

A Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság Titkársága által kibocsátott értelmezések az 1997. október 15. - 1998. február 15. közötti időszakban:

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

6. számú ÉT értelmezés (98.01.08.)

A minőségmegőrzési idő és/vagy a tételazonosító jelölés feltüntetési kötelezettsége a fogyasztói csomagoláson kis csomagolási egységű termékeken is meg kell feleljen a törvény előírásainak.

Több esetben vitára, félreértésre ad okot, az a bizonyos termékeknél meglévő gyakorlat, hogy kisméretű csomagolási egységekből (pl. 5 g-os kristálycukor, cukorkaszemek) több darabot egy újabb csomagolási egységbe (doboz, zacskó) helyezve hoznak forgalomba.

A törvény 18. § (1) bekezdése szerint:

„A belföldi forgalomba kerülő élelmiszer csomagolásán jól olvashatóan magyar nyelven, közérthető módon kell feltüntetni a fogyasztók tájékoztatásához és az ellenőrzéshez szükséges jelöléseket.”

Ennek megfelelően a minőségmegőrzési időt és/vagy a tételazonosító jelölést azokon a fogyasztói csomagolási egységeken kötelező feltüntetni, amelyekben a termék a fogyasztó részére értékesítésre kerül.

Így tehát a példának említett 5 g-os kristálycukor, az egyedileg is csomagolt cukorkaszemek esetében csak az értékesítési egységen - a dobozon, illetve a zacskón kell feltüntetni a fogyasztói csomagolásra előírt jelöléseket.

Magyar Élelmiszerkönyv

7. számú MÉ értelmezés (97.11.04.)

MÉ 2-91 irányelv „Egyes szeszesitalok”

A kereskedelmi (kommersz) pálinkák címkéjén gyümölcs motívum nem alkalmazható.

A gyümölcs feltüntetése a címkén megtéveszti a fogyasztót, azt a képzetet keltve, hogy a termék gyümölcsből készült.

Az Élelmiszer törvény 19. § (2) bekezdése világosan kimondja, hogy "A jelölésnek olyannak kell lennie, amely nem vezeti félre a fogyasztót." Azért nem tiltja a kommersz pálinkák minőségére vonatkozó 2-91 számú, „Egyes szeszes italok” című irányelv a gyümölcs motívumnak a címkén való feltüntetését, mivel azt az Élelmiszer törvény eleve nem engedi meg.

8. számú MÉ értelmezés(97.11.04.)

MÉ 2-91 irányelv „Egyes szeszesitalok”

MÉ 13-1576/89 előírás „Szeszesitalok”

Kommersz szeszes italok magas fokú borpárlatból is készíthetők, ha a borpárlat minősége megfelel a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-1576/89 számú „Szeszesitalok” című előírásának I. Mellékletében meghatározott követelményeknek, mivel a borpárlat is "mezőgazdasági eredetű etil-alkohol".

Az előírás V. Melléklete, amely meghatározza, hogy milyen mezőgazdasági eredetű cukor- vagy keményítőtartalmú termékből készíthető etil-alkohol, a szőlőt nem említi ugyan külön, de tartalmazza a "gyümölcsök" gyűjtőnevet. Márpedig a szőlő is gyümölcs, és a felsorolás a többi gyümölcsöt sem említi külön-külön. Az a tény, hogy a szőlő feldolgozását külön törvény szabályozza, nem zárja ki, hogy a szőlőből készült párlat a mezőgazdasági eredetű etil-alkoholok közé tartozzon, ha minősége megfelel a vonatkozó előírásoknak.

A hivatkozott melléklet egyébként a Római Szerződés II. Melléklete alapján készült, amely a mezőgazdasági eredetű termékek között - a gyümölcsök mellett - külön is megemlíti a szőlőmustot, illetve a szőlőbort (grape must, wine of fresh grapes). A gyümölcsöket különben ez a melléklet is csak gyűjtőnéven említi, nem sorolja fel tételesen.

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-91 számú „Egyes szeszes italok” című irányelvében szabályozott **borpárlattal ízesített** szeszes ital nem azonos a **borpárlatból készített** szeszes itallal. Az előbbi ízének, illatának, ahogy a termék megnevezése - "ízesített" - megköveteli, a párlatra emlékeztetőnek kell lennie. Vodka, rum, pálinka stb. viszont csak 96 %V/V alkoholtartalmú, következésképpen semleges borpárlatból készíthető, amelynek ízét, illatát a megnevezésben szereplő ízesítő anyag határozza meg. Ezért a borpárlatból készített szeszesitalok összetételi jelölése, ha a termék érzékszervi tulajdonságai megfelelnek a megnevezett italra jellemző tulajdonságoknak, nem téveszti meg a fogyasztót.

9. számú MÉ értelmezés (97.11.04.)

MÉ 2-61 irányelv „Malomipari termékek”

Az 1997. évi termésből származó búzaliszt minőségének stabilizálása érdekében a liszthez adalékanyagot szándékoznak adni.

Ehhez a szükséges 1/1996(I.9.) FM-NM-IKM rendelet

- 6. § (2) alapján az adalékanyag, illetve annak adott célú használatát az OÉTI-nél kell engedélyeztetni,
- 16. § (1) alapján új termékként gyártmánylapját a területileg illetékes Állomásnak kell jóváhagyni.

Az OÉTI engedély birtokában a gyártmánylap engedélyezés fázisában merül fel a termék megnevezésének kérdése. Tekintettel arra, hogy a Magyar Élelmiszerkönyv 2-61 „Malomipari termékek” irányelve „Búzaőrlemények” fejezete lisztnak az adalékanyag nélküli terméket nevezi, az adalékanyaggal készült liszt esetében az

„ADALÉKANYAGOT TARTALMAZÓ FINOMLISZT BL 55”

megnevezés az elfogadható.

10. számú MÉ értelmezés (97.11.24.)

Az MÉ 1-1-76/211 „Az egyes fogyasztói csomagolású élelmiszerek nettó tömegének/térfogatának ellenőrzési módszerei”

Az előírással kapcsolatos rendezvényen felvetődött egyes kérdések.

- Azoknál az élelmiszereknél, amelyekre a vonatkozó előírásban (MÉ 1-1-75/106 „Egyes élelmiszerek egyedi fogyasztói csomagolására megengedett tömeg/térfogat értékek” nincs meghatározva alkalmazható csomagolási egység, de az adott termék megfelel az 1-1-76/211 előírásban meghatározott követelményeknek, úgy az „e” jel feltüntethető.
- A véletlenszerű nagyságúra darabolt, csomagolt majd mért és az egyedi mérés alapján deklarált tömegű élelmiszerekre nem vonatkozik az MÉ 1-1-76/211 előírás.
- A töltőtömeg tőrésére és ellenőrzési módszerére nem vonatkozik ez az előírás.
- Azoknál az élelmiszereknél, amelyeknél reklámcéllal időnként többletmennyiséget adagolnak, a megnövelt tömegre vonatkozó tömegtűrést kell alkalmazni.
- A tömegellenőrzés elvégzését és a szükséges beavatkozások eredményeit tanúsító dokumentumok megőrzési idejét a vállalatok minőségbiztosítási

rendszerének kell előírni, de célszerű azokat legalább a termék minőségmegőrzési idejének lejártáig megőrizni.

11. számú MÉ értelmezés (97.11.24.)

Az MÉ 1-3-1906/90 számú előírás „Baromfihús”

- Az előírás az egész és darabolt baromfi minőségi követelményeit határozza meg a 2. § megnevezéseihez kötve.
- Az előírás B minőségi osztályának sem megfelelő termékek az Élelmiszer törvény 14. § (3) bekezdésének megfelelően csökkent minőségű élelmiszerként hozhatók forgalomba.
- Az A1 és A2 osztályra vonatkozó részletes minőségi követelmények, továbbá víztartalom technikailag elkerülhetetlen értékének meghatározását egyenlőre nem tervezzük.

Javasoljuk csak az A és a B osztály használatát, amelynek követelményei az előírásban definiáltak.

A víztartalom technikailag elkerülhetetlen értékének megítélésénél az előírás 14. § 2. pontja szerint kell eljárni.

- Az előírás 5. § 4. és 5. pontja előírja a vágóhíd vagy feldolgozó üzem azonosítási számának feltüntetését.

Exportra termelő üzemeknél az export azonosítási szám használható, amely üzemnek azonban nincs azonosító száma, ott az előállító neve helyettesítheti azt.

- A előírásban fel nem sorolt termékek, ha azok minősége a rájuk vonatkozó szabályozásban - szabvány, állategészségügyi előírások stb. - rögzítetteknek megfelelnek, forgalomba hozhatók. Így tehát forgalmazhatók 1998. január 1 után is a baromfibelsőségek önállóan (máj, szív, zúza, nyak), valamint az apróhús, a fej, a láb, a baromfi-csontok és más hasonló termékek.

12. számú MÉ értelmezés (97.12.02.)

MÉ 2-91 számú irányelv „Egyes szeszesitalok”

MÉ 1-3-1576 előírás „Szeszesitalok”

Gyümölcsmotívum feltüntetése a csomagoláson

- Különleges pálinka termékeknel (MÉ 2-91/1/1) gyümölcsöt ábrázoló kép csak abban az esetben tüntethető fel a címkén, ha a termék alkoholtartalmának legalább 15 %-a gyümölcsparlatból származik.

- A Keverék italok (MÉ 2-91/2), továbbá az MÉ 1-3-1576 előírás 1. § 4. bekezdés r) pontja szerinti likőrök esetében szintén megengedett a gyümölcsábra feltüntetése

A fentieknek az MÉ 2-91 irányelvben való rögzítése annak legközelebbi módosításakor megtörténik.

- A borból vagy egyéb boralapanyagból előállított, az MÉ 1-3-1576 előírás 1. mellékletében meghatározott minőségű párlat felhasználása esetén a szeszesital címkéjén az összetevők felsorolásánál a párlatot **mezőgazdasági eredetű etilalkoholnak** vagy **finomszesznek** kell nevezni, hasonlóan, mint az egyéb mezőgazdasági alapanyagból (pl. melaszból, búzából kukoricából) készült párlat esetén.

A következőkben megadjuk az 1997. október 1. - 1998 február 15. között érkezett azon megkeresések és válaszok tartalmát, amelyek általános érvényű értelmezés kiadását nem indokolták.

1. Kérdés, kérés:

Az Élelmiszer törvény előírásainak nem megfelelő feliratozású csomagolóanyagok felhasználásának engedélyezése.

Válasz:

Az Élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény senkinek nem ad felhatalmazást arra, hogy eltérési engedélyt adjon a törvény előírásainak nem megfelelő csomagolóanyagnak a törvényben rögzített időponton túli használatára.

Az Élelmiszer törvény 1996. január elsejével lépett hatályba és két évet biztosít a jelölési előírásoknak meg nem felelő csomagolóanyagok felhasználására.

Ennek megfelelően 1997. december 31. után csak olyan csomagolóanyagba csomagolhatók a termékek, melyek kielégítik a hivatkozott törvény jelölési előírásait.

2. Kérdés, kérés:

A megfelelő jelöléssel ellátott kínálókartonban vagy műanyag figurával együtt forgalomba kerülő cukorka egyedi csomagolásán fel kell-e tüntetni a minőségmegőrzési idő lejáratának dátumát.

Válasz:

Tekintettel arra, hogy a kérelem tárgyát képező cukorka egyedi fogyasztói csomagolású egységben is kerül értékesítése, ezért a minőségmegőrzési idő dátumának feltüntetésétől eltekinteni nem lehet.

3. Kérdés, kérés:

„Grillcsirke csüddel” megnevezésű termék forgalomba hozható-e?

Válasz:

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-1906/90 számú „Baromfihús” című előírása 1998. január 1-től hatályos.

Ez az előírás a Magyar Élelmiszerkönyv I. kötetének része, az Európai Unió előírásait tartalmazza, alkalmazása az Élelmiszertörvényben foglaltak alapján kötelező. A kötelező alkalmazást erősíti meg az előírás 1. §-a.

Az előírás 2. § 2. pontja szerint az egész baromfi terméknel, ha a lábak eltávolításra kerülnek, akkor azt lábtóból kell végezni. Ennek megfelelően a megkeresésben leírt „Grillcsirke csüddel” megnevezésű termék ezen előírás szerint nem hozható forgalomba, mint ahogy nem teszi lehetővé a forgalombahozatalt a még jelenleg érvényes magyar szabvány sem.

4. Kérdés, kérés:

MSZ jellel ellátott gyümölcsital csomagolóanyagok felhasználhatóak-e?

Válasz:

Sem az Élelmiszertörvény, sem pedig végrehajtási rendelete nem foglalkozik az MSZ jel feltüntetés feltételeivel, így azzal kapcsolatos állásfoglalás sem tartozik hatáskörünkbe.

Tekintetbe véve azonban, hogy a hivatkozott szabvány hatályon kívül helyezésével egyidőben nem jelent meg a Magyar Élelmiszerkönyvi gyümölcsitalokra vonatkozó irányelvnek közzététele, szükség van a helyzet magyarázatára. Az irányelv közzétételéig - várhatóan 1998. március 1-ig - a termékcsoport átmeneti szabályozatlansága következett be. Az irányelv rendelkezni fog a meghirdetést megelőzően megrendelt vagy előkészített és a jelölési előírásoknak nem megfelelő csomagolóanyagok határidőig történő felhasználhatóságáról is.

Ennek megfelelően javasoljuk az illetékes Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomással a fentiek tükrében egyeztetni a kérdéses csomagolóanyag felhasználását.

5. Kérdés, kérés:

1-1-75/106 számú előírás 2. Mellékletének 5. pontjában szereplő gabonakészítmények közé tartoznak-e az ízesített, vitaminozott gabonapelyhek, illetve a keverékek és a müzlik.

Válasz:

Az MÉ 1-1-75/106 számú előírás 2. Mellékletének 5. pontja határozza meg a gabonakészítményekre használható töltőtömeget.

Az 5. pont d) alpontjába (Fogyasztásra kész, gabona puffasztásával, pörkölésével előállított termékek pl. puffasztott rizs, kukoricapehely és hasonlók), tartoznak a kértézt ízesített, vitaminozott gabonapelyhek, illetve keverékek és a müzlik is.

6. Kérdés, kérés:

Az 1995. évi XC törvény végrehajtási rendeletének 30.§.(4) e) pontja rendelkezik azokról a tejipari termékekről, melyeknél nem kötelező a felhasznált anyagok felsorolása. A kérdés az, hogy ha engedélyezett természetes színezőanyagot használnak a sajtgyártáshoz és ezt a címkén feltüntetik, kötelező-e az anyagösszetétel felsorolása vagy továbbra is érvényben marad a Vhr. említett pontja?

Válasz:

Az élelmiszertörvény végrehajtására kiadott 1/1996. (I. 9.) FM-NM-IKM együttes rendelet 30.§.(4) bekezdésének e) pontja szerint a sajt gyártásához használt természetes színezőanyag a „más anyag” kategóriába tartozik, tehát a termékhez felhasznált anyagokat a címkén fel kell sorolni.

7. Kérdés, kérés:

A válaszban meghatározott húskészítményeknél kérték a nitrites sókeverék és a bőrkekészítmények felhasználásának pontosítását.

Válasz:

- Sütni való kolbász (MÉ 2-13/04/1-1), Sütni való véres hurka (MÉ 2-13/07/1-1), Sütni való májas hurka (MÉ 2-13/07/1-2), Bácskai hurka (MÉ 2-13/07/2-1), termékek használatához kérték a **nitrites sókeverék** használatát. A Húskészítmények irányelv nem tiltja meg a nitrites sókeverék használatát. Az A. 9.1. pont rendelkezik az adalékanyagok használatáról, amely szerint a hatályos előírásokban (jelenleg az MSZ 14476) rögzített anyagokat és felhasználási szinteket lehet alkalmazni. A közeljövőben az Európai Unió adalékanyag előírásai fogják módosítani az MSZ 14476 szabványt, amelyben figyelembe vesszük a húsipari hagyományokat.
- Sütni való véres hurka (MÉ 2-13/07/1-1), sütni való májas hurka (MÉ 2-13/07/1-2) készítéséhez az **A. 8.3.1., A. 8.2.1., A. 8.3.4.** anyagok felhasználhatók.

Az irányelv vonatkozó fejezete újrakiadás esetén pontosításra kerül.

8. Kérdés, kérés:

Farmer turista termék egyik alapanyaga a sertés szív. A termék a Magyar Élelmiszerkönyv 2-13 „Húskészítmények irányelv”, „Füstölt, főtt szárítással utóérlelt mozaikos termékek” (MÉ 2-13/02/2) csoportjába

tartozik, ahonnan viszont hiánysik a sertésszív alapanyagként való felsorolása. Felhasználható-e ehhez a termékhez a sertésszív?

Válasz:

Az MÉ 2-13 Húskészítmények irányelve engedélyezi a mozaikos húskészítményekben a sertésszív felhasználását, ahogy azt az MÉ-2-13/02 főcsoport termékcsoporthatár-leírása felsorolja.

A „Füstölt, főtt szárítással utóérlelt termékek” alcsoportban (MÉ-2-13/02/2) a belsőségek felsorolása hiányzik, s ennek pótlása a következő szakbizottsági ülésen napirendre fog kerülni.

Az irányelv kiegészítését, módosítását megelőzően is a sertésszív bedolgozására a Farmer turistába az irányelv A. 9. pont utolsó bekezdése alapján lehetőség van.

9. Kérdés, kérés:

Fel kell-e tüntetni a minőségmegőrzési időt a kenyércímkén 24 órás minőségmegőrzési időtartam esetén?

Válasz:

A 24 óránál nem hosszabb minőségmegőrzési idejű nem csomagolt kenyér címkéjén a minőségmegőrzési időt nem kell feltüntetni (Vhr. 28. § (5) bekezdésének i) pontja alapján).

10. Kérdés, kérés:

- Az MÉ 2-84 Édesipari termékek irányelve ostyákra (MÉ 2-82/01/7) vonatkozó víztartalom követelménye nem veszi figyelembe az egyes termékfélések eltérő tulajdonságait. Dúsított és fagylaltostyáknál a 7 % (m/m) víztartalom érték elfogadását kérik.
- Malomipari termékek (MÉ 2-61 irányelv) esetében a fogyasztói csomagolási egységek tömegtüzésénél a természetes nedvességvesztés figyelembevétele nem történt meg. Kérdésként vetődik fel ennek a korábbi gyakorlatnak az irányelvbe való beépítése.

Válasz:

- A dúsított és fagylaltostyákra vonatkozó megállapítás jogos. Ezeknél a termékeknél a maximális 5 % víztartalom érték indokolt. Az MÉ 2-84 számú irányelv felülvizsgálatakor megteesszük a szükséges módosítást az alábbiak szerint:

Víztartalom:

- Ostyalap esetében legfeljebb 1,5 % (m/m)
- Töltött ostya, töltött mártott ostya esetében legfeljebb 3,0% (m/m)
- Dúsított és fagylaltostyák esetében legfeljebb 5,0 % (m/m)

A módosítás végrehajtásáig is javasoljuk ezt az értéket figyelembe venni.

- A fogyasztói csomagolású élelmiszerek tömegtűrését egységesen az MÉ 1-1-76/211 számú előírás szabályozza. Az MÉ 2-61 „Malomipari termékek” irányelve is hivatkozik erre az előírásra, így nem indokolt és nem is lehetséges az előírástól eltérő tömegtűrés meghatározása.

Magyar Élelmiszerkönyv előírások és irányelvek jegyzéke növekvő számszerinti sorrendben

Magyar Élelmiszerkönyv I. kötet: Előírások

Szám	Előírás címe	Kötelező alkalmazás időpontja
1-1-75/106	Egyes élelmiszerek egyedi fogyasztói csomagolására megengedett tömeg/térfogat értékek	1996. január 1.
1-1-76/211	Az egyedi fogyasztói csomagolású élelmiszerek nettó tömegének/térfogatának ellenőrzési módszerei	1996. január 1.
1-1-87/250	Az élelmiszerek alkoholtartalmának jelölése	1996. január 1.
1-1-89/398	A különleges táplálkozási célokra készült élelmiszerek	1996. január 1.
1-1-90/496	Az élelmiszerek tápértékének jelölése	1996. január 1.
1-2-18/1993	A veszélyelemzés kritikus szabályozási pontok (HACCP) rendszerének alkalmazása	1997. január 1.
1-2-19/1979	Az élelmiszer besugárzó létesítmények ajánlott működési szabályzata	1996. január 1.
1-2-65/66	Az élelmiszerekhez engedélyezett tartósítószeres tisztasági követelményei	1996. január 1.
1-2-67/427	A citrusfélék felületi kezelésére használt anyagok és vizsgálati módszereik	1996. január 1.
1-2-78/142	Az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő vinil-klorid monomert tartalmazó anyagokkal és tárgyakkal szemben támasztott minőségi követelmények	1996. január 1.
1-2-78/358	A szaharin felhasználása élelmiszerekben és édesítő tablettákban	1996. január 1.
1-2-78/663	Az élelmiszerekben felhasználható emulgeátorok, stabilizátorok, sűrítő és zseléző anyagok tisztasági kritériumai	1996. január 1.
1-2-78/664	Az élelmiszerekben felhasználható antioxidáns hatású anyagok tisztasági kritériumai	1996. január 1.

1-2-80/766	Az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak vinil-klorid monomer tartalmának meghatározása	1996. január 1.
1-2-81/432	Az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokból és tárgyaktól az élelmiszerekbe kioldódó vinil-klorid mennyiségének meghatározása	1996. január 1.
1-2-81/712	Egyes élelmiszer adalékanyagok tisztasági kritériumainak ellenőrzésére szolgáló vizsgálati módszerek	1996. január 1.
1-2-82/711	Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő műanyagok és műanyaganyagok komponenseinek kioldódási vizsgálatai	1996. január 1.
1-2-84/500	Az élelmiszerekkel közvetlenül érintkezésbe kerülő kerámiatárgyak	1996. január 1.
1-2-88/344	Az élelmiszerek előállítása során felhasználható extrakciós oldószerek	1996. január 1.
1-2-88/388	Az élelmiszerekben használható aromaanyagok és az előállításukra szolgáló nyersanyagok	1996. január 1.
1-2-89/107	Az élelmiszerekhez engedélyezett adalékanyagok általános előírásai	1996. január 1.
1-2-89/109	Az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagok és tárgyak minőségi követelményei	1996. január 1.
1-2-90/128	Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő műanyagok és műanyag tárgyak minőségi követelményei	1996. január 1.
1-2-93/10	Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő regenerált cellulózfilmek	1996. január 1.
1-2-95/31	Az élelmiszerekben használható édesítőszer tisztasági követelményei	1997. július 1.
1-2-95/45	Az élelmiszerekben használható színezékek tisztasági követelményei	1997. július 1.
1-2-96/77	Az élelmiszerekben használható egyes adalékanyagok tisztasági követelményei, az édesítőszer és színezékek kivételével	várhatóan 1998. július 1.
1-2-106/1983	Ionizáló energiával kezelt élelmiszerek	1996. január 1.
1-3-73/241	Kakaó- és csokoládétermékek*	1998. január 1.
1-3-73/437	Cukortermékek*	1997. július 1.
1-3-74/409	Méz*	1997. január 1.
1-3-76/118	Részben vagy teljesen dehidratált emberi fogyasztásra szánt, tartós tejtermékek (sűrített tej és tejpor)	1997. július 1.
1-3-76/621	Az étolajokban, zsírokban, valamint hozzáadott étolajat és zsírt tartalmazó élelmiszerekben megengedett erukasav tartalom	1996. január 1.
1-3-77/436	Kávé- és cikóriakivonat*	1997. január 1.
1-3-79/693	Gyümölcsdzsem, zselé marmelád és cukrozott gesztenyekrém*	1997. január 1.
1-3-83/417	Az étkezési kazeinek és kazeinátok / laktoproteinek összetételéről és jelöléséről	1996. január 1.
1-3-89/108	A gyorsfagyasztott élelmiszerek	1996. január 1.
1-3-91/321	Csecsemők és kisdetek számára készült speciális tápszerek	1996. január 1.

1-3-92/1	A gyorsfagyasztott élelmiszerek szállítási és raktározási, tárolási hőmérsékletének ellenőrzése	1996. január 1.
1-3-92/2	A gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének hivatalos ellenőrzésére vonatkozó mintavételi eljárás és vizsgálati módszer	1996. január 1.
1-3-93/77	Gyümölcslevek és hasonló termékek	EU tagság, de 1999. dec.31.
1-3-103/76	A friss és jegelt tengeri haltermékek minőségi előírásai	1996. január 1.
1-3-104/76	Egyes rákfélék minőségi előírásai	1996. január 1.
1-3-1536/92	Tonhal és bonito konzervek	1996. január 1.
1-3-1576/89	Szeszesitalok	1996. január 1.
1-3-1898/87	A tej és tejtermékek megnevezésének védelme	1996. január 1.
1-3-1906/90	Baromfihús*	1998. január 1.
1-3-1907/90	Tojás*	1998. január 1.
1-3-2136/89	Szardíniakonzervek	1996. január 1.
1-3-2991/94	Kenhető zsiradékok (Vaj, margarin, zsírkeverékek)*	1997. január 1.
1-3-3703/85	A friss és jegelt tengeri halak minőségi előírásainak alkalmazási szabályai	1996. január 1.
1-4-10/65	Fokhagyma minősége	1996. január 1.
1-4-23/62/2/1	Karfiol minősége	1996. január 1.
1-4-58/62/1/3	Zöldborsó minősége	1996. január 1.
1-4-58/62/1/4	Zöldbab minősége	1996. január 1.
1-4-58/62/1/6	Articsóka minősége	1996. január 1.
1-4-79/88/1	Fejes saláta, fodros endíviasaláta, széleslevelű endíviasaláta minősége	1996. január 1.
1-4-79/88/2	Étkezési paprika minősége	1996. január 1.
1-4-410/90	Kiwi minősége	1996. január 1.
1-4-454/92	Spárga minősége	1996. január 1.
1-4-778/83	Paradicsom minősége	1996. január 1.
1-4-899/87/1	Cseresznye és meggy minősége	1996. január 1.
1-4-899/87/2	Szamóca minősége	1996. január 1.
1-4-920/89/1	Sárgarépa minősége	1996. január 1.
1-4-920/89/2	Citrus gyümölcsök minősége	1996. január 1.
1-4-920/89/3	Alma és körte minősége	1996. január 1.
1-4-1108/91	Kajszi minősége	1996. január 1.
1-4-1291/81/1	Póréhagyma minősége	1996. január 1.
1-4-1291/81/2	Tojásgyümölcs (Padlizsán) minősége	1996. január 1.
1-4-1292/81/3	Cukkini minősége	1996. január 1.
1-4-1591/87/1	Fejeskáposzta és kelkáposzta minősége	1996. január 1.

1-4-1591/87/2	Bimbóskel minősége	1996. január 1.
1-4-1591/87/3	Halványítózeller minősége	1996. január 1.
1-4-1591/87/4	Paraj minősége	1996. január 1.
1-4-1591/87/5	Szilva minősége	1996. január 1.
1-4-1677/88	Uborka minősége	1996. január 1.
1-4-1730/87	Csemegeeszőlő minősége	1996. január 1.
1-4-2213/83/1	Vöröshagyma minősége	1996. január 1.
1-4-2213/83/2	Hajtatott (witloof) cikória minősége	1996. január 1.
1-4-2257/94	Banánok minősége	1996. január 1.
1-4-3596/90	Őszibarack és nektarin minősége	1996. január 1.

Megjegyzés: a *-gal jelölt termékek/termékcsoportok az előírástól eltérő - a hatálybalépésükig érvényes vonatkozó szabályozásnak megfelelő - jelölésű csomagolóanyagait a hatálybalépéstől számított egy évig fel lehet használni.

Magyar Élelmiszerkönyv II. kötet: Irányelvek

Szám	Irányelv címe	Közzététel időpontja
2-01-25	Mézfélék	1997. július 1.
2-13	Húskészítmények	1997. július 1.
2-33	Tartósított termékek	1998. február 1.
2-4213	Növényi ételzsírok	1997. július 1.
2-5210	Jégkrém	1998. február 1.
2-61	Malomipari termékek	1997. július 1.
2-62	Keményítőhidrolizátumok	1997. július 1.
2-81	Sütőipari termékek	1997. július 1.
2-83	Egyes cukortermékek	1997. július 1.
2-84	Édesipari termékek	1997. július 1.
2-85	Száraztészták	1997. július 1.
2-8711	Ecet- és ecetsavkészítmények	1997. július 1.
2-8720	Fűszerpaprika őrlemény	1997. október 1.
2-91	Egyes szeszesitalok	1997. július 1.
2-96	Sör	1998. február 1.
2-98	Üdítőitalok és gyümölcsitalok	1998. február 1.

Az egyes termékek/termékcsoportok az irányelvektől eltérő - a közzétételükig érvényes vonatkozó szabályozásnak megfelelő - jelölésű csomagolóanyagait a közzétételtől számított két évig fel lehet használni.

**Magyar Élelmiszerkönyv III. kötet:
Hivatalos Élelmiszervizsgálati módszergyűjtemény**

Szám	Előírás címe	Kötelező alkalmazás időpontja
3-1-76/766	Az etilalkohol - víz elegyek alkoholtartalmának meghatározásához szükséges táblázat	1996. január 1.
3-1-79/796	A cukor termékek vizsgálati módszerei	1996. január 1.
3-1-79/1066	A kávékivonatok és cikóriakivonatok összetételének ellenőrzési módszerei	1996. január 1.
3-1-79/1067	Sűrített tej és tejporfélék vizsgálata	1996. január 1.
3-1-80/891	Étolaj, étkezési zsír, valamint ezek hozzáadásával készült élelmiszerek erukasav tartalmának meghatározása	1996. január 1.
3-1-85/503	Étkezési kazeinek és kazeinátok vizsgálata	1996. január 1.
3-1-86/424	Az étkezési kazeinek és kazeinátok mintavételi módszerei	1996. január 1.
3-1-87/524	Sűrített tej és tejporfélék mintavételi módszerei	1996. január 1.
3-1-90/515	Referencia módszerek kiválasztása toxikus nehézfém- és arzéntartalom meghatározása	1996. január 1.
3-1-95/194	Bizonyos halak és haltermékek összes illóbázikus nitrogéntartalmának (TVB-N) határértékei és meghatározási módszerei	1997. január 1.
3-1-558/93	Feldolgozott zöldség- és gyümölcstermékek vízben oldható szárazanyag-tartalmának meghatározása	1996. január 1.
3-1-690/92	Referencia módszer a juhsajtokban lévő tehéntej kazein kimutatására	1996. január 1.
3-1-1265/69	A cukor fő minőségi jellemzőinek vizsgálati módszerei	1996. január 1.
3-1-1583/89	Egyes, sertéshúsból készült termékek hús- és zsírtartalmának meghatározása	1996. január 1.
3-3-92/608	A közvetlen emberi fogyasztásra szánt, hőkezelt tej vizsgálati módszerei	1997. július. 1.