

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/13-1 számú előírása a húskészítményekről

A rész

I.

1. Ez az előírás a III. fejezet 4. pont szerinti húskészítményekre vonatkozik, célja a fogyasztók, a gazdasági szereplők és a piaci verseny tisztaságának védelme.

2. Az előírásban meghatározott húskészítmény megnevezések a Magyarországon forgalomba hozott termékek esetében csak akkor használhatók, ha megfelelnek az előírásban rögzített követelményeknek.

3. 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 húskészítmények előállításához, a vonatkozó jogszabályoknak, ajánlásoknak, ezek hiányában a szokásos jó üzemi, kereskedelmi gyakorlatnak megfelelő minőségű összetevők használhatók fel.

2. A húskészítmények csomagolására csak a vonatkozó jogszabályoknak megfelelő csomagolóanyag és védőgáz használható fel.

3. A húskészítmények tárolását, szállítását a vonatkozó jogszabályoknak, ajánlásoknak, ezek hiányában a szokásos jó gyakorlatnak megfelelően kell végezni.

III.

Ezen előírás vonatkozásában:

1. Hús

- a) a felhasználható anyagok szempontjából: az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK rendelete I. mellékletének 1.1. pontja szerint
- b) a „hús” megnevezésű összetevő jelölése szempontjából: az élelmiszerek jelölésére vonatkozó jogszabály szerint

2. Gépi csontozású hús

Olyan termék, amelyet fogyasztásra feltétel nélkül alkalmasnak minősített baromfiból, vágóállatból vagy ezek részeiről mechanikai eszközökkel úgy nyernek, hogy az izomszerkezet nem sérül vagy módosul, a darált hússal jellemző marad. Szemcsemérete minimum 3 mm.

3. Csontokról mechanikusan lefejtett hús (MSM)

Az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK rendelete I. mellékletének 1.14. pontja szerint

4. Húskészítmény

Az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK rendelete I. mellékletének 7.1. szerint.

5. Pácolás

a) *Pácolás*

A húskészítményt tartósítás, íz- és színekialakítás céljából étkezési só, nitríteteket és/vagy nitrátokat és más összetevőket tartalmazó oldatba merítik, vagy felületüket ezen anyagok keverékével bedörzsölik és pácérettségig érlelik.

b) *Gyorspácolás*

A húskészítmény egyes alapanyagaiba íz- és színekialakítás céljából étkezési só, nitríteteket és/vagy nitrátokat, és más összetevőket tartalmazó páclevet injektálnak és/vagy vákuum alatt vagy anélkül a szöveti részekbe juttatnak.

6. Füstölés és a füstölt íz kialakítása

a) *Füstölés*

Olyan művelet, amelynek célja az előállított füsttel a húskészítmények füstölt ízének és színének kialakítása, az eltarthatóság növelése, a termék jellegének kialakítása. A füst előállítása történhet keményfa közvetlen elégetésével vagy füstaromából annak regenerálásával.

b) *Füst ízesítés*

Olyan művelet, melyben a vonatkozó rendelkezéseknek megfelelő füstaromát a húskészítménybe juttatják (bekeverés, injektálás stb.)

7. Aprítás: olyan, a húskészítmény összetevőitől és jellegétől függő művelet, melynek célja a húskészítmény szemcséinek méretbeállítás.

8. Érlelés

a) *Érlelés*

A húskészítmények megfelelő kémiai összetételét és ízanyagait kialakító – érlelésgyorsító nélkül, elsősorban a szárításhoz kapcsolódó – vízáktivitás csökkentéssel járó technológiai folyamatok összessége.

b) *Gyorsérlelés*

Olyan mikrobiológiai (starterkultúra), vagy kémiai eredetű anyagok alkalmazása, amelyek elősegítik a húskészítmények szabályozott, gyorsabb érlelését.

9. Érlelésszabályozók: Olyan mikrobiológiai (starterkultúra), vagy kémiai eredetű anyagok, amelyek elősegítik a húskészítmények szabályozott, gyorsabb érlelését.

10. Fagyasztás: Olyan művelet, melynek során a termék minden pontjának hőmérséklete -12°C , vagy annál kisebb lesz.

11. Töltés: Olyan művelet, melynek során különböző berendezésekkel a húskészítmény megfelelő formájának/adagjának kialakítására természetes, vagy mesterséges burokba, formába juttatják a megfelelően előkészített összetevőket.

12. Hőkezelés: A húskészítmények legelterjedtebb tartósítási módja, amely egyúttal állomány kialakításra és színtabilizálásra is szolgál. A hőközlő közeg víz, vízgőz (főzés), vagy levegő, zsiradék (sütés).

13. Mártómassza, védőfilm: A húskészítmények felületének egyenletes bevonására alkalmazott anyag (pl. fűszer, viasz, egyéb fogyasztható vagy nem fogyasztható bevonat).
14. Nemespenész bevonat: A húskészítmények megfelelő páratartalmú térben nemespenész spórákkal teli levegő segítségével történő felületkezelése során keletkező bevonat.
15. Lángolás: A húskészítmény felületének nyílt lánggal való kezelése, vagy forró füstölése.
16. Sózás: A húskészítmény, vagy összetevői tartósítási, állomány és íz kialakítási módja, mely lehet száraz és nedves.
- a) *Száraz sózás*
A hús és/vagy szalonna összetevők sózóedényben, finom étkezési sóval való behintése, bedörzsölése.
- b) *Nedves sózás*
A félkész húskészítmény, vagy összetevői meghatározott időtartamra sóoldatba való helyezése.
17. Szárítás: Elsősorban sózással kombinált tartósítási mód, melynek során a szabályozott hőmérsékletű és páratartalmú levegőben a húskészítmény tömege és térfogata csökken.

IV.

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

1. A termék nevében az adott állat neve (pl. sertés, marha, borjú, pulyka stb.) akkor tüntethető fel, ha a termék hústartalmának legalább 70%-a az adott állatfajtaból származik. Vegyes baromfihús 70 %-os felhasználása esetén a termék neve a „baromfi” jelzõt viselheti.

2. A külön jogszabályban szereplő őshonos állatokból készült termék megnevezésében akkor szerepelhet az adott állatfajta neve, ha a termék hústartalmának legalább 70%-a az adott állatfajtaból származik.

3. A megnevezésben „májás” szót viselő terméknek legalább 12% (m/m) májat kell tartalmaznia.

V.

A *B és C részben* szabályozott húskészítmények jelölésénél az ott előírtak, a IV. fejezetben és a vonatkozó jogszabályok mellett a következőket kell figyelembe venni:

1. A termékek adott megnevezése megkülönböztető jelzővel vagy kiegészítéssel látható el.

2. A párizsi, a krinolin, a virsli, a Zala felvágott, a nyári turistafelvágott és a csemege debreceni megnevezésében alkalmazható az extra, a prima, az eredeti, a különleges, vagy más egyéb, a kiválóságra utaló jelző, ha:

- a) a termékek hústartalma a késztermékre vonatkoztatva legalább 1,3-szorosa a megkülönböztető jelző nélküli terméknek, és
- b) a termékek előállításához csak húseredetű fehérjét használnak.

3. A termékben a hús összetevő mennyiségét az ételmszer jelöléséről szóló külön jogszabály szerint az összetevők mennyiségi jelölési szabályainak megfelelően a termék megnevezésében, a megnevezés után vagy az összetevők felsorolásánál meg kell adni.

4. Amennyiben a *B és C részben* meghatározott termékhez az ízesítést, jelleget megváltoztató összetevőt (pl. zöldség, gyümölcs, tejtermék) adnak és az összetevő a megnevezésben kiemelésre kerül (pl. sajtos párizsi), akkor a *B és C részben* megadott minőségi jellemzők a termék megnevezésben szereplő összetevő(k) nélküli részre vonatkoznak.

5. A termékeket a meghatározott átmérőjűnél legfeljebb 40%-kal eltérő átmérőjű bélbe is lehet tölteni.

VI.

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

VII.

A jelen előírásból eredő új jelölési rendelkezéseknek nem megfelelő jelölésű termékek a hatálybalépéstől számított 18 hónapig előállíthatóak, és az addig előállított termékek ezt az időpontot követően is forgalomba hozhatóak.

B rész TERMÉKCSOPORTOK

1. SONKÁK

A termékcsoport az alkalmazott eljárások szerint három alcsoportra osztható.

1.1. Nyers sonkák

A termékfajtára jellemző módon darabolt vagy darabolatlan, bőrös vagy bőr nélküli, csontos vagy csont és porc nélküli sertés comb vagy lapocka vagy bőr nélküli marhacomb vagy lapocka, vagy vad hasonló testtájaiból pácolással előállított termékek. Tartósításukat füstöléssel és/vagy szárítással végzik.

1.1.1. Minőségi jellemzők

a) Kémiai jellemzők

Nátrium-klorid-tartalom legfeljebb 7,0% (m/m)

b) Érzékszervi jellemzők

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

Állomány: Ne legyen beszáradt, túl kemény. A termék ne legyen nyomás nélkül levet engedő.

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

1.1.2. Jelölés

Megnevezés

Nyers sonka

A testtájra utalni lehet.

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

A csak szárítással készült termékeknel a füstölés hiányára utalni kell pl. *nyers szárított, sonka*

A vágóállat fajtáját a sertés kivételével jelölni kell.

Egyéb jelölés

Fel kell tüntetni, hogy a termék nyersen és/vagy hőkezelve (főzve, sütve) fogyasztandó.

1.2. Hőkezelt sonkák

A termékfajtára jellemző módon darabolt, bőrös vagy bőr nélküli, csont és porc nélküli sertés comb vagy lapocka; vagy bőr nélküli marhacomb vagy lapocka; vagy vad hasonló testtájaiból; vagy baromfi mellből vagy combból előállított sült, vagy főtt, vagy füstölt, főtt húskészítmények.

1.2.1. Minőségi jellemzők

a) Kémiai jellemzők

Nátrium-klorid tartalom legfeljebb 4,5% (m/m)

b) Érzékszervi jellemzők

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

Állomány: Ne legyen beszáradt, túl kemény. A termék ne legyen nyomás nélkül levet engedő.

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

1.2.2. Megnevezés

Főtt sonka vagy sült sonka.

A testtájra utalni lehet.

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

A vágóállat fajtáját a sertés kivételével jelölni kell.

1.3. Formában vagy bélben hőkezelt sonkák

Különböző átmérőjű bélbe vagy formába töltött készítmények. Húspépbe ágyazott, legalább 15 mm-es-egybefüggő pácolt húsmozaiákat tartalmazó, főzéssel vagy füstölés utáni főzéssel vagy sütéssel készült termékek. A húsmozaiak pácolt ín nélküli marhahús, és/vagy íntalanított és zsírtalanított baromfihús és/vagy ín és kötőszöveti hártya nélküli sertéshús lehet. A hústartalom a késztermékre vonatkoztatva legalább 55%.

1.3.1. Minőségi jellemzők

a) Kémiai jellemzők

Fehérjetartalom	legalább	15,0% (m/m)
Víztartalom	legfeljebb	77,0% (m/m)
Zsírtartalom	legfeljebb	9,0% (m/m)
a szalonnával fedett és csülöksonka termékénél	legfeljebb	15,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	3,5% (m/m)

b) Érzékszervi jellemzők

A termék tetszetős külső megjelenésű, jellegének megfelelő színű, illatú, állományú.

Állománya ne legyen túl puha, túl kemény, gyengén főtt, vagy rágós.

A csomagolt termék ne legyen sérült, szennyezett, vagy zsírkiválásos.

1.3.2. Megnevezés

Sonka

A vágóállat fajtáját a sertés kivételével jelölni kell.

A megnevezésben a sonka szó használható csülökhús felhasználása esetén is.

2. SZALÁMIK

Különböző (legalább 40 mm) átmérőjű, természetes vagy mesterséges burkolatba töltött készítmények, amelyek nemespenésszel vagy egyéb anyaggal bevontak (pl. mártómasszába mártottak, porozottak) vagy bevonat nélküliek, szárításos érleléssel vagy gyorsított szárításos érleléssel, sertés és/vagy baromfi, és/vagy marha és/vagy egyéb vágóállatok húsból és gyártási szalonna alapanyagból és/vagy marhafaggyúból készülnek, jelleg- és ízki alakító anyagok felhasználásával.

Metszéspapjuk különböző aprítottságú, egyenletesen elkevert legalább 2 mm-es hús- és szalonna/vagy faggyú mozaikokból, esetenként durván őrölt fűszerszemcsékből áll. Tartósításukat füstöléssel és/ szárításos érleléssel végzik, hőkezelést nem kapnak.

A termékcsoport az alkalmazott érlelési eljárás szerint két alcsoportra osztható

2.1. Szárításos érleléssel készült penészes vagy penészmentes szalámik

2.1.1. Minőségi jellemzők

a) Kémiai jellemzők

Víz-fehérje hányados	legfeljebb	1,5
Húsfehérje-tartalom	legalább	18,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	5,0% (m/m)
Vízaktivitás (a_w)	legfeljebb	0,91

b) Érzékszervi jellemzők

A termék legyen tetszetős megjelenésű, vágásérett. Penészes vagy bevont termék esetén egyenletesen borított. Egyenletesen, de termékfajtánként változó méretben aprított és kevert hús- és szalonnaszemcsékből (faggyú) álló, jól szeletelhető, tömör állományú termék.

2.1.2. Megnevezés

Szalámi, kiegészítve az érlelésre történő utalással

2.2. Érlelés-szabályozóval készült penészes vagy penészmentes szárított szalámik

2.2.1. Minőségi jellemzők

a) Kémiai jellemzők

Víz-fehérje hányados	legfeljebb	1,9
Húsfehérje-tartalom	legalább	16,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	5,0% (m/m)
Vízaktivitás (a _w)	legfeljebb	0,95
pH (vágásérettségkor)		4,8 és 5,3 között

b) Érzékszervi jellemzők

A termék legyen tetszetős megjelenésű, vágásérett. Penészes vagy bevont termék esetén egyenletesen borított. Egyenletesen, de termékfajtánként változó méretben aprított és kevert hús- és szalonnaszemcsékből (faggyú) álló, jól szeletelhető, tömör állományú termék. A termék íze jellegének megfelelően enyhén savanykás lehet.

2.2.2. Megnevezés

Szalámi, kiegészítve az érlelésre történő utalással

3. ÉRLELT KOLBÁSZOK

Különböző (legalább 24 mm) átmérőjű, természetes vagy mesterséges burkolatba töltött, különböző szemcseméretűre aprított marha és/vagy sertés és/vagy baromfi és/vagy más vágóállat és/vagy gépi csontozású hús, továbbá szalonna alapanyag vagy baromfisziradék vagy marhafaggyú továbbá jelleg- és ízki alakító anyagok felhasználásával készült termékek. Metszéspajuk különböző aprítottságú, egyenletesen elkevert (minimum 2 mm) hús- és szalonna/vagy faggyú mozaikból áll. Tartósításukat füstöléssel, majd azt követő szárítással érleléssel végzik. A szárítás idejétől függően félszáraz vagy száraz kolbászról beszélünk.

A termékcsoport az alkalmazott eljárások szerint két alcsoportra osztható.

3.1. Szárításos érleléssel készült kolbászok

3.1.1. Minőségi jellemzők

a) Kémiai jellemzők

Víz-fehérje hányados	legfeljebb	1,9
Zsír-fehérje hányados	legfeljebb	3,0
Húsfehérje-tartalom	legalább	16,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	5,0% (m/m)
Vízaktivitás (a _w)	legfeljebb	0,91

b) Érzékszervi jellemzők

A termék tetszetős megjelenésű, penészes vagy bevont termék esetén egyenletesen borított. Egyenletesen, de termékfajtánként változó méretben aprított és kevert hús- és szalonnaszemcsékből (faggyú) álló, jól szeletelhető, tömör állományú húskészítmény.

3.1.2. Megnevezés

Kolbász, kiegészítve az érlelésre történő utalással

3.2. Érlelés-szabályozóval készült kolbászok

3.2.1. Minőségi jellemzők

a) Kémiai jellemzők

Víz-fehérje hányados félszáraz kolbász	legfeljebb 2,1
Víz-fehérje hányados száraz kolbász	legfeljebb 1,9
Zsír-fehérje hányados félszáraz kolbász	legfeljebb 2,5
Zsír-fehérje hányados száraz kolbász	legfeljebb 2,7
Húsfehérje-tartalom	legalább 15,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb 5,0% (m/m)
Vízaktivitás (a_w)	legfeljebb 0,95
pH	4,8 és 5,3 között

b) Érzékszervi jellemzők

A termék tetszetős megjelenésű, egyenletesen, de termékfajtánként változó méretben aprított és kevert hús- és szalonnaszemcsékből (faggyú) álló, jól szeletelhető, kissé puha állományú termék. A termék íze jellegének megfelelően enyhén savanykás lehet.

3.2.2. Megnevezés

Kolbász, kiegészítve az érlelésre történő utalással

4. FELVÁGOTTAK

Különböző, de legalább 40 mm átmérőjű, természetes, vagy mesterséges bélbe töltött homogén húspépbe ágyazott hús és/vagy szalonna mozaikokat tartalmazó, jelleg- és ízki alakító anyagok felhasználásával készült, főzéssel, füstöléssel tartósított, esetlegesen szárítással utóérlelt, jól szeletelhető húskészítmények.

4.1.1. Minőségi jellemzők

		Utóérlelés nélkül	Utóérlelt
a) Kémiai jellemzők			
Fehérjetartalom	legalább	12,0%	16,0% (m/m)
Víztartalom	legfeljebb	75,0%	49,0% (m/m)
Zsírtartalom	legfeljebb	35,0%	45,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	2,5%	3,5% (m/m)

b) Érzékszervi jellemzők

Tömör, rugalmas állomány. Egyenletes, világos rózsaszín szín.

A vágásfelületen húspépbe ágyazott különböző szemcseméretű azonos, vagy különböző húsból és/vagy szalonna alapanyagból álló mozaikos szerkezet látható.

A burkolat sima.

A szárítással történt utóérlelés esetében a burkolat enyhén ráncos.

4.1.2. Megnevezés

Felvágott

C rész TERMÉKEK

1. Párizsi

Legalább 55 mm átmérőjű, természetes, vagy műbélbe töltött húspépet tartalmazó, főzéssel hőkezelt, füstölt, (vízgőzzáró műbélbe töltött termék esetén) füstötlen, vagy füst ízesítésű homogén metszésalapú, jól szeletelhető készítmény. A hústartalom a késztermékre vonatkoztatva legalább 40%.

1.1. Minőségi jellemzők

a) Kémiai jellemzők

Fehérjetartalom	legalább	10,0% (m/m)
Víztartalom	legfeljebb	71,0% (m/m)
Zsírtartalom	legfeljebb	23,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	2,5% (m/m)

b) Érzékszervi jellemzők

Alak, méret: Egyenletes hengeres alakú, két végén elkeskenyedő. Átmérője legalább 55 mm.

Burkolat: A burkolat ép, sima, tiszta, a végeknél 10 mm-nél nagyobb folyadék-, légszírás nincs.

Állomány, szerkezet, metszésalap: A rúd állománya rugalmas, jól szeletelhető, a metszésalap homogén állományú, 10 mm-nél nagyobb légüreg nem, legfeljebb csak néhány kisebb látható. Nem tartalmaz 3 mm-nél nagyobb ín- és kötőszöveti hártadarabot, legfeljebb néhány 1-2 mm-es méretű tartalmazhat. A szelet első harapás után se nem puha, se nem kemény, jól összeáll, rágási maradék nincs.

Szín, íz, illat: A metszésalap egyenletes világos rózsaszínű. A fűszereloszlás egyenletes. A főtt húspép íze mellett borsíz érezhető, de idegen és mellékízek nem érezhetők. Kellemesen sós ízű. A főtt húspép és a bors illata érezhető, idegen szagok nem érezhetők. Füstölt termékek esetében füstíz és -illat is érezhető.

1.2. Megnevezés

Párizsi

2. Krinolin

Legalább 32 mm átmérőjű, természetes, vagy műbélbe töltött húspépet tartalmazó, főzéssel hőkezelt, füstölt, (vízgőzzáró műbélbe töltött termék esetén) nem füstölt, vagy füst ízesítésű készítmény. A hústartalom a késztermékre vonatkoztatva legalább 40%.

2.1. Minőségi jellemzők

a) Kémiai jellemzők

Fehérjetartalom	legalább	10,0% (m/m)
Víztartalom	legfeljebb	71,0% (m/m)
Zsírtartalom	legfeljebb	23,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	2,5% (m/m)

b) Érzékszervi jellemzők

Alak, méret: Egyenletes vastagságú, az átmérő legalább 32 mm.

Burkolat: A burkolat ép, sima, tiszta, alatta és a végeknél 10 mm-nél nagyobb folyadék-, lég- és zsírsák nincs. Természetes bél felhasználása esetén a faggyúerezet a felület 15%-ánál nagyobb területen nem látható.

Állomány, szerkezet, metszéslap: Állománya rugalmas. A metszéslap homogén állományú, 5 mm-nél nagyobb légüreg nem, legfeljebb csak néhány kisebb látható. Nem tartalmaz 3 mm-nél nagyobb ín- és kötőszöveti hártadarabot, legfeljebb néhány 1-2 mm-es méretű tartalmazhat. Első harapás után se nem puha, se nem kemény, jól összeáll, rágási maradék nincs.

Szín, íz, illat: A metszéslap egyenletes világos rózsaszínű. A fűszereloszlás egyenletes. A főtt húspép íze mellett bors-, fokhagyma- és fűszerpaprikaíz érezhető, de idegen és mellékízek nem érezhetők. Kellemesen, enyhén sós ízű. Illatában a főtt húspép, a bors, a fokhagyma és a fűszerpaprika illata érezhető, idegen szagok nem érezhetők. Füstölt termékek esetében ízében és illatában a füst érezhető.

2.2. Megnevezés

Krinolin

3. Virsli

Legfeljebb 30 mm átmérőjű, természetes, vagy műbélbe töltött húspépet tartalmazó, főzéssel hőkezelt, füstölt, (vízgőzzáró műbélbe töltött termék esetén) füstöletlen, vagy füst ízesítésű homogén metszéslapú készítmény. A hústartalom a késztermékre vonatkoztatva legalább 40%.

3.1. Minőségi jellemzők

a) Kémiai jellemzők

Fehérjetartalom	legalább	10,0% (m/m)
Víztartalom	legfeljebb	70,0% (m/m)
Zsírtartalom	legfeljebb	25,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	2,5% (m/m)

b) Érzékszervi jellemzők

Alak, méret: Egyenletes vastagságú, az átmérő legfeljebb 30 mm.

Burkolat: A burkolat sima, tiszta, alatta 5 mm-nél nagyobb zsírsák nem látható.

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, legfeljebb csak néhány kisebb látható. Nem tartalmaz 3 mm-nél nagyobb ín- és kötőszöveti hártadarabot, legfeljebb néhány 1-2 mm-es méretű tartalmazhat. Rágás után jól összeálló, melegen lédús, rágási maradék nincs.

Szín, íz, illat: A metszéslap egyenletes világos rózsaszínű. A fűszereloszlás egyenletes. A főtt húspép íze mellett bors- és paprikaíz érezhető, de idegen és mellékízek nem érezhetők. Kellemesen, enyhén sós ízű. Illatában a főtt húspép, a bors és a fűszerpaprika illata érezhető, idegen szagok nem érezhetők. Füstölt termékek esetében ízében és illatában a füst érezhető.

3.2. Megnevezés

Virslí

4. Zala felvágott

Legalább 90 mm átmérőjű, természetes, vagy műbélbe töltött homogén húspépbe egyenletesen elosztott 12-18 mm szemcseméretűre aprított, pácolt sertéshús mozaikokat tartalmazó, főzéssel hőkezelt, füstölt, vagy füstötlen, jól szeletelhető készítmény. A hústartalom a késztermékre vonatkoztatva legalább 50%.

4.1. Minőségi jellemzők

a) Kémiai jellemzők

Fehérjetartalom	legalább	12,0% (m/m)
Víztartalom	legfeljebb	69,0% (m/m)
Zsírtartalom	legfeljebb	23,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	2,5% (m/m)

b) Érzékszervi jellemzők

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

Burkolat: Ép, sima, tiszta, a végeknél 10 mm-nél nagyobb folyadék-, lég- és zsírzsák nincs.

Állomány, szerkezet, metszésalap: A rúd állománya rugalmas, se nem puha, se nem kemény. A rúd 5 különböző helyéről származó metszésalapokon legalább 4-4 húsmozaik legyen. Metszésalapján látható zsírszöveti rész nincs. A pép homogén, a húsrészek mérete 12-18 mm. 10 mm-nél nagyobb légüreg nem, legfeljebb néhány kisebb látható. Nem tartalmaz 3 mm-nél nagyobb ín- és kötőszöveti hártadarabot, legfeljebb néhány 1-2 mm-es méretűt tartalmazhat. A szelet első harapás után se nem puha, se nem kemény, nem rágós, jól összeálló.

Szín, íz, illat: A metszésalap egyenletes világos rózsaszínű. A fűszereloszlás egyenletes. A főtt hús íze mellett bors- és fokhagymaíz érezhető, de idegen és mellékízek nem érezhetők. Kellemesen, enyhén sós ízű. A főtt hús, a bors és a fokhagyma illata érezhető, idegen szagok nem érezhetők.

4.2. Megnevezés

Zala felvágott

5. Nyári turista felvágott

Legalább 60 mm átmérőjű, természetes bélbe, vagy műbélbe töltött húspépbe egyenletesen elosztott 6-8 mm szemcseméretűre aprított marhahúst és/vagy sertéshúst, és szalonna alapanyagot tartalmazó, főzéssel hőkezelt, füstölt, utóérlelt, jól szeletelhető készítmény. A hústartalom a késztermékre vonatkoztatva legalább 65%.

5.1. Minőségi jellemzők

a) Kémiai jellemzők

Fehérjetartalom	legalább	16,0% (m/m)
Víztartalom	legfeljebb	49,0% (m/m)

Zsírtartalom	legfeljebb	45,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	3,5% (m/m)

b) Érzékszervi jellemzők

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

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

Állomány, szerkezet, metszésalap: A rúd állománya se nem puha, se nem kemény. A mozaikos elemek mérete 6-8 mm, elrendezésük egyenletes. Nem tartalmaz 10 mm-nél nagyobb légüregtet és 6 mm-nél nagyobb ín-, kötőszöveti hártadarabot, legfeljebb néhány kisebbet tartalmazhat. A szelet első harapás után se nem puha, se nem kemény, nem rágós, rágási maradék nincs. Felületi elváltozás nélkül szeletelhető.

Szín, íz, illat: A metszésalap összhatásában világosvörös színű. A fűszereleszlás egyenletes. Az érlelt főtt hús íze mellett füst-, bors-, fokhagyma-, paprika- és szegfűborsíz érezhető, de idegen és mellékízek nem érezhetőek. Kellemesen, enyhén sós ízű. A főtt hús és a fűszerek illata érezhető, idegen szagok nem érezhetőek.

5.2. Megnevezés

Nyári turista felvágott, nyári turista

6. Csemege debreceni

22-32 mm átmérőjű sertésvékonybélbe, vagy emészthető műbélbe töltött húspépet, valamint 6-8 mm szemcseméretűre aprított marha és/vagy sertéshúst és/vagy baromfihúst és szalonna alapanyagot tartalmazó, legfeljebb 15 cm hosszú készítmény. Tartósítását füstöléssel és főzéssel végzik. A hústartalom a késztermékre vonatkoztatva legalább 45%.

6.1. Minőségi jellemzők

a) Kémiai jellemzők

Fehérjetartalom	legalább	11,0% (m/m)
Víztartalom	legfeljebb	62,0% (m/m)
Zsírtartalom	legfeljebb	35,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	2,5% (m/m)

b) Érzékszervi jellemzők

Alak, méret: 22-32 mm átmérőjű termék.

Burkolat: A burkolat sima, sérüléstől, szennyeződéstől mentes.

Állomány, metszésalap: Tömötten rugalmas, jól összeálló. A metszésalapon 6-8 mm nagyságú hús- és szalonnaszemcsék láthatók húspépbe ágyazva. 3 mm-nél nagyobb ín és kötőszöveti hártya darabokat nem tartalmazhat.

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

6.2. Megnevezés

Csemege debreceni

7. Parasztkolbász

25-38 mm átmérőjű, természetes bélbe vagy emészthető műbélbe töltött, 4-8 mm szemcseméretűre aprított sertés és/vagy marhahúst, szalonna alapanyagot és húspépet tartalmazó, füstölt, szárított készítmény.

7.1. Minőségi jellemzők

a) Kémiai jellemzők

Víz-fehérje hányados	legfeljebb	1,9
Zsír-fehérje hányados	legfeljebb	3,0
Húsfehérje-tartalom	legalább	16,0 %
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	5,0% (m/m)
Vízaktivitás (a_w)	legfeljebb	0,91

b) Érzékszervi jellemzők

Alak, méret: 25-38 mm átmérőjű bélbe töltött termék.

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

Állomány, metszéslap: Tömör, rugalmas, jól összeálló, jól szeletelhető, nem rágós. A metszéslapon húspépbe ágyazott 4-8 mm nagyságúra aprított hús- és szalonnaszemcsék láthatók egyenletes eloszlásban.

Szín, illat, íz: A burkolat barnászvörös színű, a metszéslap színét a paprika határozza meg. Füstölt, kellemesen fűszeres illatú, harmonikus ízhatását a bors, a paprika és a fokhagyma adja.

7.2. Megnevezés

Parasztkolbász

8. Téliszalámi

Legalább 40 mm átmérőjű természetes, vagy vízgőzáteresztő műbélbe töltött 2-4 mm szemcseméretűre aprított, egyenletesen elkevett sertéshúst és szalonna alapanyagot tartalmazó, füstölt, szárítással érlelt készítmény. Tömör állományú, jól szeletelhető, felülete szürkésfehér nemespenésszel egyenletesen fedett.

8.1. Minőségi jellemzők

a) Kémiai jellemzők

Víz-fehérje hányados	legfeljebb	1,3
Zsír-fehérje hányados	legfeljebb	2,6
Húsfehérje-tartalom	legalább	18,0% (m/m)
Nátrium-klorid-tartalom	legfeljebb	5,0% (m/m)
Vízaktivitás (a_w)	legfeljebb	0,91

b) Érzékszervi jellemzők

Alak, méret: Egyenletes vastagságú, legalább 40 mm átmérőjű, hengeres formájú, a felfüggesztésnek megfelelő végen elkeskenyedő, az ellenkező végen pedig legömbölyödő termék. A rúdhossz a töltési méretnek megfelelő (mini, turista, midi, normál).

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

Állomány, metszészlap: Tömör, rugalmas, jól összeálló, jól szeletelhető, vágásérett, nem túl kemény. A metszészlapon barnásvörös sertéshús- és fehér szalonnaszemcsék láthatók egyenletes eloszlásban.

Szín, illat, íz: A burkolatot jellegzetes szagú, fehér, szürkésfehér nemespenész-bevonat borítja. A metszészlap kellemesen füstölt, fűszeres illatú. Ízét a felhasznált fűszerek, a füst és az érlelés során képződött nemespenész harmóniája adja.

8.2. Megnevezés

Téliszalámi

9. Parasztsonka

Bőrrel és szalonnával fedett, megfelelően formázott sertéscomb, vagy lapocka, amelyről a lábat, valamint a combból a faroktő- és medencecsontot (keresztcsont), a lapockából a lapockacsontot (lapátcsont) és porcot vagy az egész csontot eltávolították. A szalonna vastagsága legfeljebb 2 cm, a hús-szalonna arány legalább 4:1. Sózással, pácolással és füstöléssel tartósítják. Egészben vagy darabban forgalmazzák.

9.1. Minőségi jellemzők

a) Kémiai jellemzők

Nátrium-klorid-tartalom, füstölt nyers húsok esetében, legfeljebb 7,0% (m/m).

b) Érzékszervi jellemzők

Alak: Bőrrel és szalonnaréteggel fedett, a combra, illetve a lapockára jellemző alakú, megfelelően formázott.

Állomány: A nyers pácolt és füstölt sonkára jellemző puhaságú, tömötten rugalmas, kissé rágós, jól szeletelhető.

Szín, íz, illat: A bőrös és a húsos rész egyenletes vörösesbarna, a szalonnás rész világos sárgásbarna színű. Ízében, illatában a só és a füst érződik.

9.2. Megnevezés

Parasztsonka

Utalni kell a darabolásra.

10. Angolszalonna

Téglatest alakúra formázott, 4-12 cm vastag, 8-15 cm széles, 20-40 cm hosszú, bőrös, vagy bőr nélküli szalonnás karaj alapanyagból álló, sózással, pácolással és füstöléssel készült termék.

10.1. Minőségi jellemzők

a) Kémiai jellemzők

Nátrium-klorid-tartalom legalább 1,5% (m/m) de legfeljebb 7,5% (m/m)

b) Érzékszervi jellemzők

Alak méret: Egyenletes vastagságú téglatest, tiszta felületű.

Állomány, szerkezet: A darab állománya se nem puha, se nem kemény, húsos része a pácérett füstölt húsrá, szalonnás része az érett szalonnára jellemző. A termék keresztmetszetének legalább 60%-a húsos rész.

Metszészlap, szín, íz, illat: A metszészlapon a szalonnás rész fehér, a húsos rész vöröses, vagy rózsaszín. Jellegzetes enyhén sós, füstölt ízű és illatú.

10.2. Megnevezés

Angolszalonna

11. Sütnivaló kolbász

Sertésvékonybélbe, juhbélbe vagy emészthető műbélbe töltött húskészítmény, amely egyenletesen aprított 4-6 mm-es szemcsézettségű sertéshús és/vagy baromfi-hús és szalonna alapanyagok valamint jelleg és íz kialakító anyagok felhasználásával készül. Sóval tartósított nyers termék, fogyasztása előtt sütés szükséges. A hústartalom a késztermékre vonatkoztatva legalább 50%.

11.1. Minőségi jellemzők:

a) Kémiai összetétel:

Fehérjetartalom	legalább	12,0 % (m/m)
Víz tartalom	legfeljebb	60,0 % (m/m)
Zsírtartalom	legfeljebb	35,0 % (m/m)
Nátrium-klorid tartalom	legfeljebb	3,5 % (m/m)

b) Érzékszervi tulajdonságok

Alak, méret: A sertésvékonybélnek vagy emészthető műbélnek megfelelő átmérőjű pározott vagy folyamatos töltésű.

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

Állomány: Puha, jól összeálló.

Szín, illat, íz: Paprikától pirosra színezett hús és szalonnaszemcsék jellemzik, dominánsan paprika illatú; a felhasznált fűszerek íze érezhető.

11.2. Jelölés

Megnevezés:

Sütnivaló kolbász

Egyéb jelölés:

A „fogyasztása előtt sütés szükséges” szöveget is fel kell tüntetni.

12. Natúr libamáj, natúr kacsamáj

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

12.1. Minőségi jellemzők

a) Kémiai jellemzők

Nátrium-klorid-tartalom legfeljebb 2,0%

b) Érzékszervi jellemzők

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.

Állomány, szerkezet: A hízottmájra jellemző, kellően puha, jól szeletelhető.

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

12.2. Megnevezés

Natúr libamáj

Natúr kacsamáj

13. Libamájblokk, kacsamájblokk

Szalonnával bélelt, vagy béleletlen, formába töltött, a szalonnánélküli részben a májmasszában és a látható májdarabokkal együtt legalább 85% libamájat vagy kacsamájat tartalmazó, hőkezeléssel tartósított májkészítmény.

13.1. Minőségi jellemzők

a) Kémiai jellemzők a szalonnánélküli részben

Fehérjetartalom legalább 7,0%

Nátrium-klorid-tartalom legfeljebb 2,0%

b) Érzékszervi jellemzők

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.

Állomány, szerkezet: Kellően puha, a májmasszában halvány drapp/rózsaszínű májdarabok találhatóak. Nem széteső, jól szeletelhető.

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

13.2. Megnevezés

Libamájblokk (csak libamáj felhasználása esetén)

Kacsamájblokk (csak kacsamáj felhasználása esetén)

Ízesített termék esetén az ízesítésre a termék megnevezésében utalni kell, pl. Tokaji aszús libamájblokk; Libamájblokk szarvasgombával