

A földművelésügyi miniszter 48/2016. (VII. 18.) FM rendelete a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet módosításáról

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 76. § (2) bekezdés 5. pontjában foglalt felhatalmazás alapján, a Kormány tagjainak feladat- és hatásköréről szóló 152/2014. (VI. 6.) Korm. rendelet 65. § 2. 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) bekezdés a) pontja helyébe a következő rendelkezés lép:
[A Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus) I. kötetének nemzeti termékleírásokat tartalmazó kötelező előírásait e rendelet következő mellékleteiben adom ki:]
„a) a húskészítményekről és egyes előkészített húsokról szóló 12. melléklet,”
- 2. §** Az R. 2. §-a a következő (12) és (13) bekezdéssel egészül ki:
„(12) A Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet módosításáról szóló 48/2016. (VII. 18.) FM rendelettel (a továbbiakban: MódR3.) megállapított 12. melléklet rendelkezéseinek nem megfelelő, azonban a MódR3. hatálybalépésének napját megelőző napon hatályos előírásoknak megfelelő termékek – a (13) bekezdésben foglalt kivétellel – a MódR3. hatálybalépésének napjától számított 12. hónap utolsó napjáig előállíthatóak, és a minőségmegőrzési idejük vagy fogyaszthatósági idejük lejártáig forgalomba hozhatóak.
(13) A MódR3.-mal megállapított 12. melléklet B rész 2. SONKÁK termékcsoport 2.1. Nyers sonkák alcsoportjának, valamint C. rész 9. Parasztsonka, parasztlapocka és 10. Angolszalonna termékek sótartalomra vonatkozó szabályai az ott megadott időpontoktól kötelezően alkalmazandók.”
- 3. §** Az R. 12. melléklete helyébe az 1. melléklet lép.
- 4. §** Ez a rendelet a kihirdetését követő 3. napon lép hatályba.
- 5. §** E rendelet tervezetének a műszaki szabályokkal és az információs társadalom szolgáltatásaira vonatkozó szabályokkal kapcsolatos információszolgáltatási eljárás megállapításáról szóló 2015/1535/EU európai parlamenti és tanácsi irányelv szerinti előzetes bejelentése megtörtént.

*Dr. Fazekas Sándor s. k.,
földművelésügyi miniszter*

1. melléklet a 48/2016. (VII. 18.) FM rendelethez

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

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/13-1 számú előírása a húskészítményekről és egyes előkészített húsokról

A RÉSZ ÁLTALÁNOS RENDELKEZÉSEK

I.

1. Ez az előírás a III. fejezet 3. pontja szerinti húskészítményekre és a III. fejezet 4. pontja szerinti előkészített húsokra vonatkozik.
2. Az előírásban meghatározott húskészítmény és előkészített hús megnevezések a Magyarországon forgalomba hozott termékek esetében csak akkor használhatók, ha megfelelnek az előírásban meghatározott követelményeknek.
3. Az előírás nem terjed ki a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alapján eredetmegjelölésként vagy földrajzi jelzésként oltalom alatt álló, valamint hagyományos különleges termékként bejegyzett húskészítményekre.

4. Az ebben az előírásban meghatározott technikai jellegű előírásoknak nem kell megfelelnie azon termékeknek, amelyeket az Európai Unió valamely tagállamában vagy Törökországban állítottak elő, illetve 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 felhasználható anyagok szempontjából húsnak minősülnek az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (ezen előírás vonatkozásában a továbbiakban: 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet) I. mellékletének 1.1. pontjában meghatározott állatok élelmezési célra alkalmas részei, beleértve a vért is.
2. A „hús” megnevezésű összetevő jelölésére a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról, az 1924/2006/EK és az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról és a 87/250/EGK bizottsági irányelv, a 90/496/EGK tanácsi irányelv, az 1999/10/EK bizottsági irányelv, a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv, a 2002/67/EK és a 2008/5/EK bizottsági irányelv és a 608/2004/EK bizottsági rendelet hatályaon kívül helyezéséről szóló, 2011. október 25-i 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet (a továbbiakban: 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet) előírásai irányadóak.
3. A hústartalom meghatározása a húskészítmények hústartalmának mennyiségi jelölésére és a hústartalom mennyiségének meghatározására szolgáló útmutató alapján történik.
4. Jelölési szempontból húsnak minősül a gépi csontozású hús [angolul: Mechanically Deboned Meat (MDM)] vagy az íntalanított hús [angolul: Mechanically Desinewed Meat (DSM)] is, így a hústartalomba beszámítható, külön jelölése nem szükséges, amennyiben megfelelnek az alábbi meghatározásoknak:
 - 4.1. gépi csontozású hús: az előállítási művelet a csontos húsból a csont gépi úton történő eltávolítására korlátozódik, és nem a csontozást követően visszamaradt csontról történő további húskinyerésre irányul;
 - 4.2. íntalanított hús: a kézi, vagy a fent leírtaknak megfelelően elvégzett gépi csontozás útján nyert friss húst egy erre szolgáló berendezéssel (így különösen Baader vagy egyéb berendezés) kezelik.
5. Nem számít a jelölés szempontjából húsnak a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. mellékletének 1.14. pontja szerint mechanikailag szétválasztott hús, azaz csontokról mechanikusan lefejtett hús [angolul: Mechanically Separated Meat, MSM] (a továbbiakban: csontokról mechanikusan lefejtett hús). A csontokról mechanikusan lefejtett hús nem számítható be a hústartalomba, és nem jelölhető az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet VII. melléklet B. rész 17. pontja szerint. A csontokról mechanikusan lefejtett hús külön jelölése szükséges az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet VII. melléklet B. rész 18. pontja szerint.
6. A B és C részben szereplő termékcsoportok és termékek esetében csontokról mechanikusan lefejtett húst nem lehet felhasználni, kivéve, ha a B és C rész erről másként rendelkezik.

III.

Ezen előírás vonatkozásában:

1. *Aprítás*: olyan, a termék összetevőitől és jellegétől függő művelet, melynek célja a termékre jellemző szemcseméret, metszészlap és állomány kialakítása.
2. *Bevonatok*: a termékek felületének egyenletes bevonására alkalmazott anyag (így különösen fűszer, viasz, egyéb fogyasztható vagy nem fogyasztható bevonat).
3. *Előkészített hús*: a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. mellékletének 1.15. pontja szerinti fogalom.
4. *Érlelés*:
 - 4.1. *lassú érlelés*: a termékek megfelelő kémiai összetételét és ízanyagait kialakító – érlelésszabályozó nélkül, elsősorban a szárításhoz kapcsolódó – vízakaktivitás csökkentéssel járó technológiai folyamatok összessége; vagy
 - 4.2. *gyorsérlelés*: olyan mikrobiológiai (starterkultúra) vagy kémiai eredetű anyagok alkalmazása (a továbbiakban: érlelés-szabályozók), amelyek elősegítik a termékek szabályozott, gyorsított érlelését.
5. *Friss hús*: a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. mellékletének 1.10. pontja szerinti fogalom.
6. *Füst ízesítés*: olyan művelet, melyben a vonatkozó rendelkezéseknek megfelelő füstaromát a termékbe, termékre juttatják (így különösen bekeverés, injektálás, felületi kezelés, bemeztetés útján). Az ilyen módon előállított termék megnevezése: „füst ízesítésű ...”.
7. *Füstölés*: olyan művelet, amelynek célja az előállított füsttel a termékek füstölt ízének és színének kialakítása, az eltarthatóság növelése, a termék jellegének kialakítása. A füstölés keményfa közvetlen, tökéletlen elégetésével történik, az ilyen módon előállított termék megnevezése: „füstölt ...”.

A füstölés az alábbi módokon végezhető:

- 7.1. *hideg füsttel történő füstölés*: 20 °C alatti hőmérsékleten végzett füstölés, amely időtartamának megfelelően lehet:
 - 7.1.1. hagyományos hosszú hidegfüstölés, melynek során a terméket hosszabb ideig szakaszosan egész vékony, híg füsttel füstölik,
 - 7.1.2. rövid hideg füstölési eljárás, melynek során a terméket – megfelelő átpirosodás során – sűrű, hideg füsttel füstölik néhány napig;
 - 7.2. *meleg füstölés*: 40–60 °C között terjedő hőmérsékleten végzett füstölés;
 - 7.3. *forró füstölés*: 60–85 °C között terjedő hőmérsékleten végzett füstölés. A füst hatására a termék viszonylag rövid idő alatt jellegzetes füstölt színűvé és ízűvé válik, a folyamat alatt a termékek átpirosodása is végbemegy, de a termék maghőmérséklete 68 °C alatti.
8. *Hőkezelés*: a húskészítmények legelterjedtebb tartósítási módja, amely egyúttal állomány kialakításra és színstabilizálásra is szolgál; a hőközlő közeg víz, vízgőz (főzés), vagy levegő, zsiradék (sütés).
 9. *Húskészítmény*: a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. mellékletének 7.1. pontja szerinti fogalom.
 10. *Húspép (prád)*: friss hús az adott termékhez tartozó technológiájának megfelelően aprítva, víz és szükség szerint az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (ezen előírás vonatkozásában a továbbiakban: 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet) szerint engedélyezett élelmiszer-adalékanyag felhasználásával készült kötőanyag.
 11. *Kötőszöveti fehérjetartalom*: a hidroxiprolin-tartalom nyolcszorosa, tömegszázalékban kifejezve.
 12. *Kötőszövetmentes fehérjetartalom*: tömegszázalékban kifejezve az összes fehérjetartalom és a kötőszöveti fehérjetartalom különbsége, abban az esetben, ha a termék nem tartalmaz egyéb hozzáadott, idegen fehérjét.
 13. *Lángolás*: a termék felületének nyílt lánggal való kezelése vagy forró füstölése.
 14. *Nátrium-klorid-tartalom*: összes klorid-tartalom, nátrium-kloridban megadva, tömeg%-ban kifejezve.
 15. *Nedves sózás*: a félkész termék vagy összetevői meghatározott időtartamra sóoldatba való helyezése.
 16. *Nemespenész bevonat*: a termékek megfelelő páratartalmú térben nemespenész spórákkal teli levegő segítségével történő felületkezelése során keletkező nemespenész bevonat.
 17. *Összes fehérjetartalom*: Kjeldahl módszer szerint meghatározott összes nitrogéntartalom 6,25-tel való szorzata, tömegszázalékban kifejezve.
 18. *Pácerettség*: a pácolt hőkezelt terméket, vagy hőkezeletlen termék esetén a vizsgálat során megtörtént hőkezelést követően felvágva a vágási felület egyenmű, láthatóan nem nyers, nem halvány színű és metszslapjának középső része nem szürkül el; szalonnák esetén a metszslapon rózsaszínes jelleg nem látható; a termék keresztmetszetében mért átlagos só-, nitrit- és nitráttartalom a vonatkozó jogszabályban előírt határértékeken belüli.
 19. *Pácolás*:
 - 19.1. *lassú pácolás*: a terméket tartósítás, íz- és színekialakítás céljából étkezési só, nitriteket, illetve nitrátokat és más összetevőket tartalmazó oldatba merítik, vagy felületüket ezen anyagok keverékével bedörzsölik és pácerettséggé érelik; vagy
 - 19.2. *gyorspácolás*: a termékbe, vagy a termék egyes alapanyagaiba íz- és színekialakítás céljából étkezési só, nitriteket, illetve nitrátokat, valamint más összetevőket tartalmazó páclevet injektálnak, illetve vákuum alatt vagy anélkül a szöveti részekbe juttatnak.
 20. *Penészes*: nemespenész bevonattal borított.
 21. *Regenerált füstaroma felhasználása*: olyan művelet, melynél regenerált engedélyezett füstaroma felhasználásával kamrában füstölik a terméket, a 10.1–10.3. alpontokban foglalt módon. Az ilyen módon előállított termék megnevezése: „folyékony füsttel füstölt ...” vagy „füstoldattal füstölt ...”.
 22. *Sózás*: a termék vagy összetevői tartósítási, állomány- és ízalkotási módja, amely lehet száraz és nedves sózás.
 23. *Száraz sózás*: a hús, illetve szalonna összetevők sózó edényben, étkezési sóval való behintése, bedörzsölése.
 24. *Szárítás*: elsősorban sózással kombinált tartósítási mód, amelynek során szabályozott hőmérsékletű és páratartalmú levegőben a termék vízaktivitása és egyben tömege és térfogata csökken.
 25. *Töltés*: olyan művelet, amelynek során különböző berendezésekkel a termék megfelelő formájának/adagjának kialakítására természetes vagy mesterséges burkolóanyagba, formába juttatják a megfelelően előkészített összetevőket.
 26. *Vágásérettség*: szárazáruk érlelése során kialakult állapot, amelynek eredményeként a termék jól szeletelhető, tömör, rugalmas, a szeletelés során a hús és szalonna mozaikok jól összeállóak.

IV.

1. A húskészítmények és előkészített húсок előállításához a vonatkozó jogszabályoknak, ajánlásoknak, ezek hiányában a jó higiéniai gyakorlat útmutatójának megfelelő minőségű összetevők használhatók fel.
2. A húskészítmények és előkészített húсок csomagolására csak a vonatkozó jogszabályoknak megfelelő csomagolóanyag és védőgáz használható fel.
3. A húskészítmények és előkészített húсок tárolását, szállítását a vonatkozó jogszabályoknak, ajánlásoknak, illetve a gyártója által meghatározott módon, ezek hiányában a jó higiéniai gyakorlatnak megfelelően kell végezni.

V.

A húskészítmények, előkészített húсок jelölésénél a vonatkozó jogszabályok mellett az alábbiakat kell figyelembe venni:

1. A termék nevében az adott állatfaj nevét (így különösen sertés, marha, borjú, csirke, pulyka, kacs, liba) fel kell tüntetni, ha a termék jelölés szerinti hústartalmának legalább 70% (m/m)-a az adott állatfajból származik. Vegyes baromfihús legalább 70% (m/m)-os felhasználása esetén a termék neve a „baromfi” jelzöt viseli. Amennyiben a termék jelölés szerinti hústartalmán belül egyik állatfaj hústartalma sem éri el a 70% (m/m)-ot, a megnevezésben fel kell tüntetni azokat az állatfajokat, melyekből a termék hústartalma származik, mennyiségi csökkenő sorrendben: például csirke, sertés húsból készült termék.
2. A külön jogszabályban szereplő őshonos állatokból, illetve a vadból és tenyésztett vadból készült termék megnevezésében akkor szerepelhet az adott állatfajta, illetve állatfaj neve, ha a termék jelölés szerinti hústartalmának legalább 80%-a az adott állatfajból, illetve állatfajból származik.
3. A megnevezésben „máj”, „májás”, „májkrém” szavakat viselő terméknek legalább 25% (m/m) májat kell tartalmaznia. A „máj”, „májás”, „májkrém” szavakat viselő termék nevében az adott állatfaj nevét (így különösen sertés, marha, borjú, csirke, pulyka, kacs, liba) fel kell tüntetni, ha a termék májtartalmának legalább 70% (m/m)-a az adott állatfajból származik. Amennyiben a termék májtartalmán belül egyik állatfaj májtartalma sem éri el a 70% (m/m)-ot, a megnevezésben fel kell tüntetni azokat az állatfajokat, melyekből a termék májtartalma származik, mennyiségi csökkenő sorrendben: például sertés, pulyka, liba májból készült termék. Amennyiben a termék májtartalma nem éri el a 25% (m/m)-ot, abban az esetben a termék megnevezésében fel kell tüntetni a máj mennyiségét. A termék előírt neve: „húskészítmény ...% májtartalommal”.
4. A megnevezésben „májpástétom” szót viselő terméknek sertés, szarvasmarha, pulyka állatfajokból származó máj esetében legalább 35% (m/m); csirke és vízi szárnyas állatfajokból származó máj esetében legalább 50% (m/m) májat kell tartalmaznia. A „májpástétom” szót viselő termék nevében az adott állatfaj nevét (így különösen sertés, marha, borjú, csirke, pulyka, kacs, liba) fel kell tüntetni, ha a termék májtartalmának legalább 70% (m/m)-a az adott állatfajból származik. Amennyiben a termék májtartalmán belül egyik állatfaj májtartalma sem éri el a 70% (m/m)-ot, a megnevezésben fel kell tüntetni azokat az állatfajokat, melyekből a termék májtartalma származik, mennyiségi csökkenő sorrendben: például sertés, pulyka, liba májból készült termék.

VI.

A B és C részben szabályozott húskészítmények, előkészített húсок jelölésénél az ott előírtak, az V. fejezetben foglaltak és a vonatkozó jogszabályok mellett a következőket kell figyelembe venni:

1. A termékben a hús összetevő mennyiségét az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint, az összetevők mennyiségi jelölési szabályainak megfelelően, a termék megnevezésében, a megnevezés után vagy az összetevők felsorolásánál meg kell adni.
2. Amennyiben a B és C részben meghatározott termékhez ízesítést, jelleget megváltoztató összetevőt (így különösen zöldség, gyümölcs, tejtermék) adnak és az összetevő a megnevezésben kiemelésre kerül (sajt hozzáadása esetén például sajtos párizsi), akkor a B és C részben megadott minőségi jellemzők a termék megnevezésében kiemelésre került összetevő(k) nélküli részre vonatkoznak.
3. A B és C részben szabályozott termékek érzékszervi jellemzőinek vizsgálatát a vonatkozó hatályos nemzeti szabványok figyelembevételével kell elvégezni.

VII.

Az egyes húskészítmények, előkészített húсок részletes előírásait – a meghatározó összetevőit, technológiát, minőségi jellemzőit és speciális jelölési elemeit – a B és C rész tartalmazza.

B RÉSZ

TERMÉKCSOPORTOK

1. FELVÁGOTTAK

Élelmiszer-kategória (az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint): 08.3.2

1.1. Különböző, de legalább 40 mm átmérőjű, természetes vagy mesterséges bélbe töltött homogén húspépbe (prádba) ágyazott friss hús kategóriába tartozó hús, illetve szalonna mozaikokat tartalmazó, jelleg- és ízki alakító anyagok felhasználásával készült, főzéssel, esetleg füstöléssel tartósított, esetlegesen szárítással utóérlelt, jól szeletelhető húskészítmények.

1.2. A jelölés szempontjából a hústartalom a késztermékre vonatkoztatva legalább 50%. A csontokról mechanikusan lefejtett hús mennyisége ezen felül a késztermékre vonatkoztatva legfeljebb 10%.

1.3. Füst ízesítést kizárólag vízgőzzáró műbélbe töltött termék esetén szabad alkalmazni.

1.4. Minőségi jellemzők

	Utóérlelés nélkül	Utóérlelt
1.4.1. Kémiai jellemzők		
Összes fehérjetartalom	legalább 12,0% (m/m)	16,0% (m/m)
Víz tartalom	legfeljebb 70,0% (m/m)	45,0% (m/m)
Zsír tartalom	legfeljebb 35,0% (m/m)	45,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb 2,2% (m/m)	3,0% (m/m)

1.4.2. Érzékszervi jellemzők

1.4.2.1. *Alak, méret:* Egyenletes hengeres alakú, két végén elkeskenyedő.

1.4.2.2. *Burkolat:* A burkolat ép, sima, tiszta, a végeknél 5 mm-nél nagyobb folyadék-, lég- és zsírszák nincs, a csomagolt termék nem lehet zsírkiválásos. A szárítással történt utóérlelés esetében a burkolat enyhén ráncos.

1.4.2.3. *Állomány, szerkezet, metszslap:* A rúd állománya tömötten rugalmas, jól szeletelhető, a metszslap mozaikos, a húspép homogén állományú, 2 mm-nél nagyobb légüreg nem, vagy legfeljebb csak néhány kisebb látható. Nem tartalmaz 2 mm-nél nagyobb ín- és kötőszöveti hártadarabot. 1-2 mm-es méretű ín- és kötőszöveti hártadarabból legfeljebb néhány darabot tartalmazhat. A szelet első harapás után se nem puha, se nem kemény, jól összeáll, rágási maradék nincs.

1.4.2.4. *Szín, íz, illat:* A vágásfelületen húspépbe (prádba) ágyazott különböző szemcseméretű azonos vagy különböző, húsból, illetve szalonna alapanyagból és jellegki alakító anyagokból álló mozaikos szerkezet látható. A metszslap egyenletes színű. A fűszereloszlás egyenletes. A főtt húspép (prád) íze mellett az ízki alakító anyagok íze érezhető, de idegen és mellékízektől mentes. A főtt húspép (prád) és a fűszerek illata érezhető, idegen szagoktól mentes. Füstölt termékek esetében füstíz és -illat is érezhető.

1.5. Az élelmiszer előírt neve: felvágott.

2. SONKÁK

A termékcsoport az alkalmazott eljárások szerint három alcsoportra osztható.

2.1. Nyers sonkák

Élelmiszer-kategória (az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint): 08.3.1 vagy 08.3.4

2.1.1. A termékfajtára jellemző módon darabolt vagy darabolatlan, bőrös vagy bőr nélküli, csontos vagy csont és porc nélküli sertés comb vagy lapocka; marhacomb vagy lapocka; vagy nagyvad hasonló testtájából pácolással vagy sózással, vagy pácolással és sózással előállított termékek. Tartósításukat füstöléssel, illetve szárítással végzik.

2.1.2. Száritott nyers sonka: pácolt vagy sózott, vagy pácolt és sózott, szárítással, illetve füstöléssel és szárítással előállított nyers sonka.

2.1.3. Minőségi jellemzők

2.1.3.1. Kémiai jellemzők

		2017. január 1-jétől alkalmazandó	2017. július 1-jétől alkalmazandó
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	6,0% (m/m) (58%-os víztartalomra vonatkoztatva)	5,0% (m/m)
A vízáktivitás értéke (a_w)	legfeljebb	0,91	

2.1.3.2. Érzékszervi jellemzők

2.1.3.2.1. *Alak, méret:* A termék fajtájára jellemző, tetszetős külső megjelenésű. Megfelelően formázott, bőr nélküli vagy bőrrel és szalonnaréteggel fedett. Bőrös termék esetén a szalonnaréteg 2 cm-nél vékonyabb. Nem lehet véraláfutásos, a bőrös részen rosszul szőrtelenített.

2.1.3.2.2. *Állomány:* Nem lehet beszáradt, kemény. A termék nem engedhet nyomás nélkül levet.

2.1.3.2.3. *Szín, íz, illat:* A termékfajtára jellemző szín, a szalonnás rész a felületén világos sárgásbarna színű. Ízében, illatában a hús, a só és füstölt termékénél a füst érződik.

2.1.4. Az élelmiszer előírt neve: nyers sonka.

2.1.5. A termék megnevezésére vonatkozó egyéb előírások:

2.1.5.1. A vágóállat fajtát az A rész V. fejezetében foglaltakkal ellentétben kizárólag (100%-ban) sertésből készült termék esetében nem kell jelölni.

2.1.5.2. A testtájra utalni kell.

2.1.5.3. Az előkészítés módjára a „darabolt” vagy „kötözött” szavak használatával utalni kell.

2.1.5.4. Pácolás esetén a pácolás módjára utalni kell.

2.2. Hőkezelt sonkák

Élelmiszer-kategória (az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint): 08.3.2 vagy 08.3.4

2.2.1. A termékfajtára jellemző módon darabolt, bőrös vagy bőr nélküli, csont és porc nélküli sertéscomb vagy lapocka; vagy marhacomb vagy lapocka; vagy nagyvad hasonló testtájaiból előállított pácolt és

- a) főtt;
- b) füstölt, főtt;
- c) füstölt, sült;
- d) füstölt, főtt, sült

húskészítmények.

2.2.2. Minőségi jellemzők

2.2.2.1. Kémiai jellemzők

Nátrium-klorid tartalom legfeljebb 3,5% (m/m) (58%-os víztartalomra vonatkoztatva)

2.2.2.2. Érzékszervi jellemzők

2.2.2.2.1. *Alak:* A termék fajtájára jellemző, tetszetős külső megjelenésű. Megfelelően formázott, bőr nélküli vagy bőrrel és szalonnaréteggel fedett. Bőrös termék esetén a szalonnaréteg 2 cm-nél vékonyabb. Nem lehet véraláfutásos, a bőrös részen rosszul szőrtelenített. A csomagolt termék nem lehet zsírkiválásos.

2.2.2.2.2. *Állomány:* jól átfőtt vagy átsült, nem rágós, jól szeletelhető. A termék nem engedhet nyomás nélkül levet.

2.2.2.2.3. *Szín, íz, illat:* A termékfajtára jellemző szín, sült, főtt vagy főtt-füstölt illat és íz.

2.2.3. Az élelmiszer előírt neve:

2.2.3.1. főtt sonka,

2.2.3.2. füstölt, főtt sonka,

2.2.3.3. füstölt, sült sonka,

2.2.3.4. füstölt, főtt, sült sonka.

2.2.4. A termék megnevezésére vonatkozó egyéb előírások:

2.2.4.1. A vágóállat fajtát az A rész V. fejezetében foglaltakkal ellentétben kizárólag (100%-ban) sertésből készült termék esetében nem kell jelölni.

2.2.4.2. A testtájra utalni kell.

2.2.4.3. Az előkészítés módjára a „darabolt” vagy „kötözött” szavak használatával utalni kell.

2.2.4.4. A pácolás módjára utalni kell.

2.3. Formában vagy bélben hőkezelt sonkák

Élelmiszer-kategória (az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint): 08.3.2 vagy 08.3.4

2.3.1. Különböző átmérőjű bélbe vagy formába töltött húskészítmények. Sertéscombból vagy lapockából, marhacombból vagy lapockából, vad hasonló testtájaiból vagy baromfi combból vagy baromfimellből készült; jellemzően legalább 20 mm-es, egybefüggő pácolt húsmozaikokat tartalmazó, főzéssel vagy főzés utáni füstöléssel vagy sütéssel készült termékek.

2.3.2. A jelölés szempontjából a hústartalom a késztermékre vonatkoztatva legalább 68%.

2.3.3. Minőségi jellemzők

2.3.3.1. Kémiai jellemzők

Összes fehérjetartalom	legalább	15,0% (m/m)
Víztartalom	legfeljebb	74,0% (m/m)
Víztartalom baromfi esetében	legfeljebb	77,0% (m/m)
Zsirtartalom	legfeljebb	9,0% (m/m)
Zsirtartalom baromfi esetében	legfeljebb	6,0% (m/m)
Zsirtartalom a szalonnával fedett és csülöksonka terméknél	legfeljebb	15,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	2,7% (m/m)

2.3.3.2. Érzékszervi jellemzők

2.3.3.2.1. *Alak*: A termék fajtájára jellemző, tetszetős külső megjelenésű.

2.3.3.2.2. *Állomány*: jól átfőtt, tömötten rugalmas, nem rágós, jól szeletelhető.

2.3.3.2.3. *Szín, íz, illat*: A termékfajtára jellemző szín, sült, főtt vagy főtt-füstölt illat és íz.

2.3.3.2.4. A csomagolt termék nem lehet zsírkiválásos.

2.3.4. Az ételnevezés előírt neve: formázott, hókezelt [felhasznált állatfaj(ok) neve] sonka.

2.3.5. A termék megnevezésére vonatkozó egyéb előírások:

2.3.5.1. A vágóállat fajtát az A rész V. fejezetében foglaltakkal ellentétben kizárólag (100%-ban) sertésből készült termék esetében nem kell jelölni.

2.3.5.2. A testtájra utalni kell.

2.3.5.3. A megnevezésben a sonka szó használható csülökhús felhasználása esetén is.

3. ÉRLELT KOLBÁSZOK

Élelmiszer-kategória (az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint): 08.3.1

Különböző (legfeljebb 38 mm, vastagkolbász esetén 38–55 mm közötti) átmérőjű, természetes vagy mesterséges burkolatba töltött, különböző szemcseméretűre aprított friss hús kategóriába tartozó sertés, marha, baromfi, illetve más vágóállat, illetve vad húsa, továbbá szalonna alapanyag vagy baromfizsíradék, vagy marhafaggyú, valamint jelleg- és ízki alakító anyagok felhasználásával készült termékek. Rekeszizmot és rágóizmot nem tartalmazhatnak. Metszészlapjuk különböző aprítottságú, egyenletesen elkevert (minimum 4 mm) hús- és szalonna vagy faggyú mozaikból áll. Tartósításukat füstöléssel, majd azt követő szárítással érleléssel vagy gyorsított szárítással érleléssel (érlelésszabályozóval) végzik. A szárítással érlelés esetén az érlelés idejétől függően a termék félszáraz vagy száraz kolbász.

A termékcsoport az alkalmazott eljárások szerint két alcsoportra osztható.

3.1. Szárítással érleléssel készült kolbászok

3.1.1. Minőségi jellemzők

3.1.1.1. Kémiai jellemzők

3.1.1.1.1. Félszáraz kolbász esetén

Víztartalom	legfeljebb	34,0%(m/m)
Összes fehérjetartalom	legalább	18,0% (m/m)
Zsirtartalom	legfeljebb	45,0% (m/m)
Nátrium-klorid tartalom	legfeljebb	4,0% (m/m)
A vízaktivitás értéke (a_w)	legfeljebb	0,95

3.1.1.1.2. Száraz kolbász esetén

Víztartalom	legfeljebb	28,0% (m/m)
Összes fehérjetartalom	legalább	20,0% (m/m)
Zsirtartalom	legfeljebb	47,0% (m/m)
Nátrium-klorid tartalom	legfeljebb	4,5% (m/m)
A vízaktivitás értéke (a_w)	legfeljebb	0,91

3.1.1.2. Érzékszervi jellemzők

3.1.1.2.1. Félszáraz kolbász esetén

3.1.1.2.1.1. *Alak, méret*: Bélbe töltött termék.

3.1.1.2.1.2. *Burkolat*: Tiszta, folytonossági hiányoktól mentes, nem penészes, kissé göbös felületű.

3.1.1.2.1.3. *Állomány, metszészlap*: A termék tetszetős megjelenésű, egyenletesen, de termékfajtánként változó méretben aprított és kevert hús- és szalonnaszemcsékből (faggyúból) álló, kellően tömör, jól összeálló, nem kenődő állományú húskészítmény. A metszészlapon aprított hús- és szalonnaszemcsék láthatók egyenletes eloszlásban.

3.1.1.2.1.4. *Szín, illat, íz:* A burkolat barnásvörös színű, a metszészlap színét a hús, illetve a fűszerek határozzák meg. Füstölt, kellemesen fűszeres illatú, harmonikus ízhatását a fűszerek adják.

3.1.1.2.2. Száraz kolbász esetén

3.1.1.2.2.1. *Alak, méret:* Bélbe töltött termék.

3.1.1.2.2.2. *Burkolat:* Tiszta, folytonossági hiányoktól mentes, nem penészes, kissé göbös felületű.

3.1.1.2.2.3. *Állomány, metszészlap:* A termék tetszetős megjelenésű, egyenletesen, de termékfajtánként változó méretben aprított és kevert hús- és szalonnaszemcsékből (faggyúból) álló, jól szeletelhető, tömör állományú húskészítmény. Tömör, rugalmas, jól összeálló, jól szeletelhető, nem rágós. A metszészlapon aprított hús- és szalonnaszemcsék láthatók egyenletes eloszlásban.

3.1.1.2.2.4. *Szín, illat, íz:* A burkolat barnásvörös színű, a metszészlap színét a hús, illetve a fűszerek határozzák meg. Füstölt, kellemesen fűszeres illatú, harmonikus ízhatását a fűszerek adják.

3.1.2. Az élelmiszer leíró neve: szárításos érleléssel készült szárazkolbász, illetve félszáraz kolbász.

3.1.3. A vágóállat fajtát az A rész V. fejezetében foglaltakkal ellentétben, kizárólag (100%-ban) sertésből készült termék esetében nem kell jelölni.

3.2. Érlelés-szabályozóval készült kolbászok

3.2.1. Minőségi jellemzők

3.2.1.1. Kémiai jellemzők

Víztartalom	legfeljebb	38,0%(m/m)
Összes fehérjetartalom	legalább	18,0% (m/m)
Zsírtartalom	legfeljebb	45,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	4,5% (m/m)
A vízakaktivitás értéke (a_w)	legfeljebb	0,95
pH		4,8 és 5,3 között

3.2.1.2. Érzékszervi jellemzők

3.2.1.2.1. *Alak, méret:* Bélbe töltött termék.

3.2.1.2.2. *Burkolat:* Tiszta, folytonossági hiányoktól mentes, nem penészes, kissé göbös felületű.

3.2.1.2.3. *Állomány, metszészlap:* A termék tetszetős megjelenésű, egyenletesen, de termékfajtánként változó méretben aprított és kevert hús- és szalonnaszemcsékből (faggyúból) álló, jól szeletelhető, kissé puha állományú húskészítmény. A termék íze jellegének megfelelően enyhén savanykás lehet. A metszészlapon aprított hús- és szalonnaszemcsék láthatók egyenletes eloszlásban.

3.2.1.2.4. *Szín, illat, íz:* A burkolat barnásvörös színű, a metszészlap színét a hús, illetve a fűszerek határozzák meg. Füstölt, kellemesen fűszeres illatú, harmonikus ízhatását a fűszerek adják.

3.2.2. Az élelmiszer leíró neve: érlelés-szabályozóval készült kolbász.

3.2.3. A vágóállat fajtát az A rész V. fejezetében foglaltakkal ellentétben kizárólag (100%-ban) sertésből készült termék esetében nem kell jelölni.

4. SZALÁMIK

Élelmiszer-kategória (az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint): 08.3.1

Különböző (legalább 40 mm) átmérőjű, természetes vagy mesterséges burkolatba töltött rúd alakú termékek, amelyek nemespenésszel vagy egyéb anyaggal bevontak (így különösen mártómasszába mártottak, porozottak) vagy bevonat nélküliek, szárításos érleléssel vagy gyorsított szárításos érleléssel, friss hús kategóriába tartozó sertés, marha, vad, baromfi, illetve egyéb vágóállatok húsból és gyártási szalonna alapanyagból, illetve marhafaggyúból készülnek, jelleg- és ízki alakító anyagok felhasználásával. Rekeszizmot és rágóizmot nem tartalmazhatnak. Metszészlapjuk különböző aprítottságú, egyenletesen elkevert legalább 3 mm-es hús- és szalonna vagy faggyú mozaikokból, esetenként durván őrölt fűszerszemcsékből áll. Tartósításukat füstöléssel és szárításos érleléssel vagy gyorsított szárításos érleléssel (érlelés-szabályozóval) végzik, hőkezelés nélkül.

A termékcsoport az alkalmazott érlelési eljárás szerint két alcsoportra osztható:

4.1. Szárításos érleléssel készült penészes vagy penészmentes szalámik

4.1.1. Minőségi jellemzők

4.1.1.1. Kémiai jellemzők

Víztartalom	legfeljebb	29,0% (m/m)
Összes fehérjetartalom	legalább	20,0% (m/m)
Zsírtartalom	legfeljebb	47,0% (m/m)
Nátrium-klorid tartalom	legfeljebb	4,5% (m/m)
A vízakaktivitás értéke (a_w)	legfeljebb	0,91

4.1.1.2. Érzékszervi jellemzők

4.1.1.2.1. *Alak, méret*: Egyenletes vastagságú, hengeres formájú termék, amely a felfüggesztésnek megfelelő végen elkeskenyedhet, az ellenkező végen pedig legömbölyödhet.

4.1.1.2.2. *Burkolat*: Penészes vagy bevont termék esetén egyenletesen borított. A burkolat a töltelékhez jól tapad.

4.1.1.2.3. *Állomány, metszslap*: Tömör, rugalmas, jól összeálló, jól szeletelhető, vágásérett. Egyenletesen, de termékfajtánként változó méretben aprított és kevert hús- és szalonnaszemcsékből (faggyúból) álló termék. A metszslapon barnászörös hússzemcsék és szalonnaszemcsék láthatók egyenletes eloszlásban.

4.1.1.2.4. *Szín, illat, íz*: Nemespenészes termék esetében a burkolatot jellegzetes illatú, fehér, szürkésfehér nemespenész bevonat borítja. A metszslap kellemesen füstölt, fűszeres illatú. Ízét a felhasznált fűszerek, a füst és nemespenészes termék esetében az érlelés során képződött nemespenész harmóniája adja.

4.1.2. Az ételkészítés leíró neve:

4.1.2.1. szárításos érleléssel készült penészes szalámi, illetve penészmentes szalámi, vagy

4.1.2.2. szárításos érleléssel készült nemespenészes szalámi, illetve nemespenész-mentes szalámi.

4.1.3. A vágóállat fajtát az A rész V. fejezetében foglaltakkal ellentétben kizárólag (100%-ban) sertésből készült termék esetében nem kell jelölni.

4.2. Érlelés-szabályozóval készült penészes vagy penészmentes szárított szalámik

4.2.1. Minőségi jellemzők

4.2.1.1. Kémiai jellemzők

Víztartalom	legfeljebb	34,0% (m/m)
Összes fehérjetartalom	legalább	18,0% (m/m)
Zsírtartalom	legfeljebb	45,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	4,5% (m/m)
A vízáktivitás értéke (a_w)	legfeljebb	0,95
pH		4,8 és 5,3 között

4.2.1.2. Érzékszervi jellemzők

4.2.1.2.1. *Alak, méret*: Egyenletes vastagságú, hengeres formájú termék, amely a felfüggesztésnek megfelelő végen elkeskenyedhet, az ellenkező végen pedig legömbölyödhet.

4.2.1.2.2. *Burkolat*: Penészes vagy bevont termék esetén egyenletesen borított. A burkolat a töltelékhez jól tapad.

4.2.1.2.3. *Állomány, metszslap*: Tömör, rugalmas, jól összeálló, jól szeletelhető, vágásérett. Egyenletesen, de termék fajtánként változó méretben aprított és kevert hús- és szalonnaszemcsékből (faggyúból) álló termék. A metszslapon barnászörös hússzemcsék és szalonnaszemcsék láthatók egyenletes eloszlásban.

4.2.1.2.4. *Szín, illat, íz*: Nemespenészes termék esetében a burkolatot jellegzetes illatú, fehér, szürkésfehér nemespenész bevonat borítja. A metszslap kellemesen füstölt, fűszeres illatú. Ízét a felhasznált fűszerek, a füst és nemespenészes termék esetében az érlelés során képződött nemespenész harmóniája adja. A termék íze jellegének megfelelően enyhén savanykás lehet.

4.2.2. Az ételkészítés leíró neve:

4.2.2.1. érlelés-szabályozóval készült penészes szalámi, illetve penészmentes szalámi, vagy

4.2.2.2. érlelés-szabályozóval készült nemespenészes szalámi, illetve nemespenész-mentes szalámi.

4.2.3. A vágóállat fajtát az A rész V. fejezetében foglaltakkal ellentétben kizárólag (100%-ban) sertésből készült termék esetében nem kell jelölni.

C RÉSZ

TERMÉKEK

1. Párizsi vagy Parizer

Ételkészítés-kategória (az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint): 08.3.2

1.1. Legalább 55 mm átmérőjű, természetes vagy műbélbe töltött húspépet (prádót) tartalmazó, főzéssel hőkezelt, füstötlen, füstölt vagy füst ízesítésű homogén metszslapú termék.

1.2. A jelölés szempontjából a hústartalom a késztermékre vonatkoztatva legalább 51%. A csontokról mechanikusan lefejtett hús mennyisége ezen felül a késztermékre vonatkoztatva legfeljebb 10%.

1.3. Minőségi jellemzők

1.3.1. Kémiai jellemzők

Összes fehérjetartalom	legalább	11,0% (m/m)
Víztartalom	legfeljebb	70,0% (m/m)

Zsírtartalom	legfeljebb	23,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	2,2% (m/m)

1.3.2. Érzékszervi jellemzők

1.3.2.1. *Alak, méret:* Egyenletes hengeres alakú, két végén elkeskenyedő.

1.3.2.2. *Burkolat:* A burkolat ép, sima, tiszta, a végeknél 5 mm-nél nagyobb folyadék-, lég- és zsírszák nincs.

1.3.2.3. *Állomány, szerkezet, metszészlap:* A rúd állománya tömötten rugalmas, jól szeletelhető, a metszészlap homogén állományú, 5 mm-nél nagyobb légüreg nem, vagy legfeljebb csak néhány kisebb látható. Nem tartalmaz 2 mm-nél nagyobb ín- és kötőszöveti hártadarabot. 1-2 mm-es méretű ín- és kötőszöveti hártadarabból legfeljebb néhány darabot tartalmazhat. A szelet első harapás után se nem puha, se nem kemény, jól összeáll, rágási maradék nincs.

1.3.2.4. *Szín, íz, illat:* A metszészlap egyenletes, a gyártmánylapban rögzítettnek megfelelő színű. A fűszereloszlás egyenletes. A főtt húspép (prád) íze mellett bors íz, enyhe sós íz érezhető, de idegen és mellékízektől mentes. A főtt húspép (prád) és a bors illata érezhető, idegen szagoktól mentes. Füstölt és füst ízesítésű termékek esetében füstíz és -illat is érezhető.

1.4. Az ételkészítés előírt neve: párizsi vagy parizer.

2. Krinolin

Ételkészítés-kategória (az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint): 08.3.2

2.1. Legalább 38 mm átmérőjű, természetes vagy műbélbe töltött húspépet (prádot) tartalmazó, főzéssel hőkezelt, füstötlen, füstölt vagy füst ízesítésű termék.

2.2. A jelölés szempontjából a hústartalom a késztermékre vonatkoztatva legalább 55%. A csontokról mechanikusan lefejtett hús mennyisége ezen felül a késztermékre vonatkoztatva legfeljebb 10%.

2.3. Minőségi jellemzők

2.3.1. Kémiai jellemzők

Összes fehérjeteralom	legalább	13,0% (m/m)
Vízteralom	legfeljebb	70,0% (m/m)
Zsírtartalom	legfeljebb	23,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	2,2% (m/m)

2.3.2. Érzékszervi jellemzők

2.3.2.1. *Alak, méret:* Egyenletes vastagságú.

2.3.2.2. *Burkolat:* A burkolat ép, sima, tiszta, alatta és a végeknél 5 mm-nél nagyobb folyadék, lég- és zsírszák nincs. Természetes bél felhasználása esetén a faggyúerezet a felület 15%-ánál nagyobb területen nem látható.

2.3.2.3. *Állomány, szerkezet, metszészlap:* Állománya tömötten rugalmas. A metszészlap homogén állományú, 5 mm-nél nagyobb légüreg nem, vagy legfeljebb csak néhány kisebb látható. Nem tartalmaz 2 mm-nél nagyobb ín- és kötőszöveti hártadarabot. 1-2 mm-es méretű ín- és kötőszöveti hártadarabból legfeljebb néhány darabot tartalmazhat. Első harapás után se nem puha, se nem kemény, jól összeáll, rágási maradék nincs.

2.3.2.4. *Szín, íz, illat:* A metszészlap egyenletes, a gyártmánylapban rögzítettnek megfelelő színű. A fűszereloszlás egyenletes. A főtt húspép (prád) íze mellett bors-, fokhagyma-, fűszerpaprika és enyhe sós íz érezhető, de idegen és mellékízektől mentes. Illatában a főtt húspép (prád), a bors, a fokhagyma és a fűszerpaprika illata érezhető, idegen szagoktól mentes. Füstölt és füst ízesítésű termékek esetében füstíz és -illat is érezhető.

2.4. Az ételkészítés előírt neve: krinolin.

3. Szafaládé

Ételkészítés-kategória (az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint): 08.3.2

3.1. 28–36 mm átmérőjű, természetes vagy műbélbe töltött húspépet (prádot) tartalmazó, főzéssel hőkezelt, füstötlen, füstölt vagy füst ízesítésű homogén metszészlapú termék.

3.2. A jelölés szempontjából a hústartalom a késztermékre vonatkoztatva legalább 55%. A csontokról mechanikusan lefejtett hús mennyisége ezen felül a késztermékre vonatkoztatva legfeljebb 10%.

3.3. Minőségi jellemzők

3.3.1. Kémiai jellemzők

Összes fehérjeteralom	legalább	13,0% (m/m)
Vízteralom	legfeljebb	70,0% (m/m)
Zsírtartalom	legfeljebb	23,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	2,2% (m/m)

3.3.2. Érzékszervi jellemzők

3.3.2.1. *Alak, méret:* Egyenletes vastagságú.

3.3.2.2. *Burkolat:* A burkolat ép, sima, tiszta, alatta folyadék, lég- és zsírszák nincs.

3.3.2.3. *Állomány, szerkezet, metszéslap*: Tapintásra rugalmas, se nem puha, se nem kemény. Szerkezete homogén, pép jellegű, a fűszereloszlás egyenletes. A metszéslap homogén állományú, 5 mm-nél nagyobb légüreg nem, vagy legfeljebb csak néhány kisebb látható. Nem tartalmaz 2 mm-nél nagyobb ín- és kötőszöveti hártadarabot. 1-2 mm-es méretű ín- és kötőszöveti hártadarabból legfeljebb néhány darabot tartalmazhat. Rágás után jól összeálló, melegen lédús, rágási maradék nincs.

3.3.2.4. *Szín, íz, illat*: A metszéslap egyenletes, a gyártmánylapban rögzítettnek megfelelő színű. A fűszereloszlás egyenletes. A főtt húspép (prád) íze mellett bors-, fűszerpaprika és enyhe sós íz érezhető, de idegen és mellékízektől mentes. Illatában a főtt húspép (prád), a bors és a fűszerpaprika illata érezhető, idegen szagoktól mentes. Füstölt és füst ízesítésű termékek esetében füstíz és -illat is érezhető.

3.4. Az ételkészítés előírt neve: szafaládé.

4. Virsli

Élelmiszer-kategória (az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint): 08.3.2

4.1. Legfeljebb 26 mm átmérőjű, természetes vagy műbélbe töltött húspépet (prádot) tartalmazó, főzéssel hőkezelt, füstötlen, füstölt vagy füst ízesítésű homogén metszéslapú termék.

4.2. A jelölés szempontjából a hústartalom a késztermékre vonatkoztatva legalább 51%. A csontokról mechanikusan lefejtett hús mennyisége ezen felül a késztermékre vonatkoztatva legfeljebb 10%.

4.3. Minőségi jellemzők

4.3.1. Kémiai jellemzők

Összes fehérjetartalom	legalább	11,0% (m/m)
Víztartalom	legfeljebb	70,0% (m/m)
Zsírtartalom	legfeljebb	25,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	2,2% (m/m)

4.3.2. Érzékszervi jellemzők

4.3.2.1. *Alak, méret*: Egyenletes vastagságú.

4.3.2.2. *Burkolat*: A burkolat ép, sima, tiszta, alatta folyadék, lég- és zsírsák nincs.

4.3.2.3. *Állomány, szerkezet, metszéslap*: Tapintásra rugalmas, se nem puha, se nem kemény. Szerkezete homogén, pép jellegű, a fűszereloszlás egyenletes. A metszéslap homogén állományú, 2 mm-nél nagyobb légüreg nem, vagy legfeljebb csak néhány kisebb látható. Nem tartalmaz 2 mm-nél nagyobb ín- és kötőszöveti hártadarabot. 1-2 mm-es méretű ín- és kötőszöveti hártadarabból legfeljebb néhány darabot tartalmazhat. Rágás után jól összeálló, melegen lédús, rágási maradék nincs.

4.3.2.4. *Szín, íz, illat*: A metszéslap egyenletes, a gyártmánylapban rögzítettnek megfelelő színű. A fűszereloszlás egyenletes. A főtt húspép (prád) íze mellett bors-, fűszerpaprika és enyhe sós íz érezhető, de idegen és mellékízektől mentes. Illatában a főtt húspép (prád), a bors és a fűszerpaprika illata érezhető, idegen szagoktól mentes. Füstölt és füst ízesítésű termékek esetében füstíz és -illat is érezhető.

4.4. Az ételkészítés előírt neve: virsli.

5. Zala felvágott

Élelmiszer-kategória (az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint): 08.3.2

5.1. Legalább 90 mm átmérőjű, természetes vagy műbélbe töltött homogén sertéshús-pépbe (prádba) egyenletesen elosztott, 12–18 mm szemcseméretűre aprított, pácolt sertéshús mozaikokat tartalmazó, főzéssel hőkezelt, füstölt vagy füstötlen, jól szeletelhető termék.

5.2. A jelölés szempontjából a hústartalom a késztermékre vonatkoztatva legalább 60%. A csontokról mechanikusan lefejtett (kizárólag sertés) hús mennyisége ezen felül a késztermékre vonatkoztatva legfeljebb 10%, de a húsmozaik csontokról mechanikusan lefejtett húst nem tartalmazhat.

5.3. Minőségi jellemzők

5.3.1. Kémiai jellemzők

Összes fehérjetartalom	legalább	13,0% (m/m)
Víztartalom	legfeljebb	69,0% (m/m)
Zsírtartalom	legfeljebb	22,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	2,2% (m/m)

5.3.2. Érzékszervi jellemzők

5.3.2.1. *Alak, méret*: Egyenletes hengeres alakú, két végén legömbölyödő.

5.3.2.2. *Burkolat*: Ép, sima, tiszta, a végeknél 5 mm-nél nagyobb folyadék-, lég- és zsírsák nincs.

5.3.2.3. *Állomány, szerkezet, metszéslap*: A rúd állománya rugalmas, se nem puha, se nem kemény. A rúd 5 különböző helyéről származó metszéslapokon legalább 4-4 húsmozaik legyen. Metszéslapján látható zsírszöveti rész nincs.

5 mm-nél nagyobb légüreg nem, vagy legfeljebb néhány kisebb látható. Nem tartalmaz 3 mm-nél nagyobb ín- és kötőszöveti hártadarabot. 1-2 mm-es méretű ín- és kötőszöveti hártadarabból legfeljebb néhány darabot tartalmazhat. A szelet első harapás után se nem puha, se nem kemény, nem rágós, jól összeálló.

5.3.2.4. *Szín, íz, illat:* A metszés lap egyenletes világos rózsaszínű. A fűszereloszlás egyenletes. A főtt hús íze mellett bors- és fokhagymaíz érezhető, de idegen és mellékízektől mentes. A főtt hús, a bors és a fokhagyma illata érezhető, idegen szagok nem érezhetők.

5.4. Az ételkészítés előírt neve: Zala felvágott.

5.5. A vágóállat fajtát az A rész V. fejezetében foglaltakkal ellentétben nem kell jelölni.

6. Nyári turista felvágott

Élelmiszer-kategória (az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint): 08.3.2

6.1. Legalább 60 mm átmérőjű, természetes bélbe vagy műbélbe töltött sertés-, illetve marhahúshús-pépbe (prádba) egyenletesen elosztott, friss hús kategóriába tartozó, 6–8 mm szemcseméretűre aprított marhahúst, illetve sertéshúst és szalonna alapanyagot tartalmazó, főzéssel hőkezelt, füstölt, legalább 10 napig utóérlelt, jól szeletelhető termék.

6.2. A jelölés szempontjából a hústartalom a késztermékre vonatkoztatva legalább 65%. A csontokról mechanikusan lefejtett hús (kizárólag sertés) mennyisége ezen felül a késztermékre vonatkoztatva legfeljebb 10%.

6.3. Minőségi jellemzők

6.3.1. Kémiai jellemzők

Összes fehérjetartalom	legalább	16,0% (m/m)
Víztartalom	legfeljebb	40,0% (m/m)
Zsírtartalom	legfeljebb	45,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	3,0% (m/m)

6.3.2. Érzékszervi jellemzők

6.3.2.1. *Alak, méret:* Egyenletes hengeres alakú, két végén elkeskenyedő.

6.3.2.2. *Burkolat:* Kissé ráncos, tiszta, világos vörösesbarna, egyenletes színű, enyhe fényű. A burkolaton áttetszenek a szalonnadarabok. A burkolat alatt lég-, folyadék- és zsírszák nincs.

6.3.2.3. *Állomány, szerkezet, metszés lap:* A rúd állománya se nem puha, se nem kemény. A mozaikos elemek mérete 6–8 mm, elrendezésük egyenletes. Nem tartalmaz 5 mm-nél nagyobb légüregget. Ín- és kötőszöveti hártadarabból legfeljebb néhány 3 mm-nél kisebb darabot tartalmazhat. A szelet első harapás után se nem puha, se nem kemény, nem rágós, rágási maradék nincs. Felületi elváltozás nélkül szeletelhető.

6.3.2.4. *Szín, íz, illat:* A metszés lap összehatásában világos vörös színű. A fűszereloszlás egyenletes. Az érlelt főtt hús íze mellett füst-, bors-, fokhagyma-, fűszerpaprika-, szegfűbors íz és enyhe sós íz érezhető. A főtt hús és a fűszerek illata érezhető, idegen szagoktól mentes.

6.4. Az ételkészítés előírt neve: nyári turista felvágott vagy nyári turista.

7. Csemege debreceni

Élelmiszer-kategória (az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint): 08.3.2

7.1. 22–32 mm átmérőjű sertésvékonybélbe vagy emészthető műbélbe töltött húspépet (prádot), valamint friss hús kategóriába tartozó, 6–8 mm szemcseméretűre aprított marha-, illetve sertéshúst és szalonna alapanyagot, vagy baromfi húst és szalonna alapanyagot tartalmazó, legfeljebb 15 cm hosszú termék. Tartósítását füstöléssel és főzéssel végzik.

7.2. A jelölés szempontjából a hústartalom a késztermékre vonatkoztatva legalább 55%. A csontokról mechanikusan lefejtett hús mennyisége ezen felül a késztermékre vonatkoztatva legfeljebb 10%.

7.3. Minőségi jellemzők

7.3.1. Kémiai jellemzők

Összes fehérjetartalom	legalább	13,0% (m/m)
Víztartalom	legfeljebb	60,0% (m/m)
Zsírtartalom	legfeljebb	32,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	2,2% (m/m)

7.3.2. Érzékszervi jellemzők

7.3.2.1. *Alak, méret:* Egyenletes vastagságú.

7.3.2.2. *Burkolat:* A burkolat sima, sérüléstől, szennyeződéstől mentes.

7.3.2.3. *Állomány, metszés lap:* Tömötten rugalmas, jól összeálló. A metszés lapon 6–8 mm nagyságú hús- és szalonnaszemcsék láthatók húspépbe (prádba) ágyazva. 2 mm-nél nagyobb ín és kötőszöveti hártadarabokat nem tartalmazhat.

7.3.2.4. *Szín, illat, íz:* Vörösbarna színű, kellemesen füstös, fűszeres (kömény) illatú, ízhatása a felhasznált fűszereknek megfelelően harmonikus.

7.4. Az ételnevelő neve: csemege debreceni.

8. Sütnivaló kolbász vagy sütőkolbász

Élelmiszer-kategória (az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint): 08.2

8.1. Legfeljebb 34 mm átmérőjű sertésvékonybélbe, juhbélbe vagy emészthető műbélbe töltött előkészített hús, amely egyenletesen aprított, friss hús kategóriába tartozó, 4–6 mm-es szemcsézettségű sertéshús és szalonna alapanyagok, vagy baromfi- és szalonna alapanyagok, valamint jelleg és íz kialakító anyagok felhasználásával készül. Rekeszizmot és rágóizmot nem tartalmazhat. Fűszerekkel és sóval ízesített nyers termék, fogyasztása előtt sütés szükséges. Élelmiszer-adalékanyagot nem tartalmazhat.

8.2. A jelölés szempontjából a hústartalom a késztermékre vonatkoztatva legalább 65%.

8.3. Minőségi jellemzők:

8.3.1. Kémiai összetétel:

Összes fehérjetartalom	legalább	14,0% (m/m)
Víztartalom	legfeljebb	60,0% (m/m)
Zsírartalom	legfeljebb	32,0% (m/m)
Nátrium-klorid tartalom	legfeljebb	2,1% (m/m)

8.3.2. Érzékszervi tulajdonságok

8.3.2.1. *Alak, méret:* Legfeljebb 34 mm átmérőjű, pározott vagy folyamatos töltésű.

8.3.2.2. *Burkolat:* Sima, sérüléstől mentes, a töltelékhez jól tapad.

8.3.2.3. *Állomány:* Puha, jól összeálló.

8.3.2.4. *Szín, illat, íz:* A gyártmánylapban rögzítettnek megfelelő színű hús és szalonnaszemcsék jellemzik, dominánsan fűszerpaprika illatú, a felhasznált fűszerek íze érezhető.

8.4. Az ételnevelő neve: sütnivaló kolbász vagy sütőkolbász.

8.5. A következő szöveget a terméken fel kell tüntetni: „A termék csak alapos hőkezelés (sütés) után fogyasztható.”

8.6. A vágóállat fajtát az A rész V. fejezetében foglaltakkal ellentétben kizárólag (100%-ban) sertésből készült termék esetében nem kell jelölni.

9. Parasztsonka, parasztlapocka

Élelmiszer-kategória (az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint): 08.3.1

9.1. *Parasztsonka:* Bőrrel és szalonnával fedett, megfelelően formázott sertéscomb, amelyről a lábat, valamint a faroktő- és medencecsontot (keresztcsont) eltávolították.

9.2. *Parasztlapocka:* Bőrrel és szalonnával fedett, megfelelően formázott sertéslapocka, amelyről a lábat, valamint a lapockacsontot (platinicsont) eltávolították.

9.3. Mindkét termék esetében a szalonna vastagsága legfeljebb 2 cm, a hús-szalonna arány legalább 4:1. Sózással, illetve pácolással, füstöléssel és szárítással tartósítják, gyorspácolás nem megengedett. Egészben kell érlelni. Az érlelés időtartama legalább 30 nap. Egészben, darabban vagy szeletelve forgalmazzák.

9.4. Minőségi jellemzők

9.4.1. Kémiai jellemzők

		2017. január 1-jétől alkalmazandó	2017. július 1-jétől alkalmazandó
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	6,0% (m/m) (58%-os víztartalomra vonatkoztatva)	5,0% (m/m)

A vízakaktivitás értéke (a_w)

9.4.2. Érzékszervi jellemzők

9.4.2.1. *Alak:* Bőrrel és szalonnaréteggel fedett, a combra, illetve a lapockára, darabolt termék esetén azok húsrészeire jellemző alakú, megfelelően formázott.

9.4.2.2. *Állomány:* A nyers pácolt és füstölt sonkára jellemző puhaságú, tömötten rugalmas, jól szeletelhető, nem száraz, nem kemény.

9.4.2.3. *Szín, íz, illat:* A bőrös és a húsos rész a külső felületen egyenletes vörösbarna, a szalonnás rész világos sárgásbarna színű. Ízében és illatában a só és a füst éreződik.

9.5. Az ételnevelő neve: parasztsonka vagy parasztlapocka.

9.6. A termék megnevezésére vonatkozó egyéb előírások:

9.6.1. Az előkészítés módjára a „darabolt” vagy „szeletelt” szavak használatával utalni kell.

9.6.2. A vágóállat fajtát az A rész V. fejezetében foglaltakkal ellentétben nem kell jelölni.

10. Angolszalonna

Élelmiszer-kategória (az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint): 08.3.1

10.1. Téglatest alakúra formázott, 8–12 cm vastag, 8–15 cm széles, 20–40 cm hosszú, bőrös vagy bőr nélküli szalonnás karaj alapanyagból álló, sózással, pácolással és füstöléssel készült termék. Bőrös termék esetében a vastagság bőr nélkül értendő.

10.2. Minőségi jellemzők

10.2.1. Kémiai jellemzők

		2017. január 1-jétől alkalmazandó	2017. július 1-jétől alkalmazandó
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	6,0% (m/m) (58%-os víztartalomra vonatkoztatva)	5,0% (m/m)

A vízáktivitás értéke (a_w) legfeljebb 0,91

10.2.2. Érzékszervi jellemzők

10.2.2.1. *Alak méret:* Egyenletes vastagságú téglatest, tiszta felületű.

10.2.2.2. *Állomány, szerkezet:* A darab állománya nem rágós, húsos része a pácérett füstölt húsról, szalonnás része az érett szalonnára jellemző. A termék keresztmetszetének legalább 70%-a húsos rész.

10.2.2.3. *Metszészlap, szín, íz, illat:* A bőrös és a húsos rész a külső felületen egyenletes vörösesbarna, a szalonnás rész világos sárgásbarna színű. A metszészlapon a szalonnás rész fehér, a húsos rész vöröses vagy rózsaszín. Jellegzetes, enyhén sós, füstölt ízű és illatú.

10.3. Az élelmiszer előírt neve: angolszalonna.

10.4. A vágóállat fajtát az A rész V. fejezetében foglaltakkal ellentétben nem kell jelölni.

11. Parasztkolbász

Élelmiszer-kategória (az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint): 08.3.1

11.1. 34–38 mm átmérőjű, természetes bélbe vagy emészthető műbélbe töltött, friss hús kategóriába tartozó, 4–6 mm szemcseméretűre aprított, kizárólag sertés-, illetve marhahúst, szalonna alapanyagot és fűszereket tartalmazó, füstölt, szárított termék. Rekeszizmot és rágóizmot nem tartalmazhat.

11.2. Minőségi jellemzők

11.2.1. Kémiai jellemzők

Víztartalom	legfeljebb	32,0% (m/m)
Zsírtartalom	legfeljebb	45,0% (m/m)
Kötőszövetmentes fehérjetartalom	legalább	18,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	4,0% (m/m)
A vízáktivitás értéke (a_w)	legfeljebb	0,92

11.2.2. Érzékszervi jellemzők

11.2.2.1. *Alak, méret:* Bélbe töltött termék.

11.2.2.2. *Burkolat:* Tiszta, folytonossági hiányoktól mentes, kissé göbös felületű.

11.2.2.3. *Állomány, metszészlap:* Tömör, rugalmas, jól összeálló, jól szeletelhető, nem rágós. A metszészlapon aprított hús- és szalonnaszemcsék láthatók egyenletes eloszlásban.

11.2.2.4. *Szín, illat, íz:* A burkolat barnásvörös színű, a metszészlap színét a fűszerpaprika határozza meg. Füstölt, kellemesen fűszeres illatú, harmonikus ízhatását a bors, a fűszerpaprika és a fokhagyma adja.

11.3. Az élelmiszer előírt neve: parasztkolbász.

12. Téliszalámi

Élelmiszer-kategória (az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint): 08.3.1

12.1. Legalább 55 mm átmérőjű természetes vagy vízgőzáteresztő műbélbe töltött, friss hús kategóriába tartozó, 3-4 mm szemcseméretűre aprított, egyenletesen elkevert, kizárólag sertéshúst, szalonna alapanyagot és fűszereket tartalmazó, füstölt, szárítással minimum 80 napig érlelt rúd alakú húskészítmény. Rekeszizmot és rágóizmot nem tartalmazhat. Tömör állományú, jól szeletelhető, felülete szürkésfehér nemespenésszel egyenletesen fedett.

12.2. Minőségi jellemzők

12.2.1. Kémiai jellemzők

Víztartalom	legfeljebb	27,0% (m/m)
Kötőszövetmentes fehérjetartalom	legalább	19,5% (m/m)
Zsírartalom	legfeljebb	47,0% (m/m)
Nátrium-klorid tartalom	legfeljebb	4,5% (m/m)
Vízaktivitás (a_w)	legfeljebb	0,91

12.2.2. Érzékszervi jellemzők

12.2.2.1. *Alak, méret:* Egyenletes vastagságú, hengeres formájú termék, amely a felfüggesztésnek megfelelő végen elkeskenyedhet, az ellenkező végen pedig legömbölyödhet. A rúdhossz a töltési méretnek megfelelő (mini, turista, midi, normál).

12.2.2.2. *Burkolat:* Folytonossági hiányoktól mentes, nemespenésszel egyenletesen fedett, enyhén ráncos lehet. A burkolat a töltelékhez jól tapad.

12.2.2.3. *Állomány, metszéslap:* Tömör, rugalmas, jól összeálló, jól szeletelhető, vágásérett, nem puha, nem túl kemény. A metszéslapon barnászörös sertéshús- és fehér szalonnaszemcsék láthatók egyenletes eloszlásban.

12.2.2.4. *Szín, illat, íz:* A burkolatot jellegzetes illatú, fehér, szürkésfehér nemespenész bevonat borítja. A metszéslap kellemesen füstölt, fűszeres illatú. Ízét a felhasznált fűszerek, a füst és az érelés során képződött nemespenész harmóniája adja.

12.3. Az élelmiszer előírt neve: téliszalámi.

12.4. A vágóállat fajtát az A rész V. fejezetében foglaltakkal ellentétben nem kell jelölni.

13. Natúr libamáj, natúr kacsamáj

Élelmiszer-kategória (az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint): 08.3.2

13.1. Egy vagy több hizottliba-máj, vagy hizottkacsa-máj lebenydarabot legalább 90%-ban tartalmazó, csak sózott, hőkezeléssel tartósított termék.

13.2. Minőségi jellemzők

13.2.1. Kémiai jellemzők

Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	2,0%
-------------------------	------------	------

13.2.2. Érzékszervi jellemzők

13.2.2.1. *Külső megjelenés:* Egyenletes világos krémszínű, jól tisztított májdarabok. Konzerv esetében 10% lékiválás a doboz alján megengedhető. Zsírkiválás a máj hőkezeléséből adódóan, változó mennyiségben nem kifogásolható.

13.2.2.2. *Állomány, szerkezet:* A hizottmájra jellemző puha, jól szeletelhető.

13.2.2.3. *Íz, illat:* Hőkezelt májra jellemző illat és íz, minden idegen illattól és íztől mentes.

13.3. Az élelmiszer előírt neve: natúr libamáj vagy natúr kacsamáj.

14. Libamájblokk, kacsamájblokk

Élelmiszer-kategória (az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint): 08.3.2

14.1. Szalonnával bélelt vagy béleletlen formába töltött, a szalonnánélküli részben legalább 86% hizottliba-májat vagy hizottkacsa-májat fűszerezett, pépesített májmasszába ágyazva tartalmazó, hőkezeléssel tartósított termék.

14.2. Minőségi jellemzők

14.2.1. Kémiai jellemzők a szalonnánélküli részben

Összes fehérjetartalom	legalább	7,0%
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	2,0%

14.2.2. Érzékszervi jellemzők

14.2.2.1. *Külső megjelenés:* Egyenletes világos krémszínű májmasszában jól tisztított májdarabokat tartalmazó, bélelt termék esetén vékony, 2-3 mm szalonnaréteg határolja a szeleteket. Konzerv esetében 10% lékiválás a doboz alján megengedhető. Zsírkiválás a máj hőkezeléséből adódóan, változó mennyiségben nem kifogásolható.

14.2.2.2. *Állomány, szerkezet:* Puha, a májmasszában halvány drapp vagy rózsaszínű májdarabok találhatóak. Nem széteső, jól szeletelhető.

14.2.2.3. *Íz, illat:* A hőkezelt liba- vagy kacsamáj, a fűszerek és az egyéb ízalkalítókat illata is érezhető. Idegen illat és íz nem érezhető.

14.3. Az élelmiszer előírt neve: libamájblokk (csak libamáj felhasználása esetén) vagy kacsamájblokk (csak kacsamáj felhasználása esetén).

14.4. Ízesített termék esetén az ízesítésre a termék megnevezésében utalni kell (például Tokaji aszúval történő ízesítés esetén Tokaji aszús libamájblokk; szarvasgombával történő ízesítés esetén Libamájblokk szarvasgombával)."