

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. július 15. – 1998. október 31. közötti időszakban:

37. Kérdés:

A Cerbona Rt. SALSA kukorica chips új termék csomagolóanyagán a frontoldalon az — „ajánljuk Univer Salsához” — szöveg szerepelhet-e, tekintettel arra, hogy a chipset a Salsa mártáshoz az Univer Rt.-vel közösen fejlesztették ki az ízek harmonikus összeillesztése érdekében?

Válasz:

Az FM Élelmiszeripari Főosztálya 1997. szeptember 24-i dátummal állásfoglalást (2. számú) adott ki az élelmiszerek csomagolóanyagán elhelyezett reklámszövegekkel kapcsolatban, amelyben javaslatként fogalmazódott meg, hogy az engedélyező és ellenőrző hatóságok más – az adott élelmiszer-től eltérő – termékek, szolgáltatások élelmiszer csomagolóanyagon, címkén történő reklámozását ne tűrjék el.

A Titkárság véleménye szerint a jelen megkeresésben foglaltak nem tekinthetők reklámnak, a szövegtervezet inkább sorolható a használati utasítás kategóriájába, az adott élelmiszerral együtt fogyasztható termékre hívja fel a figyelmet, nem zavarja, inkább segíti a fogyasztók tájékoztatását. Ennek megfelelően a tervezett szöveg ellen kifogást nem emelünk.

38. Kérdés:

A „Debreceni kenhető májas” termékben adalékanyaggal kombinált fűszerkeverékkel a késztermék tömegére vonatkoztatott 2% alatti keményítőbevitel kifogásolható e?

Válasz:

Az Élelmiszerkönyv 2-13 Húskészítmények irányelv A 10.2. pontja első bekezdése lehetőséget ad hús- és baromfikészítményekben olyan állományjavító anyagok alkalmazására, amelyek összetételében szénhidrát is szerepel. A keményítőbevitel adalékanyaggal kombinálva maximum 2 %-os határig nem kifogásolható.

39. Kérdés:

Előrecsomagolt szeletelt kenyerek csomagolóanyagán feltüntethető-e a „tartósítószer nem tartalmaz” felirat?

Válasz:

A Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság Titkársága már több - ún. negatív állítás feliratként való megjelenítésére vonatkozóan adta ki állásfoglalását a következők szerint:

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

Véleményünk szerint a fogyasztót a negatív állítások félrevezethetik, továbbá elindulhat egy véget nem érő folyamat, amely zavarokat kelthet és tisztességtelen versenyhez vezethet.

Figyelembe kell venni azt is, hogy ezeknek az állításoknak nehéz az ellenőrzése. Így jelen ismereteink és a vázolt megfontolások alapján az Élelmiszer törvény szellemének és előírásainak megfelelően az élelmiszer tulajdonságai, összetétele, a megszokott összetételtől való eltérése, a kezelésekre történő utalások szolgáltatnak információt a fogyasztók számára, nem pedig valaminek a hiánya biztosítja a fogyasztók megfelelő tájékoztatását.

A megkeresésben és a csatolt dokumentumokban foglaltak szerint ebben az esetben nem alkalmazható a fenti értelmezés. A kérdéses terméknél éppen arról van szó, hogy a megszokott és/vagy az érvényes szabályok által lehetővé tett, illetve az általános fogyasztói vélemény szerint elvárt összetételhez képest (tartós kenyér - tartósítószer) nem tartalmaz tartósítószer.

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-81 Sütőipari termékek MÉ 2-81/01 fejezete szerint a kenyerek előállításához felhasználható anyagok között szerepelnek

az adalékanyagok. Az adalékanyagokra vonatkozó MÉ 1-2-95/2 számú előírás értelmében az előrecsomagolt szeletelt kenyerek gyártásához felhasználható tartósítószer a következők: E 200 (Szorbinsav), E 202 (Kálium-szorbát), E 203 (Kalcium szorbát), E 280 (Propionsav).

A Titkárság véleménye ez esetben tehát az, hogy a fogyasztó kellő tájékoztatása céljából a „tartósítószer nem tartalmaz” felirat nem kifogásolható azoknál az előrecsomagolt szeletelt kenyereknél, amelyeknek gyártása során tartósítószer nem használnak.

40. Kérdés:

„Házi jellegű étkezési sertézsír” megnevezés használható-e érzékszervi tulajdonságai alapján házas jellegűnek tekinthető zsír esetében?

Válasz:

A Titkárság azokban a kérdésekben tud állásfoglalást adni, amelyek a Magyar Élelmiszerkönyv előírásaiban és irányelveiben szabályozottak. Jelen esetben, a házi jellegű, illetve hasonló jelzők használata a Magyar Élelmiszerkönyv 2-13 Húskészítmények irányelvében nem szabályozott, így a kérdés megválaszolásában a Titkárság nem illetékes.

A termék megnevezését a gyártási technológia, az érzékszervi tulajdonságok és a gyártmánylapban foglaltak ismeretében az illetékes Megyei/Fővárosi Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomással kell egyeztetni.

41. Kérdés-válasz:

1. A következőkben leírt technológia szerint gyártott kolbászkészítmény nevezhető lángolt kolbásznak, tekintettel arra, hogy a kezelés tartalmilag megegyezik az Élelmiszerkönyv MÉ 2-13 „Húskészítmény” irányelvében meghatározott lángolással.

„Hőkezelés főző-füstölő szekrényben:

- leszáritás 80 °C-os térben 20 percig,
- füstölés 80 °C-on 72 °C maghő eléréséig,

majd szobahőmérsékletre való lehűtés után raktározás + 5 °C alatt.”

2. A „Húskészítmények” irányelv 2-13/06/1 pontjában a „Disznósajt” termék gyártásához felsorolt anyagok között nem szerepel a szív. A szívvel gyártott készítmény megnevezése nem lehet „Disznósajt szívvel”.

42. Kérdés-válasz:

Gyártható és forgalmazható olyan termék, amelynek minősége a Magyar Élelmiszerkönyvben nem szabályozott, a gyártmánylapban előírt minőségi paraméterekkel, az Élelmiszertörvény és az Élelmiszerkönyv előírásait nem sértő megnevezéssel.

Az Élelmiszer törvény végrehajtási rendeletének 27. § (2) bekezdése a fogyasztó és a tisztességes piaci verseny védelmét szolgálja kétirányú rendelkezéssel: a) pontja nem engedi, hogy a Magyar Élelmiszerkönyvben szabályozott termékeket az ott szereplőtől eltérően nevezzék meg, b) pontja nem engedi a megnevezés használatát, ha az adott termék minősége nem elégíti ki az MÉ szabályait.

A kérdésben szereplő gyártó a Magyar Élelmiszerkönyv vízalapú szörpökre (MÉ 2-33/1/08) előírt 50 ref. %- helyett 46 ref. %-kal és „..... ízű üdítőital alapanyag” megnevezéssel akar terméket előállítani. Ez a termék megítélésünk szerint az ÉT preambulumban rögzített általános elveket - mindenek előtt a tisztességes piaci verseny védelmét - sérti. De megítélésünk szerint ellentétes az ÉT Vhr 27. § (2) a. pontjával is, hiszen ez a termék vízalapú szörp és ezért ezt az Élelmiszerkönyvben szereplő megnevezéssel szabad csak forgalmazni.

A Magyar Élelmiszerkönyv szóban forgó irányelve éppen azzal a céllal készült, hogy megszüntesse azt a tisztességtelen piaci versenyt, amelyben egyes előállítók a minél alacsonyabb ref. %-kal próbáltak nagyobb piaci részesedést és/vagy nagyobb jövedelmet szerezni.

43. Kérdés:

Használhatók-e sütőipari termékekhez az E 500 (Na-karbonátok) és az E 412 (guargumi) adalékanyagok?

Válasz:

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-2-95/2 „Az élelmiszerekben használható adalékanyagok, az édesítőszerek és színezékek kivételével” előírás szabályozza a kérdéses adalékanyagok felhasználását. Az előírás I. melléklete általánosan felsorolja azokat az adalékanyagokat, amelyek az élelmiszerek gyártása során szóba jöhetnek. A II. melléklet - a felsorolt élelmiszerekhez - korlátozó feltételeket határoz meg, és azt mondja ki, hogy ezekhez az élelmiszerekhez csak az ott felsorolt adalékanyagok használhatók fel az ott előírt feltételekkel. Ezt erősíti meg az előírás 4. § 3.c) pontja is.

Ebben a II. mellékletben meghatározott kenyerek és egyéb sütőipari termékek csoportban sem az E 500, sem pedig az E 412 adalékanyag nincs feltüntetve, tehát ezeket az adalékanyagokat ezekhez a termékekhez nem szabad használni.

44. Kérdés:

Tejport tartalmazó gabonakávépör termék megnevezésére használható-e az „instant, ízesített, cukrozott tejes gabonakávépör” kifejezés, figyelembe véve az MÉ 1-3-1898/97 számú – a tej és tejtermékek megnevezésének védelméről szóló – előírásban foglaltakat.

Válasz:

Magyar Élelmiszerkönyv hivatkozott előírása egy EU direktíva honosítása a tej és tejtermékek védelméről. Ezen előírás utolsó mondata szerint: „Ha valamely termék tejet, tejterméket is tartalmaz a „tej” szó csak az alapanyagok, illetve az alkotórészek felsorolásában jelenhet meg.”

Ez a mondat a tej és tejtermékek természetes összetételének védelmét, a fogyasztók félrevezetésének megakadályozását, valamint azt szolgálja, hogy el lehessen kerülni, hogy a fogyasztó összetévesse a hagyományos tejterméket a tejkomponenst is tartalmazó termékkel. További cél, hogy megteremtse a tejtermékek és az azokkal versenyző termékek (az ún. pótló termékek) között a tiszta versenyfeltételeket a megnevezés vonatkozásában.

A fentiek alapján olyan termékekre, amelyeknél (vagy a hozzájuk hasonló termékeknél) hagyományosan szerepel a megnevezésben a „tej” szó és ez a használat a fogyasztót nem vezeti félre, annak alkalmazása véleményünk szerint nem kifogásolható. Ezzel a megfontolással került jóváhagyásra az MÉ 2-86 „Kávé és kávékészítmények” irányelvben az „azonnal oldódó tejeskávépor” megnevezés is. Példaként lehet említeni a szintén EU direktívából átvett csokoládéra vonatkozó előírást, amely szerint a „tejszokoládé” megnevezés egyértelműen használható.

Véleményünk szerint az engedélyező hatóság az adott termék vizsgálata során - figyelembe véve a fogyasztók megfelelő tájékoztatásának követelményét is - egyértelműen el tudja dönteni a „tej” szó megnevezésben való alkalmazhatóságát, annak tájékoztató vagy megtévesztő, félrevezető jellegét.

45. Kérdés:

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-33 irányelve szerint a gyümölcsszörpök (MÉ 2-33/1/02) gyártásához felhasznált sűrített gyümölcslevek tartalmazhatnak-e tartósítószert és ha igen, akkor milyen mennyiségben.

Válasz:

Az irányelvben a sűrített gyümölcslé meghatározásánál nincs előírás a tartósítószer tartalomra. Ez esetben a sűrített gyümölcslé gyártásakor alkalmazható tartósítószer mennyiséget a belőle készített gyümölcsszörp megengedett tartósítószer tartalmához kell igazítani.

46. Kérdés-válasz:

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-33 számú „Tartósított termékek” irányelvében a „Csemegeuborkára” vonatkozó fejezet egyéb jelölés pontja szerint a megnevezéshez kapcsolódóan a nyers uborka méretét kötelező feltüntetni. Alkalmazható a méret feltüntetése mellett a méret neve is.

47. Kérdés:

A húskészítményekben milyen mennyiségben lehet bőrkepépet felhasználni?

Válasz:

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-13 „Húskészítmények” fejezete nem tartalmazza a különböző bőrke-készítmények meghatározását. Ezt a hiányosságot rögzíti a Húskészítmények Szakbizottság 1998. január 21-i üléséről készült jegyzőkönyv, amely feladatul tűzte ki a kérdéses anyagok pontos meghatározást az irányelv módosításakor. A módosított irányelv közzétételére terveink szerint 1999. júliusában kerül sor.

Egy szűkebb szakmai bizottság véleménye szerint a kérdéses virslihez a 20 % bőrkepép (összetétele 50 % bőrke és 50 % víz) kerül bedolgozásra, amely a késztermék vonatkozásában 10 % bőrkét jelent. Az ilyen mennyiségű bőrke az irányelv A.10.3. pontja szerint, mint húsipari melléktermék, felhasználható.

A fentiek alapján és a jelenlegi szabályozás szerint a termék tehát, elfogadható, de megjegyezzük, hogy a szakértők egyöntetű véleménye azt fejezi ki, hogy a 10 % bőrke bevitele a virsli készítményekbe technológiailag nem indokolt, minőségügyi szempontból pedig nem kívánatos.

48. Kérdés:

Kötelező-e a „védőgáz csomagolásban” felirat a termék megnevezéséhez való kapcsolása a termékek jelölésében?

Válasz:

Az Élelmiszer törvény végrehajtására kiadott 1/1996.(I.9.) FM-NM-IKIM együttes rendelet 27. § (2) e bekezdése szerint:

„Azokat az élelmiszereket, amelyeket a minőségmegőrzési idejük növelésére a levegőtől eltérő összetételű gáz-atmoszférában csomagoltak, a megnevezésükhöz kapcsolódóan a „védőgáz csomagolásban” felirattal kell ellátni.”

Tehát a jelenlegi szabályozás szerint a kiegészítő feliratot a megnevezéshez kapcsolódóan kell elhelyezni a csomagolóanyagon. Azt azonban célszerű előzetes tájékoztatásként figyelembe venni, hogy a Vhr. módosítása a közeljövőben aktuálissá válik és ez a pont is felülvizsgálatra fog kerülni, mivel az eredeti EU dokumentumban a megnevezéshez kapcsolódó feltüntetési kötelezettség nem szerepel.

49. Kérdés:

Az MÉ 2-33 „Tartósított termékek” irányelvében a „Gyümölcszörpökre” vonatkozóan a szárazanyag-tartalom értékei ellentmondóak. Melyik értéket kell figyelembe venni?

Válasz:

A vízoldható szárazanyag-tartalomra vonatkozó ellentmondást az irányelv átdolgozásakor megszüntetjük. Jelenleg követelményként a kémiai - fizikai paraméterek között megadott $60,0 \pm 1$ ref.% az elfogadható.

50. Kérdés:

Gyümölcszörpöknél milyen adalékanyag előírást kell figyelembe venni, tekintettel arra, hogy az MÉ 2-33 vonatkozó fejezete és az 1-2-95/2 előírás bizonyos ellentmondásokat tartalmaz?

Válasz:

Az 1998. július 1-jével hatályba lépett Magyar Élelmiszerkönyv előírások:

1-2-94/35 „Az élelmiszerekben használható édesítőszeresek”

1-2-94/36 „Az élelmiszerekben használható színezékek”

1-2-95/2 „Az élelmiszerekben használható adalékanyagok, az édesítőszeresek és színezékek kivételével”

kötelezően meghatározzák az egyes élelmiszerekben használható adalékanyagokat és azok mennyiségét. Ezek azok az előírások tehát, amelyeket az élelmiszer-előállítás folyamán figyelembe kell venni.

A Magyar Élelmiszerkönyv egyes irányelveiben korábban rögzített értékek azt a célt szolgálták, hogy a gyártók egy-egy termékhez vagy termékcsoporthoz használható adalékanyagokról már az előírás megjelenése előtt az irányelvben tájékoztatást kapjanak.

Annak érdekében, hogy az ellentmondásokat megszüntessük és a szabályozást egyértelművé tegyük, a közeljövőben Közleményt jelentetünk meg arról, hogy az Élelmiszerkönyv fenti előírásainak betartása a kötelező, az irányelvekben lévő adalékanyag szabályok viszont hatálytalanná váltak.

51. Kérdés:

Átvitt anyagként előforduló tartósítószereseket fel kell-e tüntetni a termék csomagolóanyagán?

Válasz:

Az Élelmiszer törvény végrehajtási rendeletének 30. § (3) pontja szerint az átvitt anyagokat („carry-over”) nem kell a termék csomagolóanyagán feltüntetni.