

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 2001. január 1. - 2001. július 31. közötti időszakban:

147. Kérdés - válasz:

A gyümölcslikőrbor engedélyezése során felmerült problémákkal kapcsolatosan az alábbi megállapítások tehetők:

A 2206 vámtarifaszámú gyümölcslikőrborok közül a gyümölcsmörög (gyümölcsvermet) beltartalmi paramétereit az MSZ-08 1560:1983 számú szabvány tartalmazza. A szabvány jelenleg is hatályban van. Sem a szabvány, sem a vámtarifa besorolás nem határozza azonban meg azt, hogy ezen termékeknek mennyi legyen a minimális gyümölcsbor tartalma.

A gyümölcslikőrbor, illetve a gyümölcsbor alapú szeszesitalok fogalom-meghatározásának tisztázására, szabályozására a közel jövőben összehívják a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság Szeszesital Szakbizottságát, és megvitatják a megvalósítás lehetőségeit. Javasolják a Szakbizottságnak, hogy egészítse ki a Magyar Élelmiszerkönyv 2-91 „Egyes szeszesitalok irányelvét” a kérdéses termékekre vonatkozó követelményekkel, a gyümölcsbor hányadot is meghatározva.

148. Kérdés:

Melyek az élelmiszerek mennyiségi jelölésének szabályai?

Válasz:

A Magyarországon forgalomba hozott élelmiszerek jelölését az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény, és a végrehajtásáról szóló 1/1996. (I. 9.) FM-NM-IKM együttes rendelet szabályozza.

A nettó mennyiség feltüntetésére vonatkozó paragrafus szerint valamennyi mértékegységgel rendelkező adatot SI mértékegységben kell megadni és minden más mértékrendszer második jelölésként alkalmazható.

Szabályozza a rendelet a betűnagyságok alkalmazását is:

Az élelmiszerek nettó tömegét vagy térfogatát legalább a következő betűnagyságok alkalmazásával kell megadni:

- a) 50 g-ig, illetve cm^3 -ig 2 mm,
- b) 51-200 g, illetve cm^3 között 3 mm,
- c) 201-1000 g, illetve cm^3 között 4 mm,
- d) 1000 g, illetve cm^3 fölött 6 mm

149. Kérdés:

Van-e lehetőség az MÉ 2-13 irányelv 5.1.1.2. „Csemegeszalámi” termék-leírásának módosítására, csak sertéshús felhasználására ennél a terméknel? Indokolt, hogy a BSE betegség miatt (elsősorban export piacokon), a fokozódó fogyasztói aggodalom megelőzésére legyen meg ennek lehetősége.

Válasz:

A folyamatban lévő élelmiszerkönyvi felülvizsgálat a kérést napirendre tűzi. Figyelembe lehet venni továbbá, hogy az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény 16.§ (2) bekezdése alapján az exportra szánt termékek esetén mód van a hazai előírásoktól való bizonyos eltérésre, tehát adott esetben a marhahús kihagyására.

150. Kérdés

Hasonlóan az előző kérdéshez, az MÉ 2-13 irányelv 1.3.1. „Virslis” termék-leírásának módosításának lehetőségét kérdezik, a terméknek csak sertéshúsból történő gyártásával kapcsolatban.

Válasz:

Az Élelmiszerkönyv felülvizsgálatának folyamatában a Szakbizottság ezt a kérdést is megvizsgálja.

Az Élelmiszerkönyv Bizottság döntéséig is van azonban lehetősége a Magyar Élelmiszerkönyv előírásától való eltérésre, tehát adott esetben a

marhahús kihagyására, ez esetben azonban a terméknek a virslitől eltérő nevet kell adnia.

151. Kérdés:

Besorolható-e a bőrnélküli, de maximum 2 cm szalonnaréteggel takart lapockából vagy combból gyártott füstölt-kötözött termék az Élelmiszerkönyvbe?

Válasz:

Az MÉ 2-13/11/1 „Füstölt nyers vagy füstölt főtt vagy sütött vagy lángolt, darabolt vagy kötözött comb vagy lapocka csont és csülök nélkül” csoportba akkor sorolható a termék, ha megfelel az ott meghatározott leírásnak, amely szerint (többek között): „Lehet bőr és szalonna nélküli, illetve bőrös szalonnával fedett”.

Természetesen nem zárja ki a termék gyárthatóságát az, ha az említett csoportba nem sorolható. Javasoljuk, hogy tanulmányozzák a főcsoport (MÉ 2-13/11) követelményeit, és ha a termék oda sem sorolható úgy még mindig van lehetőség Élelmiszerkönyvön kívüli, gyártmánylapban rögzített minőségi követelmények alapján megoldani a forgalomba hozatalt. Mindenképpen javasolt az illetékes engedélyező hatósággal történő konzultáció a termék – megnevezés összhangjának megteremtése érdekében.

152. Kérdés - válasz:

A 40%-os zsírtartalmú margarinok megítélésével (különleges táplálkozási célúnak számít-e) kapcsolatban a témában illetékes Országos Élelmezés és Táplálkozástudományi Intézetet kell megkeresni.

153. Kérdés:

Mikor és hogyan kell a gyorspácolást jelölni a húsipari termékeken?

Válasz:

Az Élelmiszertörvény végrehajtására kiadott 1/1996. (I.9.) FM-NM-IKM rendelet 27. § (1) bekezdése a „kezelés” deklarációjáról általános jellegű. Ezen felhatalmazás alapján maga a rendelet (pl. „gyorsfagyasztott”, „ionizáló energiával kezelt”) vagy a Magyar Élelmiszerkönyv adja meg konkrétan a feltüntetendő „kezeléseket”.

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-13 számú irányelve A.10.9 pontja foglalkozik a pácolási mód jelzésével. Eszerint a MÉ 2-13/11 szerinti termékeken (miután többféle pácolási eljárással készülhetnek) a „gyorspácolt” kifejezéssel kell utalni arra, ha azok gyorspácolással

készültek. Ezen rendelkezés további pontos értelmezését segíti az A.11 pont pácolás definíciója.

Fentiek alapján a gyorspácolás deklarációja csak a MÉ 2-13/11 szerinti termékeken kötelező.

154. Kérdés:

Kapható-e eltérési engedély a jelenlegi szabályozásnak nem megfelelő dátumjelölésű címkék felhasználására?

Válasz:

A dátumjelölés új szabályait a 16/2000. (IV. 6.) FVM-EüM-GM együttes rendelet adja meg. A rendelet a 12. §-ban rendelkezik arról, hogy a megváltozott jelölési előírásoknak nem megfelelő csomagolóanyagok 2000. december 31-ig használhatók fel. A jogszabály senkit, így az FVM Élelmiszeripari Főosztályát sem hatalmazza fel arra, hogy további engedményeket adjon a csomagolóanyagok felhasználására.

AZ ADM COCOA VILÁGVEZETŐ MŰSZAKI SZAKTUDÁST BIZTOSÍT

Az ADM Cocoa, a világ legnagyobb kakaóbab-feldolgozója, kibővítette a Kościanból nyújtott műszaki szolgáltatásait és kiemelkedő szaktudást biztosít a cukrászati, sütőipari, gabonapehely-, tej- és szárazkeverék termékek gyártásának terén. A Moszkvában (Oroszország) és Lviv-ban (Ukrajna) lévő irodái segítségével az ADM Cocoa széles körű szaktudást nyújt a Közép- és Kelet-Európa számos kulcsfontosságú régiójában tevékenykedő élelmiszeripari és cukrászati termék gyártóknak, ugyanakkor a kakaóanyagok teljes körű választékát szállítja az ADM Polska gyárából, amely a térség egyetlen ilyen jellegű kakaófeldolgozó gyára.

Az ADM Polska Kościanban évente több, mint 15000 millió tonna kakaóbabot dolgoz fel összetett bevonatokban, csokoládégyártásban, illetve sütőipari és tejtermékekben használt kakaóporrá és kakaóvajjá. A természetes és lúgosított porokon kívül a gyár natúr, illetve teljesen illatmentes kakaóvaját is gyárt. A Kościanban lévő gyár lehetővé teszi, hogy a cég lengyelországi, oroszországi, ukrajnai, magyarországi és a cseh vevői közvetlenül jussanak hozzá a Kelet-Európában működő feldolgozó üzem EU vámtól mentes termékeihez.

A cég vevői egyben a hollandia ADM Cocoa által gyártott folyékony kakaó kivonatok és a híres, elsőrendű De Zaan kakaóporok teljes választékához is hozzájuthatnak az ADM Polska és az értékesítési irodák segítségével. Ide tartoznak a natúr, lúgosított és speciális kakaóporok, a mélyvöröstől a legsötétebb barnáig terjedő színárnyalatokban, különböző ízjellemzőkkel, zsírtartalommal, pH értékekkel és feldolgozási tulajdonságokkal. A cég olyan terméket is szállít, amelyek a legjobb csokoládék, illetve a csokoládé tej és tejalapú desszertek előállítására is alkalmasak, azaz olyan alkalmazásokban való felhasználásra, amelyekben a tejjel való kompatibilitás lényegesen fontos.

A térség csokoládé fogyasztása jelenleg fejenkénti 1,5 kg körül van, de a becslések szerint a piac ennek kétszeresére fog nőni. A gyártók számottevő beruházásokat végeznek az erőteljes növekedés biztosítására. Az ADM Cocoa a különböző eredetű és ízű kakaóbabokból előállított legszélesebb kakaótermék választékot és magas szintű, világviszonylati tapasztalataiból nyert alkalmazási szaktudást nyújt, ami számottevő előnyt jelent vevőinek.

A cég egyben más összetevők és adalékanyagok széles választékát is vevői rendelkezésére bocsátja. Ezek közé tartozik a lecitin, amit az ADM, az ADM Cocoa anyavállalata szállít.

Az ADM Cocoa világviszonylatban vezető helyet foglal el a kakaófeldolgozás terén, és évente több mint 500000 tonna kakaóbabot dolgoz fel számtalan színű és ízű kakaótermékké. A cég a Grace Cocoa és az ED&F. Man globális termelési kapacitásainak egyesítésével alakult. A hollandiai székhelyű ADM Cocoa Szingapúrban, Kínában, Kanadában, Dél-Amerikában, Brazíliában, és természetesen Lengyelországban rendelkezik gyártóüzemekkel.

További tájékoztatással szolgál:

ADM Cocoa B.V. Postbus 2, 1540 AA Koog aan de Zaan, Hollandia

Tel: +31(75)6464646; Fax: +31(75)6283601

E-mail: admcocoa-koog@admworld.com vagy:

ADM Cocoa Polska Sp. z.o.o.,

Ul. Gostynska 57/59 64-000 Kościan, Lengyelország

Tel: +48(65)5119700 Fax: +48(65)5119701

E-mail: pawelgaca@corp.admworld.com