

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 2000. július 1. – 2000. december 31. közötti időszakban:

Változatlanul érkeznek olyan megkeresések, amelyekben foglaltakra az Élelmiszerkönyv Bizottság Titkársága nem hivatott állásfoglalást adni.

Ilyenek voltak pl.:

- „Laktózérzékenyek is fogyaszthatják” jelölés kifogásolása.
- Nem csomagolt húsipari termékek jelölésének kifogásolása.
- Hagyományos savanyú alvasztással készített túró helyettesíthetősége savósajttal a túrós táska, túrós bukta készítményekben.

Válaszainkban javasoltuk, hogy a felvetett problémával az illetékes Állomást keressék meg.

129. Kérdés - válasz:

A kialakított szabályozási gyakorlat szerint a megváltozott jelölési szabályoknak meg nem felelő csomagolóanyag felhasználására (így 2-33 Tartósított termékekre is) megadott határidő azt jelenti, hogy:

- a nem megfelelő csomagolóanyagba az adott időpontig csomagolni lehet,
- az így legyártott tétel forgalomba kerülhet és a minőségmegőrzési időtartam lejártáig forgalomban maradhat.

Ezt – a „felhasználható” szóból logikusan következő – értelmezést félreértésből vagy üzleti okból már több esetben vitatták. Ezért a 45/1999. (IV.3.) FVM-EüM-GM és a 16/2000. (IV.6.) FVM-EüM-GM

rendeletek záró rendelkezésében a felhasználási határidőket, már a forgalmazást is beleépítve adtuk meg, és ezt a gyakorlatot követjük a továbbiakban is.

130. Kérdés:

Milyen jelölési követelményt kell figyelembe venni az ásványvízből készülő üdítőitaloknál?

Válasz:

A természetes ásványvíz, a forrásvíz, az ivóvíz és az ásványi anyaggal dúsított ivóvíz palackozásáról és forgalmazásáról szóló 97/1999. (XI. 18.) FVM-EüM-GM együttes rendelet megjelenését követően az MSz 11399, Palackozott természetes ásványvíz szabvány visszavonásra került.

A rendelet azonban az ásványvizekre 10 § (2) a. és b. pontjában előírja bizonyos összetevők deklarálását. Ezért a Magyar Élelmiszerkönyv 2-98 irányelv 5.2.5. pontjának első fele helytálló a rendelet megjelenése után is. A második fele – mely a fogyasztási korlátozásra vonatkozik – feleslegessé vált, mert az új rendeletben ilyen lehetőség nem szerepel. A rendelkezés a napi gyakorlatot nem zavarja. Feltételesen fogalmaz, így miután nincs fogyasztási korlátozás, nyilván nem kell feltüntetni azt az üdítőitalon sem. A szóban forgó pont korrekcióját ezért csak az irányelv esetleges újabb átdolgozásánál tervezzük elvégezni.

131. Kérdés:

Lehet-e használni az ízesített, azonnal oldódó kávéféleségekre „Cappuccino” megnevezést.

Válasz:

Természetesen lehet – az ízesítésre utaló jelzőt a megnevezéssel azonos látómezőben megadva. A Magyar Élelmiszerkönyv 2-86 előírása a Kávéspecialitások termékcsoporthoz azt határozza meg, hogy az ízesítés nélküli termékeknél a Cappuccino szó önmagában használható. Ízesítés esetén ekkor is alkalmazni kell az egyéb jelölés fejezetben leírtakat.

132. Kérdés-válasz:

- Az MÉ 2-13 Húskészítmények irányelv „Vörösáruk” fejezete általános előírásainak megfelelő terméket természetesen lehet gyártani. Ekkor azonban a termék nem nevezhető párizsinak, krinolinnak vagy pl. virslinek. Párizsinak, krinolinnak, virslinek csak akkor szabad nevezni, ha az ezekre a termékekre meghatározott egyedi termékleírásnak, minőségi követelménynek a termék megfelel.

- Ha egy húskészítményt lángolt kolbásznak neveznek, az feleljen meg a Húskészítmény irányelv MÉ 2-13/04/1-2 pontjában meghatározott paramétereknek.

133. Kérdés:

Kapható-e eltérés egyes élelmiszerek térfogatértékeinek előírásaitól?

Válasz:

- Az előrecsomagolt élelmiszerek megengedett térfogatértékeiről a 25/2000. (VII. 26.) GM-FVM rendelet rendelkezik. Az FVM Élelmiszeripari Főosztálya nem jogosult a rendeletről eltérő engedély kiadására. A GM-FVM közös rendeletet megelőzően az élelmiszerekre vonatkozóan a Magyar Élelmiszerkönyv határozta meg az alkalmazható tömeg- és térfogategységeket. A Magyar Élelmiszerkönyv több éves alkalmazásának tapasztalata alapján, az abban megengedett értékek jelentős bővítésével, igen széleskörű egyeztetést követően kerültek meghatározásra a magyar nemzeti értékek sorai.
- Amennyiben a termék pl. alkoholtartalmú üdítőital, úgy engedélyre nincs is szükség, mert értelmezésünk szerint a rendelet nem vonatkozik erre a termékcsoporthoz. A rendelet 1/a) számú melléklete többek között szeszesitalokra, alkoholmentes üdítőitalokra, borokra határoz meg térfogatsorokat.

134. Kérdés:

Mi tekinthető „kakaótartalmú kenhető nugát” terméknek?

Válasz:

Az élelmiszerszabályozási rendszerünkben a kenhető nugátokra nincs meghatározás. Az FVM Élelmiszeripari Főosztálya által gondozott előírárendszer (Élelmiszer törvény, rendeletek, Magyar Élelmiszerkönyv) a fogyasztók egészségének, anyagi érdekeinek és a piaci versenytisztaság védelme érdekében készül. Csak azokat a termékeket szabályozza, amelyek ezen célok érdekében különösen fontosak. A nugátkrémek nem tartoznak ebbe a kiemelt csoportba, nem is tervezzük szabályozásukat. Nem szabályozott termékek esetében az ilyen készítmények hazai előállítása engedélyköteles. A gyártás helye szerint területileg illetékes Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás a termék pontos összetételének ismeretében hagyja jóvá a termék javasolt megnevezését. Import termékek esetében a Gazdasági Minisztérium által kijelölt laboratóriumokra hárul a kötelező minőségvizsgálat elvégzése és a termék jóváhagyása.

Mindkét engedélyezési eljárás során a szabályozás általános elveinek megfelelően lehet a termék összetételének és megnevezésének összhangját megteremteni és ezzel biztosítani a fogyasztók megfelelő tájékoztatását.

Számos olyan termék, termékcsoporthoz tartozó termék szerepel a Kereskedelmi Vámtarifa áruosztályozási rendszerében, amelyre nincs az Élelmiszerkönyvben minőségi előírás vagy termékleírás. Ezeknek hiányoknak a megszüntetését az Élelmiszerkönyv Bizottság nem tudja felvállalni.

Amennyiben az érdekeltek szükségesnek látják, úgy lehetőségük van olyan termék irányelvek megteremtésére, amelyeket egy adott érdekelt kör alkot meg és amelynek követése önkéntes. Az ilyen szakmai szerveződésben készülő útmutatók a későbbiek folyamán – amennyiben az érintett termékkör fontossága oly mértékben növekszik – alapjává válhatnak az Élelmiszerkönyvben foglalt szabályozásnak.

135. Kérdés-válasz:

Az adalékanyagok mennyiségi jelölésével kapcsolatban az alábbi összefoglalás érvényes:

Az élelmiszerek jelölését, összetevőik feltüntetését Magyarországon – a 79/112 EGK direktíva átvételével – az 1/1996. (I. 9.) FM-NM-IKM rendelet szabályozza. Eszerint az élelmiszerben lévő adalékanyagok mennyiségét nem kell deklarálni. Az adalékanyagok jelöléséről – a 89/107 EGK direktíva átvételével – a Magyar Élelmiszerkönyv 1-2-89/107 előírása rendelkezik. Ennek 3. §-a (az eredeti 89/107/EGK direktíva 7. § szövegének fordításával) a nem a végső fogyasztónak szánt – tehát élelmiszer előállítóknak továbbfelhasználásra szállított – adalékanyagokra előírja minden olyan összetevő százalékos arányának feltüntetését, melynek alkalmazása bármilyen élelmiszerben mennyiségi korlátozás alá esik. Az esetleges korlátozásokat a Magyar Élelmiszerkönyv (ugyancsak a megfelelő EGK direktívák átvételével készült) következő előírásai tartalmazzák.

1-2-94/35 (94/35/EGK direktíva)

1-2-94/36 (94/36/EGK direktíva)

1-2-95/2 (95/2/EK direktíva)

Az itt előírt mennyiségi deklaráció teljesen logikus dolog, hiszen e nélkül az élelmiszer előállítója az előírt mennyiségi korlátozásokat nem tudná betartani. Az 1-2-89/107 előírás 4. §-a a (89/107/EGK direktíva 8. §-ának szövegének fordításával) a végső fogyasztónak szánt adalékanyagok jelölését szabályozza. Ezen termékekre mennyiségi deklarációt nem ír elő.

136. Kérdés:

Nevezhető-e Túrótortának egy, az MÉ 2-51/11/13 azonosítási számú desszertjellegű sajtkészítményekre vonatkozó előírásnak megfelelő termék?

Válasz:

Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság Titkársága az Élelmiszerkönyv általános jellegű kérdéseinek értelmezésére jogosult. Nem vállalunk és nem

is vállalhatunk fel olyan kérdések véleményezését, amelyre hatáskörünk nem terjed ki. Egy konkrét termék összetétele, megnevezése a gyártó, illetve a gyártó és az engedélyező hatóság felelőssége. A fentiek alapján a Tej és Tejtermékek Szakbizottság elnökével történt konzultációt követően álláspontunk a következő:

A termékről a levelében megadott információ alapján azt tudjuk mondani, hogy az elgondolt megnevezés nem ütközik sem az MÉ 2-51 Tej és tejtermékek irányelv vonatkozó fejezetében sem pedig MÉ 1-3-1898/87, A tej és tejtermékek megnevezésének védelme című előírásban foglaltakkal.

137. Kérdés:

UHT tejnek deklarálható-e az a tej amelyet a megfelelő hőkezelés után nem aszeptikusan csomagolnak?

Nevezhető-e Trappista sajtnak a Magyar Élelmiszerkönyv irányelvében rögzített mérettől eltérő nagyságú sajt?

Válasz:

- UHT tej - Azt a tejet, amelyet 135 °C hőmérsékleten 1 másodperc hőntartással hőkezelték, függetlenül a csomagolás módjától, ultramagas hőmérsékleten hőkezelt (UHT) tejnek kell deklarálni.
- Eltérő méretű Trappista sajt - A Trappista sajt technológiájával gyártott, azonos összetételű sajt az MÉ 2-51/09/12-1.2 pont méreteitől való eltérés ellenére a Trappista sajt egyfajta variánsának tekinthető. Az MÉ 2-51 sz. irányelv jövő évi felülvizsgálatakor a kérdés napirendre kerül.

138. Kérdés:

Van-e lehetőség arra, hogy az édes tejszín-vaj előírt pH értékét a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság megváltoztassa?

Válasz:

2001. év folyamán az MÉ 2-51 Tej és tejtermékek irányelv valamennyi fejezetének felülvizsgálatára sor kerül. Amennyiben ez a kérés szakmai ellenérvekbe nem ütközik, nem lesz akadálya annak, hogy az édes tejszínvaj pH értékét az Élelmiszerkönyv 6,2-6,8 között határozza meg.

139. Kérdés-válasz:

A maltodextrin, mint a sonkapác egyik összetevője felhasználásának kérdéskörét első megközelítésben az adalékanyagokért felelős OÉTI megítélésére bíztuk. A Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság Húskészítmények Szakbizottsága és az Országos Húsipari Kutató Intézet azonban a következő közös szakmai véleményt alakította ki:

A maltodextrin az adalékanyagoknak nem minősülő szénhidrátok csoportjába tartozik. Összetételét tekintve glükózt, maltózt és dextrint tartalmaz. Tulajdonságai a cukrokhoz hasonlóak. Ezért sem kémiai összetétele, sem a nemzetközi húsipari gyakorlat nem indokolja felhasználásának tiltását a Magyar Élelmiszerkönyv Húskészítmények irányelv meghatározott csoportjaiban.

A fentiek alapján a felhasználás pontosítása és ha szükséges, az irányelv megfelelő módosítása a Húskészítmények Szakbizottság egyik, a közeljövőben sorra kerülő feladata.

140. Kérdés:

A növényi zsiradékot is tartalmazó fagylaltporok megnevezésénél hogyan kell értelmezni a vonatkozó irányelvben leírtakat?

Válasz:

A fagylaltporok összetételének és megnevezésének Élelmiszerkönyv (MÉ 2-84 - 2-89/1 fejezet) szerinti kapcsolata a következő:

- a terméket tejfagylaltpornak (2.1. csoport) nem nevezheti, mert növényi zsiradékot is tartalmaz,
- nevezheti gyümölcsfagylaltpornak (2.2. csoport), amennyiben az ízesítés gyümölccsel történik, valamint
- nevezheti az ízesítésre utaló jelzővel fagylaltpornak (pl. Vanília fagylaltpor) a 2.3. csoport szerint, bár ez az alcsoport nem nevesített az Élelmiszerkönyvben.

Az előzőekben felsoroltak tehát az Élelmiszerkönyvben rögzített lehetőségek. Amennyiben a termék összetétele nem sorolható be az Élelmiszerkönyvben meghatározott csoportok valamelyikébe, akkor gyártmánylapon kell és lehet rögzíteni a termék minőségi paramétereit, megnevezését stb. Ez esetben az illetékes Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomásnál kell engedélyeztetni a terméket forgalombahozatal előtt. Természetesen az ilyen esetekben meghatározott megnevezés nem lehet ellentétes a Magyar Élelmiszerkönyv előírásaival, illetve irányelveivel.

141. Kérdés:

Kötelező-e az adalékanyagok csomagolásán a mennyiségi korlátozás alá eső összetevők százalékarányának feltüntetése?

Válasz:

- Nem fogadható el olyan értelmezés, amely szerint az 1-2-89/107 MÉ előírás csak a tiszta adalékanyagokra, illetve keverékeikre vonatkozik (és hogy nem vonatkozik arra, ha ezek még további, nem adalékanyag jellegű élelmiszer-összetevőkkel: fűszer, cukor stb. keverték). Ilyen jellegű értelmezés lehetőségére a MÉ előírásában semmiféle utalás sincs, ellenkezik a szabályozás céljával, hiszen ezzel bármely előállító kikerülhetne a szabályozás alól.
- Ha a csomagoláson megadják a felhasználási utasítást (pl. 10 g/kg kolbászmassza), akkor a mennyiségi korlátozás alá eső adalékanyagok százalékos feltüntetése nem kötelező. Ezen értelmezésre a 3.§ 1, g. pont második sora („vagy megfelelő információ az összetételre, hogy a vevő eleget tehessen a hatályos rendelkezéseknek”) kétségtelenül lehetőséget ad.

Az adalékanyagok ügyében elsősorban érdekelt intézmény, az Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet véleménye a következő:

A felhasználási információ (pl. 10 g/kg kolbászmassza) önmagában nem fogadható el. Csak akkor helyettesítheti a százalékos deklarációt, ha kiegészül olyan világos utalással, hogy ennél többet az adott termékben a törvényes, egészségügyi előírások miatt nem szabad használni. E nélkül ugyanis a felhasználó az információt a szokásos felhasználói tájékoztatókhoz hasonlóan kezelheti, bármilyen pl. az adott esetben (fűszerrel kevert adalékanyag) ízesítési célból átlépheti.

142. Kérdés:

Hogyan kell értelmezni a dátumjelölés új szabályait?

Válasz:

Az Élelmiszer törvény végrehajtási rendeletének 16/2000. (IV.6.) FVM-EüM-GM számú módosításában a dátumjelölés megváltozott szabályai, valamint az új előírás csomagolóanyagokon történő megjelenésére vonatkozó türelmi idő a következő:

A módosított rendelet 5. §-a és 7. §-a szerinti termék jelölési előírásoknak meg nem felelő csomagolóanyagok utolsó felhasználási dátuma 2000.12.31., tehát ezen a napon még lehet a fent említett csomagolóanyagokba élelmiszer csomagolni, azonban 2001.01.01-én már nem.

A módosított rendelet 5. §-a és 7. §-a szerinti termék jelölési előírásoknak meg nem felelő csomagolóanyagokba 2000.12.31-ig csomagolt élelmiszerek minőségmegőrzési idejük lejártáig tarthatóak forgalomban. Ez

azt is jelentheti például, hogy egy 18 hónapos minőség-megőrzési idővel rendelkező termék amelyet 2000.12.31-én csomagoltak a módosított rendelet 5. §-a és 7. §-a szerinti termék jelölési előírásoknak meg nem felelő csomagolóanyagba, 2002.06.31-ig tartható forgalomban.

2001. 01. 01-jével az élelmiszerek csak a „minőségét megőrzi (év/hónap/nap)” illetve „minőségét megőrzi (nap/hónap/év).” a dátum jelölés sorrendjére utaló zárójelben foglalt kiegészítő szöveggel rendelkező csomagolóanyagba csomagolhatóak, ha a dátumot az év két arab számjegyű feltüntetésével adják meg.

Ha a dátumot az év négy arab számjegyű feltüntetésével adják meg, akkor a dátum jelölés sorrendjére utaló zárójelben foglalt szöveget nem kell feltüntetni.

143. Kérdés:

Használható-e egy termék megnevezésére a Sajtos szalámi vagy a Sajtos ketchupos szalámi nevek?

Válasz:

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-13 Húskészítmények irányelv 5., Szalámifélék fejezete nem teszi lehetővé a szalámifélékhez sajt és ketchup felhasználását. A kitűzött célt, hogy érlelt termékek új ízesítéssel kerüljenek forgalomba támogatjuk, de szaláminak az új termékek nem nevezhetők, azokhoz más megnevezést kell találni.

144. Kérdés:

Fel lehet-e tüntetni egy termék hozzáadott vitamintartalmát a csomagolóanyagon, a megnevezés környezetében (és nem csak az összetevők felsorolásában), ha a vitamin mennyisége nem éri el az ajánlott napi bevitel 1/6-át?

Válasz:

Az Élelmiszer törvény végrehajtási rendeletének 33. § (7) bekezdése szerint, ha az egyszeri alkalommal fogyasztott élelmiszerben lévő hozzáadott vitamin (vagy ásványi anyag) az ajánlott napi bevitel 1/6-át nem haladja meg, akkor a vitamin vagy ásványi anyag hozzáadásra csak az összetevők felsorolásában kell utalni.

Arra vonatkozó rendelkezés nincs, hogy az összetevők felsorolásán túl más helyen is feltüntethető-e ez esetben a vitamintartalomra való utalás. Így ezt az engedélyezés során kell eldönteni.

145. Kérdés:

Mi tekinthető feltűnő helynek az élelmiszer csomagolásán?

Válasz:

Az élelmiszerekről szóló törvény végrehajtására kiadott 1/1996. (I.9.) FM-NM-IKM rendelet 34. § (1) előírt „feltűnő hely” értelmezésére a hatósági ellenőrző szervezetek egységes állásfoglalást alakítottak ki. Ezt a törvény és végrehajtási rendelete egységes alkalmazásának segítésére készített Kommentárban a következő szöveggörnyezet tartalmazza:

A jelölés legfontosabb elemeinek itt előírt elhelyezési szabálya (mely a 79/112 EU direktívából való) biztosítja, hogy ezeket sem tudatosan, (a címke tervezője, a reklám menedzser stb. elképzelése szerint), sem figyelmetlenségből ne lehessen a fogyasztó elől elrejteni.

A gyakorlatban sok vita előfordult a „feltűnő hely” pontos értelmezésében. Az engedélyező és ellenőrző hatóságok a következő értelmezést alakították ki:

Feltűnő helynek elfogadható:

- *a dobozok alja kivételével bármelyik oldal (kivéve, ha a doboz a szokásosnál laposabb, így oldalai aránytalanul kisebbek, pl. pizza doboz),*
- *a zacskók eleje és hátulja,*
- *a hengeres felületek teljes hengerpalástja.*

146. Kérdés:

Milyen előírások vonatkoznak a húskészítmények tárolási hőmérsékletre?

Válasz:

A levélben megadott négy jogi hivatkozás közül a húskészítmények tárolási hőmérsékletére előírást csak kettő tartalmaz.

- A 17/1999. (II.10.) FVM-EüM rendelet 1. sz. Függelék 25. § (13) egy nagyon általános előírást ad a „szükség szerint hűtött” tárolásra való utalással.
- A Magyar Élelmiszerkönyv Húskészítmények irányelve (tulajdonképpen az előbbi rendelet általános előírását konkretizálva) a húskészítmények bizonyos csoportjaira 0 és +5°C közötti tárolást ír elő.

A megadott két másik jogszabályi rendelkezés nem ír elő tárolási hőmérsékletet, hanem más rendelkezéseket tartalmaz. Ezek szerint:

- A termék jelölésén a „0 és +5 °C” helyett a „hűtve” szót lehet használni. (1/1996. (I.9.) FVM-NM-IKM 33. § (2).
- A termék jelölésén a 0 és +10°C közötti tárolási hőfokot igénylő élelmiszereknél a minőségét megőrzi szavakat a „fogyasztható” szóval kell helyettesíteni. (1/1996. (I. 9.) FVM-NM-IKM) rendelet 28. § (3).