

---

# Az Élelmiszertörvény és a Magyar Élelmiszerkönyv értelmezése

## Szerkeszti: *Ősz Csabáné*

---

1995 ősze óta folyamatosan jelennek meg a **Magyar Élelmiszerkönyv** előírásai és irányelvei. Használatuk során mind az ipar, mind pedig az ellenőrző szervek részéről megfogalmazódnak kérdések, értelmezést igénylő felvetések, amelyek egységes értelmezése feltétlenül szükséges.

A Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság és a Titkárság felvállalta, hogy ezeket a kérdéseket az illetékes szakbizottságokkal egyeztetve folyamatosan értelmezi és az érintettek részére a kialakított értelmezést rendelkezésre bocsátja. Tájékoztatást kapnak tehát a kérdések felvetői, továbbá a Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség, az Országos Tisztifőorvosi Hivatal, az Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomások vezetői, az FM Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrzési Főosztálya.

Hasonlóan - az egységes megközelítés és értelmezés érdekében - az **Élelmiszertörvény és végrehajtási rendelete** bizonyos kérdései is állásfoglalások megfogalmazását tették szükségessé. Ezeket az FM Élelmiszeripari Főosztálya és az Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrzési Főosztálya együttesen adják ki a kérdések felvetői, továbbá a Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség, az Országos Tisztifőorvosi Hivatal, az Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomások vezetői részére.

Úgy ítéljük meg, hogy ezek az értelmezések a széles szakmai közvélemény számára lényegesek, ezért indítjuk újtjára ezt a rovatot az Élelmiszervizsgálati Közlemények című folyóiratban. Ez a szám az 1997. október 15-ig kiadott értelmezéseket tartalmazza. A jövőben megszülető értelmezéseket az „Élelmiszervizsgálati Közleményben” folyamatosan fogjuk közölni.

## **Az 1995 évi XC. törvény az élelmiszerekről és a végrehajtására kiadott 1/1996. (I.9.) FM-NM-IKM rendelet Értelmezések**

**Általános értelmezés**, amelyet a hatósági élelmiszerellenőrzésnek az 1995. évi XC. törvény és az 1/1996. (I. 9.) FM-NM-IKM számú együttes rendelet alkalmazásáról rendezett megbeszélés - alábbiakban részletezett - emlékeztetője tartalmaz.

### **Részt vettek:**

- Az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat megyei Intézetei
- A megyei /fővárosi/ Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomások

- A megyei /fővárosi/ Fogyasztóvédelmi Felügyelőségek
- A Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség
- A Földművelésügyi Minisztérium
- Az Országos Tisztifőorvosi Hivatal
- Az Országos Élelmezés és Táplálkozástudományi Intézet szakemberei

**A megbeszélés helye:** Földművelésügyi Minisztérium

**A megbeszélés ideje:** 1996. június 20.

A résztvevők az Élelmiszer törvény és végrehajtási rendelete alkalmazásának féléves tapasztalatait megtárgyalva - az egységes hatósági értelmezés és eljárás biztosítására - a következőkben állapodtak meg:

### **T 1. § (1)**

- A teljes paragrafus, de különösen T 16. § (2) rendelkezése világossá teszi, hogy a törvény az exportra is vonatkozik.
- A hatósági ellenőrzés e törvény és egyéb jogszabályok alapján ellátott általános tevékenységével (létesítési engedély, működési engedély, valamint a V. Fejezet szerinti általános ellenőrzés) biztosítja az exportált termékek biztonságát.
- Fentiek – a T. 16. § (2) második mondata szerinti élelmiszerekre – természetesen nem vonatkoznak.

### **Vhr. 1. § (1)**

- Amíg a 35/1995. (IV.5.) Kormányrendelet hatályban van (módosítását szorgalmazni kell) a „mezőgazdasági kistermelőt” kényszeríteni nem lehet az előállítóhely engedélyeztetésére. Rendeletmódosítást kell kezdeményezni, mely szerint csak a „feldolgozott élelmiszer” előállító előállítóhely létesítését és működését (Vhr. 2. § /1/) kell engedélyezni.
- A kereskedelemben és vendéglátásban egyre gyakoribb az alaptevékenységüktől (melyet majd külön rendeletek fognak szabályozni) eltérő, az ÉT hatálya alá tartozó, tehát élelmiszer előállító tevékenység. Egy konkrét tevékenység jellegének megítéléséhez (élelmiszer előállítás-e) az élelmiszer-forgalmazás Törvény 2. § 11. definícióját és a vendéglátás olyan értelmezését célszerű használni, hogy ez a helyszíni fogyasztást és a közvetlen fogyasztásra történő elvitelt jelenti, de kizárja a további árusítást.

### **Vhr. 1. § (1)**

- Az (1) bekezdésben foglalt szakhatóságok a rendelet szövegében szereplő szakvélemény helyett **szakhatósági hozzájárulást** adjanak. A Vhr. ezen részét továbbá minden olyan pontját, ahol szakhatósági szakvélemény vagy egyetértés szükséges, szakhatósági hozzájárulásra kell módosítani.

## **Vhr. 10. §**

- Az előírás az ISO 9000 és HACCP rendszerek megismerésének, alkalmazásának ösztönzését célozza. Értelmezésénél döntő az utolsó másfél sor: az alkalmazást olyan mértékben kell megkövetelni, amennyire ez a késztermék közegészségügyi, élelmiszerhigiéniai, minőségi megfeleléséhez elengedhetetlen.

## **Vhr. 11. § (2)**

- A szakképesítés meglétét visszamenőleges hatállyal nem lehet megkövetelni. A megkövetelt szakképesítés meglétét tehát a működési engedély kiadása kapcsán kell vizsgálni.
- A 6-os számú melléklet által előírt szakképesítések megkövetelésénél (az egész szakképzési rendszer bizonytalansága, folyamatos változása miatt) mindig a konkrét előállítóhely sajátosságaiból, az itt előállításra kerülő késztermék közegészségügyi élelmiszer-higiéniai, minőségi megfelelőségének biztosításából kell kiindulni.

## **Vhr. 11. § (3)**

- A minimum vizsgára kötelezettek körét („az élelmiszer előállítási folyamatában résztvevő személyek”) annak figyelembevételével kell meghatározni, hogy az adott munkakörben dolgozó személy tevékenysége közvetlenül befolyásolja-e a késztermék közegészségügyi, élelmiszerhigiéniai, minőségi megfelelőségét.
- A minimum vizsga letételét szorgalmazni kell, de megkövetelni csak akkor lehet, ha a korábbi rendeletek alapján előírt (közegészségügyi, higiéniai) minimum vizsgákkal az adott személy nem rendelkezik. Az érvényes vizsgával nem rendelkezőket legalább 2 éven belül célszerű kiképezni és vizsgáztatni.

## **Vhr. 16. § (1)**

- Exportra előállított élelmiszerek gyártmánylapjának benyújtását nem kell megkövetelni.
- A törvény általános célmeghatározását nem érintő időszakos jelölési változások (egy sportoló képének feltüntetése, nyeremény akció stb.) miatt nem kell új gyártmánylap kiállítást és engedélyeztetést megkövetelni.
- Gyártmánylap
  - II. 2. Rendeletmódosítást kell kezdeményezni: „a névleges mennyiség és tűrés megadásával” törlésre kerül.

- Ez azt jelenti, hogy a megadott érték automatikusan (minden külön megjelölés nélkül) minimumot („hasznos anyag” esetén) vagy maximumot („káros anyag” esetén) jelent.
- II. 3. A tömeg/térfogat megengedett tűrését a Magyar Élelmiszerkönyv 1-1-76/211 előírása adja meg. Ez a tűrés az e jel feltüntetésével vagy anélkül egyaránt érvényes.
- Az előírás kapcsán a Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Értesítő 1996-os 10. számában hibaigazítás jelent meg!
- Az állomás másik állomás vagy más élelmiszer-ellenőrző hatóság konkrét megkeresése esetén (ha az illetőnek az adott élelmiszer ellenőrzéséhez erre elengedhetetlenül szüksége van) a gyártmánylap II. és III. fejezete másolatát megküldheti. Az I. fejezet nem adható ki.

#### **Vhr. 16. § (4)**

- A zárójelben lévő rész (beleértve az aromákat is) „kivéve az aromákat” szavakkal való helyettesítésnek rendelet-módosítást kell kezdeményezni. Ez azt jelenti, hogy az aromáknak csak OÉTI engedélyezése lesz (Vhr. 6. § (2) alapján), gyártmánylapjuk nem.

#### **Vhr. 21. §**

- A bekezdés semmiféle egyszerűsítést nem engedélyez az import élelmiszerek esetében (ha ezt tenné, sértené a verseny semlegességét). Tehát az alkalmazott pótcímkére ugyanazon általános (pl. „megnevezése legyen elegendően pontos”), konkrét (pl. összetevők) és technikai (pl. „jól olvasható”, tömeg/térfogat előírt betűnagysága) szabályok vonatkoznak, mint a hazai előállításúra.
- A rendelkezés felveti az „exportból visszamaradt” (Magyarországon idegen nyelvű jelöléssel exportra gyártott, de különféle okokból kiszállításra nem került) élelmiszer hazai forgalmazási lehetőségének kérdését. Célszerűnek látszik, hogy az importtal azonos elbírálást kapjon és e bekezdést alkalmazzuk rá. Természetesen az ilyen tételek új terméknek számítanak és annak megfelelően kell eljárni.

#### **Vhr. 25. § (3)**

- A Magyar Élelmiszerkönyv 1-1-75/106 előírásának második oszlopát a benne most nem szereplő, de gyártásban, forgalomban lévő kiserelési tömeg/térfogatokkal ez évben kiegészítik. Ezek előállítását tehát nem kell betiltani. Az engedélyezés során azonban újabb (eddig nem használt és az előírás első oszlopában sem szereplő) egységeket nem kell engedélyezni.

## **T. 18. § (2)**

- A vonzóbb grafikai megjelenítés érdekében terjed az a gyakorlat, hogy a csomagolóanyagon nem a termék, hanem fogyasztásra kész képe szerepel (pl. gyorsfagyasztott szilvás gombóc). Ezt nem lehet a fogyasztó megtévesztésének tekinteni, használatát engedélyezni kell.

## **Vhr. 27. § (1)**

- A Magyar Élelmiszerkönyv I. és II. Kötetében (megjelenésükig a szabványokban) szabályozott termékekre az ott megadott megnevezéseket kell használni. Ezekhez a megnevezésekhez semmiféle minőségre utaló jelző (extra, különleges stb.) nem tehető hozzá. Jelzőként a helységre, tájegységre utaló szavak elfogadhatók.
- Mindez természetesen csak újonnan engedélyezésre kerülő termékek esetén és akkor érvényesíthető, ha jogszabály, vagy más kötelező előírás ellenkezően nem rendelkezik. Visszamenőlegesen, jóhiszeműen szerzett jogokat sértve nem alkalmazható.

## **Vhr. 27. § (2)**

- E bekezdés alapján a Magyar Élelmiszerkönyv irányelve, illetve megjelenéséig a Vhr. 40. § (2) alapján a termékszabvány alkalmazása gyakorlatilag kötelező mindazon termékre, mely irányelvvel (szabvánnyal) szabályozott.

## **Vhr. 27. § (3)**

- A kötelező betűnagyság előírást (79/112/EGK direktívában ez nem szerepel) eltörlő rendeletmódosítás van folyamatban. Ennek megjelenésétől a megnevezés betűnagyságába a hatósági ellenőrzés csak a T. 19. §. (2) megsértése („A jelölésnek olyannak kell lennie, mely nem vezeti félre a fogyasztót”) esetén szólhat bele. Ilyen lehet pl.: „Málna” nagybetűvel „ízű” kisbetűvel szedve; az egész megnevezés alig látható helyen vagy alig látható betűkkel; a megnevezés (idegen nyelvű szavakkal) meg van szakítva stb.

## **Vhr. 27. §. (5)**

- E bekezdés alapján előállítóként kötelező feltüntetni annak az élelmiszer előállító helynek a nevét, ahol a terméket előállították. Ha az előállítás több, helyileg is elkülönülő fázisban történt (pl. a nyersanyag előtisztítása más helyen) az utolsó, a forgalmazásra kész terméket produkáló egység a kötelezően feltüntetendő előállító. Emellett bármi más információ is megadható (ki végezte az előállítás megelőző lépéseit, kinek a megrendelésére, kinek a receptje alapján gyártották, ki forgalmazza stb.).

- Az előállító címének megadását a T. 19. §. (1) b) megfogalmazását szem előtt tartva kell megkövetelni.
- A gyűjtőcsomagoláson az előállítás helyének pontos címét mindig meg kell követelni.

#### **Vhr. 27. §. (6)**

- Az SI mellett a mérésügyi törvény szerint törvényesen használható mértékegységek is első jelölésként alkalmazhatók.

#### **Vhr. 27. § (8)**

- Sem itt, sem máshol nincs utalás arra, hogy a nettó tömeget/térfogatot mely szavakkal kell megadni. Ezért a nettó tömeg/térfogat, tiszta tömeg/térfogat, sőt önmagában az adott érték (pl. 500 ml/500 g) is elfogadható.

#### **Vhr. 27. § (11)**

- Töltő tömegként csak a késztermékben mérhető tömeg fogadható el. Nem alkalmazható tehát az a megoldás, hogy pl. „.....g hús felhasználásával” készült.

#### **Vhr. 28. § (4)**

- A kötelező betűnagyság előírást (79/112/EGK direktívában ez nem szerepel) eltörlő rendeletmódosítás folyamatban van.
- A minőség-megőrzési idő lejárat dátumnak jelölésként a címke oldalán történő szokásos jelölése (pl. perforálás, befűrészelés, beégetés) elfogadható.

#### **Vhr. 30. §. (2)**

- Ezt a bekezdést nem lehet úgy értelmezni, hogy egy élelmiszerhez felhasznált másik megszokott, ismert élelmiszert is több anyagból készültnek tekintenek ezért annak összetevőit is meg kell adni (pl. egy tésztához margarint használnak). Ez egyébként a 31. § (4) első mondatából egyértelműen következik.

#### **Vhr. 31. §. (6)**

- A hagyományok vagy az MSz 14476 csoportosításából következően olyan adalékanyag felhasználási csoportnév is van a gyakorlatban, ami a Magyar Élelmiszerkönyv 1-2-89/207 előírás I. mellékletétől eltér. Ezek nem használhatók. Vitatott, vagy bizonytalan esetekben az előállító vagy az élelmiszer ellenőrző hatóság kérje ki az OÉTI véleményét.

## **Vhr. 32. § (2)**

- Rendeletmódosítás van folyamatban, mely a kenyerek esetében a minőség-megőrzési időtartam lejáratának a nap nevével való megadását is megengedi.
- Ha a kenyér minőség-megőrzési időtartama 24 óránál nem hosszabb, a lejárat feltüntetése nem kötelező.
- A sütés napja feltüntethető.

## **Vhr. 32. § (3)**

- A jelölésre alkalmas felületet ezen termékeknél a díszítési célt is figyelembe véve kell meghatározni. Nem jelölésre alkalmas tehát az a felület, melyre a felirat technikailag ugyan elhelyezhető lenne, de ez a díszítési célú felhasználást zavarja.

## **Vhr. 33. § (4) és (6)**

- A Magyar Élelmiszerkönyv a 1-1-90/496 előírása szerinti teljes tápérték jelölés egy vagy több elemét (pl. energiatartalom) más élelmiszereken is fel lehet tüntetni. Ha tehát egy „normál” élelmiszeren valaki feltünteti az energiatartalmat ez nem jelenti azt, hogy a MÉ 1-1-90/496 szerinti teljes tápérték jelölést is meg kellene adnia.
- Az energiatartalom eddigi széles körű jelölésének fenntartását szorgalmazni kell.

## **Vhr. 34. § (1)**

- Jelentőségénél több figyelmet kapott és vitát okozott a „feltűnő hely” értelmezése. Pontosabb definiálását egyetlen EU országban sem találtunk. A napi gyakorlat alapján azonban olyan értelmezés célszerű, hogy
  - a dobozok alja kivételével bármelyik oldal (kivéve, ha a doboz a szokásosnál laposabb, így oldalai aránytalanul kisebbek pl. gyorsfagyasztott pizza),
  - a zacskók eleje és hátulja, valamint
  - a hengeres felületek teljes hengerpalástjaelfogadható „feltűnő helynek”.

## **Vhr. 34. § (4)**

- Itt nem egyszerűen a „feltűnő hely”, hanem a „fő látómező” van megkövetelve (természetesen csak az (1) bekezdésben előírt információkra). Ez alatt azt a látómezőt kell érteni, melyet a csomagolás mérete, alakja, az alkalmazott grafika egyaránt arra szán, hogy a termék ezzel az oldalával jelenjen meg a fogyasztó előtt, így kerüljön ki a pultokra.

Az Emlékeztetőt egyetértőleg aláírták:

Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat részéről:  
Dr. Horváth Mária országos tisztiorvos

Földművelésügyi Minisztérium részéről:  
Dr. Bálint Tibor főosztályvezető

Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség részéről:  
Dr. Takó Éva főosztályvezető

## **További értelmezések**

### **1. számú ÉT értelmezés (97.08.12.)**

#### **Csomagolóanyagok felhasználhatósága**

Az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. Törvény 27. §-a (13) bekezdéssel kapcsolatban a „... meg nem felelő csomagolóanyagok 1997. december 31-ig felhasználhatók” kifejezés azt jelenti, hogy az adott időpontig a csomagolóanyagba csomagolni lehet.

Ebből következően a forgalomban még 1998-ban is lehetnek a törvény jelölési előírásaitól eltérő csomagolóanyagban lévő termékek.

### **2. számú ÉT értelmezés (97.09.22.)**

#### **Csomagolóanyag reklámhordozó szerepe**

A piaci verseny kialakulásától, a kilencvenes évek elejétől vannak olyan vállalati elképzelések, hogy az élelmiszer csomagolóanyagát reklámhordozóként használják. Ezek indoklása általában az, hogy egyrésztől valamennyi jelölési előírást kielégítenek, másrésztől semmi sem tiltja az így szabadon maradó felületek más célú hasznosítását.

Ilyen direkt tilalom valóban nem létezik. Megítélésünk szerint azonban indirekt tiltást jelent az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvényben

- a fogyasztói tájékoztatás fontosságának, egyértelműségének az egész törvényen végigvonuló követelményrendszere, valamint
- a 18 § (1), mely a fogyasztók tájékoztatásához előírt adatok feltüntetésének közérthető, jól olvasható feltüntetését írja elő.

Természetesen nagyméretű, hasáb, téglatest alakú csomagolóanyagokon elképzelhető olyan reklám-megoldás, mely talán nem zavarja a fogyasztó egyértelmű tájékoztatását. Számolni kell azonban azzal, hogy egy-egy ilyen, talán elfogadható megoldású reklám (miután az adott élelmiszer előállítójának nyilván komoly anyagi előnyt biztosít) egy olyan „versenyt” indít be, amikor már igen nehéz megakadályozni az egyértelmű tájékoztatás sérelmét.



Néhány - legálisan vagy illegálisan forgalomban lévő címkénél - ilyen jelenség már tapasztalható. Ezért javasoljuk, hogy az engedélyező és az ellenőrző hatóságok más, az adott élelmiszertől eltérő termékek, szolgáltatások élelmiszer csomagolóanyagon, címkén történő reklámozását ne tűrjék el.

### **3. számú ÉT értelmezés (97.10.08.)**

#### **Feldolgozott élelmiszerek**

Az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény végrehajtására kiadott 1/1996/I.i./FM-NM-IKM rendelet 1. és 2. §-a a feldolgozott élelmiszert előállító hely létesítésének és működésének hatósági engedélyezését írja elő.

A feldolgozott élelmiszer fogalmát - egy EU definíció átvételével - az Élelmiszertörvény 2. § 12. adja meg. Ez a definíció a magyar sajátosságok következtében néhány tevékenység megítélése szempontjából nem egyértelmű. Bizonyos jellegzetesen kistermelők által végzett ún. „piacozó” és „előfeldolgozó” tevékenységek tartoznak ebbe a körbe. Mind a tevékenységet végzők, mind az engedélyezők részéről igen fontos, hogy az ilyen termékek „feldolgozott élelmiszerek”, tehát engedélykötelesnek számítanak-e? A fogyasztó érdekeinek, egészségének, valamint a gazdaság érdekeinek védelme egyaránt szükségessé teszi azt, hogy minden érdekelt egységesen ítélje meg, hogy pl. egy paprika-csumázás vagy a kolbász-sütés feldolgozott élelmiszert előállító tevékenység-e?

Ehhez ad segítséget az ismereteink szerint széleskörűen végzett és bizonytalan megítélésű tevékenységek „besorolását” javasoló 1. táblázat.

### **4. számú ÉT értelmezés (97.10.14.)**

#### **A húsipari termékek jelölésével kapcsolatban feltett kérdés**

Az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény és a végrehajtására kiadott 1/1996. (I. 9.) FM-NM-IKM rendelet teljes egészében átveszi az Európai Uniónak a „végső fogyasztóhoz” kerülő élelmiszerek jelölésére vonatkozó 79/112 EGK számú direktíváját. Ebből következik, hogy a fogyasztók tájékoztatására vonatkozó általános előírások mindig a Vhr. 25. § (1) a/ szerinti „egyedi fogyasztói csomagolás”-ra vonatkoznak. Ahol a magyar sajátosságok ezt megkövetelik, a Vhr. általánosságban (pl. „gyűjtő és kínáló csomagolás”, illetve „nagyfogyasztói csomagolás”) vagy termékspecifikusan (pl. kenyér, illetve húsipari készítmény) rendelkezik más jellegű csomagolások jelöléséről is.

Ebből az alábbi következtetések vonhatók le:

- Az általános jelölési követelmények a Vhr 25. § (1) a/ pont szerinti - tehát 10 kg-nál nem nagyobb, előre meghatározott tömegű - általában

vákuumfóliába, műanyag tálcára stb. csomagolt húsipari termékekre vonatkoznak.

- A Vhr. 34. § (7) a) szerinti jelölési követelményt a Vhr. 25. § (1) a) szerint nem egyedi fogyasztói csomagolásúnak számító, illetve a Vhr. 34. § (7) b)-ben nem felsorolt termékekre kell alkalmazni. Ezek jellemzően az általában víz-gőz át nem eresztő műbélbe töltött ún. rúdárúk, illetve a műanyag tálcára, fóliába, vákuumfóliába csomagolt, de nem előre meghatározott tömegű termékek.
- A Vhr. 34. § (7) b) szerinti jelölést a felsorolt (továbbá értelemszerűen a Vhr. megjelenése után esetleg megjelent, a felsoroltakhoz hasonló) termékekre kell alkalmazni.

### 1. táblázat: A tevékenységek besorolása

Élelmiszer	Feldolgozott	Nem feldolgozott
Zöldség-gyümölcs egyéb mezőgazdasági termény tárolás, osztályozás, tisztítás, csomagolás		x
Zöldség-gyümölcs, egyéb mezőgazdasági termény darabolás, (felezés, negyedelés), csomagolás (ipari továbbfelhasználásra vagy közvetlen értékesítésre)		x
Zöldség-gyümölcs, egyéb mezőgazdasági termény szeletelés, kockázás, csíkozás, darálás, csomagolás (saláták, hidegtálak stb. készítéséhez)	x	
Termelői méz előállítása		x
Méz csomagolás	x	
Tojás termelés, tárolás, csomagolás*		x
Állatvágás		x
Vágott állat darabolás, csomagolás	x	
Húskészítmény előállítás	x	
Húskészítmény sütés közvetlen fogyasztásra		x
Vágott baromfi tisztítás, belezés	x	
Termelői nyerstej előállítás		x
Tejtermék (túró, tejfel is) előállítása	x	
Káposzta (és egyéb zöldség-gyümölcs) savanyítás	x	
Élelmiszer adalékanyagként is használt vegyi anyagok előállítása		x
Adalékanyag készítmények (a hatóanyag más anyagokkal való kezelése) előállítása	x	
Kukorica pattogtatás, főzés, tök sütés, napraforgó stb. pörkölés		x

\* Megjegyzés: A Magyar Élelmiszerkönyv EU direktívából átvett 1-3-1907/90 előírása figyelembevételével

## 5. számú ÉT értelmezés (97.10.14.)

### A tasakos, kis kiserelésű kristálycukor tételazonosító jelölésével kapcsolatos kérdés.

A 79/112 EGK direktívából az 1/1996. (I. 9.) FM-NM-IKM rendelet 29. §-ával átvett tételazonosító jelölés alkalmazási rendelkezésre a világban egyre gyakoribb véletlen vagy tudatos élelmiszer mérgezések, illetve a mérgezéssel való fenyegetőzés kezelése érdekében van szükség.

Mivel ilyen esetek Magyarországon szerencsére még nem fordultak elő, egyes előállítók - különösen ha a jelöléssel kapcsolatban technikai nehézségeik vannak - elhagyják vagy szeretnék elhagyni azt. A mérgezések vagy azzal való fenyegetőzések azonban nálunk is előfordulhatnak és az ekkor teendő hatékony intézkedések alapja a tételazonosító jelölés.

Ezért az ÉT Vhr. 29. §. alkalmazásától nem szabad eltekinteni.

## Magyar Élelmiszerkönyv Értelmezések

### 1. számú MÉ értelmezés (97.07.29.)

#### MÉ 2-13 számú irányelv „Húskészítmények”

A húskészítményekhez felhasználható hús és nem húseredetű anyagok megengedett mennyiségének értelmezése.

- Az Élelmiszerkönyv A 10. pontja szerint megengedett valamennyi határérték a felhasznált anyagok **összességére** vonatkozik. Lehetséges a hús- és baromfikészítményekben a különböző anyagok **együttes** felhasználása tetszőleges variációban, de akkor sem léphetők túl az egy komponensre megengedett maximális értékek. Így például amennyiben bőrkeport, bőrkepépet és bőrkeemulziót együttesen alkalmaznak, a késztermék tömegére vonatkoztatva legfeljebb 3 %, azaz 30 g/kg lehet a felhasznált mennyiség. Állományjavítók esetében pedig – fehérjetartalomban kifejezve – összesen legfeljebb csak 4%, azaz 40 g/kg idegen fehérje vihető be.
- Az Élelmiszerkönyv A 10.2. pontja első bekezdése lehetőséget ad hús- és baromfikészítményekben olyan állományjavító anyagok alkalmazására, amelyek nem tisztán fehérjekészítmények, hanem összetételükben szénhidrát is szerepel. **Nem ad lehetőséget** azonban egyedül csak szénhidrát tartalmú anyagok, mint pl. keményítő és származékai tetszőleges felhasználására! Így tehát pl. egy 50 %-os szénhidrát tartalmú állományjavítónál figyelembe kell venni a maximálisan megengedett 2 %, azaz 20 g/kg szénhidrát mennyiséget. A **kivételt képező húskészítményeket** az A 10.2. pont második bekezdése sorolja fel.

## 2. számú MÉ értelmezés (97.09.17.)

### MÉ 1-1-76/211előírás Az egyedi fogyasztói csomagolású élelmiszerek nettó tömegének, térfogatának ellenőrzési módszerei

Az „e” jel feltüntetésének és az alkalmazható ellenőrzési módszerek kérdései.

- Az „e” jel a fogyasztót arról tájékoztatja, hogy a megvásárolt élelmiszer tömege/térfogata a deklarált mennyiségnek megfelelő.
- Az „e” jel feltüntetése a fogyasztói csomagoláson a gyártó döntése.
- Az előírásban foglaltak (tehát a deklarált tömeg/térfogattól megengedett eltérés) alkalmazása kötelező, függetlenül attól, hogy az „e” jelet a csomagoláson feltüntetik vagy sem.
- A gyártónak a termelési folyamatot úgy kell megszervezni, ellenőrizni, szabályozni, hogy teljesítse a becsomagolt élelmiszere vonatkozó tömeg/térfogat követelményeket, melyek lényege a következő:
  - A csomagolási egységek tényleges tömeg/térfogat értékeinek átlaga nem lehet kevesebb mint a névleges mennyiség.
  - Az egyedi fogyasztói csomagok megengedettnél nagyobb negatív eltérést mutató darabjainak száma ne legyen több, mint az előírás 2. mellékletében rögzített értékek
  - Egyetlen csomag negatív eltérése sem haladhatja meg az előírás 1. melléklete szerint megengedett negatív eltérés kétszeresét.
- Az előírás **nem** határozza meg a szükséges gyártói ellenőrzések gyakoriságát és nem teszi kötelezővé az előírásban leírt referencia-módszer alkalmazását.

A töltési és csomagolási rendszer megbízhatóságának ismeretében az előállítónak kell eldöntenie, hogy milyen módszerrel végzett és milyen gyakoriságú ellenőrzés vagy szabályozás mellett lehet biztos az előírt követelmény teljesülésében. A csomagolási/töltési folyamat során több élelmiszer-előállítónál alkalmazott tömeg/térfogatszabályozási módszer alkalmas lehet arra, hogy biztosítsa az előírás szerinti követelmény teljesülését. Ezen módszerek alkalmazásakor készült bizonylatok (pl. tömegszabályozási kártyák) adják a bizonyítékát az elvégzett méréseknek, korrekcióknak, beavatkozásoknak.

Mindezek mellett a gyártó az alkalmazott módszerének megfelelőségét bizonyos időközönként ellenőrizze az előírás szerinti mintavételi és minősítési eljárással, és ennek gyakoriságát is ő határozza meg.

**Az ellenőrzés gyakoriságát és módszerét tehát a gyártó – figyelembe véve saját adottságait és a követelményeket – határozhatja meg.**

- Hatósági ellenőrzés során az ellenőr jogosult meghatározni, hogy mikor milyen minőségi paraméterre terjedjen ki az ellenőrzés, tehát nem szükséges minden esetben tömeg/térfogat ellenőrzést végezni. Amennyiben tömeg/térfogat ellenőrzésre is kiterjed a vizsgálat, úgy az előírásban rögzített mintavételi és minősítési eljárást kell alkalmazni.

Szűrőpróbaszerű egyedi tömeg-ellenőrzésre (pl. 3 - 5 - 9 db mérése) a gépsorról vett mintákból a jövőben is lehetőség van, ennek eredménye azonban jogkövetkezéssel nem járhat (kivéve, ha az egyedi tömeg/térfogat a kétszeres túréson kívül van), csupán tájékoztatást adhat. Jogkövetkezéssel járó vizsgálat alapja csak az előírásban meghatározott mintavételi és minősítési módszer alkalmazása lehet.

- Az előírás 7. §-a értelmében használható más mintavételi eljárás is, amennyiben teljesülnek az összehasonlíthatóság ugyanott meghatározott feltételei. Ilyen módszer leírása és az összehasonlíthatóság bizonyítása azonban igen bonyolult, ezért javasoljuk az előírásban rögzített módszer használatát.

### **3. számú MÉ értelmezés (97.10.02.)**

#### **MÉ 2-61 irányelv „Malomipari termékek”**

Tésztaipari liszt elnevezéssel kapcsolatos kérdés.

A Magyar Élelmiszerkönyv szellemének megfelelően a szakbizottság tagjainak állásfoglalása az irányelv készítésének folyamatában az volt, hogy az irányelvek előremutatók legyenek. Ennek megfelelően mind a közvetlenül a fogyasztókhöz kerülő termékek, mind pedig a továbbfeldolgozásra előállított termékek vonatkozásában bizonyos szintű minőség „növelést” fogadott el a bizottság. Ez az oka, hogy az irányelv nem ismer a régebbi szabályozásnak megfelelő II. osztályú „Tésztaipari célliszt” minőséget.

Amennyiben egy gyártó a korábbi szabvány II. osztályának megfelelő tésztaipari lisztet gyárt, azt nem nevezheti „Tésztaipari liszt”-nek. Forgalmazhatja azonban a terméket bármilyen más, az Élelmiszertörvény és Magyar Élelmiszerkönyv előírásait nem sértő jelzővel ellátott liszt elnevezéssel.

### **4. számú MÉ értelmezés (97.10.02.)**

#### **MÉ 2-13 irányelv „Húskészítmények”**

Hurkafélék megnevezése.

A megkeresésben szereplő magasabb rizstartalmú termék esetében a hurka jellegét a hozzáadott szénhidrát-tartalmú komponens (rizs, zsemle, burizs) határozza meg. Az irányelv 7. fejezetében megadott, a hurkafélékre

vonatkozó általános követelményeknek a magasabb keményítőtartalom miatt az ilyen termék nem felel meg. Ennek ellenére a **hozzáadott szénhidrát tartalmú komponenst meghatározó jelzővel ellátott hurka megnevezést** elfogadhatónak tartjuk, és így a fogyasztó is kellően tájékoztatott a termék jellegéről. (pl. Gyöngyösi rizses hurka).

#### **5. számú MÉ értelmezés (97.10.02.)**

##### **MÉ 2-13 irányelv „Húskészítmények”**

Megnevezéssel és összetétellel kapcsolatos kérdések.

- A bőrkekészítmény felhasználásra vonatkozóan az 1997. július 29-én kiadott 1. számú MÉ értelmezés vonatkozik.
- Ha a húskészítményben az húsipari eredetű egyéb alapanyagok (10.3.) felhasználási szintje meghaladja a 10 %-ot, akkor a húskészítmény megnevezésére az Élelmiszerkönyvben megadott hagyományos név nem használható. A név gyártóra vagy eredetre történő utalással kiegészítve nem tekinthető névváltozásnak, így a megkeresésben példának említett „Zalai vadász felvágott” név alatt az ilyen termék nem forgalmazható. Az előzőek alapján ugyancsak nem forgalmazható a „Párizsi 15 % baromfihússal” elnevezésű termék.
- A 10.3. szakasz első mondata szerint a baromfihúspép egyéb húskészítmény alapanyagának számít, így legfeljebb 10 % felhasználása (feltéve, hogy más megadott egyéb húskészítményt, húsipari eredetű mellékterméket nem használnak) a termék nevének megváltoztatása nélkül lehetséges.

#### **6. számú MÉ értelmezés (97.10.10.)**

##### **MÉ 2-13 irányelv Húskészítmények**

Minőségi követelmények, kémiai összetétel.

Az irányelv 16 főcsoportra bontja a húskészítményeket, melyek esetenként további alcsoportokra vannak felosztva. Csoportokban előírt minőségi követelmények tartalmazzák azokat jellemzőket, melyeket az adott csoportba tartozó termék gyártásánál a gyártmánylapon deklarálni kell. A fő-, illetve a további alcsoportoknál meghatározott általános kémiai összetétel jellemzőihez tartozó értékektől az adott termék sajátosságától függően el lehet térni, ha az a termék az irányelvben nem szerepel egyedi kiemelt terméként. Ilyen eltérés esetén azonban a fogyasztók megfelelő tájékoztatása, a piaci verseny tisztasága érdekében a terméknek az adott csoporttól való eltérési jellegére, típusára utaló megnevezés használata követelmény. Így pl. a megkeresésben megadott „Kaiser Bécsi sonka” megnevezés elfogadható.