

---

# Az Élelmiszertörvény és a Magyar Élelmiszerkönyv értelmezése

## Szerkeszti: *Ősz Csabáné*

---

A Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság Titkársága azt a gyakorlatot követi, hogy véleményét, állásfoglalását nem csak közvetlenül a kérdést felvetőknek küldi meg, hanem kiadványokban és előadásokon is terjeszti.

A szakbizottságok által tervezett, de még hatályba nem lépett módosítások, pontosítások, valamint az Élelmiszerkönyv Bizottság Titkársága által kiadott értelmezések, állásfoglalások nem kötelező érvényűek. Azok alkalmazása, elfogadása az adott problémával szembekerülő ipari szakember, ellenőrző hatóság felelőssége.

A nem kötelező érvény ellenére az a célszerű, ha ezekben a kérdésekben az Élelmiszerkönyv Bizottság Titkárságához forduló ipari és hatósági szakemberek – az egységes alkalmazás érdekében – elfogadják és alkalmazzák az értelmezéssel kialakított állásfoglalásokat.

**A Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság Titkársága által kibocsátott értelmezések az 1998. február 15. – 1998. július 15. közötti időszakban:**

### **11. Kérdés:**

Az MÉ 2-13 Húskészítmények irányelv alkalmazható-e a gyorspácolással készült termékekre és megnevezésükre?

### **Válasz:**

A Magyar Élelmiszerkönyv „Húskészítmények” fejezet elkészítésekor a gyorspácolós technológia nem volt jellemző, a pácolás értelmezésében sem került ismertetésre a gyorspácolás részletezése.

A húsipari technológia fejlesztését korlátozná ha ezen eljárás kimaradna a húsipari készítmény gyártásból. Hiszen az MÉ 2-13/11.4. pont a „pácolt és füstölt libamell” esetében már szerepelnek a „jelleg és íz kialakító anyagok”, amely a technológiai alkalmazását bizonyítja.

A fentiek és a fogyasztók következetes tájékoztatásának igénye miatt a testtáj megnevezése is szükséges, így elfogadható pl.: „húsvéti füstölt hátsó csülök” megnevezés, mivel ez pontos meghatározást tartalmaz. Nem lenne szerencsés, ha pl. ezt a terméket „húsvéti füstölt sertéshús” megnevezéssel forgalmaznák, hiszen ez a testtáj származásra nem utal, mely azonban szorosan összefügg a minőséggel (hús, zsírarány).

A termék megnevezéséhez zárójelben kapcsolódó „gyorspácolt” kifejezéssel a fogyasztóval tudatni lehet, hogy a termék nem a hagyományos technológiával készült, tehát a fogyasztók megfelelő információt kapnak a vásárlás eldöntéséhez.

Az MÉ 2-13 korszerűsítésénél a pácolásra vonatkozó korrekció sorra kerül.

### **12. Kérdés:**

Az egy gyümölcsből készült gyümölcshitalok megnevezésében minden esetben kell-e használni a „gyümölcshital” szót?

### **Válasz:**

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-98 számú „Üdítőitalok és gyümölcshitalok” című irányelvnek 5.1.1. pontja szerint az egy gyümölcsből készült termékek esetén a **gyümölcs nevét**, valamint a (szénsavas) **ital** vagy a (szénsavas) üdítőital kifejezést kell feltüntetni. Így pl. az **Almaital** megnevezés használható.

### **13. Kérdés:**

Használható-e a kenhető húskészítményekhez (MÉ 2-13/8) a fejhús, illetve mennyi lehet a bőrke és szeparátumhús együttes mennyisége?

### **Válasz:**

Az MÉ 2-13 „Húskészítmények” irányelv „Kenhető húskészítmények” fejezetének termékcsoport leírásából valóban kimaradt a fejhús felsorolása. E hiány pótlására az irányelv módosításakor sor kerül.

A bőrke és szeparátumhús együttes felhasználható mennyiségével kapcsolatban - a szakbizottság elnökével történt egyeztetés alapján - a következő állásfoglalás született:

Amennyiben a gyártani kívánt terméket a Magyar Élelmiszerkönyv kenhető húskészítményekre vonatkozó előírása szerint és megnevezésében a „májás” szó használatával kívánja gyártani, illetve forgalmazni, akkor a bőrke és szeparátumhús együttes mennyisége a 10 %-ot nem haladhatja meg. Ha a terméket az irányelvben megadott követelményektől eltérő minőségben állítják elő, akkor megengedett a kérdéses anyagok 10 % feletti felhasználása is, de a termék megnevezésére nem használható olyan szó vagy szókapcsolat, amely sérti a Magyar Élelmiszerkönyv előírásait, illetve a fogyasztót megtévesztheti, ami jelen esetben a „májás” szó.

#### **14. Kérdés:**

Ha a termék energiatartalma csak plusz információként kerül feltüntetésre, akkor is szükséges-e a kcal mértékegység feltüntetése a kJ után?

#### **Válasz:**

Az élelmiszer törvény végrehajtására kiadott 1/1996. (I. 9.) FM-NM-IKM együttes rendelet 27. §. (6) bekezdése általánosan azt mondja ki, hogy valamennyi mértékegységgel rendelkező adatot SI mértékrendszerben kell megadni és második jelölésként alkalmazható bármilyen más mértékrendszer.

A hivatkozott rendelet 33. § (6) bekezdése rendelkezik az energiatartalom feltüntetéséről, mely szerint: „Az élelmiszerek energiatartalmát az MÉ vonatkozó előírásának megfelelően kell feltüntetni.”

Tehát olyan döntés esetén, hogy az energiatartalmat a sajtok csomagolóanyagán feltüntetik, akkor azt a MÉ 1-1-90/496 előírásai szerint kell megtenni.

#### **15. Kérdés:**

Milyen követelményeknek feleljen meg egy „Parizer” néven forgalmazandó termék?

#### **Válasz:**

A Parizer a „Párizsi” analóg elnevezése, tehát ezzel a névvel csak a Párizsi követelményeinek megfelelő termék forgalmazható.

#### **16. Kérdés:**

Az MÉ 2-13 „Húskészítmények” irányelv alkalmazása során megállapításra került, hogy a **gyorsfagyasztott baromfivagdalt** egyes felhasználható anyagai (14.2. pont, kenyér, paníryanag) és az A.10. pont korlátozó előírásai a szénhidráttartalom vonatkozásában egymásnak ellentmondanak. Hogyan kell figyelembe venni a vagdalt termékeknél a paníryanaggal bevitt szénhidrát mennyiséget?

#### **Válasz:**

Az irányelv módosításakor kerül majd pontosításra, kiegészítésre a paníryanaggal bevitt szénhidrát mennyisége. A módosításig az eddigi engedélyek alapján meghatározott értékek alapul vétele elfogadható.

### **17. Kérdés:**

Karotinnal színezett tojásos száraztészták megnevezésében kell-e szerepeltetni a színezékre történő utalást, pl. a karotinnal készült 4 tojásos apró tészta esetében?

### **Válasz:**

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-85 „Száraztészta” irányelve 6.1. pontja rendelkezik a száraztészta megnevezéséről. A termékben lévő - az érvényes szabályozásnak megfelelő mennyiségű - adalékanyag, jelen esetben színezék, jelenlétét csak a termék előállításához felhasznált anyagok felsorolásánál kell feltüntetni, a megnevezésben nem.

### **18. Kérdés:**

A jelleg- és ízki alakító anyagok A.9. pont szerinti felhasználása az MÉ 2-13 „Húskészítmények” irányelv 11.1. „Füstölt nyers vagy füstölt főtt vagy lángolt, darabolt vagy kötözött comb vagy lapocka csont és csülök nélkül”, 11.2. „Füstölt nyers comb vagy lapocka csonttal és csülökkel”, és a 11.3. „Füstölt nyers vagy füstölt főtt vagy lángolt tarja csont nélkül” termékek vonatkozásában engedélyezettek-e a pácolási technológiához?

### **Válasz:**

A szakbizottság elnökével történt egyeztetés szerint a kérdésben hivatkozott termékekhez is használhatók egyéb jelleg- és ízki alakító anyagok az A.9. szerint. A kiindulási anyagoknál történő felsorolás az irányelv módosításakor pontosításra kerül.

### **19. Kérdés:**

A Magyar Élelmiszerkönyv irányelveinek a Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Értesítőben történő közzététele, valamint az egyes irányelvek általános előírásainak jelölés pontja (jelen megkeresésében konkrétan az MÉ 1-33 irányelv Általános előírások 7. pontja) a következők szerint fogalmaz:

„..... az irányelv meghirdetését megelőzően megrendelt vagy előkészített és a jelölési előírásoknak megfelelő csomagolóanyagok a közzétételt követő 2 évig használhatók fel.”

Helyes-e az a gyártói értelmezés, mely szerint az MÉ irányelveit nem vagy csak részben kielégítő, az MÉ-ben foglalt megnevezéssel előállított élelmiszerek a korábbi, hatóságilag jóváhagyott gyártmánylap szerinti összetétellel gyárthatók még 2 évig?

## **Válasz:**

A gyártói értelmezés nem fogadható el. Az Élelmiszerkönyv előírásai a **termékekre** a hatálybalépés, illetve közzététel napjával válnak érvényessé.

Azokban az esetben, amikor a követelményrendszer teljesítése a termékre vonatkozóan csak egy távolabbi időponttól lehetséges, akkor a hatálybaléptetés, illetve közzététel későbbre csúszik.

Példaként szolgál a gyümölcslevekre vonatkozó MÉ 1-3-93/77 előírás 1999. december 31-i hatálybaléptetése, továbbá az MÉ 2-81 „Sütőipari termékek” irányelv „Kenyerek” fejezetének végén említett mondat, amely szerint a kenyerek tömegére vonatkozó előírást a közzétételt követő fél év elteltével kell alkalmazni.

Az irányelvek, előírások meghirdetésekor a csomagolóanyagok felhasználhatóságára vonatkozó engedmény az új előírásnak nem megfelelő **jelölésre vonatkozik** és annak érdekében történt, hogy a gyártóknak elegendő idő álljon rendelkezésre a meglévő, illetve előkészített csomagolóanyagok felhasználására.

## **20. Kérdés:**

A magas C vitamin tartalmú gyümölcsök felhasználásával készült gyümölcslevek, illetve gyümölcsnektárok csomagolásán fel szabad-e tüntetni „C vitaminban gazdag” feliratot?

## **Válasz:**

Amint az a megkeresésében is említve van, a gyümölcslevek és -nektárok gyártásához felhasznált egyes gyümölcshalapanyagok köztudottan magas C vitamin tartalmúak. Olyan állítások kiemelése a csomagolóanyagon, ami a termék eredendő sajátossága, az élelmiszer törvény előírásaival ütközik. Ezen túl kérdésként vetődhet fel, hogy mikor tekinthetünk egy élelmiszer példálul vitaminban gazdagnak?

Tekintettel a fentiekre a „C vitaminban gazdag” felirat alkalmazásával nem lehet egyetérteni. A felirat változtatása - a csomagolóanyag készletek figyelembevételével - a hatósággal közösen elfogadott időpontig bizonyára végrehajtható.

## **21. Kérdés:**

Szeléntartalmú kenyér - amely nem tartozik az 1/1996. (I. 9.) FM-NM-IKM rendelet 8. sz. melléklet 4. pont hatálya alá (nem különleges táplálkozási igényt kielégítő termék) - esetében milyen engedélyezési eljárást kell lefolytatni?

## Válasz:

Az ilyen - a gyártó által „komplettálnak” nevezett - termékek engedélyezése - miután a hozzáadott vitamin és/vagy ásványi anyag mennyisége a napi ajánlott bevitel egyharmadát nem haladja meg - új termékként az állomások feladata. Az engedélyező munkát a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság általános szabályozással nem tudja segíteni, mivel ilyen szabályozást - a folyamatosan felmerülő igények ellenére - sem az EU, sem a FAO/WHO Codex Alimentarius eddig nem tudott elfogadtatni. Ennek elsődleges oka a tudományos kérdések tisztázatlansága.

Jelenleg a következő állásfoglalás, illetve tanács adható:

1. A Magyar Élelmiszerkönyvben egyedi megnevezéssel és termékleírással meghatározott élelmiszerekhez csak a rögzített anyagok használhatók. Ezeket tehát nem szabad „komplettálni”.
2. Az egyedi megnevezéssel és termékleírással nem szabályozott élelmiszerekhez – élelmezés-egészségügyi megfontolásokat is figyelembe véve – vitamin és/vagy ásványi anyag hozzáadást (amennyiben az egyszeri alkalommal fogyasztott élelmiszerben lévő mennyiség a napi ajánlott bevitel 1/3-át nem haladja meg) az állomások engedélyezhetnek.

Az élelmezés-egészségügyi megfontolásnak arra kell kitérnie, hogy ne fordulhasson elő olyan helyzet, melyben az adott vitamin/ásványi anyag fogyasztás túllépi az ajánlott napi bevitel értékét. Ez úgy fordulhat elő, hogy az egy termékhez hozzáadott mennyiség ugyan csak töredéke az ajánlottnak, de az adott terméket igen nagy mennyiségben fogyasztják, vagy az adott vitamint/ásványi anyagot több termékhez is adagolják.

Az így engedélyezett termékek jelölésénél célszerűnek látszik a következő gyakorlat kialakítása:

- 2.1. Ha az egyszeri alkalommal fogyasztott élelmiszerekben lévő vitamin és/vagy ásványi anyag mennyiség az ajánlott napi bevitel 1/6-át nem haladja meg, a hozzáadásra csak az összetevők felsorolásában kell utalni.
- 2.2. Ha az egyszeri alkalommal fogyasztott élelmiszerekben lévő vitamin és/vagy ásványi anyag mennyiség az ajánlott napi bevitel 1/6-át meghaladja, de az élelmiszer nem minősül különleges táplálkozási igényt kielégítőnek, a termék megnevezésében (pl. szelénés kenyér) vagy a megnevezéshez kapcsolódóan kell a hozzáadásra utalni.

## **22. Kérdéskör:**

*Kérdés:* Várható-e a baromfihús-pépre vonatkozó követelmények meghatározása?

*Válasz:* Nem, ezt a szerződéses kapcsolatban kell rendezni.

*Kérdés:* A baromfihús-pép bedolgozása a „baromfihúsos” jelzővel ellátott húskészítményekbe „nem szabályozott összetételével” a 10%-os korlát alá esik-e?

*Válasz:* Igen, a 10 %-os korlátozás erre is vonatkozik.

*Kérdés:* Engedélyezett-e a húskészítmények előállításánál a keményítő bedolgozása a max. 2% szénhidrát tartalomra vonatkoztatott értékhatárig?

*Válasz:* Nem engedélyezett. A Magyar Élelmiszerkönyv „Húskészítmények” irányelvéből kiadott 1. számú értelmezés azt kívánta kifejezni, hogy egyedül csak szénhidrát tartalmú anyagok felhasználására nincs lehetőség. Az irányelv vonatkozó része – annak módosításakor – egyértelművé lesz.

## **23. Kérdés:**

Nevezhető-e „Félfehér kenyérliszt BL 112”-nek az a termék, melynek hamutartalma 0,79%, színe a jellegmintánál világosabb, korpázottsága a jellegmintánál kevésbé korpázott.

*Válasz:*

A szakbizottság egyértelmű álláspontja, hogy - bár nincs a liszteknél a hamutartalomra minimum követelmény - a fenti jellemzőkkel bíró termék nem nevezhető BL 112-nek, hiszen a lisztek megnevezésének egyik összetevője a hamutartalom értéke.

Amennyiben a sütőiparnak vagy a fogyasztóknak az irányelvben rögzített paramétereiktől eltérő minőségű termékre van igénye, úgy az a szerződésben, illetve a gyártmánylapban előírt egyedi paraméterekkel és az Élelmiszerkönyvben meghatározottaktól eltérő megnevezéssel forgalmazható.

## **24. Kérdés:**

Az MÉ 5210 irányelv alapján a vendéglátóipari jégkrémek esetében hogyan kell értelmezni a fagylaltra vonatkozó 1/1983.(II.1.) EüM-BkM együttes rendelet III. fejezet 1. bekezdésben foglaltakat?

*„A hagyományos módon (keverőgépes fagyasztással) fagyasztott fagylaltot -8 és -14°C között, de ennél hidegebb hőmérsékleten is legfeljebb 72 órán át szabad tárolni.”*

## **Válasz:**

A minőségmegőrzési idő fogalmát és meghatározását az Élelmiszer-törvény és végrehajtási rendelete szabályozza, ami a gyártó hatáskörébe utalja annak megállapítását. Ennek megfelelően az „új” minőségmegőrzési időtartamokat a gyártó – tárolási kísérletekkel – bizonyítva határozza meg.

Az MÉ 5210 irányelv 6.2.2. pontja szerint a vendéglátóipari jégkrémekre meg kell adni a felbontott, adagolásra előkészített, -14°C-on tárolt termék minőségmegőrzési időtartamát is, az előzőekben megfogalmazottak szerint. A vendéglátóipari jégkrém **minőségmegőrzési időtartamára** a fagylaltra vonatkozó jogszabályi előírás nem vonatkoztatható.

Az irányelv 4.3. pontjában szereplő megjegyzés a vendéglátóipari jégkrémek -14°C-on történő **kezelésére** vonatkozóan a fagylaltra vonatkozó jogszabály **higiéniai előírásainak** betartását írja elő.

## **25. Kérdés:**

A termékek megnevezésében és a kapcsolódó jelölésben idegen nyelvű szöveg alkalmazható-e?

## **Válasz:**

Az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény és végrehajtására kiadott 1/1996. (I.9.) FM-NM-IKM rendelet egyértelműen fogalmaz a termék jelölését, megnevezését illetően:

Törvény 18. § (1): A belföldi forgalomba kerülő élelmiszer csomagolásán jól olvashatóan, magyar nyelven, közérthető módon kell feltüntetni a fogyasztók tájékoztatásához és az ellenőrzéshez szükséges adatokat.

Vhr. 27. § (1): Az élelmiszer megnevezése legyen elegendően pontos ahhoz, hogy tájékoztasson az élelmiszer valódi jellegéről és tegye lehetővé megkülönböztetését olyan termékektől, amellyel összetéveszthető.

Az előzők szellemében általánosságban az mondható el, hogyha van a terméknek egyértelmű magyar neve, akkor további idegen nyelvű fantázianevek, reklámjelölések használata megengedhető. Annak megítélése, hogy a gyártó által használni kívánt megnevezés mennyire tekinthető a magyar nyelv részének, azt az egyedi termékengedélyeztetés során az engedélyező Állomás ítélje meg.

A szóban forgó termékek jelölésében a pizza, a spagetti, a tortellini, a ravioli, a lasagne szavak a magyar nyelvhasználatban is elterjedtek, hasonlóan a capuccinóhoz vagy a hamburgerhez.

A termékek ízesítésére, típusválasztékára vonatkozó „reklámjelölések” olasz nyelven már közel sem olyan közérthetőek. Természetesen az olasz nyelvű megjelenítés nem kifogásolható, ha a megfelelő magyar nyelvű szöveg is megjelenik az olasszal azonos módon, hogy a fogyasztó számára egyértelmű legyen, hogy mit vásárol pl. a „Spagetti Ciocara” termékkel.

## **26. Kérdés:**

Gyártható és forgalmazható-e olyan termék, amely nem sorolható be a Magyar Élelmiszerkönyvben meghatározott termékekhez, illetve a termék-csoportokhoz?

**Konkrétan:** Gyártható-e olyan termék amely nem sorolható be a Magyar Élelmiszerkönyv „Húskészítmények” irányelvének „Kenhető húskészítmények” fejezetébe? Gyártható, illetve forgalmazható-e „PIZZA sonka” néven az a termék, amely minőségi paraméterei alapján nem sorolható be a Magyar Élelmiszerkönyv 2-13/12 „Húskészítmények” irányelvének „Formában vagy bélben főtt pácolt húsok” fejezetébe?

## **Válasz:**

Természetesen igen, a gyártmánylapban előírt minőségi paraméterekkel, az Élelmiszertörvény és az Élelmiszerkönyv előírásait nem sértő megnevezéssel.

Az élelmiszerkönyvi szabályozás célja többek között az, hogy a nagy tömegben előállított, több gyártó által azonos megnevezéssel forgalomba hozott termékek minőségét rögzítse és ezzel védje a fogyasztók érdekeit, a gyártók között pedig tisztességes versenyhelyzetet teremtsen. Az élelmiszerkönyvi szabályozás nem vállalhatja és nem is vállalja fel a teljes körűséget. Ezáltal az iparnak lehetősége van a folyamatos műszaki – technikai fejlődés következtében megszülető – új termékek piacra vitelére anélkül, hogy az élelmiszerkönyvi előírásokba bele kellene azokat erőszakolni, továbbá egy-egy kisebb réteget érintő vagy egyedi fogyasztói igények kielégítésére is.

**Válasz a konkrét kérdésekre:** Az általános elveknek megfelelően a gyártmánylapban rögzített egyedi paraméterekkel – az Élelmiszerkönyvben meghatározottaktól eltérő megnevezéssel – a termékek gyárthatók és forgalmazhatók. A termék megnevezésére azonban sem az elképzelt „Pulykamájás”, illetve „PIZZA Sonka” név nem használható. Használható bármilyen más név, amely kifejezi a termék jellegét és nem téveszthető össze az Élelmiszerkönyvben leírt májas, illetve sonka termékekkel.

## 28. Kérdés:

Hőkezelt húskészítményekhez milyen %-ban használható fel sertésvérből készült - mintegy 96 % fehérjetartalmú - proteinkészítmény? A kérdéses készítmény rendelkezik OÉTI szakvéleménnyel, valamint egy szakértői vélemény szerint aminosav összetétele alapján fehérjebiológiai értéke közepes minőségű húsfehérjével megegyezőnek tekinthető.

## Válasz:

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-13 számú „Húskészítményekre” vonatkozó irányelve nem tér ki konkrétan állati eredetű fehérjekészítmények felhasználhatóságára, de a húsipari melléktermékek (8.2.) közé a jelzett készítmény minőségileg besorolható és így felhasználása nem kifogásolható.

Az irányelv 10.3. pontja szerint az A.8.2. és az A.8.3. csoportban megnevezett anyagokat a termék nevének megváltoztatása nélkül maximum 10 %-ban szabad felhasználni. Hasonló arányban megengedhető a proteinkészítmény használata is, amelynél a termék fehérjetartalmát is figyelembe kell venni. Ennek megfelelően a 96 %-os fehérjetartalmú készítmény 2 %-ban tervezett felhasználása nem kifogásolható.

## 29. Kérdés:

Feltüntetendő-e az élelmiszerek minőségmegőrzési időtartamának lejárat dátuma a **nap/hónap/év** sorrendben?

## Válasz:

A hazai előállítású és forgalmazású élelmiszerek minőségmegőrzési ideje feltüntetésének szabályait az Élelmiszer törvény végrehajtási rendeletének 28. § (1) bekezdése rögzíti, amely szerint:

„Az élelmiszer minőségmegőrzési időtartamának lejárat dátumát a fogyasztó számára közérthetően, az egyéb azonosító kódjelektől megkülönböztethető módon, elkülönítetten kell megadni. A dátumot az **év/hó/nap** legalább két arab számjegyű feltüntetésével kell megadni.”

## 30. Kérdés:

Szójatermékeken a fogyasztók kellő információkkal való ellátásának érdekében feltüntethető-e a termék koleszterin- és gluténmentessége, valamint a szója génkezeletlen voltára történő utalás? Glutén- és tejcukor-mentesség deklarálható-e a csomagolóanyagon? Koleszterinmentes felirat alkalmazható-e a fagyalttörlésér megnevezésében? Hőkezeléssel tartósított

zöldborsó és zöldbab konzervek jelölésében a „tartósítószer nem tartalmaz” vagy „tartósítószer nélkül” felirat feltüntethető-e?

### **Válasz:**

Az élelmiszerek csomagolásán a negatív állítások szerepeltetése, valamint azon anyagoktól való mentesség hangsúlyozása, amit az élelmiszer eredendően vagy az alkalmazott technológia sajátosságából következően nem tartalmaz, nem célszerű.

Nem fogadhatók el a megkeresésekben foglaltak, mert azok feltüntetése a fogyasztót félrevezetheti, elindíthat egy véget nem érő folyamatot, amely zavarokat kelthet és tisztességtelen versenyhez vezethet.

Figyelembe kell venni azt is, hogy ezen állítások ellenőrzése nehézkes. Így jelen ismereteink és az előző megfontolások alapján az Élelmiszertörvény szellemének és előírásainak megfelelően az élelmiszer tulajdonságai, összetétele, a megszokott összetételtől való eltérése, a kezelésekre történő utalás és nem valaminek a hiánya biztosítja a fogyasztók megfelelő tájékoztatását.

Amennyiben az előállítani kívánt élelmiszer a különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerek kategóriájába tartozik, akkor a termékeket az Élelmiszertörvény végrehajtási rendeletének 13.§ (1) pontja alapján az OÉTI által kell engedélyeztetni.

### **31. Kérdés:**

Ugyanazon anyagnormával és gyártástechnológiával gyártott termék kétféle néven forgalmazható-e?

### **Válasz:**

A fogyasztók megfelelő tájékoztatása és az Élelmiszertörvényben megfogalmazott elvárásoknak megfelelően ugyanazon termék kétféle néven nem forgalmazható. Ellentmond ez a felvetés a Vhr. 27. § (2) bekezdésének, amely előírja, hogy a Magyar Élelmiszerkönyv irányelveiben szabályozott élelmiszereket csak a rögzített megnevezéssel szabad forgalmazni. A kérdéses termék az Élelmiszerkönyv irányelvében szabályozott lesz, így ugyanazzal a minőségi paraméterekkel rendelkező terméket nem szabad más névvel is forgalmazni.

### **32. Kérdés-válasz:**

Az élelmiszer-forgalmazás rendjéről szóló 1/1997. (I.17.) rendelet 9. § (2) pontja szerint mentesülnek az egységár feltüntetés kötelezettség alól a Magyar Élelmiszerkönyv 1-1-75/106 számú előírásban meghatározott

csomagolási egységekben forgalmazott élelmiszerek. Ez a mentesség vonatkozik a határidőig alkalmazható csomagolási egységekre is.

### **33. Kérdés:**

A csomagolt kenyerek esetében milyen tömegegységek engedhetők meg?

#### **Válasz:**

Egyértelmű választ az 1998. április 15-én megtartott Sütőipari termékek szakbizottság üléséről készült jegyzőkönyvben foglalt álláspont adhat. E szerint a szakbizottság elfogadta az MÉ 2-81/01 „Kenyerek” 1.1. pont a kenyér leírása alábbiak szerinti pontosítását, illetve módosítását:

„A kenyér döntő részben gabonaőrleményekből tésztakészítéssel, alakítással, lazítással (beleértve az extrúziót is), majd sütéssel előállított élelmiszer. Tömege - az előállító által csomagolt termék kivételével - 250 g-al osztható, de legalább 500 gramm.”

A módosításnak az Élelmiszerkönyvbe való átvezetésére és a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság általi jóváhagyására csak a többi módosítással együtt az irányelv kb. 2 éves használatát követően kerül majd sor.

### **34. Kérdés:**

a) „Különleges növényi olaj” felirat használható-e a fagylalttölcser összetevőinek felsorolásánál?

b) Tekinthető-e különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszernek a kérdéses fagylalttölcser?

#### **Válasz:**

a.) A válasz egyértelműen nem, csak a „növényi olaj” szóösszetétel használható.

Az Élelmiszer törvény végrehajtási rendeletének 27. § (1) szerint „az élelmiszer megnevezése legyen elegendően pontos ahhoz, hogy tájékoztasson az élelmiszer valódi jellegéről és lehetővé tegye megkülönböztetését olyan termékektől, amellyel összetéveszthető.”

Megnevezésként a Magyar Élelmiszerkönyv előírásaiban és irányelveiben szabályozott termékekre az ott megadott nevek használhatók és ezeket a neveket kell a címkéken a termék összetevőinek felsorolásánál is feltüntetni. Ezek a megnevezések semmiféle minőségre utaló jelzővel (extra, különleges stb.) nem egészíthetők ki.

b) Az Élelmiszer törvény 2. § 17) pontja a következők szerint fogalmazza meg a különleges táplálkozási igényeket kielégítő élelmiszert: „...olyan élelmiszer, amely speciális összetétele, illetőleg különleges gyártási eljárása miatt különbözik az általános fogyasztásra használt élelmiszerektől, ezáltal olyan személyek igényeit elégíti ki, akik emésztésük, anyagcseréjük, fiziológiai állapotuk és életkoruk miatt az általánostól eltérő élelmiszert igényelnek”.

Ezek szerint a fagyalttölcsér nem sorolható ezen termékek közé.

### 35. Kérdés:

a) Tejszínhab-pótló por megnevezéssel forgalmazható-e egy termék, amely semmilyen tejtermék összetevőt nem tartalmaz?

b) Gyorsfagyasztott termékek esetében a csomagolóanyagon a fagyasztás előtti összetételi sorrendet vagy pedig a fagyasztás utáni tömeg szerinti összetételi sorrendet kell feltüntetni?

### Válasz:

a) A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-1898/87 számú előírása a tej és tejtermékek megnevezésének védelméről kimondja, hogy a tejszín szó csak tejtermékekre alkalmazható. Így az említett termékekre a tejszínhab-pótló por megnevezés nem használható.

b) Az Élelmiszer törvény végrehajtási rendelete 30. § (4) bekezdésének e) pontja szerint az élelmiszer előállításához felhasznált anyagok felsorolását a **receptura** szerinti csökkenő sorrendben kell feltüntetni.

### 36. Kérdés:

Hogyan kell figyelembe venni a szeszesitalok alkoholtartalmának megengedett eltérését?

### Válasz:

Az MÉ 1-3-1576/89 számú „Szeszesitalok” előírás és az MÉ 2-91 „Egyes szeszesitalok” irányelvben az alkoholtartalomra vonatkozó értékek **minimumértékek**.

Az irányelv 4.1. pontja szerint az alkoholtartalom **mért értéke a feltüntetett névleges (minimum) értéktől** legfeljebb  $\pm 0,3 \%$  (V/V)-kal térhet el, tehát pl. a 37,5%-os alkoholtartalmú „Különleges pálinka” mért alkoholtartalma 37,2 % és 37,8% (V/V) között megfelelő.