

Az agrár- és élelmiszergazdaságért felelős miniszter

.../2026. () AÉM rendelete

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

[1] A szabályozás célja, hogy a fogyasztók a savanyúságok minőségére vonatkozóan megfelelő tájékoztatást kapjanak, valamint annak egyértelművé tétele, hogy ezeknek az élelmiszereknek az elnevezése milyen jellegű és minőségű termékre utal.

[2] Meghatározásra került a savanyított zöldség és gyümölcs termékcsoport, amelyen belül a növényi részek aprítottsága, többfélesége szerinti különböző megnevezések is pontosításra kerültek.

[3] Az alkalmazott savanyítási eljárásnak megfelelően elkülönülten megjelenik, hogy a természetes, illetve mesterséges savanyítással előállított termékek esetén milyen megnevezést lehet használni.

[4] Rögzítésre kerültek a hazai fogyasztás és hagyományok szempontjából jelentős két savanyúság termék, a csemegeuborka és savanyú káposzta egyedi minőségi jellemzői.

[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. § (3) bekezdése a következő i) ponttal egészül ki:

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

„i) a savanyúságokról szóló 45. melléklet,”

2. §

A R. 2. §-a a következő (29) bekezdéssel egészül ki:

„(29) A 45. mellékletnek a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet savanyúságokról szóló előírása tekintetében történő módosításáról szóló .../2026. (...) AÉM rendelettel (a továbbiakban: MódR18.) megállapított rendelkezéseinek nem megfelelő, azonban a MódR18. hatálybalépésének napját megelőző napon hatályos előírásoknak megfelelő, 45. melléklet szerinti termékek a MódR18. hatálybalépésének napjától számított 18. hónap utolsó napjáig előállíthatók, forgalomba hozhatók és a minőségmegőrzési vagy fogyaszthatósági idejük lejártáig forgalomban tarthatók.”

3. §

Az R. a következő 18. §-sal egészül ki:

TERVEZET

„18. § E rendelet 1. § (3) bekezdés i) pontja, 2. § (29) bekezdése és 45. melléklete MódR18.-cal 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 45. 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.

Bóna Szabolcs János
agrár- és élelmiszergazdaságért felelős miniszter

1. melléklet a .../2026. (.....) AÉM rendelethez

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

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/22-1 számú előírása a savanyúságokról

A rész

ÁLTALÁNOS RENDELKEZÉSEK

I.

1. Az előírás a savanyítással tartósított növényi eredetű élelmiszerekre vonatkozik.
2. Ez az előírás nem vonatkozik az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet alapján oltalom alatt álló földrajzi árujelzővel ellátott vagy hagyományos különleges termékként bejegyzett savanyúságokra.
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 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. *díszítő növényi részek*: a savanyúságban lévő olyan ehető növényi részek, amelyek a késztermék látványképét javítják;
- 1.2. *felöntőlé*: az edényzetbe helyezett gyümölcs, illetve zöldség által el nem foglalt tér kitöltésére használt, a termék összetételével harmonizáló ízesítőanyagokból készített, általában szűrt folyadék, esetenként szeszes ital vagy gyümölcslé;
- 1.3. *ízesítő növényi részek*: jellegzetes íz,- illat- és zamatanyagban gazdag növényi rész, amelyet az alkalmazott technológiában a termék jellegzetes ízhatásának kialakítására használnak;
- 1.4. *közvetlen gyártás*: a friss nyersanyagból történő késztermék előállítás;
- 1.5. *marinált termék*: olajos és ecetes felöntőlével készített termék;
- 1.6. *növényi összetevő*: a savanyúság lényeges, vagy jellegzetes összetevője a díszítő- és ízesítő növényi részek kivételével;
- 1.7. *savanyítás*: növényi eredetű élelmiszerek természetes vagy mesterséges savanyítási eljárással történő tartósítása a következők szerint:
 - 1.7.1. *mesterséges savanyítás*: sós-ecetes lével történő savanyítás;
 - 1.7.2. *természetes savanyítás*: tejsavas fermentálással végzett tartósítás;
- 1.8. *starterkultúra*: egy speciális, specifikus tulajdonságok alapján válogatott, szaporodóképes

mikroorganizmusokat tartalmazó mikrobiológiai kultúra, amelyet az élelmiszer-előállítás során a különböző fermentatív folyamatoknál használnak, szintenyészetben vagy ellenőrzött vegyes, kevert kultúrában is előfordulhatnak;

1.9. *tejsavas fermentálás*: spontán tejsavas erjedés vagy irányított tejsavas erjesztés, amely során egymással szorosan összefüggő fizikai, kémiai és mikrobiológiai változások mennek végbe;

1.10. *töltőtömeg*: a csomagoló edényzetben található anyagnak a lecsöpögtetés után maradó, terméket meghatározó része.

III.

1. A B részben szereplő termékek előállításához a B részben meghatározottakon túl felhasználható élelmiszer-adalékanyag az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben meghatározottak szerint, az ott megjelölt mennyiségben.

2. A B részben szereplő termékek előállításához a B részben meghatározottakon túl felhasználható élelmiszer-aroma az 1334/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben meghatározottak szerint, az ott megjelölt mennyiségben.

B rész

TERMÉKCSOPORTOK

1. SAVANYÍTOTT ZÖLDSÉG ÉS GYÜMÖLCS

1.1. A termékcsoport meghatározása

1.1.1. Élelmiszer kategória a 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 04.2.2.

1.1.2. Természetes vagy mesterséges savanyítással tartósított termékek, amelyek alapanyaga a zöldségfélék termése, gumója, különböző gombafélék és a gyümölcsfélék savanyításra alkalmas részei. A növényi részek egészben vagy aprítást követően kerülnek feldolgozásra.

1.1.3. A növényi részek aprítottsága szerint lehet:

1.1.3.1. vágott savanyúság: a feldolgozott növény kockázott, csíkozott vagy egyéb alakúra történő apróra alakítását követően kerül savanyításra.

1.1.3.2. darabos savanyúság: a feldolgozott növény egészben vagy felezett, negyedelt darabra vágva kerül savanyításra.

1.1.4. Egyes termékek előállítása során az eltarthatóság növelésére kiegészítő tartósításként hőkezelés alkalmazható.

1.2. Felhasználható összetevők

1.2.1. zöldségek és gyümölcsök ép, egészséges, emberi fogyasztásra alkalmas részei

1.2.2. cukor a 20. melléklet szerint

1.2.3. díszítő növényi részek

1.2.4. ízesítő növényi részek

1.2.5. étkezési só

1.2.6. ecet

1.2.7. étolaj

- 1.2.8. fűszerek és azok kivonatai
- 1.2.9. ivóvíz
- 1.2.10. tejsavbaktérium starterkultúra

1.3. Minőségi jellemzők

1.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

	A	B
1.	Jellemző	Érték
2.	Savtartalom ecetsavban kifejezve a mesterséges savanyítással készült termékekben, % (m/m)	0,5–2,5
3.	NaCl tartalom, % (m/m), legfeljebb	3,5
4.	Étolajtartalom a marinált termékekben, % (m/m)	0,5–6,0
5.	Illósav-tartalom ecetsavban kifejezve a természetes savanyítással készült termékekben, % (m/m), legfeljebb	0,15
6.	pH, legfeljebb	4,5

1.3.1.1. A savanyúságban két növényi összetevő esetén az összetevők egyikének mennyisége se legyen a töltőtömeg 20%-ánál kevesebb.

1.3.1.2. Vegyes savanyúság esetén egyik növényi összetevő mennyisége se legyen a töltőtömeg 45%-nál több.

1.3.1.3. A díszítő növényi részek mennyisége a töltőtömeg 5%-át nem haladhatja meg.

1.3.2. Érzékszervi jellemzők

1.3.2.1. A savanyúság egész, felezett vagy negyedelt darabos, szeletelt, kockázott, csíkozott vagy más alakúra vágott, a feldolgozási formára jellemző, közel azonos alkotóelemekből áll.

1.3.2.2. Szín: a felhasznált növényi részre jellemző.

1.3.2.3. Illat, íz: jellegzetes, kellemes, harmonikus. A csípős jellegű esetén a csípős íz határozott legyen.

1.3.2.4. Állomány: rugalmas, a növényi összetevőkre jellemző állományú, nem megpuhult.

1.3.2.5. Felöntőlé: tiszta vagy természetes savanyítással készített termék esetén opálos, enyhén zavaros.

1.4. Jelölés

1.4.1. Egy vagy két zöldség vagy gyümölcsfélék tartalmazó savanyúság esetén a megnevezésnek tartalmaznia kell a zöldség- vagy a gyümölcsféle nevét, a legalább három növényi összetevőből álló savanyúság esetén a vegyes savanyúság megnevezést kell használni.

1.4.2. A megnevezésben a savanyítás tényére is utalni kell a savanyúság kifejezéssel.

1.4.3. A természetes savanyítással készült termék esetén a savanyúság helyett a savanyú megnevezés is használható.

1.4.4. A mesterséges savanyítással készült termék esetén a savanyúság helyett a savanyított vagy ecetes kifejezések is használhatók.

1.4.5. A csemege megnevezés azon közvetlen gyártású, mesterséges eljárással savanyított, hőkezeléssel tartósított termékekre alkalmazható, amelynek ecetsavban kifejezett savtartalma legfeljebb 1,2% (m/m).

1.4.6. Példák a megnevezésre: „Savanyított almapaprika”, „Csemege-zöldparadicsom, savanyúság”, „Ecetes vegyes darabos savanyúság”, „Ecetes almapaprika”, „Ecetes uborka”.

1.4.7. Egyéb jelölések

1.4.7.1. A megnevezés tartalmazhatja a savanyított növényi rész aprítottságára való utalást is, darabos vagy vágott kifejezésekkel.

1.4.7.2. A légmentesen zárt, de nem hőkezelt termékek esetén a „nem hőkezelt” kifejezést a megnevezéshez kapcsolódóan kell feltüntetni.

1.4.7.3. Valamely összetevőből adódó csípős jelleget, a termék különleges ízesítését a címkén fel kell tüntetni, ha az az összetevők felsorolásából egyébként nem derül ki.

1.4.7.4. Példák az egyéb jelölésre: „Vágott vegyes savanyúság, nem hőkezelt”, „Ecetes almapaprika, csípős, nem hőkezelt”, „Ecetes olajos (marinált) paradicsompaprika”, „Szeletelt uborka savanyúság”.

C rész

TERMÉKEK

1. CSEMEGEUBORKA

1.1. A termék meghatározása

1.1.1. Élelmiszer kategória a 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 04.2.2.

1.1.2. A csemegeuborka olyan hőkezeléssel tartósított mesterséges eljárással savanyított termék, amelyet frissen szedett uborka (*Cucumis sativus* L.) terméséből közvetlen gyártás útján készítenek ecetes, sós, édesített felöntőlével, fűszerekkel, ízesítő, illetve díszítő növényi részekkel kiegészítve.

1.1.3. A termék tartósítószerrel nem tartalmazhat.

1.1.4. A feldolgozott uborka fajtára jellemző, egyenes alakú, közel egyenletes átmérőjű, friss, egészséges, keserű íztől, mentes.

1.2. Felhasználható összetevők

1.2.1. uborka

1.2.2. cukor a 20. melléklet szerint

1.2.3. díszítő növényi részek

1.2.4. ízesítő növényi részek

1.2.5. étkezési só

1.2.6. ecet

1.2.7. fűszerek és azok kivonatai

1.2.8. ivóvíz

1.2.9. az 1.1.1. pontban meghatározott élelmiszer-kategória szerinti élelmiszer-adalékanyagok közül kizárólag az étkezési savak használhatók fel.

1.3. Minőségi jellemzők

1.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

	A	B
1.	Jellemző	Érték
2.	Savtartalom ecetsavban kifejezve, % (m/m)	0,5–1,2
3.	NaCl tartalom, % (m/m), legfeljebb	2,0
4.	Homoktartalom, % (m/m) legfeljebb	0,02

1.3.1.1. Méretelőírás az osztályozott uborkára

	A	B
1.	A nyers uborka hossza, cm	A mérettől való eltérés a töltőtömeg %-ában (m/m), legfeljebb
2.	3-6	20
3.	5-8	20
4.	6-9	20
5.	8-10	20
6.	9-12	20
7.	12-14	20

1.3.2. Érzékszervi jellemzők

1.3.2.1. A termék ne tartalmazzon 20 darabszázaléknál több 30°-nál nagyobb görbületű torz növéssű, sérült, foltos, üreges uborkát.

1.3.2.2. Szín: jellegzetes olajzöld, az uborkára jellemző.

1.3.2.3. Illat, íz: kellemes, harmonikus, a fűszerezésre jellemző.

1.3.2.4. Állomány: harsogóan ropogós.

1.3.2.5. Felöntőlé: áttetsző, fűszerekkel, ízesítő növényi részekkel és alakjukat megőrző díszítő növényi részekkel.

1.4. Jelölés

1.4.1. A termék megnevezése: „csemegeuborka”.

1.4.2. Az ízt adó kiegészítő fűszer, a díszítő növényi rész megadható a megnevezéshez kapcsolódóan.

1.4.3. A megnevezéshez kapcsolódóan fel kell tüntetni a nyers uborka méretét az 1.3.1.1. pont szerint.

1.4.4. Példa a megnevezésre: „Csemegeuborka, kapros, 6-9 cm”

1.5. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

1.5.1. Az uborkát tisztítás után osztályozzák, mossák, válogatják, a virágmaradványokat és az 5 mm-nél hosszabb szármagadványokat teljes mértékben eltávolítják. Az uborkát, a fűszereket, az ízesítő- és a díszítő növényi részeket hőkezelhető edényzetbe ömlesztve vagy sorolva töltik, felöntőlével feltöltik és a csomagolási méretétől függően meghatározott időtartamig hőkezelik.

2. SAVANYÚ KÁPOSZTA

2.1. A termék meghatározása

2.1.1. Élelmiszer kategória a 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 04.2.2.

2.1.2. A savanyú káposzta olyan természetes savanyítással előállított termék, amelyet a káposzta torzsájának eltávolítása után a szeleteléssel nyert egyöntetű, vékony káposztaszeletek tejsavas fermentálásával készítenek. A termék tartalmazhat egészben fermentált káposztaleveleket vagy egészben fermentált káposztafejet. A késztermék eltarthatósági ideje hőkezeléssel növelhető.

2.1.3. A savanyú káposztához legfeljebb 0,1% (m/m), ecetsavban kifejezett mennyiségű ecet adható.

2.2. Felhasználható összetevők

2.2.1. fejes káposzta (*Brassica oleracea* L. convar. capitata L., f. alba), vörös káposzta (*Brassica oleracea* L. convar. capitata L., f. rubra) külső leveleitől megtisztított, kemény, telt, beérett feje

2.2.2. díszítő növényi részek

2.2.3. ízesítő növényi részek

2.2.4. étkezési só

2.2.5. ecet

2.2.6. fűszerek és azok kivonatai

2.2.7. tejsavbaktérium starterkultúra

2.3. Minőségi jellemzők

2.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

	A	B
1.	Jellemző	Érték
2.	Savtartalom tejsavban kifejezve, % (m/m)	0,7–2,3
3.	NaCl tartalom, % (m/m), legfeljebb	3,5
4.	Illósav-tartalom ecetsavban kifejezve, % (m/m), legfeljebb	0,15

2.4. Jelölés

2.4.1. A termék megnevezése: „Savanyú káposzta”.

2.4.2. A megnevezésnek tartalmaznia kell a hőkezelés tényére való utalást.

2.4.2.1. Példa a megnevezésre: „Savanyú káposzta, hőkezelt”.

2.4.3. Egyéb jelölés: ha a „Savanyú káposzta” közé egész káposztát vagy káposztalevelet is tesznek, annak mennyiségét százalékban a címkén fel kell tüntetni.

2.4.3.1. Példa az egyéb jelölésre: „Savanyú káposzta, 10% egész káposztával, hőkezelt”

2.5. Ajánlott gyártástechnológiai leírás

2.5.1. A káposzta torzsájának eltávolítása után az egyöntetű, vékony – nyári káposztából legfeljebb 3 mm, őszi káposztából pedig legfeljebb 2 mm vastag – szeleteket étkezési sóval, fűszerekkel, ízesítő növényi részekkel együtt rétegesen rakják be a fermentációs edényzetbe, majd tömörítik addig, amíg az levet nem ereszt. Ezután erjesztik 18–20 °C körüli hőmérsékleten úgy, hogy az erjedés folyamata alatt a káposzta mindig fedve legyen az erjedő lével.

2.5.2. Ha a terméket hosszabb ideig akarják eltartani, akkor pasztörözéssel tartósítják.