

A Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásai

A földművelésügyi miniszter 40/1995 sz. rendelete szerint

A Magyar Élelmiszerkönyv hatályba léptetett és a fenti rendelet alapján kötelezően alkalmazandó 81 előírás a több éve folyó és még évekig tartó munkának az első eredményei, melynek célja a magyar jogi szabályozásnak - az Európai Unió előírásai átvételét is magában foglaló - korszerűsítése. E korszerűsítésben a Magyar Élelmiszerkönyvnek fontos szerepe van. A Magyar Élelmiszerkönyv célját, feladatait és kidolgozási rendszerét az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény szabályozza. Eszerint a Magyar Élelmiszerkönyv - melyet a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság dolgoz ki - három kötetből áll:

I. Kötete olyan előírásokat tartalmaz, melyek az Európai Unió élelmiszer minőségi direktívái átvételével készülnek. Ezek alkalmazása minden Magyarországon előállított, illetve forgalomba kerülő élelmiszerre kötelező.

Az előírások számozásában:

- az első szám jelzi az Élelmiszerkönyv kötetének számát (az előírások tehát 1-el kezdődnek,
- a második szám az előírás típusára utal (1-es általános, 2-es egészségvédelem, 3-as termékleírás, 4-es friss zöldség-gyümölcs)
- a harmadik számcsoport az Európai Uniótól átvett direktívájának azonosító száma.

A következőkben felsorolt hatályos előírásokat megelőzően 1992-ben és 1993-ban a Földművelésügyi Minisztérium a jelenlegiekkel azonos formában 62 előírást már publikált, melyek az akkori jogszabályokból következően nem voltak kötelezőek. Ezek a korábbi előírások és a KÉKI által koordinált háttér tanulmányok (melyek a KÉKI-től közvetlenül beszerezhetők) csak tájékoztató szakmai anyagoknak tekinthetők.

II. Kötete az egyes termékekre - termékcsoportokra vonatkozó irányelveket tartalmazza. Ezek célja, hogy a sok tekintetben már elavult magyar élelmiszer termékszabványokat kiváltva, a fejlett európai országokkal azonos formában (tehát nem szabványban, hanem Élelmiszerkönyv formájában) szabályozzák azon élelmiszerek minőségét, melyek EU szinten nem szabályozottak, de a magyar fogyasztók számára fontosak.

Az első irányelvek megjelenése (húskészítmények, sütőipari termékek, édesipari termékek, tartósított zöldség-gyümölcs termékek, növényolajok) 1996 második felében várható.

III. Kötete a Hivatalos Élelmiszervizsgálati Módszergyűjtemény, amely a későbbiek során átvett vagy kidolgozott vizsgálati módszereket tartalmazza.

A jelenleg érvényes és 1996.január 1-től kötelezően alkalmazandó előírások címét a vonatkozó rendelet alapján a következők szerint tesszük közzé:

Jele	Címe	Irányadó közösségi jogszabály száma /EGK
1-1-87/250	Az élelmiszerek alkoholtartalmának jelölése	87/250
1-1-90/496	Az élelmiszerek tápértékének jelölése	90/496
1-3-1898/87	A tej és tejtermékek megnevezésének védelme	1898/87, 95/1
1-1-75/106	Egyes élelmiszerek egyedi fogyasztói csomagolására megengedett tömeg/térfogat értékek	75/106, 80/232, 78/891, 79/1005, 85/10, 87/356, 88/316, 86/96, 89/676
1-1-76/211	Az egyedi fogyasztói csomagolású élelmiszerek nettó tömegének-térfogatának ellenőrzési módszerei	76/211, 75/106, 71/316, 78/891
1-2-89/107	Az élelmiszerekhez engedélyezett adalékanyagok általános előírásai	89/107, 94/34
1-2-81/712	Egyes élelmiszer adalékanyagok tisztasági kritériumainak ellenőrzésére szolgáló vizsgálati módszerek	81/712
1-2-65/66	Az élelmiszerekhez engedélyezett tartósítószeresek tisztasági követelményei	65/66, 76/463, 86/604, 67/428
1-2-67/427	A citrusfélék felületi kezelésére használt anyagok és vizsgálati módszereik	67/427
1-2-78/664	Az élelmiszerekben felhasználható antioxidáns hatású anyagok tisztasági kritériumai	78/664, 82/712
1-2-78/663	Az élelmiszerekben felhasználható emulgeátorok, stabilizátorok, sűrítő és zseléző anyagok tisztasági kritériumai	78/663, 82/504, 90/612, 92/4
1-2-88/388	Az élelmiszerekben használható aromaanyagok és az előállításukra szolgáló nyersanyagok	88/388, 91/71
1-2-88/344	Az élelmiszerek előállítása során felhasználható extrakciós oldószeresek	88/344, 92/115, 94/52
1-2-78/358	A szaharin felhasználása élelmiszerekben és édesítő tablettákban	78/358
1-2-89/109	Az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak minőségi követelményei	89/109, 80/590

1-2-78/142	Az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő vinil-klorid monomert tartalmazó anyagokkal és tárgyakkal szemben támasztott minőségi követelmények	78/142
1-2-80/766	Az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak vinil-klorid monomer tartalmának meghatározása	80/766
1-2-81/432	Az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokból és tárgyakkól az élelmiszerekbe kioldódó vinil-klorid mennyiségének meghatározása	81/432
1-2-82/711	Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő műanyagok és műanyag tárgyak komponenseinek kioldódási vizsgálatai	82/711, 85/572, 93/8
1-2-90/128	Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő műanyagok és műanyag tárgyak minőségi követelményei	90/128, 92/39, 93/9, 95/3
1-2-93/10	Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő regenerált cellulózfilmek	93/10, 93/111
1-2-84/500	Az élelmiszerekkel közvetlenül érintkezésbe kerülő kerámiatárgyak	84/500
1-1-89/398	A különleges táplálkozási célokra készült élelmiszerek	89/398
1-3-89/108	A gyorsfagyasztott élelmiszerek	89/109
1-2-106/1983	Ionizáló energiával kezelt élelmiszerek	
1-2-19/1979	Az élelmiszer besugárzási létesítményének ajánlott működési szabályzata	
1-3-92/1	A gyorsfagyasztott élelmiszerek szállítási és raktározási, tárolási hőmérsékletének ellenőrzése	92/1
1-3-92/2	A gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének hivatalos ellenőrzésére vonatkozó mintavételi eljárás és vizsgálati módszer	92/2
1-3-76/621	Az étolajokban, zsírokban, valamint hozzáadott étolajat és zsírt tartalmazó élelmiszerekben megengedett erukasav-tartalom	76/621
3-1-80/891	Étolaj, étkezési zsír, valamint ezek hozzáadásával készült élelmiszerek erukasav-tartalmának meghatározása	80/891
3-1-79/796	A cukortermékek vizsgálati módszerei	79/796
3-1-1265/69	A cukor fő minőségi jellemzőinek vizsgálati módszerei	1265/69

1-3-93/77	Gyümölcslevek és hasonló termékek**	93/77
3-1-79/1066	A kávékivonatok és cikóriakivonatok összetételének ellenőrzési módszerei	79/1066
1-3-91/321	Csecsemők és kisdetek számára készült speciális tápszerek	91/321
3-1-558/93	Feldolgozott zöldség- és gyümölcsstermékek vízben oldható szárazanyag-tartalmának meghatározása	558/93
3-1-90/515	Referencia módszerek kiválasztása toxikus nehézfém- és arzén-tartalom meghatározására	90/515
3-1-1583/89	Egyes, sertéshúsból készült termékek hús- és zsírtartalmának meghatározása	1583-89
3-1-79/1067	Sűrített tej és tejporfélék vizsgálata	79/1067
3-1-87/524	Sűrített tej és tejporfélék mintavételi módszerei	87/524
1-3-83/417	Az étkezési kazeinek és kazeinátok (laktoproteinek) összetételéről és jelöléséről	83-417
3-1/86/424	Az étkezési kazeinek és kazeinátok mintavételi módszerei	86/424
3-1-85/503	Étkezési kazeinek és kazeinátok vizsgálata	85/503
3-1-690/92	Referencia módszer a juhsajtokban lévő tehéntej-kazein kimutatására	690/92
1-3-1576/89	Szeszes italok	1576/89, 3773/89, 1759/90, 3207/90, 1014/90, 3750/90, 1180/91, 1781/91, 2009/92, 3280/92, 3458/92
3-1-76/766	Az etil-alkohol-víz elegyek alkoholtartalmának meghatározásához szükséges táblázat	76/766
1-3-1536/92	Tonhal- és bonitokonzervek	1536/92
1-3-103/76	A friss és jegelt tengeri haltermékek minőségi eljárásai	103/76, 273/81, 3166/82, 3250/83, 3396/85, 3856/87, 3940/87, 33/89, 1935/93
1-3-2136/89	Szardiniakonzervek	2136/89
1-3-104/76	Egyes rákfélék minőségi előírásai	104/76, 3575/83, 3118/85, 3940/87, 4213/88, 3162/91, 1300/95
1-3-3703/85	A friss és jegelt tengeri halak minőségi előírásainak alkalmazási szabályai	3703/85, 3506/89
1-4-23/62/2/1	Karfiol minősége *	23/62, 211/66, 1035/72
1-4-58/62/1/3	Zöldborsó minősége *	58/1962, 2213/83, 899/87, 1591/87, 1730/87, 920/89

1-4-58/62/1/4	Zöldbab minősége *	58/1962, 2213/83, 899/87, 1591/87, 1730/87, 920/89
1-4-58/62/1/6	Articsóka minősége	58/1962, 2213/83, 899/87, 1591/87, 1730/87, 920/89
1-4-10/65	Fokhagyma minősége *	10/65, 918/78
1-4-1292/81/1	Póréhagyma minősége	1292/81, 1076/89
1-4-1292/81/2	Tojásgyümölcs (padlizsán) minősége	1292/81
1-4-1292/81/3	Cukkini minősége	1292/81
1-4-2213/83/1	Vöröshagyma minősége *	2213/83, 1654/87
1-4-2213/83/2	Hajtatott (witlool) cikória minősége	2213/83, 1872/91
1-4-778/83	Paradicsom minősége *	778/83, 408/90, 1657/92
1-4-899/87/1	Cseresznye és meggy minősége *	899/87
1-4-899/87/2	Szamóca minősége *	899/87, 3594/89, 1435/91
1-4-1591/87/1	Fejeskáposzta és kelkáposzta minősége *	1591/87
1-4-1591/87/2	Bimbóskel minősége	1591/87
1-4-1591/87/3	Halványítózeller minősége	1591/87
1-4-1591/87/4	Paraj minősége	1591/87
1-4-1591/87/5	Szilva minősége	1591/87
1-4-1730/87	Csemegeszőlő minősége *	1730/87, 93/91, 291/91, 1675/92
1-4-79/88/1	Fejes saláta, fodros endiviasaláta, széleslevelű endiviasaláta minősége *	79/88, 2323/88
1-4-79/88/2	Étkezési paprika minősége	79/88, 1967/90
1-4-1677/88	Uborka minősége *	1677/88
1-4-920/89/1	Sárgarépa minősége	920/89, 293/92
1-4-920/89/2	Citrus gyümölcsök minősége	920/89
1-4-920/89/3	Alma és körte minősége *	920/89, 3375/89, 421/90, 487/90, 1763/90, 3544/90, 292/92, 3185/92, 2611/93
1-4-410/90	Kiwi minősége	410/90, 305/92
1-4-3596/90	Őszibarack és nektarin minősége *	3596/90, 1107/91, 1169/93
1-4-1108/91	Kajszi minősége *	1108/91
1-4-454/92	Spárga minősége *	454/92
1-4-2257/94	Banánok minősége	2257/94

* A megjelölt termékjelölések a 22/1993. (VII.1.) FM és 51/1994. (VIII.19.) FM rendeletek alapján az Európai Unió tagállamaiba történő export esetén már 1996. január 1. előtt hatályba léptek.

** Hatálybalépés az Európai Unióhoz való csatlakozáskor, de legkésőbb 1999. december 31-én.