

## TERVEZET

**Az agrár- és élelmiszergazdaságért felelős miniszter**

**.../2026. ( ) AÉM rendelete**

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

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

[2] A szabályozás javítja az ecet minőségét, és lehetővé teszi a fogyasztók számára, hogy felismerjék az ezen a néven forgalomba kerülő termékek közötti minőségi különbségeket.

[3] Korábban ecetnek lehetett nevezni a mezőgazdasági termékek erjesztésével, természetes eljárással készült és a szintetikus ecetsav hígításával nyert termékeket is. Jelen szabályozás biztosítja, hogy ecet megjelöléssel kizárólag a mezőgazdasági eredetű termékekből kétszeres erjesztéssel, biológiai eljárással készített termék hozható forgalomba. Szintetikus ecetsav hígításával nyert termék a továbbiakban nem viselheti az ecet megnevezést.

[4] A szabályozás részletesen rendelkezik az ecet nevének meghatározásáról annak érdekében, hogy egyértelmű tájékoztatást nyújtson a fogyasztóknak a termék jellegéről. A rendelet meghatározza továbbá a hozzáadható cukor mennyiségének maximumát annak érdekében, hogy garantálja a magas minőséget és visszaszorítsa a kedvezőtlen egészségi hatásokat.

[5] A módosítás meghosszabbítja a húskészítmények szabályozásában a fehérjeminőségi értékre és a hústartalom megállapítására vonatkozó rendelkezéseknek való megfelelésre biztosított átmeneti időszakot.

[6] A módosítás hatályon kívül helyezi az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő vinil-klorid monomert tartalmazó anyagokkal és tárgyakkal szemben támasztott minőségi követelményekről szóló előírást, tekintettel arra, hogy az ezekre vonatkozó rendelkezések már európai uniós jogszabályban jelennek meg.

[7] Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 76. § (2) bekezdés 5. pontjában kapott felhatalmazás alapján, a Kormány tagjainak feladat- és hatásköréről szóló 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 h) ponttal egészül ki:

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

„h) az ecetről szóló 44. melléklet.”

## 2. §

(1) Az R. 2. §-a a következő (20a) bekezdéssel egészül ki:

„(20a) A (20) bekezdésben foglaltaktól eltérően e rendelet 12. melléklete

a) A rész IV. fejezet 3. pontjában foglaltaknak,

b) C rész 6. pont 6.1.2. alpontjának, 9. pont 9.1.4. alpontjának, 11. pont 11.1.2. alpontjának és 12. pont 12.1.3. alpontjának fehérjeminőségi értékre vonatkozó rendelkezéseinek, valamint

c) D részében foglaltaknak

nem megfelelő, a MódR10. hatálybalépésének napját megelőző napon hatályos előírásoknak megfelelő termékek 2027. június 30. napjáig előállíthatók, forgalomba hozhatók, és a minőségmegőrzési vagy fogyaszthatósági idejük lejártáig forgalomban tarthatók.”

(2) Az R. 2. §-a a következő (28) bekezdéssel egészül ki:

„(28) E rendelet 44. mellékletének a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet ecetről szóló előírása tekintetében történő módosításáról szóló .../2026. (...) AÉM rendelettel (a továbbiakban: MódR17.) megállapított rendelkezéseinek nem megfelelő, azonban a MódR17. hatálybalépésének napját megelőző napon hatályos előírásoknak megfelelő, 44. melléklet szerinti termékek a MódR17. hatálybalépésének napjától számított 18. hónap utolsó napjáig előállíthatók és forgalomba hozhatók, valamint a minőségmegőrzési vagy fogyaszthatósági idejük lejártáig forgalomban tarthatók.”

## 3. §

Az R. a következő 17. §-sal egészül ki:

„17. § E rendelet MódR17.-tel megállapított 1. § (3) bekezdés h) pontja, 2. § (28) bekezdése és 44. melléklete 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 44. melléklettel egészül ki.

## 5. §

Hatályát veszti az R.

a) 1. § (2) bekezdés 21. pontja,

b) 3. § 1. pontja, valamint

c) 23. melléklete.

## 6. §

Ez a rendelet a kihirdetését követő harmadik napon lép hatályba.

## **7. §**

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***

## **A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/22-1 előírása az ecetről**

### **A rész**

### **ÁLTALÁNOS RENDELKEZÉSEK**

#### **I.**

1. Ez az előírás a B részben meghatározott gyümölcssecetre, gyümölcsborecetre, szeszecetre, balzsamecetre, egyéb ecetre, valamint a C részben meghatározott almaecetre és almaborecetre vonatkozik.
2. Az előírásban meghatározott termékmegnevezések a forgalomba hozott termékek jelölésén kizárólag akkor használhatók, ha a termékek megfelelnek a B és C részben meghatározott követelményeknek.
3. Az előírásban szabályozott termékek az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint a 12.3 élelmiszer-kategóriába tartoznak.
4. 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 ecetekre.
5. Ez az előírás nem alkalmazható az 1308/2013/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti borecetre.
6. Az ebben az előírásban meghatározott technikai jellegű előírásoknak nem kell megfelelnie azon termékeknek, amelyeket az Európai Unió valamely tagállamában vagy Törökországban állítottak elő, vagy hoztak forgalomba, vagy az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodásban részes valamely EFTA-államban állítottak elő, az ott irányadó előírásoknak megfelelően, feltéve, hogy az irányadó előírások a fogyasztók védelme vonatkozásában az ezen előírásban meghatározottal egyenértékű védelmet nyújtanak.

#### **II.**

1. A B és C részben szereplő termékek előállításához a B és C részben meghatározottakon túl felhasználható:
  - 1.1. Az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti élelmiszer-adalékanyagok, kivéve a szintetikus ecetsav (E 260); és a karamellek (E 150a–d). A karamellek kizárólag balzsamecethez adhatók.
  - 1.2. Friss vagy szárított növények vagy növényi részek, fűszerek, illetve az 1334/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti természetes aromaanyagok és aromakészítmények, így különösen fűszerkivonatok.

### **III.**

1. Ezen előírás alkalmazásában:

1.1. Ecet: mezőgazdasági eredetű termékekből kétszeres, alkoholos és ecetsavas erjesztéssel, biológiai eljárással készített termék.

1.2. Ecetbaktérium tápsó: az ecetbaktériumok táplálásához használható szerves vagy szervetlen anyag.

### **IV.**

1. Általános jelölési követelmények

1.1. A B és C részben meghatározott termékcsoport- és termékleírások követelményeinek megfelelő ecetek előírt neve az adott termékcsoport vagy termék elnevezése, kivéve, amikor az adott kategória lehetővé teszi másik előírt név használatát. A megnevezésben a termék fajtáját és jellegét meghatározó összetevőket egyértelműen fel kell tüntetni.

1.2. A B és C részben meghatározott ecetekhez hozzáadott – az ecet ízvilágának kialakításában meghatározó szerepet játszó – friss vagy szárított növények vagy növényi részek, fűszerek, illetve az 1334/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti természetes aromaanyagok vagy aromakészítmények, így különösen fűszerkivonatok a megnevezés részét képezik.

1.3. A termék összes tényleges savtartalmát (g/100 ml) ecetsavban kifejezve „.... % savtartalom” formájában kell megadni. A mért értéknek a feltüntetett összes savtartalomhoz képest a megengedett eltérése +/- 0,5 %.

1.4. Nem használható az „ecet” megnevezés a szintetikus ecetsavat tartalmazó termék esetén.

1.5. Az „érlelt” felirat kizárólag abban az esetben tüntethető fel, ha az érlelés fahordóban vagy más fa tárolóban, legalább 6 hónapig tartott.

1.6. A termék csomagolásán az agrártermék előállítójának, kiszerelést végzőjének vagy forgalmazójának neve, valamint az előállítási hely címe az agrártermékek eredetvédelméről szóló 2022. évi LXVI. törvény 26. §-a szerinti rendelkezéssel összhangban tüntethető fel.

1.7. Valamely ecet összetevőjeként használt terméket jelölő, oltalom alatt álló földrajzi árujelző az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 27. cikke szerinti rendelkezések figyelembevételével tüntethető fel a termék elnevezésében, jelölésében vagy reklámanyagában.

## **B rész Termékcsoportok**

1. GYÜMÖLCSECET

1.1. Termékcsoport meghatározása

1.1.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 12.3.

1.1.2. Gyümölcsből kétszeres, alkoholos és ecetsavas erjesztéssel készített termék.

1.2. Felhasználható összetevők:

1.2.1. gyümölcs;

1.2.2. gyümölcs aszalvány;

1.2.3. gyümölcsmust vagy sűrített gyümölcsmust;

1.2.4. gyümölcstörköly;

1.2.5. sűrített vagy nem sűrített gyümölcslé;

1.2.6. ecetbaktérium kultúra;

1.2.7. ecetbaktérium tápsó;

1.2.8. ivóvíz;

1.2.9. emberi fogyasztásra szánt egyes cukortermékek, amelyeket kizárólag a technológiai segédanyaggal megegyező módon és céllal lehet az elsődleges fermentáció során hozzáadni azzal, hogy a hozzáadott cukor mennyisége nem haladhatja meg az összetevők cukortartalmának mennyiségét.

1.3. Minőségi jellemzők

1.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

1.3.1.1. Összes savtartalom ecetsavban kifejezve: legalább 30 g/l.

1.3.1.2. Maradék alkoholtartalom: legfeljebb 0,5 % (v/v).

1.3.2. Érzékszervi jellemzők

1.3.2.1. Külső megjelenés: a felhasznált gyümölcsre jellemző intenzitású szín, áttetsző, kisméretű opálosság megengedett. A szűretlen ecet nem áttetsző, esetében üledékesség figyelhető meg. Egynemű, hígán folyó állag. A lékiválás megengedett.

1.3.2.2. Illat: a felhasznált gyümölcsre jellemző, tiszta illat. Harmonikus finomság és egyensúly, kiegyensúlyozott, nem bántó savasság.

1.3.2.3. Íz: a felhasznált gyümölcs íze egyértelműen felismerhető, domináns. Ízesített gyümölcsecet esetén az uralkodó illat- és zamatanyagot elsősorban nem a gyümölcs, hanem a termék jellegét meghatározó ízesítő anyagok adják. Komplex, harmonikus íz, kiegyensúlyozott sav egyensúly.

1.4. Jelölés

1.4.1. A gyümölcsecet előírt névben a gyümölcs szó helyettesíthető a felhasznált gyümölcsök megnevezésével azok mennyiségének csökkenő sorrendjében.

## 2. GYÜMÖLCSBORECET

2.1. Termékcsoport meghatározása

2.1.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 12.3.

2.1.2. Gyümölcsbor ecetsavas erjesztésével készített termék.

2.2. Felhasználható összetevők:

2.2.1. gyümölcsbor;

2.2.2. gyümölcs aszalvány;

2.2.3. gyümölcsmust vagy sűrített gyümölcsmust;

2.2.4. gyümölcstörköly;

2.2.5. ecetbaktérium kultúra;

2.2.6. ecetbaktérium tápsó;

2.2.7. ivóvíz;

2.2.8. emberi fogyasztásra szánt egyes cukortermékek, amelyeket kizárólag a technológiai segédanyaggal megegyező módon és céllal lehet az elsődleges fermentáció során hozzáadni, azzal, hogy a hozzáadott cukor mennyisége nem haladhatja meg az összetevők cukortartalmának mennyiségét.

### 2.3. Minőségi jellemzők

#### 2.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

2.3.1.1. Összes savtartalom ecetsavban kifejezve: legalább 30 g/l.

2.3.1.2. Maradék alkoholtartalom: legfeljebb 1,2 % (v/v).

#### 2.3.2. Érzékszervi jellemzők

2.3.2.1. Külső megjelenés: a felhasznált gyümölcsborra jellemző intenzitású szín. Áttetsző, kisméretű opálosság megengedett. A szűretlen ecet nem áttetsző, esetében üledékesség figyelhető meg. Egynemű, hígán folyó állag. A lékiválás megengedett.

2.3.2.2. Illat: a felhasznált gyümölcsborra jellemző, tiszta illat. Harmonikus finomság és egyensúly, kiegyensúlyozott, nem bántó savasság.

2.3.2.3. Íz: a felhasznált gyümölcsbor íze egyértelműen felismerhető, domináns. Ízesített gyümölcsborecet esetén az uralkodó illat- és zamatanyagot elsősorban nem a gyümölcsbor, hanem a termék jellegét meghatározó ízesítő anyagok adják. Komplex, harmonikus íz, kiegyensúlyozott sav egyensúly.

### 2.4. Jelölés

2.4.1. A gyümölcsborecet előírt névben a gyümölcsbor szó helyettesítő a felhasznált gyümölcsborok megnevezésével azok mennyiségének csökkenő sorrendjében.

## 3. SZESZECET

### 3.1. Termékcsoport meghatározása

3.1.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 12.3.

3.1.2. Mezőgazdasági eredetű etil-alkohol ecetsavas erjesztésével készített termék.

### 3.2. Felhasználható összetevők:

3.2.1. mezőgazdasági eredetű etil-alkohol;

3.2.2. ecetbaktérium kultúra;

3.2.3. ecetbaktérium tápsó;

3.2.4. ivóvíz;

3.2.5. emberi fogyasztásra szánt egyes cukortermékek, amelyeket kizárólag a technológiai segédanyaggal megegyező módon és céllal lehet az elsődleges fermentáció során hozzáadni, azzal, hogy a hozzáadott cukor mennyisége nem haladhatja meg az összetevők cukortartalmának mennyiségét.

### 3.3. Minőségi jellemzők

#### 3.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

3.3.1.1. Összes savtartalom ecetsavban kifejezve: legalább 50 g/l.

3.3.1.2. Maradék alkoholtartalom: legfeljebb 0,5 % (v/v).

#### 3.3.2. Érzékszervi jellemzők

- 3.3.2.1. Külső megjelenés: a termékre jellemző színtelenség és áttetszőség.
- 3.3.2.2. Illat: a termékre jellemző savas illat.
- 3.3.2.3. Íz: a termékre jellemző savas íz.

#### 4. BALZSAMECET

##### 4.1. Termékcsoport meghatározása

- 4.1.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 12.3.
- 4.1.2. Borecethez, gyümölcsecethez, gyümölcsborecethez gyümölcs, gyümölcs aszalvány, gyümölcsmust, sűrített gyümölcsmust vagy finomított gyümölcsmust-sűrítmény hozzáadásával készített termék.

##### 4.2. Felhasználható összetevők:

- 4.2.1. gyümölcs;
- 4.2.2. gyümölcs aszalvány;
- 4.2.3. gyümölcsmust vagy sűrített gyümölcsmust;
- 4.2.4. gyümölcstörköly;
- 4.2.5. sűrített vagy nem sűrített gyümölcslé;
- 4.2.6. borecet;
- 4.2.7. gyümölcsecet;
- 4.2.8. gyümölcsborecet;
- 4.2.9. ecetbaktérium kultúra;
- 4.2.10. ecetbaktérium tápsó;
- 4.2.11. ivóvíz;
- 4.2.12. emberi fogyasztásra szánt egyes cukortermékek, amelyeket kizárólag a technológiai segédanyaggal megegyező módon és céllal lehet az elsődleges fermentáció során hozzáadni, azzal, hogy a hozzáadott cukor mennyisége nem haladhatja meg az összetevők cukortartalmának mennyiségét;
- 4.2.13. méz.

##### 4.3. Minőségi jellemzők

###### 4.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

- 4.3.1.1. Összes savtartalom ecetsavban kifejezve: legalább 30 g/l.
- 4.3.1.2. Maradék alkoholtartalom: legfeljebb 0,5 % (v/v).

###### 4.3.2. Érzékszervi jellemzők

- 4.3.2.1. Külső megjelenés: jellemzően sötét színű, sűrű állagú. Üledékesség megengedett.
- 4.3.2.2. Illat: a termékre jellemző, tartós illat, harmonikus finomság és egyensúly, kiegyensúlyozott, nem bántó savasság.
- 4.3.2.3. Íz: a termékre jellemző, komplex, keserédes, harmonikus íz, kiegyensúlyozott sav egyensúly.

#### 5. EGYÉB ECET

##### 5.1. Termékcsoport meghatározása

- 5.1.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 12.3.



5.1.1. Adott összetevőből kétszeres, alkoholos és ecetsavas erjesztéssel készített termék. Az egyéb ecetek a felhasznált összetevők szerint csoportosíthatók, például gabonaecet, malátaecet, savóecet, sörecet, mézecet, zöldségecet.

5.2. Felhasználható összetevők:

5.2.1. egyéb mezőgazdasági eredetű termékek, amelyek keményítő, cukor és alkohol legalább valamelyikét tartalmazzák, például gabonatermékek, sör, maláta, tejsavó, méz;

5.2.2. zöldség;

5.2.3. ecetbaktérium kultúra;

5.2.4. ecetbaktérium tápsó;

5.2.5. ivóvíz;

5.2.6. emberi fogyasztásra szánt egyes cukortermékek, amelyeket kizárólag a technológiai segédanyaggal megegyező módon és céllal lehet az elsődleges fermentáció során hozzáadni, azzal, hogy a hozzáadott cukor mennyisége nem haladhatja meg az összetevők cukortartalmának mennyiségét.

5.3. Minőségi jellemzők

5.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

5.3.1.1. Összes savtartalom ecetsavban kifejezve: legalább 50 g/l.

5.3.1.2. Maradék alkoholtartalom: legfeljebb 0,5 % (v/v).

5.3.2. Érzékszervi jellemzők

5.3.2.1. Külső megjelenés: a termék összetevőivel harmonizáló, összetevőire jellemző szín és intenzitás, valamint áttetszőség. Hígan folyó állag. A lékiválás megengedett. Szűretlen ecet esetén üledék kiválása megengedett.

5.3.2.2. Illat: a termékmegnevezéssel harmonizáló illat. Bántó savasságot mellőző, kiegyensúlyozott illat.

5.3.2.3. Íz: a termékmegnevezésre jellemző, komplex, harmonikus íz, kiegyensúlyozott sav egyensúly.

5.4. Jelölés

5.4.1. Az ecet szót ki kell egészíteni a felhasznált összetevő vagy összetevők nevével. Több összetevő esetén a felhasznált összetevők nevét azok mennyiségének csökkenő sorrendjében kell feltüntetni.

## **C rész**

### **Termékek**

1. ALMAECET

1.1. Termék meghatározása

1.1.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 12.3.

1.1.2. Almából kétszeres, alkoholos és ecetsavas erjesztéssel készített termék.

1.2. Felhasználható összetevők:

1.2.1. alma;

1.2.2. alma aszalvány;

1.2.3. almamust vagy sűrített almamust;

- 1.2.4. almatörköly;
- 1.2.5. sűrített vagy nem sűrített almalé;
- 1.2.6. ecetbaktérium kultúra;
- 1.2.7. ecetbaktérium tápsó;
- 1.2.8. ivóvíz;
- 1.2.9. emberi fogyasztásra szánt egyes cukortermékek, amelyeket kizárólag a technológiai segédanyaggal megegyező módon és céllal lehet az elsődleges fermentáció során hozzáadni, azzal, hogy a hozzáadott cukor mennyisége nem haladhatja meg az összetevők cukortartalmának mennyiségét.

### 1.3. Minőségi jellemzők

#### 1.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

1.3.1.1. Összes savtartalom ecetsavban kifejezve: legalább 50 g/l.

1.3.1.2. Maradék alkoholtartalom: legfeljebb 0,5 % (v/v).

#### 1.3.2. Érzékszervi jellemzők

1.3.2.1. Külső megjelenés: az almára jellemző intenzitású szín, áttetsző, kisméretű opálosság megengedett. A szűretlen ecet nem áttetsző, esetében üledékesség figyelhető meg. Egynemű, hígán folyó állag. A lékiválás megengedett.

1.3.2.2. Illat: az almára jellemző, tiszta illat. Harmonikus finomság és egyensúly, kiegyensúlyozott, nem bántó savasság.

1.3.2.3. Íz: az alma íze egyértelműen felismerhető, domináns. Ízesített almaecet esetén az uralkodó illat- és zamatanyagot elsősorban nem a gyümölcs, hanem a termék jellegét meghatározó ízesítő anyagok adják. Komplex, harmonikus íz, kiegyensúlyozott sav egyensúly.

## 2. ALMABORECET

### 2.1. Termék meghatározása

2.1.1. Élelmiszer-kategória az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint: 12.3.

2.1.2. Almabor ecetsavas erjesztésével készített termék.

### 2.2. Felhasználható összetevők:

2.2.1. almabor;

2.2.2. alma aszalvány;

2.2.3. almamust vagy sűrített almamust;

2.2.4. almatörköly;

2.2.5. ecetbaktérium kultúra,

2.2.6. ecetbaktérium tápsó;

2.2.7. ivóvíz;

2.2.8. emberi fogyasztásra szánt egyes cukortermékek, amelyeket kizárólag a technológiai segédanyaggal megegyező módon és céllal lehet az elsődleges fermentáció során hozzáadni, azzal, hogy a hozzáadott cukor mennyisége nem haladhatja meg az összetevők cukortartalmának mennyiségét.

### 2.3. Minőségi jellemzők

#### 2.3.1. Fizikai, kémiai jellemzők

2.3.1.1. Összes savtartalom ecetsavban kifejezve: legalább 50 g/l.

2.3.1.2. Maradék alkoholtartalom: legfeljebb 1,2 % (v/v).

### 2.3.2. Érzékszervi jellemzők

2.3.2.1. Külső megjelenés: az almaborra jellemző intenzitású szín, áttetsző, kisméretű opálosság megengedett. A szűretlen ecet nem áttetsző, esetében üledékesség figyelhető meg. Egynemű, hígan folyó állag. A lékiválás megengedett.

2.3.2.2. Illat: az almaborra jellemző, tiszta illat. Harmonikus finomság és egyensúly, kiegyensúlyozott, nem bántó savasság.

2.3.2.3. Íz: az almabor íze egyértelműen felismerhető, domináns. Ízesített almaborecet esetén az uralkodó illat- és zamatanyagot elsősorban nem a gyümölcs, hanem a termék jellegét meghatározó ízesítő anyagok adják. Komplex, harmonikus íz, kiegyensúlyozott sav egyensúly.”

