

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Codex Alimentarius Hungaricus

2-201 számú irányelv

(régi 2-61 számú irányelv)

Malomipari termékek

Milled products

I. Általános előírások

1. Ezen irányelv az élelmiszerekről szóló 2003. évi LXXXII törvény 17. § (2) bekezdésének b) pontja alapján a malomipari termékekre vonatkozó ajánlott irányelveket tartalmazza. Célja a gazdaság szereplőinek segítése azzal, hogy leírja e termékekkel kapcsolatban kialakult magyar szokásokat és az ezekből következő fogyasztói elvárásokat.

2. Az irányelv a búzaőrlemények, a rozsőrlemények, a kukoricaőrlemények, a hántolt rizsek és a hántolt borsók leírásait tartalmazza.

3. Nem tárgya az irányelvnek a hozzáadott vitaminokat, ásványi anyagokat és egyéb táplálkozási és fiziológiai hatású anyagokat, továbbá egyéb gabona lisztjét keverékként tartalmazó búzaőrlemény, rozsőrlemény, kukoricaőrlemény.

4. *A fogyasztók valóságú tájékoztatása érdekében – az élelmiszerekről szóló 2003. évi LXXXII törvény 10. § (2) bekezdése, valamint az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II. 28.) FVM-ESZCSM-GKM együttes rendelete 6. § (2) bekezdése alapján – ezen irányelvben szereplő megnevezések nem használhatók olyan termékekre, amely az irányelvnek a megnevezéshez tartozó leírásától eltér.*

II. Fogalommeghatározások

1. **Anyarozs (bábfog, varjúköröm, *Claviceps purpurea*):** a tömlősgombák osztályához tartozó, elsősorban rozson élő gombafaj, illetve a gomba áttelelő alakja, szkleróciuma.
A szklerócium 1-3 cm hosszú, lilásvörös színű, görbült képződmény, amely a kalászban a szem helyén keletkezik. Már kis mennyiségben (0,2 tömegszázalék felett) mérgezést okoz. Gyógyászati alapanyag.
2. **Apró törmelék:** a meghatározott méretek közötti törmelékszemek.
3. **Csiszolt szem:** az a rizsszem, amelynek ezüsthártyáját és csiráját eltávolították.
4. **Csökkent értékű magvak:** azok a magvak, amelyek az adott termények esetében élelmezési, takarmányozási vagy ipari célra korlátozottan használhatók fel.
5. **Darabos törmelék:** a meghatározott lyukméretű rostán fennmaradó, fél vagy annál kisebb mag. Rizs esetén a rostán átesett meghatározott méretű szemek is idetartoznak.
6. **Előhántolt rizs (cargo):** a héjtalán (pelyva nélküli), az ezüsthártyában lévő rizs.

7. **Elszíneződött mag:** a mag jellemző színétől eltérő színű mag.
Az a hántolt rizsszem, amelynek magállománya (romlás vagy egyéb károsodás következtében) sárgás, barnás, vöröses színváltozást mutat.
Az a száraz borsó szem, amely magfelületének negyed- vagy annál nagyobb részén az alapszíntől eltérő színű.
8. **Esésszám:** a gabonaliszt vagy a teljes őrlemény vizes szuszpenziójának forrásban levő vízfürdőben, a jelen levő alfa-amilázok hatására bekövetkező keményítőelfolyósodás mértékét (intenzitását) kifejező minőségi jellemzője.
9. **Éretlen mag:** az a mag, amelyben a természetes összetevők felépítése nem fejeződött be, színe a mag beérési állapotánál korábbi szakasznak megfelelő, a mag jellegétől függően zöldes vagy vöröses, illetve a mag természetes színénél világosabb.
10. **Farinográf (Valorigráf):** dinamikus elven működő, reológiai mérőműszer, a búzaliszt jellegzetes sütőipari tulajdonságainak meghatározására.
11. **Fényezés:** a csiszolt rizs felületének bevonása talkum és glükózsirup adagolásával, lassú forgású fényeződobokban.
12. **Gipszes rizsszem:** az a hántolt rizsszem, az apró törmelék kivételével, amely a szem egész állományában lisztes elszíneződést mutat, nem áttetsző, nem üveges.
13. **Hántolás:** a rizs és a borsó héjának és magbelső részének szétválasztása különböző hántológépekkel, lehetőleg minimális liszt- és törmelék képződés mellett. Az így kapott magbelsőből további felületkezelő és finomító eljárásokkal emberi fogyasztásra alkalmas hántolt terméket állítanak elő.
14. **Idegen szag:** minden olyan szag, amely a termény vagy a termék természetes szagától eltér, ezek
 - erjedt szag: a szénhidrátok alkoholos erjedésekor keletkező szagelváltozás;
 - savanyú szag: a terményben végbemenő savas (tejsavas, ecetsavas, vajsavas) erjedés következtében fellépő szagelváltozás;
 - fülledt szag: a penészgombák anyagcseretermékei által okozott enyhe szag;
 - dohos szag: a fülledt szagnál erősebb, jellegzetes, kellemetlen szag;
 - avas szag: a terményben (termékben) lévő zsiradék oxidatív változásának következtében előállt szagelváltozás;
 - egyéb idegen szag: pl. vegyszerszennyezés, ásványiolaj-szennyezés, más magvaktól átvett (pl. somkóró) idegen szag.
15. **Idegen szerves anyag:** minden, a termékben előforduló, annak jellegétől, összetételétől idegen, nagytartalom nélkül szemmel látható szerves anyag, anyagrész, maradvány.
16. **Jellegminta:** országos szervezés keretében előállított, a szemmel érzékelhető tulajdonságok megítélésére szolgáló, összehasonlító lisztminta (búza és rozs). Előállítását és forgalmazását a Magyar Gabonafeldolgozók, Takarmánygyártók és Kereskedők Szövetsége szervezi. A jellegmintákat a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság érintett szakbizottságainak tagjaiból álló bizottság bírálja el, és a Malomipari Termékek Szakbizottságának elnöke hagyja jóvá.
17. **Kártevővel fertőzött termény:** az a termény vagy termék, amely a gyártás során vagy a raktározás alatt élő vagy elhalt kártevő bármely fejlődési alakját vagy anyagcseretermékét tartalmazza.

18. **Kondicionálás:** őrlés előtti előkészítés, a termény nedvességtartalmának a technológiához illeszkedő értéken való tartása.
19. **Lisztes szem:** az a szem, amelynek szerkezete laza, a magbelső szemcséi között levegő van. Ideszámít az 1/4 részben vagy annál kevésbé üveges búzamazag. A durumbúza lisztes, ha az üvegeesség nem 100%-os. A hántolatlan rizsszem akkor lisztes, ha a törési felületének több, mint 50%-a lisztes; a hántolt rizs akkor, ha a fehér lisztes színeződés a szem teljes törési felületére kiterjed.
20. **Lisztmentes rizs:** az a hántolt rizs, amely a 0,63 mm nyílású szitán áteső részt nem tartalmazza.
21. **Magbelső (endospermium):** a gabonafélék héj alatti szövete, amely tartalék tápanyagokat tartalmaz.
22. **Mérgező magvak:** az egészségre káros, természetes kémiai anyagokat (pl. alkaloidokat) tartalmazó gyommagvak.
23. **Nedves sikér:** a búzaliszt 2%-os NaCl-oldattal készített tészájából, meghatározott feltételek közötti kimosás után visszamaradt, főként gliadinból és gluteninből álló, képlékeny, rugalmas anyag.
24. **Őrlés:** az a tisztító, aprító és osztályozó malomipari műveletsorozat, amelynek célja a gabonaszem két fő alkotójának, a héjnak és a magbelsőnek a lehető legtökéletesebb szétválasztása.
25. **Peremsérült borsó:** a gépi úton végzett felezés következtében megsérült, kicsorbult peremű borsó.
26. **Savfok:** a kenyérgabonából előállított 10 g liszt vizes szuszpenziójában lévő szabad zsírsavak közömbösítéséhez szükséges 0,1 mol/l-es NaOH-oldat térfogata, cm³-ben.
27. **Sárgapigment-tartalom:** a durumbúza teljes őrleményéből, darájából extrahált sárga színanyagok spektrofotometriásan meghatározott mennyisége, mg-ban kifejezve, a kg-ban megadott szárazanyagra vonatkoztatva, az előírt módon vizsgálva.
28. **Sütőipari érték:** a búzaliszt minőségére jellemző, farinográffal vagy valorigráffal meghatározott minőségi értékszám, illetve értékcsoport.
29. **Törésmagasság:** a tört rizsszem hosszanti irányban mérhető magassága.
30. **Tört szem:** élelmezési magvak esetében azok a magvak, amelyeknek magbelsője mechanikai hatás következtében szabaddá vált.
31. **Üszögspóra:** a *Tilletia* és *Ustilago* gombafajok spórái.
32. **Vörös csíkos rizsszem:** az a hántolt rizsszem, amelyen a barnásvörös ezüsthártyacsík a csiszolás után hosszanti irányban a szem hosszának felénél nagyobb részben megmaradt.
33. **Vörös ezüsthártyájú rizsszem:** az rizsszem, amelynek ezüsthártyája vörös, vörösesbarna, de a szem belső állománya nem színeződött el.

III. Termékcsoportok

1. Búzaőrlemények

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 06.2.1.

1.1. A búzaőrlemények meghatározása, csoportosítása

A búzából malmi úton előállított, alábbi őrlemények:

a. Búzafinomliszt BL 55 (Azonosító szám: MÉ: 2-61/1/1)

Finomszemcsés őrlemény, a búzamazagszere (endospermiumra) jellemző színű, héjrészt gyakorlatilag nem tartalmaz.

b. Búzakenyérliszt, fehér BL 80 (Azonosító szám: MÉ: 2-61/1/2)

Finomszemcsés őrlemény, színe a búzamazagszere és a héj árnyalatától függ, a típusnak megfelelő mértékű finomszemcsés héjrészt tartalmaz.

c. Búzakenyérliszt, félféher BL 112 (Azonosító szám: MÉ: 2-61/1/3)

Finomszemcsés őrlemény, színe, világossága a búzamazagszere árnyalatától, a jelen lévő héjrész mennyiségétől, továbbá a búza alapszínétől függ.

d. Étkezési búzadara (Azonosító szám: MÉ: 2-61/1/4)

A búza magbelsőjének nagy szemcsés őrleménye, fehéres krémszínű, kismértékben a daraszemcsére tapadó héjat is tartalmazhat.

e. Búzarétesliszt BFF 55 (Azonosító szám: MÉ: 2-61/1/5)

A búza magbelsőjére jellemző árnyalatú, meghatározott szemcseméret-összetételű, ún. „fogós” őrlemény, a típusra jellemző, megengedett mennyiségű finomszemcsés frakció és héjrész előfordulása mellett.

f. Tésztaipari búzaliszt TL 50 (Azonosító szám: MÉ: 2-61/1/6)

A búza magbelsőjére jellemző árnyalatú, meghatározott szemcseméret-összetételű, a búzaréteslisztnél kissé „fogósabb” őrlemény, a típusra jellemző, megengedett mennyiségű finomszemcsés frakció és héjrész előfordulása mellett.

g. Graham-búzaliszt (Azonosító szám: MÉ: 2-61/1/7)

A búzára jellemző színű, megközelítően teljes kiőrlésű, széles szemcseméret-tartományban tartalmaz lisztet, továbbá nagyobb szemcseméretű héjrészeket; a gabonaszem összes alkotórészét tartalmazza (beleértve a csírat és a korpát is). A malmi előkészítés során csak a külső, szennyezett, vékony héjréteget távolítják el.

h. Teljes kiőrlésű búzaliszt (Azonosító szám: MÉ: 2-61/1/8)

A búzára jellemző színű, megközelítően teljes kiőrlésű finomszemcsés őrlemény, ami a gabonaszem összes alkotórészét tartalmazza (beleértve a csírat és a korpát is). A malmi előkészítés során csak a külső, szennyezett, vékony héjréteget távolítják el.

A Graham-búzaliszttól szemcseméretben tér el.

i. Étkezési búzakorpa (Azonosító szám: MÉ: 2-61/1/9)

Az étkezési búza terméshéját, aleuronrétegét és a csíra egy részét tartalmazza, a lisztnél nagyobb, meghatározott szemcseméret-eloszlás mellett.

j. Tésztaipari durumbúzadara (Azonosító szám: MÉ: 2-61/1/10)

A durumbúza magbelsőjére jellemző, sárgás alapszínű, nagy szemcsés őrlemény. A durumbúzára ugyancsak jellemző világos héjrészeket a típusra megengedett mértékig tartalmazhatja.

k. Durumbúzaliszt, sima (Azonosító szám : MÉ: 2-61/1/11)

A durumbúza magbelsőjére jellemző, sárgás alapszínű, finomszemcsés őrlemény, csekély mértékű, a lisztszemcsékkel azonos méretű világos héjrészt is tartalmazhat.

1.2. Felhasznált összetevők

A búzaőrlemények gyártásához a vonatkozó előírásoknak (törvény, rendelet, MÉ I. kötet), nemzeti szintű ajánlásoknak (MÉ II. kötet, szabvány), ezek hiányában a szokásos kereskedelmi követelményeknek és az étkezési célnak megfelelő minőségű közönséges búza (*Triticum aestivum*) és durumbúza (*Triticum durum*) szemtermését használják fel.

1.3. Minőségi jellemzők

1.3.1. Külső megjelenés

A búzaőrlemények a típusnak megfelelő színűek, szemcseméretűek és korpázottságúak. A közönséges búza (*Triticum aestivum*) őrleményeire a magbelső fehéres, krémalapszíne jellemző. A közönséges és a durumbúza lisztjei és darái közötti jellegzetes különbség az, hogy a durumbúza őrleményei egyenletesen sárgás alapszínűek.

Az étkezési búzakorpa héjrészecskékből áll, a héjhoz tapadó lisztszemcséket tartalmaz.

1.3.2. Érzékszervi jellemzők

A búzaőrlemények szaga és íze a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól és íztől mentes. A termék csomómentes, nem összetapadó. A búza teljes őrleménye (Graham-búzaliszt, teljes kiőrlésű búzaliszt) és az étkezési búzakorpa színe a kiinduló búzára jellemző.

1.3.3. Fizikai, kémiai jellemzők

Az 1. táblázat és az alábbiak szerint:

A búzaőrlemények esésszáma:	legalább 200 s (másodperc).
Az étkezési búzakorpa keményítőtartalma:	legfeljebb 18,0% (m/m), szárazanyag-tartalomra számítva.
A tésztaipari durumbúzadara sárgapigment-tartalma:	legalább 5,0 mg/kg, szárazanyag-tartalomra számítva.

1. táblázat

Minőségi jellemző	Búzafinomliszt BL 55	Búzakenyérliszt, fehér BL 80	Búzakenyérliszt, félféher BL 112	Étkezési búzadara	Búzarétesliszt BFF 55	Tésztaipari búzaliszt TL 50	Graham-búzaliszt	Teljes kiörlésű búzaliszt	Étkezési búzakorpa	Tésztaipari durumbúzadara	Durumbúzaliszt sima
Hamu, % (m/m) szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva	legfeljebb 0,60	0,61–0,88	0,89–1,12	–	legfeljebb 0,55	legfeljebb 0,50	1,5–2,2	1,5–2,2	–	–	–
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0	15,0	15,0	15,0	15,0	15,2	15,0	15,0	13,0	15,0	15,0
Sütőipari értéksoport farinográffal vagy valorigráffal meghatározva, legalább	B	B	B	–	–	–	–	–	–	–	–
Nedvessikér-tartalom, legalább, % (m/m)	27	28	28	–	27	26	–	–	–	28	28
Szemcseméret, mikrométer	315 µm-en 100%, 250 µm-en legalább 95% essen át	315 µm-en 100%, 250 µm-en legalább 95% essen át	315 µm-en 100%, 250 µm-en legalább 95% essen át	1250 µm- en 100%, 450 µm- en legfeljebb 10% essen át	360 µm-en 100%, 160 µm-en legfeljebb 25% essen át	400 µm-en 100%, 200 µm-en legfeljebb 15% essen át	2000 µm-en 100%, 315 µm-en legfeljebb 60% essen át	500 µm-en legalább 85%, 315 µm-en legalább 70% essen át	500 µm-en legfeljebb 20%, 200 µm-en legfeljebb 4% essen át	500 µm-en legalább 95%, 315 µm-en legfeljebb 75%, 250 µm-en legfeljebb 50%, 160 µm-en legfeljebb 10% essen át	250 µm-en 100% essen át

1.3.4. Tisztasági követelmények

A búzaőrleményekben mérgező gyommagvak őrleménye, valamint állati kártevők és maradványaik ne forduljanak elő.

A nem gabona eredetű, az előzőekben felsoroltakhoz nem tartozó összes idegen anyag megengedett legnagyobb mennyiségét az alábbi táblázat tartalmazza.

Összes idegen anyag	Étkezési búzakorpa	Egyéb búzaőrlemény	
		< 1,12 %* hamujú**	≥ 1,12 % hamujú**
Idegen, nem mérgező magőrlemény legfeljebb, % (m/m)	0,5	0,8	1.0
Homoktartalom, legfeljebb, % (m/m)	0,1	0,03	0,05
Üszögspóra-tartalom, legfeljebb, % (m/m)	0,1	0,05	0,1
Idegen szerves anyag, legfeljebb, % (m/m)	0,2	–	–

* Idetartoznak a durumbúza őrleményei is.

** A hamut szárazanyag-tartalomra kell számítani.

1.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

1.5. Jelölés

A hatályos jogszabályokban előírtak szerint.

A búzaőrlemény megnevezése 1.1. bekezdés a–k. pontjában meghatározott (az adott őrleményre megfelelő) név. Az azonosítószám nem része a megnevezésnek.

Az irányelv ezen módosítása miatt nem megfelelő jelölésű búzaőrlemény csomagolóanyagok 2008. június 1-jéig használhatók fel és az addig előállított termékek ezen időpontot követően is forgalomba hozhatóak.

1.6. Előállítási folyamat

Búzaőrleményeket szakszerűen tárolt és megfelelően előkészített (tisztított, kondicionált és pihentetett) búzából malmi őrlési eljárással állítanak elő. Eltérő előkészítést és őrlést alkalmaznak a közönséges és a durumbúza feldolgozása során.

Az őrlési folyamat célja általában a magbelső és a héjrész különválasztása, ehhez az aprító és osztályozó műveleteket meghatározott sorrendben alkalmazzák. A különböző hamujú és szemcseméretű őrleménytípusokat az őrlés során keletkező frakciók megfelelő arányú keverésével állítják elő.

A nagyobb héjtartalmú őrlemények (Graham-búzaliszt, teljes kiőrlésű búzaliszt) és az étkezési búzakorpa gyártásakor nagyobb tisztító hatást eredményező technológiát alkalmaznak.

A búzaőrlemények (lisztek és dara) színének, világosságának és korpázottságának megítélésére a gyártási folyamat során az adott típus jellegmintája szolgál.

2. Rozsőrlemények

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 06.2.1.

2.1. A rozsőrlemények meghatározása, csoportosítása

Rozsból malmi úton előállított őrlemények. Az egyes – alábbiakban felsorolt - csoportok között a magbelső és a héjrész arányától, a korpázottság mértékétől függő színbeli, árnyalati különbségek vannak.

a. Fehér rozsliszt (rozsláng) RL 60 (Azonosító szám: MÉ: 2-61/2/1)

b. Világos rozsliszt RL 90 (Azonosító szám: MÉ: 2-61/2/2)

c. Sötét rozsliszt RL 125 (Azonosító szám: MÉ: 2-61/2/3)

d. Teljes kiőrlésű rozsliszt (Azonosító szám: MÉ: 2-61/2/4)

2.2. Felhasznált összetevők

A rozsőrlemények gyártásához a vonatkozó előírásoknak (törvény, rendelet, MÉ I. kötet), nemzeti szintű ajánlásoknak (MÉ II. kötet, szabvány), ezek hiányában a szokásos kereskedelmi követelményeknek és az étkezési célnak megfelelő minőségű rozs (*Secale cereale L.*) szemtermését használják fel.

2.3. Minőségi jellemzők

2.3.1. Külső megjelenés

A rozsőrlemények színét, árnyalatát a magbelső színe és a rozshéjból eredő korparészecskék szemcsemérete és előfordulási aránya határozza meg. A közel azonos hamujú búzaliszthez képest a rozsliszt általában szürkés árnyalatú. A kisebb méretű lisztszemcsék miatt a rozsliszt – a búzaliszthez hasonlítva – könnyebben összetapad.

2.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szaga és íze a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől és szagtól mentes.

2.3.3. Fizikai, kémiai jellemzők

Az alábbi táblázat szerint.

Minőségi jellemző	RL-60	RL-90	RL-125	Teljes kiőrlésű rozsliszt
Hamu, % (m/m) szárazanyag-tartalomra számítva	legfeljebb 0,65	0,66-0,98	0,99-1,35	legalább 1,36
Savfok, legfeljebb	3,0	4,0	5,0	5,0
250 µm-en áteső rész, % (m/m)	100	100	100	legfeljebb 60
Szemcseméret	2000 µm-en áteső rész, % (m/m)	–	–	100
	400 µm-en áteső rész, % (m/m)	–	–	legfeljebb 90
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0			
Ésésszám, s	130-300			

2.3.4. Tisztasági követelmények

A rozsőrlemény ne tartalmazzon mérgező gyommagőrleményt, állati kártevőket és maradványait.

A megengedett szennyezőanyag-tartalom a következő:

Idegen, nem mérgező magórlemény, legfeljebb	1,0% (m/m)
Homoktartalom, legfeljebb	0,05% (m/m)
Üszögspóra-tartalom, legfeljebb	0,05% (m/m)
Anyarozstartalom, legfeljebb	0,1% (m/m)

2.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

2.5. Jelölés

A hatályos jogszabályokban előírtak szerint.

A rozsőrlemény megnevezése a 2.1. bekezdés a–d. pontjában meghatározott (az adott őrleményre megfelelő) név. Az azonosító szám nem része a megnevezésnek.

Az irányelv ezen módosítása miatt nem megfelelő jelölésű rozsőrlemény csomagolóanyagok 2008. június 1-jéig használhatók fel és az addig előállított termékek ezen időpontot követően is forgalomba hozhatóak.

2.6. Előállítási folyamat

Rozsőrleményeket szakszerűen tárolt és megfelelően előkészített (tisztított, kondicionált) rozból malmi őrlési eljárással állítanak elő. Különösen fontos az esetlegesen előforduló anyarozs tisztítással végzett eltávolítása. Az őrlési folyamat célja általában a magbelső és a héjrész különválasztása, ehhez az aprító és osztályozó műveleteket meghatározott sorrendben alkalmazzák. A különböző hamujú liszt típusokat az őrlés folyamán keletkező frakciók meghatározott arányú keverésével állítják elő. A rozsőrlemények színének, világosságának és korpázottságának megítélésére a gyártási folyamat során az adott típus jellemintája szolgál.

3. Hántolt rizsek

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): 06.

3.1. A hántolt rizsek meghatározása, csoportosítása

A hántolt rizsek a pelyvás maghéj eltávolítása és a barnás ezüsthártya különböző mértékű, fokozatos csiszolása, a mag esetleges fényezése után kapott félkész termékekből végzett osztályozással előállított termékek. Ebbe a termékcsoporthoz tartozik a kizárólag hántolt, ún. barna rizs is.

Nem tárgya az irányelvnek a hőkezeléssel (előfőzés, feltárás stb.) gyártott rizs.

A késztermékek a csiszolás mértéke és a törtszem-tartalom mennyisége, valamint jellegük alapján megkülönböztetve az alábbiak.

a. „A” minőségű rizs (Azonosító szám: MÉ: 2-61/3/1)

b. „B” minőségű rizs (Azonosító szám: MÉ: 2-61/3/2)

c. Barna rizs (Azonosító szám: MÉ: 2-61/3/3)

3.2. Felhasznált összetevők

A hántolt rizsek gyártásához a vonatkozó előírásoknak (törvény, rendelet, MÉ I. kötet), nemzeti szintű ajánlásoknak (MÉ II. kötet, szabvány), ezek hiányában a szokásos kereskedelmi követelményeknek és az étkezési célnak megfelelő minőségű rizsfajták (*Oryza sativa L.*) szemtermését használják fel.

3.3. Minőségi jellemzők

3.3.1. Külső megjelenés

A hántolt rizs – a kiinduló nyersanyagtól függően – lehet hosszú, közepes és rövid szemű. A rizsszem lehet üveges, áttetsző, valamint részben vagy teljesen lisztes szerkezetű. A csiszolás mértékétől, a fajtától és a termőhelytől függően a csiszolt rizs színe a világosszürkéstől (vöröses árnyalat is előfordulhat) a teljesen fehéreként ható, üvegesen áttetszőig változhat. Előfordulhatnak sárgás, barnás, vöröses árnyalatú és zöld színű csiszolt, továbbá gipszes rizsszemek is.

A termékben a tört szem – darabos és apró törmelék – mennyiségi aránya határozza meg a gyártmány minőségi besorolását. A késztermék lisztfinomságú rizsszemcséket nem tartalmaz.

A 2,4 mm-es, kerek lyukú rostán átesett, félnél nagyobb vagy egész szem nem számít törmeléknek.

Darabos törmeléknek minősül a 2,4 mm-es, kerek lyukú rostán fennmaradó, üveges, lisztmentes törmelék, amely az egész szem felének megfelelő méretű vagy annál kisebb. A 2,4 mm-es kerek lyukú rostán átesett, az egész szem felének megfelelő vagy annál kisebb olyan tört szem, amelynek törésmagassága 2,4 mm-nél nagyobb, a darabos törmelékhez tartozik.

Apró törmeléknek minősül a 2,4 mm-es kerek lyukú rostán áteső lisztmentes törmelék, amelynek törésmagassága 2,4 mm vagy annál kisebb.

3.3.2. Érzékszervi jellemzők

A hántolt rizs színe, szaga, íze a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól és íztől mentes.

3.3.3. Fizikai, kémiai jellemzők

Az alábbi táblázat szerint.

Minőségi jellemző	„A” minőségű rizs	„B” minőségű rizs	Barna rizs
Tisztaság, legalább, % (m/m)	99,8	99,7	99,7
Keverék, legfeljebb, % (m/m)	0,2	0,3	0,3
– ezen belül szervetlen keverék	0,1	0,2	0,2
Elszíneződött szem, legfeljebb, % (m/m)	0,5	1,5	–
Gipszes szem, legfeljebb, % (m/m)	2,0	5,0	–
Csiszolt szem, legfeljebb, % (m/m)	–	–	3,0
Tört szem, legfeljebb, % (m/m)	–	–	3,0
Darabos törmelék, legfeljebb, % (m/m)	9,0	15,0	–

Apró törmelék, ⁽¹⁾ legfeljebb, % (m/m)	1,5	5,0	–
Vörös ezüsthártyás szem, ⁽²⁾ legfeljebb, % (m/m)	–	–	5,0
Vörös csíkos szem, legfeljebb, % (m/m)	5,0	5,0	–
Éretlen zöld szem, ⁽²⁾ legfeljebb, % (m/m)	–	–	5,0
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (m/m)	15,0		

3.3.4. Tisztasági követelmények

A hántolt rizsek ne tartalmazzanak mérgező gyommagvakat vagy azok töredékeit, valamint állati kártevőket és maradványait.

3.5. Csomagolás

Nincs külön előírás.

3.5. Jelölés

A hatályos jogszabályokban előírtak szerint.

A hántolt rizsek megnevezése a 3.1. bekezdés a–c. pontjában meghatározott (az adott rizsre megfelelő) név. Az azonosító szám nem része a megnevezésnek.

3.6. Előállítási folyamat

A kiinduló nyersanyag szakszerűen tárolt és megfelelően előkészített (tisztított és szemméret, valamint szemforma szerint osztályozott) hántolatlan rizs. A pelyvás héj eltávolítását hántolással végzik. A hántolt szemekről (cargo) fokozatos csiszolással távolítják el az ezüsthártyát és a rizscsírát. A csiszolás közben keletkező csiszolat és tört szem különválasztására folyamatos osztályozást végeznek. Az osztályozás során kerül kiválasztásra – a technológiai folyamatban keletkező – darabos és az apró törmelékrizs.

Az ezüsthártya eltávolítását különböző mértékű csiszolással végzik, az előállítandó késztermék minőségének függvényében. A tetszetős szemformájú, üvegesen áttetsző, legnagyobb csiszolási fokozatú és minimális törtszem-tartalmú rizst fényezhetik.

Barna rizs előállítására csak hántolást és osztályozást végeznek, az ezüsthártyát nem távolítják el.

4. Kukoricaőrlemények

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint): **06.2.**

4.1. A kukoricaőrlemények meghatározása, csoportosítása

Élelmezési célra kiválasztott, megfelelő tisztaságú kukoricából malmi úton előállított, különböző szemcseméretű, alábbi őrlemények.

a. Kukoricaliszt (Azonosító szám: MÉ 2-61/4/1)

b. Kukoricadara (Azonosító szám: MÉ 2-61/4/2)

c. Kukorica-kásadara (Azonosító szám: MÉ 2-61/4/3)

⁽¹⁾ Az apró törmelék terhére a darabos törmelék több is lehet.

⁽²⁾ Az éretlen zöld szem és a vörös ezüsthártyás szem egymás terhére legfeljebb 10%-ig meg van engedve.

4.2. Felhasznált összetevők

A kukoricaőrlemények gyártásához a vonatkozó előírásoknak (törvény, rendelet, MÉ I. kötet), nemzeti szintű ajánlásoknak (MÉ II. kötet, szabvány), ezek hiányában a szokásos kereskedelmi követelményeknek és az étkezési célnak megfelelő minőségű kukorica (*Zea mais L.*) és hibridjeinek szemtermését használják fel.

4.3. Minőségi jellemzők

4.3.1. Külső megjelenés

A kukoricaőrlemények szemcsemérete a megnevezésnek megfelelő, egymástól jól elkülönülő és így szemrevételezéssel is jól megkülönböztethető legyen. A kukoricaőrlemények színe a gyártáshoz felhasznált kukorica sárga magbelsőjére jellemző. A finomszemcsés kukoricaliszt világosabb, a nagy szemcsés dara, illetve kásadara sötétebb árnyalatú. Az őrlemények a kukorica hősérülésére utaló barna szemcséktől, valamint csírarészekről, továbbá héjrészekről gyakorlatilag mentesek.

4.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szaga és íze a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől és szagtól mentes.

4.3.3. Fizikai, kémiai jellemzők

Az alábbi táblázat szerint.

Minőségi jellemző	Liszt	Dara	Kásadara
Nedvességtartalom, legfeljebb, % (<i>m/m</i>)	14,0	14,0	14,0
Nyerszír-tartalom, legfeljebb, % (<i>m/m</i>) szárazanyag-tartalomra számítva	2,3	2,0	2,0
Savfok, legfeljebb	5,0	5,0	5,0
Szemcseméret szerinti eloszlás	400 µm-en 100% essen át, 315 µm-en legalább 80% essen át.	1250 µm-en 100% essen át, 400 µm-en legfeljebb 10% essen át.	3000 µm-en 100% essen át, 1000 µm-en legfeljebb 5% essen át.

4.3.4. Tisztasági követelmények

A kukoricaőrlemény ne tartalmazzon más gabonák őrleményét, gyommagőrleményt, állati kártevőket és maradványait.

4.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

4.5. Jelölés

A hatályos jogszabályokban előírtak szerint.

A kukoricaőrlemények megnevezése a 4.1. bekezdés a–c. pontjában meghatározott (az adott őrleményre megfelelő) név az „élelmezési célra” szavakkal kiegészítve. Az azonosító szám nem része a megnevezésnek.

4.6. Előállítási folyamat

Az élelmezési célú kukoricaőrlemények gyártásához csak szakszerűen betakarított, szárított és tárolt kukoricát használnak fel. A kukorica lehetőleg repedésmentes és üveges, acélos szerkezetű legyen. Egyéb gabonamagvakat nem tartalmaz.

A kukoricafeldolgozás műveletei: tisztítás, kondicionálás, hámozás, előaprítás, csírákivonás, aprítás, osztályozás, daratisztítás meghatározott sorrendben alkalmazva.

A héj és a magbelsőrészek elválasztását szemcse nagyság és sűrűség szerinti osztályozással végzik.

Fontos, hogy az aprítás során a csíra ne sérüljön, és kiválasztása minél eredményesebb legyen.

A kukoricaőrleményeket osztályozással meghatározott szemcseméretű frakciókból állítják elő.

5. Hántolt borsók

Élelmiszer kategória (1129/2011/EU rendelet szerint):

5.1. A hántolt borsók meghatározása, csoportosítása

A hántolt borsók az étkezési célra termesztett, megfelelően előkészített sárga- és zöldborsóból hántolással és azt követő osztályozással előállított, félgömb alakú, sima felületű, egyenletesen fényezett, alábbi termékek.

a. Hántolt feles sárgaborsó (Azonosító szám: MÉ 2-61/5/1)

b. Hántolt feles zöldborsó (Azonosító szám: MÉ 2-61/5/2)

5.2. Felhasznált összetevők

A hántolt borsók gyártásához a vonatkozó előírásoknak (törvény, rendelet, MÉ I. kötet), nemzeti szintű ajánlásoknak (MÉ II. kötet, szabvány), ezek hiányában a szokásos kereskedelmi követelményeknek és az étkezési célnak megfelelő minőségű sárga- és/vagy zöldborsó (*Pisum sativum*, L.) fajtáinak termését használják fel.

5.3. Minőségi jellemzők

5.3.1. Külső megjelenés

A hántolt borsó sárga vagy zöld színű, felülete egyenletesen fényes, karcmentes. A megengedettnél több hántolatlan, más színű és peremsérült szemet, továbbá borsólisztet és héjrészt nem tartalmaz.

A termékben a darabos és apró törmelék a táblázatban meghatározott mértékben fordulhat elő.

Darabos törmelék: a 4,5 mm-es kerek lyukú rostán áteső, de a 3 mm-es kerek lyukú rostán fennmaradó törmelék borsó.

Apró törmelék: a 3 mm-es kerek lyukú rostán áteső héj és korpamentes törmelék borsó.

Más színű borsó: a sárgaborsóban előforduló zöldborsószemek, illetve a zöldborsóban előforduló sárgaborsószemek. A legfeljebb fele részben elszíneződött szemek azonos színűnek tekintendők.

5.3.2. Érzékszervi jellemzők

Szaga, íze a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen íztől és szagtól mentes.

5.3.3. Fizikai, kémiai jellemzők

Az alábbi táblázat szerint.

Minőségi jellemző	Feles sárgaborsó	Feles zöldborsó
Tisztaság, legalább, % (m/m)	99,7	99,7
Keverék, legfeljebb, % (m/m)	0,3	0,3
Ezen belül		
– szervetlen keverék, legfeljebb, % (m/m)	0,1	0,1
– szerves keverék, (a szerves keverék a szervetlen terhére több is lehet) legfeljebb, % (m/m)	0,2	0,2
Hibás és csökkent értékű hántolt borsó, legfeljebb, % (m/m)	5,0	5,0
– zsisziksúrt		
– hántolatlan	1,0	1,0
– rágott, ázott, foltos, barnult szem együtt	2,0	2,0
Más színű borsó, legfeljebb, % (m/m)	2,0	5,0
Törmelék borsó, legfeljebb, % (m/m)		
– darabos törmelék	4,0	4,0
– apró törmelék	1,0	1,0
5,0 mm-nél nagyobb méret, legalább, % (m/m)	90,0	80,0
Nedvességtartalom, legfeljebb	15,0	

5.3.4. Tisztasági követelmények

A hántolt borsó ne tartalmazzon mérgező gyommagvakat vagy azok töredékeit, valamint állati kártevőket és maradványait.

5.4. Csomagolás

Nincs külön előírás.

5.5. Jelölés

A hatályos jogszabályokban előírtak szerint.

A hántolt borsó megnevezése az 5.1. bekezdés a-b. pontjában meghatározott (az adott borsóra megfelelő) név. Az azonosító szám nem része a megnevezésnek.

5.6. Előállítási folyamat

A szakszerűen tárolt borsót hántolás előtt tisztítják, osztályozzák. A hántolást megelőzően héjszívósító kondicionálást alkalmaznak. A héj, a tört szem és a csiszolási hulladék elválasztását követően gőz hozzáadásával alakítják ki a borsó egyenletes, fényes felületét.

A készterméket nagyság szerint osztályozzák.