

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Codex Alimentarius Hungaricus

2-8711 számú irányelv

**Ecet- és
ecetsavkészítmények**

**Vinegar
and acetic acid products**

A Magyar Élelmiszerkönyv irányelveinek hatályára vonatkozó rendelkezéseket az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény és a végrehajtására kiadott 1/1996. (I. 9.) FM-NM-IKM rendelet tartalmazza.

A Magyar Élelmiszerkönyv irányelveit folyamatosan igazítják a fogyasztói igények változásaihoz, a tudomány és technika újabb eredményeihez. Ezért ezen irányelv használata előtt győződjön meg arról, hogy a szöveg időközben nem változott-e.

A változásokat a Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Értesítő Közli. Az irányelveket az MSZT Szabványbolt (Budapest IX. Üllői út 25., levélcím: Budapest Pf. 24, 1450) árusítja.

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Codex Alimentarius Hungaricus

2-8711 számú irányelv
Ecet- és ecetsavkészítmények

Vinegar and acetic acid products

1. A TERMÉKCSOPORT MEGHATÁROZÁSA

Az ecetkészítmények olyan ecetsavat tartalmazó termékek, amelyek élelmiszerek ízesítésére és tartósítására valók.

1.1. Ecet

Azonosító szám: 2-8711/1

Olyan termék, amelyet mezőgazdasági eredetű nyersanyagok kettős fermentációjával (alkoholos-ecetsavas) állítanak elő, ízesített ecet esetén pedig természetes eredetű ízesítőanyagok és/vagy engedélyezett adalékanyagok hozzáadásával.

Összes savtartalmuk ecetsavban kifejezve legalább 5,0% (m/V) [5,0 g/100 cm³].

Ecettípusok

1.1.1. Ételecet:

Mezőgazdasági eredetű finomszeszből (etil-alkohol) ecetes fermentációval, biológiai úton előállított termék.

1.1.2. Borecet

A szőlőbor ecetes fermentációjával előállított termék.

1.1.3. Gyümölcsborecet

Különböző gyümölcsök borából (a szőlőbor kivételével) ecetes fermentációval előállított termék.

1.1.4. Ízesített ecet

Ecetből (ételecet, borecet, gyümölcsborecet) ízesítőanyagok és/vagy növényi kivonatok és/vagy engedélyezett adalékanyagok hozzáadásával előállított termék.

1.2. Ecetsav

A fa száraz lepárlási termékeiből vagy szintetikus úton előállított, étkezési minőségű ecetsav, amely közvetlen fogyasztásra nem kerülhet.

Ecetsavtípusok

1.2.1. Étkezési ecetsav

Azonosító szám: 2-8711/2

Étkezési minőségű ecetsavból, szükség szerint ivóvízzel és/vagy ételeccel meghatározott töménységre hígított ecetkészítmény, amelynek ecetsavtartalma 10,0 – 15,0% (m/V).

1.2.2. Ecetsav-eszencia

Azonosító szám: 2-8711/3

Étkezési minőségű ecetsavból, szükség szerint ivóvízzel és/vagy ételeccel meghatározott töménységre hígított ecetkészítmény, amelynek ecetsavtartalma 15,5 – 20,0% (m/V).

2. FELHASZNÁLHATÓ ANYAGOK

A termék gyártásához csak a vonatkozó kötelező 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, a következőkben felsorolt anyagok használhatók fel.

2.1. Ecet

2.1.1. Alapanyagok

Finomszesz (mezőgazdasági nyersanyagból fermentációval előállított, rektifikált alkohol)
Szőlőbor
Gyümölcsbor (bogyós, egyéb gyümölcs)
Ívóvíz

2.1.2. Ízesítőanyagok

Gyümölcs- és zöldségfélék
Gyümölcslé, gyümölcssűrítvény
Fűszernövények (friss vagy szárított állapotban)
Fűszernövények kivonatai
Cukor
Méz
Konyhasó
Illóolajok
Aromák

2.1.3. Adalékanyagok

Az MÉ 1-2-89/107 számú előírás szerint.

2.1.4. Technológiai segédanyagok

Az ecetsav-baktériumok szaporodásához és növekedéséhez szükséges szerves és szervetlen anyagok (glükóz, maláta-, élesztőkivonat, foszfor-, ammónium- és káliumsók).
Szűrő- és derítőanyagok

2.2. Ecetsav típusok

Ételecet
Ecetsav
Ívóvíz

3. ELŐÁLLÍTÁSI FOLYAMAT

3.1. Előállítás

3.1.1. Ecet

Az ecetgyártás alkoholtartalmú folyadék biológiai oxidációjából áll, amelyet az ecetsav-baktériumok aerob körülmények között végeznek.

A feldolgozandó alapanyagból először úgynevezett cefrét kell készíteni, amely az ecetsav-baktériumok számára megfelelő koncentrációban tartalmaz alkoholt, ecetet és tápanyagokat.

Az alkoholtartalmú folyadék átalakítását ecetű különböző típusú fermentorban végzik. Az étলেcet fermentációja lehet rögzített sejtes és szubmerz (alámerített), amelynek során biztosítani kell az ecetsav-baktériumok számára a szükséges oxigénkoncentrációt és az optimális hőmérsékletet.

Az ecetből az ecetsav-baktériumokat és a mechanikai szennyeződések derítéssel és szűréssel távolítják el.

A termék ecetsavtartalmát ivóvízzel és/vagy ecetrel állítják be.

A kis savtartalmú, nagy extraktanyag-tartalmú ecetek mikrobiológiai stabilizálását pasztörözéssel és/vagy kén-dioxid-adagolással végzik.

3.1.2. Ecetsav típusok

A kémiai úton előállított, étkezési minőségű ecetsav savtartalmát ivóvízzel és/vagy ételecettel állítják be.

3.2. Csomagolás

A késztermék az élelmezés-egészségügyi előírásoknak megfelelő, a termékre engedélyezett edényzetbe, csomagolóanyagba tölthető.

A fogyasztói forgalomba hozatalra engedélyezett térfogatértékeket az ME 1-1-75/106 számú előírás tartalmazza.

3.3. Tárolás

Napfénytől védve tárolandó.

4. MINŐSÉGI KÖVETELMÉNYEK

4.1. Érzékszervi jellemzők

Tisztaság: tükrös, idegen anyagtól mentes; mikroorganizmusoktól származó üledéket nem tartalmaz; borecet és gyümölcsacetet esetén enyhe zavarosság meg van engedve.

Szín: az ecet típusára és az ecetsavra jellemző színárnyalat és színintenzitás; ételecet esetén színtelen vagy enyhén sárgás színárnyalat meg van engedve.

Íz, illat: az ecet és az ecetsav típusára jellemző harmonikus illat és ízhatás; idegen illat és íz nincs megengedve.

4.2. Fizikai és kémiai jellemzők

4.2.1. Általános követelmények:

Az ecetkészítmények savtartalmának értéke a névleges értéktől $\pm 0,3\%$ (m/V) térhet el.

4.2.2. Kémiai jellemzők

Minőségi jellemző	Követelmény
Maradék alkoholtartalom, legfeljebb	0,5% (V/V)
Összes kén-dioxid-tartalom, legfeljebb	170 mg/l
Fém-tartalom	az élelmezés-egészségügyi előírások szerint

Az összes savtartalomra vonatkozó előírások ecettípusonkéntként:

Ételecet, legalább	10,0% (m/V)
Borecet, legalább	6,0% (m/V)
Gyümölcsborecet, legalább	5,0% (m/V)
Ízesített ecetek, legalább	5,0% (m/V)
Étkezési ecetsav	10,0 – 15,0% (m/V)
Ecetsav-eszencia	15,5 – 20,0% (m/V)

