

# MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV (Codex Alimentarius Hungaricus)

2-85 számú irányelv  
Szárasztészták  
2. kiadás, 2006.

## 1. §

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

2. A szárasztésztá gabonafélék őrleményeiből, vízzel, tojással vagy anélkül, esetleg egyéb anyagok felhasználásával, keveréssel, gyúrással, formázással és szárítással előállított élelmiszer. A termékek különböző formában, csomagolva, főzésre készen kerülnek forgalomba.

2. Ezen irányelvnek nem tárgya a friss tészták (szárítás nélküli, töltött, hűtött) termékcsoportja.

## 2.§

### A szárasztészták csoportosítása

#### 1. Összetétel szerint

- 1.1. **Tojás nélküli szárasztésztá:** *Triticum aestivum*<sup>1</sup> vagy *Triticum aestivum*<sup>1</sup> és *Triticum durum*<sup>2</sup> őrleményeiből tojás nélkül, ivóvíz felhasználásával készült termék.  
Azonosító szám: MÉ 2-85/1
- 1.2. **Tojásos szárasztésztá:** *Triticum aestivum* vagy *Triticum aestivum* és *Triticum durum* őrleményeiből legalább 1db/szárasztésztá kilogramm teljes tojást vagy annak megfelelő tojáskészítményt tartalmazó, ivóvíz felhasználásával készült termék.  
Azonosító szám: MÉ 2-85/2
- 1.3. **Durum szárasztésztá:** kizárólag *Triticum durum* őrleményéből ivóvíz felhasználásával készített termék.  
Azonosító szám: MÉ 2-85/3
- 1.4. **Tojásos durum szárasztésztá:** kizárólag *Triticum durum* őrleményéből, legalább 1 db/szárasztésztá kilogramm teljes tojást vagy annak megfelelő tojáskészítményt tartalmazó, ivóvíz felhasználásával készített termék.  
Azonosító szám: MÉ 2-85/4
- 1.5. **Házi jellegű tojásos szárasztésztá:** olyan tojásos szárasztésztá, amely legalább 6db/szárasztésztá kilogramm teljes tojást vagy annak megfelelő tojáslevet tartalmaz.  
Azonosító szám: MÉ 2-85/5
- 1.6. **Egyéb szárasztésztá:** olyan tojással vagy tojás nélkül készített szárasztésztá, amelyben a búzaőrlemény mellett vagy helyett más gabonaőrleményt, gabonakészítményt, gabonahelyettesítő készítményt (pl. amarant, hajdina), egyéb ízesítő vagy dúsító anyagot tartalmaz.

---

<sup>1</sup> Közönséges búza

<sup>2</sup> Durum búza

## 2. Alak szerint

- 2.1. **Szálastészta:** 100 mm-nél hosszabb tészták (csőtészta, cérnametélt, spagetti, hosszúmetélt, fodros metélt stb.).
- 2.2. **Aprótészta:** 100 mm-nél rövidebb tészták (gyufametélt, csusza, kagyló, csiga, tarhonya stb.).

## 3. Az előállítás módja szerint

- 3.1. **Gépi gyártású száraztészta:** olyan száraztészta, amelynek előállításánál legalább egy művelet géppel történik
- 3.2. **Kézi készítésű száraztészta:** olyan száraztészta, amelynek előállításánál minden műveletet kézzel végeznek, szobahőmérsékleten szárítanak és legalább 6 tojás felhasználásával készítik.

### 3.§

#### Felhasználható anyagok

A termékek 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.

#### 1. Gabonaőrlemények

A tésztagyártásra alkalmas *Triticum aestivum* és *Triticum durum* őrleményei, speciális tésztafajtákhoz egyéb gabonaőrlemények.

#### 2. Tojás

Tojás<sup>3</sup> vagy fizikailag tartósított élelmiszer-ipari tojáskészítmények. A tojástartalom esetében 1 tojásnak a 45 g tömegű héj nélküli tojás, illetve az ezzel egyenértékű tojáskészítmény felel meg.

#### 3. Víz

Ivóvíz minőségű.

#### 4. Ízesítő- és dúsítóanyagok

Olyan anyagok, amelyek a termék tápértékét, élvezeti értékét javítják (pl. paraj, paradicsom stb.).

#### 5. Adalékanyagok

Száraztészta-hoz adalékanyag nem használható fel.

---

<sup>3</sup> Héjas tyúktojás, jelenleg a tojásra vonatkozó egyes forgalmazási előírásokról szóló 1907/90/EK Tanácsi rendelet szerint

## 4.§ Csomagolás

A száraztészták kizárólag csomagoltan hozhatók forgalomba. A termék csomagolására csak az élelmezés-egészségügyi előírásoknak megfelelő csomagolóanyag használható. A csomagolóanyag óvja meg a termék minőségét, biztonságát.

A száraztészták csomagolására nem alkalmazható olyan csomagolóanyag, amelyben a tészta intenzívebb sárga színt mutat, mint csomagolatlanul.

## 5.§ Élelmezés-egészségügyi követelmények

A mindenkor érvényben levő élelmezés-egészségügyi előírások szerint.

## 6.§ Minőségi követelmények

### 1. Érzékszervi tulajdonságok

*Külső megjelenés:*

*Gépi száraztészta:* a száraztészta alakja feleljen meg a megnevezés szerinti alaknak; közel azonos méretű és falvastagságú, felülete egyöntetű legyen, ne legyen repedezett, légzárványos. Az üreges jellegű tészták ne legyenek lapítottak, illetve felnyíltak (cső, szarvacska, kagyló).

*Kézi száraztészta:* a száraztészta alakja feleljen meg a megnevezés szerinti alaknak, a felület lisztes, érdes.

*Szín:* egyenletes, a termék jellegének megfelelő színű legyen; fodros tésztánál a hullámos és egyenes rész találkozásánál fehéres felület megengedett.

*Illat:* (nyersen és főzés közben): jellemző illatú, idegen szagtól mentes legyen.

*Íz (főzés után):* jellegzetes ízű, idegen íztől mentes legyen.

*Állomány:* nyers állapotban különálló darabok legyenek, megfőve rugalmas maradjon, alakját tartsa meg, ne legyen nyálkás, ne ragadjon össze.

### 2. Fizikai tulajdonságok

*Szétfőzés mértéke<sup>4</sup>:* legfeljebb 10%

*Törmeléktartalom*(az eredeti méret 1/3-ánál nagyobb mértékben törött tészta): legfeljebb 5% (m/m)  
azonban fodros szélű tészták legfeljebb 10% (m/m)

A tészta törmelék ne tartalmazzon lisztes, porszerű részt.

---

<sup>4</sup> A főzési időtartam és a főzés közben felvett víz mennyiségének meghatározása az MSZ 20500-1 szerint.

### 3. Kémiai tulajdonságok

*Nedvességtartalom:* legfeljebb 13,0% m/m

*Savfok:* legfeljebb 5,0 °SH

*Tojástartalom*<sup>5</sup>: db/száraztészta kg, a deklarált névleges értéknek megfelelő, megengedett legnagyobb negatív eltérés:

kevesebb mint 4 db/kg tojástartalmú száraztésztánál	15%
4 – 6 db/kg tojástartalmú száraztésztánál	20%
több mint 6 db/kg tojástartalmú száraztésztánál	25%

### 7.§ Jelölés

#### 1. Megnevezés

A termék megnevezése tartalmazza:

- a 2. § 1.1–1.5. pontok szerinti nevet;
- a 2.§ 1.6. pont szerinti száraztésztánál az “egyéb” szó helyett a termék jellegét meghatározó anyagot (parajos, sárgarépas stb.);
- tojást tartalmazó termékek esetén a tojástartalmat a “..... tojásos” kifejezéssel megadva (a kipontozott helyen betűvel vagy számmal a száraztészta 1 kg-jához felhasznált tojások számát kell feltüntetni);
- a tészta egyedi alakját, amennyiben az a csomagoláson keresztül nem azonosítható.

#### 2. Egyéb jelölés

A hatályos jogszabályokban előírtak szerint.

*Megjegyzés: a fogyasztók valóságos 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.*

---

<sup>5</sup> A tojástartalom meghatározása az MSZ 20500-4 szerint.