. gabona őrlemény

4.2.2. álgabona őrlemény

4.2.3. étkezési só

4.2.4. ivóvíz

4.2.5. tojáslé vagy tojáspor

##### 4.3. Minőségi jellemzők

4.3.1. Általános jellemzők

4.3.1.1. A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, zömében hosszúkás alakú, gyakorlatilag gurulós, idegen anyagtól mentes. Megközelítően azonos, 10-35 mm hosszúságú darabokból áll.

4.3.1.2. Megengedett minőségi eltérések:

4.3.1.2.1. összefagyott termék: legfeljebb 20% (m/m);

4.3.1.2.2. 10 mm-nél rövidebb darab: legfeljebb 10% (m/m);

4.3.1.2.3. alakatlan, nyesett és 35 mm feletti darab: legfeljebb 20% (m/m).

4.3.2. Érzékszervi jellemzők

4.3.2.1. Alak: az általánosan ismert, 10–35 mm-es hosszúkás darabok.

4.3.2.2. Szín: sárgásfehér vagy a felhasznált gabona típusára jellemző.

4.3.2.3. Illat: jellegzetes, a főtt tésztára jellemző.

4.3.2.4. Íz: jellegzetes, a főtt tésztára jellemző, idegen íztől mentes.

4.3.2.5. Állomány: jellegzetesen rugalmas.

4.3.2.6. Az alak és a szín gyorsfagyasztott és a csomagoláson feltüntetett javaslat szerint elkészített állapotban, az illat, íz és állomány a csomagoláson feltüntetett javaslat szerint elkészített állapotban rendelkezik a megadott érzékszervi jellemzőkkel. Az érzékszervi bírálat során a színt és az alakot gyorsfagyasztott állapotban is, az illatot, ízt és az állományt a csomagoláson feltüntetett javaslat szerint elkészített állapotban kell vizsgálni.

##### 4.4. Jelölés

4.4.1. A termék megnevezésében szerepelnie kell a „galuska” vagy „nokedli” és az „előfőzött” kifejezéseknek. Ha a termék gabonaőrlemény és álgabona őrlemény keverékéből, vagy teljesen álgabona őrleményből készült, azt fel kell tüntetni a termék megnevezésében.

4.4.2. Példák a megnevezésre: „Gyorsfagyasztott előfőzött galuska”, „Gyorsfagyasztott előfőzött nokedli”, „Gyorsfagyasztott előfőzött galuska (hajdinaliszt felhasználásával készült)”.

#### **4.5. Ajánlott gyártástechnológiai leírás**

Az összetevőket keverő-szagató gépbe adagolják, majd a kiszagotott tésztát – a termék típusától függően – megfőzik, hűtik, a vizet leválasztják, majd gyorsfagyasztják, csomagolják és –18 °C-nál kisebb hőmérsékleten fagyasztva tárolják.

### **5. BURGONYÁS TÉSztÁBÓL KÉSZÜLT GYORSFAGYASZTOTT TERMÉKEK**

#### **5.1. Gyorsfagyasztott nudli**

##### **5.1.1. A termék meghatározása**

5.1.1.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 6.4.4.

5.1.1.2. A gyorsfagyasztott nudli olyan gyorsfagyasztással tartósított élelmiszer, amelyet vagy gabona- vagy álgabona őrlemény vagy azok keveréke, burgonyapehely vagy főtt, áttört burgonya, élelmi rost hozzáadásával vagy a nélkül, étkezési só és ivóvíz összekeverésével előállított tésztából formázás után előfőzéssel készítenek. A felhasznált burgonya mennyisége a tésztában legalább 25%, vagy ezzel egyenértékű mennyiségű burgonyapehely.

##### **5.1.2. Felhasználható összetevők**

5.1.2.1. burgonya vagy burgonyapehely

5.1.2.2. gabona őrlemény

5.1.2.3. álgabona őrlemény

5.1.2.4. élelmi rost

5.1.2.5. étkezési só

5.1.2.6. ivóvíz

##### **5.1.3. Minőségi jellemzők**

5.1.3.1. Általános jellemzők

5.1.3.1.1. A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, zömében rúd alakú, idegen anyagtól mentes, gyakorlatilag gurulós. Nagyobb burgonyaszemcsék, kisebb barna foltok előfordulása megengedett. Megközelítően azonos, 20–50 mm hosszúságú darabok.

5.1.3.2. Fizikai jellemzők

5.1.3.2.1. A mérettől való megengedett maximális eltérés:

5.1.3.2.1.1. 20 mm-nél rövidebb darab: 10% (m/m);

5.1.3.2.1.2. 50 mm-nél hosszabb darab: 20% (m/m).

5.1.3.2.2. Megengedett maximális minőségi eltérések:

5.1.3.2.2.1. összefagyott termék: 20% (m/m);

5.1.3.2.2.2. alakjában deformált darab: 15% (m/m).

5.1.3.3. Érzékszervi jellemzők

5.1.3.3.1. Alak: az általánosan ismert, 20–50 mm-es hosszúságú, hengeres alak.

5.1.3.3.2. Szín: jellegzetes, a főtt burgonyás tésztára jellemző.

5.1.3.3.3. Illat: jellegzetes, a főtt burgonyás tésztára jellemző.

5.1.3.3.4. Íz: jellegzetes, a főtt burgonyás tésztára jellemző.

5.1.3.3.5. Állomány: egyenletes, közepesen lágy, rugalmas.

5.1.3.3.6. Az alak és a szín gyorsfagyasztott és a csomagoláson feltüntetett javaslat szerint elkészített állapotban, az illat, íz és állomány a csomagoláson feltüntetett javaslat szerint elkészített állapotban rendelkezik a megadott érzékszervi jellemzőkkel. Az érzékszervi bírálat

során a színt és az alakot gyorsfagyasztott állapotban is, az illatot, ízt és az állományt a csomagoláson feltüntetett javaslat szerint elkészített állapotban vizsgálják.

#### **5.1.4. Jelölés**

5.1.4.1. A termék megnevezésében szerepelnie kell a „nudli” kifejezésnek. Ha álgabonaőrlemény felhasználásával készült, ezt a termék megnevezésében fel kell tüntetni.

5.1.4.2. Példa a megnevezésre: „Gyorsfagyasztott nudli“, „Gyorsfagyasztott nudli hajdina liszt felhasználásával”.

#### **5.1.5. Ajánlott gyártástechnológiai leírás**

5.1.5.1. Az összetevőket keverik, formázzák, előfőzik, hűtik, a vizet leválasztják, ezután gyorsfagyasztják, csomagolják és  $-18^{\circ}\text{C}$ -nál alacsonyabb hőmérsékleten fagyasztva tárolják.

### **5.2. Gyorsfagyasztott töltelékes gombóc**

#### **5.2.1. A termék meghatározása**

5.2.1.1. Élelmiszer kategóriák a 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: a gombócra: 6.4.4; a töltelékre: 4.2., 5.1., 5.2. vagy 5.4.

5.2.1.2. A gyorsfagyasztott töltelékes gombóc olyan gyorsfagyasztással tartósított élelmiszer, amely főtt, áttört burgonya vagy burgonyapehely, gabona- vagy álgabona őrlemény, vagy azok keveréke, étkezési só, ivóvíz keverékéből készült tésztából és a belsejébe elhelyezett töltelékből áll. A felhasznált burgonya mennyisége a tésztában legalább 25%, vagy ezzel egyenértékű mennyiségű burgonyapehely.

#### **5.2.2. Felhasználható összetevők**

5.2.2.1. burgonya vagy burgonyapehely,

5.2.2.2. gabona őrlemény,

5.2.2.3. álgabona őrlemény,

5.2.2.4. növényi olaj,

5.2.2.5. étkezési só,

5.2.2.6. ivóvíz,

5.2.2.7. töltelék: egész vagy felezett, vagy aprított gyümölcs, 21. melléklet szerinti gyümölcsdzsem, zselé, marmelád és cukrozott gesztenyekrém termékek, egyéb gyümölcs vagy zöldségkészítmények, befőttek, 19. melléklet szerinti csokoládé,ogyorókrém legalább 10%ogyoró tartalommal.

5.2.2.8. aromák,

5.2.2.9. ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer összetevők.

#### **5.2.3. Minőségi jellemzők**

5.2.3.1. Általános jellemzők

5.2.3.1.1. A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, megközelítően azonos nagyságú gombóc, idegen anyagtól mentes, gurulós.

5.2.3.1.2. Megengedett minőségi eltérések: lyukas, szétrepedt gombóc: legfeljebb 3 db/1000g.

5.2.3.2. Érzékszervi jellemzők

5.2.3.2.1. Alak: gömbölyű, gömbölyded alakú

5.2.3.2.2. Szín: a burgonyás tésztára jellemző színű, kissé szürkés árnyalatú.

5.2.3.2.3. Illat: burgonyás tésztára és a töltelékre jellemző.

5.2.3.2.4. Íz: a burgonyás tésztára és a töltelékre jellemző.

5.2.3.2.5. Állomány: jellegzetesen rugalmas, nem túl kemény, nem ragacsos vagy széteső.

5.2.3.2.6. Az alak és a szín gyorsfagyasztott és a csomagoláson feltüntetett javaslat szerint elkészített állapotban, az illat, íz és állomány a csomagoláson feltüntetett javaslat szerint elkészített állapotban rendelkezik a megadott érzékszervi jellemzőkkel. Az érzékszervi bírálat során a színt és az alakot gyorsfagyasztott állapotban is, az illatot, ízt és az állományt a csomagoláson feltüntetett javaslat szerint elkészített állapotban vizsgálják.

#### **5.2.4. Jelölés**

5.2.4.1. A megnevezésben meg kell adni a töltelék típusát. Ha a termék álgabona örlemény felhasználásával készült, azt a megnevezésben fel kell tüntetni.

5.2.4.2. Példa a megnevezésre: „Gyorsfagyasztott szilvás gombóc”, „Gyorsfagyasztott szilvalekváros gombóc”, „Gyorsfagyasztott sárgabarack ízes gombóc”, „Gyorsfagyasztott mogorókrémes gombóc”, „Gyorsfagyasztott meggyes-kakaókrémes gombóc”, „Gyorsfagyasztott szilvatöltelékes gombóc”, „Gyorsfagyasztott szilvalekváros gombóc hajdina felhasználásával”.

#### **5.2.5. Ajánlott gyártástechnológiai leírás**

5.2.5.1. Az alapanyagokat keverőgépben egyneműsítik, ezután következik a kézi vagy gépi formázás.

5.2.5.2. Kézi formázás: a tésztát kézzel vagy géppel megfelelő tömegű adagokra felosztják, a töltelék a tésztára helyezik, és kézzel gombóccá formázzák.

5.2.5.3. Gépi formázás: a gépbe adagolják a tésztát és a töltelék; a gép a tésztát automatikusan adagolja, tölti és formázza.

5.2.5.4. A gombócokat gyorsfagyasztják, csomagolják és  $-18^{\circ}\text{C}$ -nál kisebb hőmérsékleten fagyasztva tárolják.”