Codex Alimentarius Hungaricus

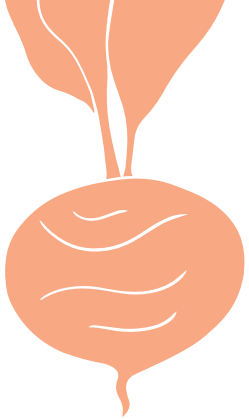
Magyar Élelmiszerkönyv

nébih

CODEX ALIMENTARIUS HUNGARICUS

Magyar Élelmiszerkönyv

az elkötelezett gyártók és igényes fogyasztók tudástára



Felelős kiadó
Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih)

Szerkesztette

További információk:
Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
1024 Budapest, Keleti Károly utca 24.
ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu
portal.nebih.gov.hu
Nébih zöld szám: 06-80-263-244

A Magyar Élelmiszerkönyv előírásai, irányelvei elektronikusan az alábbi honlapon elérhetők:
http://elelmiszerlanc.kormany.hu/magyar-elelmiszerkonyv

ISBN

2018

Tartalom

01. Az élelmiszerminőség szabályozása régen és ma **9**

02. A Magyar Élelmiszerkönyv felépítése **13**

03. Az élelmiszerminőség kétszintű szabályozása **17**

04. Hogyan készülnek a Magyar Élelmiszerkönyv dokumentumai? **21**

05. Kérdések és válaszok **25**

Mitől párizsi a párizsi? **25**

Mi a különbség a frissföl és a tejföl között? **28**

Mit nevezhetünk méznek? **30**

Milyen legyen a dobostorta? **33**

Mit takar a lisztek jelölése? **35**

Mi a különbség a rozskenyér és rozsos kenyér között? **39**

Milyen jelöléseket keressünk az őrölt paprikán? **41**

Mit várhat el egy „prémium" terméktől? **45**

Hogyan készülnek a „kézmíves" termékek? **47**

06. Magyar Élelmiszerkönyv: elkötelezett gyártók, megbízható minőség, tudatos vásárlók **51**

1. melléklet: Jogi háttér 52

2. melléklet: A Magyar Élelmiszerkönyv kötetei 53

Előszó

Napjainkban az élelmiszerekkel kapcsolatosan magasak az elvárások. Élelmiszereink legyenek biztonságosak, egészségesek, kiváló minőségűek, lehetőleg hazaiak, valamint előállításuk, kereskedelmük, felhasználásuk, fogyasztásuk során az emberek, illetve a társadalom nagyfokú tudatosságot és felelősséget tanúsítson. A tudatossághoz és felelősségvállaláshoz azonban hiteles forrásból származó információk kellenek.

HA ÉRDEKLI ÖNT, HOGY:

- mitől párizsi a párizsi,
- mi a különbség a tejföl és a frissföl között,
- mit nevezhetünk méznek,
- milyen legyen a dobostorta,
- mit takar a lisztek jelölése,
- mi a különbség rozskenyér és rozsos kenyér között,
- milyen fontos jelöléseket keressen az őrölt paprikán,
- mit várhat el egy „prémium" terméktől,
- hogyan készülnek a „kézmíves" termékek,

akkor a Magyar Élelmiszerkönyvben megtalálja a választ kérdéseire! Ezen felül további számos érdekes és hasznos ismerettel gazdagodhat a hazai gasztronómia területéről!

MI A MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV?

A Magyar Élelmiszerkönyv (MÉ) a hazai forgalmazású élelmiszerekre vonatkozó előírások, irányelvek gyűjteménye. Pontos megfogalmazásban, a **Magyar Élelmiszerkönyv** (latinul: Codex Alimentarius Hungaricus) az egyes élelmiszerekre, élelmiszercsoportokra vagy élelmiszer-összetevők csoportjaira vonatkozó élelmiszerminőségi, élelmiszer-jelölési, élelmiszerbiztonsági (élelmiszer-higiéniai), valamint az élelmiszerek vizsgálata során alkalmazandó módszerekre vonatkozó előírások, irányelvek gyűjteménye. A piaci igényeket és a vásárlói szokások változását figyelembe véve a Magyarországon forgalomba hozott termékek **elnevezésével, minőségével, előállításával**, valamint e termékek **vizsgálati módszereivel** kapcsolatban határoz meg **előírásokat** és **irányelveket**.

MIÉRT JÖTT LÉTRE A MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV?

A Magyar Élelmiszerkönyv fő célja, hogy iránymutatást adjon a gyártóknak és tájékoztatást a lakosságnak az elvárt, azonos minőségű, tisztességes termékekről, azok összetételi jellemzőiről és az előállításukhoz, ellenőrzésükhöz szükséges technológiákról, vizsgálati módszerekről. Az élelmiszerek jó minőségének biztosítása, az emberek teljes körű, tisztességes tájékoztatása mellett fontos célja a jó minőségű élelmiszerek térhódításának elősegítése, a rossz, gyenge minőségű élelmiszerek piacának visszaszorítása.

Célja és feladata továbbá, hogy a nemzetközi kereskedelem zavartalanságának, a piaci verseny tisztaságának biztosítása mellett lehetőséget adjon a nemzeti sajátságok érvényesítésére, a hagyományos magyar termékek jó minőségének megőrzésére.

Ha érdekli, hogyan alakult ki az immár több mint négy évtizedes múltra visszatekintő Magyar Élelmiszerkönyv, mi a történelmi és jogi háttere, hogyan készülnek az élelmiszerkönyvi előírások, hogyan hasznosíthatják azokat az előállítók és a fogyasztók, valamint választ szeretne kapni a fenti kérdésekre, kérjük, lapozzon tovább!

…az élelmiszerek termelésére, feldolgozására, forgalmazására a termőföldtől az asztalig…

01. Az élelmiszerminőség szabályozása régen és ma

Az élelmiszerek termelésére és feldolgozására a XIX. század közepéig az **önellátás** volt jellemző, jórészt családi, közösségi keretek között. Kereskedelmi forgalomba nyersanyagok és feldolgozatlan élelmiszerek, például élő állat, tej, gyümölcsök, zöldségek kerültek. Az ipari fejlődés és a növekvő városi népesség következményeképpen a XIX. század második felében kezdett kialakulni az élelmiszerek **ipari méretű előállítása és forgalmazása**. Ezzel egy időben jelentek meg a fogyasztók védelmét szolgáló **első, általános jellegű, élelmiszerekre vonatkozó jogszabályok**, majd egyes termékek esetében hamar elkészültek a **részletes minőségi szabványok** is.

A XX. század közepére az addig nemzeti szintű, az országokon belüli kereskedelemhez igazodó élelmiszerszabályozáson túl **igény** merült fel a **nemzetközi szintű szabályozásra** is. Az eltérő nemzeti szabályok ugyanis akadályozták a kereskedelmet. Egy előállító csak úgy tudta a különböző szabályokat betartani, ha minden ország számára más jellemzőkkel állította elő és szállította ugyanazon termékét. Az embereket pedig aggasztotta az új, vagy nem eléggé ismert termékek megjelenése, melyek a nemzeti élelmiszerjogban nem voltak szabályozva.

A Magyar Élelmiszerkönyv rendszerének alakulása

XIX. század
önellátás, családi és közösségi keretek között

XIX. század második fele
élelmiszerek ipari méretű előállítása, forgalmazása

XX. század közepe
igény a nemzetközi szintű szabályozásra is

A problémák megoldásaként a 1960-as években az ENSZ Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Világszervezete (FAO) valamint az Egészségügyi Világszervezet (WHO) közösen létrehozta az élelmiszerkönyv **nemzetközi rendszerét**, a Codex Alimentariust.

Ennek célja egyrészt az volt, hogy kidolgozza az élelmiszerekre vonatkozó meghatározásokat és követelményeket, ezáltal elősegítse a nemzetközi kereskedelem gördülékenységét, másrészt biztosítsa a lakosok egészségének védelmét az élelmiszerbiztonsági alapkövetelmények érvényesítésével.

A nemzetközi minta alapján, Magyarországon először 1976-ban született törvény arról, hogy **az élelmiszerek minőségére és előállításuk módjára** vonatkozó főbb adatokat központilag szabályozott gyűjteményben, a **Magyar Élelmiszerkönyvben kell rögzíteni**. Ekkor alakították meg a **Magyar Élelmiszerkönyv Bizottságot**, és elkezdődött a különböző szakterületeken az előírások kidolgozása.

Az 1995. évi élelmiszertörvényben már **külön fejezetet kapott a Magyar Élelmiszerkönyv**, amely az **élelmiszerek minőségére** vonatkozó kötelező előírások és ajánlott irányelvek háromkötetes gyűjteménye lett.

Magyarország Európai Unióhoz való csatlakozása kapcsán a 2003. évi élelmiszertörvény a Magyar Élelmiszerkönyv rendszerét némi változtatással fenntartotta. Az **átvett uniós irányelvek (direktívák) élelmiszerkönyvi előírásként jelentek meg** a gyűjtemény I. kötetében. Ezek alkalmazása kötelező volt. A magyar lakosok és a gazdaság számára különösen fontos termékekkel szemben támasztott követelmények ugyancsak bekerülhettek a kötelezően alkalmazandó előírások közé.

A 2008. évi új **élelmiszerlánc-törvény** az élelmiszerkönyv rendszerét fenntartotta, szerepét megerősítette. Az **európai uniós irányelvek hazai jogszabályokba való átültetése** mellett felmerült az igény, hogy a **Magyarországon nagy mennyiségben gyártott, széles körben fogyasztott, közkedvelt, hagyományosan magyarnak mondott termékekre vonatkozólag külön szabályozás jelenjen meg**, ami biztosítja a megszokott minőséget.

Hangsúlyozni kell, hogy az élelmiszerekkel kapcsolatban nem csak a Magyar Élelmiszerkönyv tartalmaz szabályokat. Számtalan egyéb, részben európai uniós, részben hazai jogszabály vonatkozik az élelmiszerek termelésére, feldolgozására, forgalmazására a termőföldtől az asztalig, melyeket az előállítóknak, forgalmazóknak be kell tartaniuk.

1960-as évek
Codex Alimentarius létrehozása

1976
Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság megalakítása

1995
külön fejezetet kapott a Magyar Élelmiszerkönyv az élelmiszertörvényben

2003
az átvett uniós irányelvek élelmiszerkönyvi előírásként jelentek meg

2008
új élelmiszerlánc-törvény

…tartalmazza az egyes élelmiszerek minőségi követelményeit szabályozó előírásokat…

02. A Magyar Élelmiszerkönyv felépítése

Visszatekintve a történeti, gazdasági változásokra, az élelmiszerkönyvi gyűjtemény tartalma folyamatosan kiegészül, dinamikusan változik. Az uniós csatlakozást követően kialakult a Magyar Élelmiszerkönyv ma is aktuális háromkötetes szerkezete.

I. KÖTET

Az I. kötet az Európai Unió által irányelvben meghatározott **általános előírásokat** tartalmazza, melyeket a hazai jogrendbe át kell ültetni. Az I. kötet tartalmazza az egyes élelmiszerek minőségi követelményeit szabályozó előírásokat is. Az előírásokat minden egyes uniós tagállam elismeri, így azok **minden, hazánkban kereskedelmi forgalomba kerülő élelmiszerre vonatkozóan kötelezőek**. Ezek azokat az alapvető minőségi elvárásokat határozzák meg, amelyeket az adott élelmiszer esetében **az összetevőkre és azok arányaira, illetve minőségi jellemzőire** alkalmazni kell.

II. KÖTET

A II. kötetben a **Magyarországon széles körben fogyasztott élelmiszerekre, élelmiszer-csoportokra vonatkozó irányelvek** kaptak helyet, amelyek részletes jellemzőket határoznak meg a termékek minőségére, összetételére. Ezeket ugyan nem kell mindenki által kötelezően alkalmazni, azonban amennyiben az irányelvekben szabályozott élelmiszert az irányelvben megadott megnevezésével (pl. jégkrém) hoznak Magyarországon forgalomba, akkor az arra vonatkozó irányelv előírásait be kell tartani. Érdekességképpen ez a kötet tartalmazza valamenynyi, élelmiszerekkel foglalkozó vállalkozás számára kötelező élelmiszerbiztonsági, ún. HACCP rendszerre vonatkozó FAO/WHO előírás alapján készült útmutatót is.

III. KÖTET

A Magyar Élelmiszerkönyv III. kötete a hivatalos **élelmiszervizsgálati módszergyűjtemény**, amely alapján az élelmiszerkönyvi terméktulajdonságok és egyéb jellemzők vizsgálhatók.

MIT JELENTENEK A SZÁMOK?

Minden előírás és irányelv rendelkezik egy összszetett azonosító számsorral (pl. a tejtermékekről szóló előírás száma: 1-3/51-1), ami elsősorban a szakemberek számára nyújt eligazítást abban, hogy melyik kötetben található (I., II. vagy III.), milyen a jellege (pl. általános, egészségvédelmi jellegű vagy termékelőírás), valamint tájékoztatást ad jogszabályi eredetéről is.

Magyar Élelmiszerkönyv

Az uniós csatlakozást követően kialakult a Magyar Élelmiszerkönyv ma is aktuális háromkötetes szerkezete.

1.

- általános előírások
- egyes élelmiszerek minőségi követelményeit szabályozó előírások

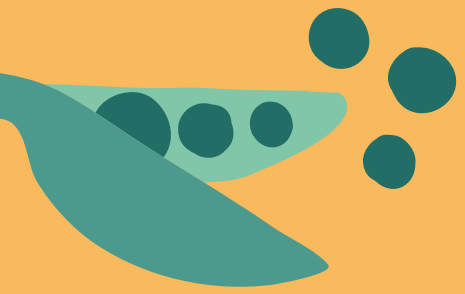
2.

- széles körben fogyasztott élelmiszerekre, élelmiszer-csoportokra vonatkozó irányelvek
- HACCP útmutató

3.

- élelmiszervizsgálati módszergyűjtemény

Aki nem tartja be a jogi szabályozást, vagy nem megfelelően használja a megnevezéseket, élelmiszerellenőrzési bírsággal sújtható.



03. Az élelmiszerminőség kétszintű szabályozása

ALAPSZINTŰ SZABÁLYOZÁS

A Magyar Élelmiszerkönyv **alapszintű szabályozás**a a termékekre vonatkozó, olyan alapkövetelményeket határoz meg, amelyekkel garantálható, hogy a kereskedelmi forgalomba kerülő élelmiszer megfelelő minőségű, és a fogyasztói igényeket kielégíti.

Aki nem tartja be a jogi szabályozást, vagy nem megfelelően használja a Magyar Élelmiszerkönyvben található megnevezéseket, élelmiszerellenőrzési bírsággal sújtható. Az előírások betartását a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih), valamint a területileg illetékes kormányhivatalok élelmiszer-ellenőrző munkatársai ellenőrzik.

EMELT SZINTŰ SZABÁLYOZÁS

A magyar élelmiszerkönyvi előírások 2009-től folyamatosan kiegészülnek egy önkéntesen használható **emelt szint**tel. Ebben a rendszerben a megkülönböztető jelzéssel, mint a „különleges", „különleges minőségű" vagy „prémium" szavakkal ellátott termékek gyártói magukra nézve kötelezőnek ismerik el az élelmiszerkönyvben megfogalmazott szigorúbb minőségi követelményeket.

A megkülönböztető jelöléssel ellátott termékek leírásai a második kötetbe, vagyis az irányelvek közé építik be. Ezek az irányelvek többek között azokat az élelmiszergyártókat szeretnék segíteni, akik igényesebb, magasabb hozzáadott értékű, kiemelkedő minőségű termékeket állítanak elő. Az emelt szintű követelményeknek nem feltétlenül felel meg min-

den gyártó minden terméke. A cél nem is ez, hanem a hozzáadott érték elismerése, a gyártók és kereskedők minőség iránti elkötelezettségének ösztönzése, valamint az emberek minőségtudatosságának erősítése. Szintén külön szabályozás tartalmazza a „Kézműves", „Kézmíves" jelzők használatát.

HOL TALÁLHATÓK MEG AZ ÉLELMISZERKÖNYVI ELŐÍRÁSOK?

A jelenleg hatályos és kidolgozás alatt álló élelmiszerkönyvi előírások, irányelvek és módszerek összefoglaló táblázatát a 2. melléklet tartalmazza.

Az I. kötet pillanatnyilag az alábbi élelmiszercsoportokra tartalmaz előírásokat:

- Egyes cukortermékek,
- Gyorsfagyasztott élelmiszerek,
- Gyümölcsdzsem, zselé, marmelád és cukrozott gesztenyekrém termékek,
- Gyümölcslevek,
- Hagyományőrző cukrászati termékek,
- Húskészítmények,
- Kakaó- és csokoládétermékek,
- Kávé- és cikóriakivonatok,
- Méz,
- Sűrített tej és tejpor,
- Sütőipari termékek,
- Tejtermékek.

A II. kötetben az alábbi élelmiszercsoportokra találhatók alapszintű irányelvek:

- Almabor,
- Egyes cukortermékek,
- Egyes gyorsfagyasztott termékek,
- Étolajok,
- Fűszerpaprika-őrlemények,
- Gombák,
- Gyümölcsbor alapú alkoholos italok,
- Gyümölcsborok,
- Hőkezeléssel tartósított termékek,
- Jégkrém,
- Kávé, kávékeverék, pótkávé és egyéb kávékészítmények,
- Körtebor,
- Malomipari termékek,
- Meggybor,
- Ribizlibor,
- Savanyúságok,
- Sör,
- Száraztészták,
- Szilvabor,
- Vízelvonással tartósított termékek.

A Magyar Élelmiszerkönyv mindenkor hatályos szövege az Agrárminisztérium tematikus honlapján egységes szerkezetben megtalálható. A kötelező előírások (I. kötet) hivatalos forrása a Magyar Közlöny, míg a II. és III. kötet előírásai a FM hivatalos lapjában, a Földművelésügyi Értesítőben jelennek meg.

Ez a rendszer garantálja, hogy az élelmiszerkönyvi előírások szakmailag megalapozottak…

04. Hogyan készülnek a Magyar Élelmiszerkönyv dokumentumai?

A Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak, irányelveinek kidolgozása a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottságban zajlik, amely az egyes előírások és irányelvek tervezeteinek kidolgozására Szakbizottságokat hoz létre.

A Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság 15 tagját ötéves időtartamra az agrárminiszter nevezi ki.
A jogszabály meghatározza, hogy kik javasolhatnak, illetve delegálhatnak a Bizottságba tagokat:

- az élelmiszer-vállalkozások érdekképviseleti szervezetükön keresztül három főt,
- az oktatási, illetve kutatási intézmények három főt,
- a fogyasztói érdekek képviseletét ellátó társadalmi szervezetek egy képviselőt,
- a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal két főt,
- az élelmiszerlánc-felügyeletért felelős miniszter három főt,
- a Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság, a fogyasztóvédelemért felelős miniszter, valamint az egészségügyért felelős miniszter egy-egy főt jelölhet.

Ezáltal a jogalkotás, a hatósági ellenőrzés, az előállítók, a fogyasztók és az egészségvédelem egyaránt képviselteti magát az előírások véglegesítése során.

Magyar Élelmiszerkönyvi Bizottság

- Analitikai szakbizottság
- Fűszerpaprika szakbizottság
- Hal és haltermékek szakbizottság
- Gyümölcslé, üdítő, ásványvíz szakbizottság
- Húskészítmény szakbizottság
- Édesipari termékek szakbizottság
- Sütő- és cukrászipari termékek szakbizottság
- Malomipari termékek szakbizottság
- Gyógynövények szakbizottság
- Méz szakbizottság
- Jégkrém szakbizottság
- Tartósítóipari termékek szakbizottság
- Szeszesital szakbizottság
- Tej és tejtermék szakbizottság
- Száraztészta szakbizottság

A Bizottság a feladatok meghatározásakor figyelembe veszi azt is, hogy a kibocsátott előírásokat (az EU-irányelveket átvevők kivételével), irányelveket és tájékoztatókat legalább ötévente akkor is felül kell vizsgálni, ha azok alkalmazásával kapcsolatban nem merült fel probléma.

A Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak és irányelveinek előkészítése, továbbá az élelmiszerkönyvi szabályozást érintő tájékoztatók összeállítása érdekében a Bizottság a szakterületek kiváló szakembereiből és szakmai képviselő testületeiből ugyancsak ötéves időtartamra szakbizottságokat hoz létre.

Az általuk előkészített tervezeteket a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság megtárgyalja, egyetértés esetén elfogadja és közzéteszi. Azon élelmiszerkönyvi előírások esetén, melyek európai uniós szabályozáson alapulnak, előzetes uniós szintű egyeztetés is szükséges, valamennyi tagállam jóváhagyásával („notifikáció”).

Ez a rendszer garantálja, hogy az élelmiszerkönyvi előírások szakmailag megalapozottak, ugyanakkor a hatóságok, az előállítók, a kereskedelem és a fogyasztók szempontjából is megfelelőek legyenek.

Ez a rendszer garantálja, hogy az élelmiszerkönyvi előírások szakmailag megalapozottak…

05. Kérdések és válaszok

Nézzünk néhány konkrét kérdést arra vonatkozóan, miben nyújthat segítséget a Magyar Élelmiszerkönyv a fogyasztóknak.

MITŐL PÁRIZSI A PÁRIZSI?

Kinek párizsi, kinek parizer – annyi bizonyos, hogy a vásárlók naponta számtalanszor emelik le a polcról vagy kérik a felvágottas pultból.
Hőkezelt húskészítmény párizsiként Magyarországon csak akkor kerülhet forgalomba, ha megfelel a Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak (1-3/13-1 Húskészítmények). De hogyan szabályozza a párizsit az Élelmiszerkönyv?

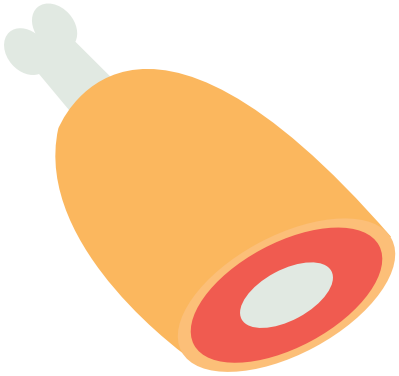
Kezdjük a legalapvetőbbel, a névvel. A húskészítményekről és egyes előkészített húsokról szóló élelmiszerkönyvi előírás szerint a megnevezése akkor lehet párizsi vagy parizer, ha legalább 55 mm átmérőjű, természetes vagy műbélbe töltött húspépet (más néven prádot) tartalmazó, főzéssel hőkezelt, füstöletlen, füstölt vagy füstízesítésű homogén metszéslapú termékről beszélünk.

A másik legfontosabb kérdéskör a hústartalom.
Az élelmiszerkönyvi előírás szerint a párizsi hústartalmának a késztermékre vonatkoztatva legalább 51%-nak kell lennie. Ezen felül a csontokról mechanikusan lefejtett hús (MSM[11]) mennyisége legfeljebb 10% lehet a késztermékre vonatkoztatva és külön jelölése szükséges.

11 MSM: Csontokról mechanikusan lefejtett hús [angolul: Mechanically Separated Meat, MSM]. Olyan termék, amelyet a csontozást követően a friss, húsos csontokról vagy a bontott baromfiról mechanikai eszközökkel úgy nyernek, hogy az izomrostszerkezet sérül vagy módosul. A jelölés szempontjából nem számít húsnak, külön jelölése kötelező.

Ugyancsak az élelmiszerkönyvi előírások határozzák meg, milyen kémiai jellemzői lehetnek a párizsinak, vagyis az összes fehérje-, víz-, zsír-, valamint a nátrium-klorid-tartalmával kapcsolatosan tartalmaz előírást. A termékek beltartalma mellett, a Magyar Élelmiszerkönyv érzékszervi jellemzőket – mint például megjelenés, íz, illat – is előír a párizsi esetében.

Külső megjelenéssel kapcsolatosan előírás, hogy a párizsi legyen egyenletes, hengeres alakú, két végén elkeskenyedő. Burkolatát tekintve tiszta, ép és sima tapintású. A végeinél 5 mm-nél nagyobb lég-, folyadék- és zsírzsák nem lehet. A rúd állománya tömötten rugalmas, jól szeletelhető, a metszéslap homogén. 1-2 mm-es méretű ín- és kötőszöveti hártyadarabból legfeljebb néhány darabot, annál nagyobbat nem tartalmazhat.
A szelet első harapás után se nem puha, se nem kemény, jól összeáll, rágási maradéka nincsen. Színét tekintve a metszéslap színe egyenletes, a gyártmánylapban rögzítettnek megfelelő színnel rendelkezik. A fűszereloszlás egyenletes. A főtt húspép íze mellett bors íz, enyhe sós íz érezhető, idegen és mellékízektől mentes. Illatát tekintve a főtt húspép és a bors illata érezhető, idegen szagoktól mentes. Füstölt és füstízesítésű termékek esetében füstíz és -illat is érezhető.
A Magyar Élelmiszerkönyv tehát előírásokat tartalmaz a húskészítmények csoportjaira és konkrét termékekre, köztük a párizsira is. Az 1-3/13-1. számú előírásban meghatározott húskészítmény-megnevezések a Magyarországon forgalomba hozott termékek esetében csak akkor használhatók, ha a termékek megfelelnek a megnevezéshez tartozó minőségi követelményeknek. Ha pl. más tagállamból érkezik párizsinak nevezett termék, amelynek minősége azonban nem olyan, mint ami a Magyar Élelmiszerkönyvben meghatározott, akkor ezt párizsinak nevezni jogsértő, hiszen a fogyasztókat tudatosan megtévesztheti, és a gyártót, forgalmazót tisztességtelen piaci versenyelőnyhöz juttathatja. Fontos hangsúlyozni, hogy nem a termék forgalmazhatósága, hanem a vásárlói tájékoztatás helyessége, a termék jelölése a megkérdőjelezhető. A megnevezésnek elegendően pontosnak kell lennie ahhoz, hogy tájékoztasson az élelmiszer valódi jellegéről és lehetővé kell tennie a megkülönböztetésüket az olyan termékektől, amelyekkel összetéveszthetők.



Szintén fontos megjegyezni, hogy a húskészítményekre vonatkozó élelmiszerkönyvi előírások nem minden húskészítményre tartalmaznak szabályozást. A nem szabályozott húskészítmények is előállíthatóak, azonban megnevezésükben nem használhatók a Magyar Élelmiszerkönyvben alkalmazott csoport- vagy terméknevek.

A húskészítményekre vonatkozó előírások a párizsin (parizeren) kívül az alábbi termékekre tartalmaznak névhez kötött követelményeket:

- Angolszalonna,
- Csemege debreceni,
- Krinolin,
- Libamájblokk, kacsamájblokk,
- Natúr libamáj, natúr kacsamáj,
- Nyári turista felvágott,
- Parasztkolbász,
- Parasztsonka, parasztlapocka,
- Sütnivaló kolbász vagy sütőkolbász,
- Szafaládé,
- Téliszalámi,
- Virsli,
- Zala felvágott.

Ezen felül az előírás az alábbi termékcsoportokra is megállapít követelményeket:

- Érlelt kolbászok,
- Felvágottak,
- Sonkák,
- Szalámik.

MI A KÜLÖNBSÉG A FRISSFÖL ÉS A TEJFÖL KÖZÖTT?

Volt már úgy, hogy a tejtermékes pult előtt állt és elgondolkodott, miben is különbözik a frissföl a tejföltől? Ebben a kérdésben szintén a Magyar Élelmiszerkönyv ad útbaigazítást (1-3/51-1 A tejtermékekről).

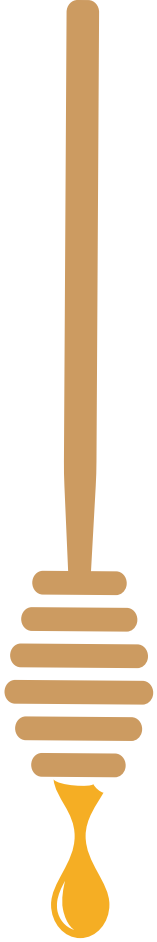
Az uniós előírások alapjaiban tisztázzák, hogy a tej egy vagy több tehén fejésével nyert termék. Bármilyen olyan terméknél, amelyikben valamelyik tejalkotó elemet (fehérjét, zsírt) nem tej eredetű anyaggal pótolnak vagy helyettesítenek, nem engedélyezett, hogy a tejtermékekre jellemző megnevezéssel illessék. Pl. az olyan növényi zsiradékot, mint a pálmazsírt tartalmazó „tejföl" nem nevezhető tejfölnek, ez a termék csak pl. a frissföl elnevezést kaphatja. Utóbbiak tejtermék-analógok, vagy más néven imitátumok, amelyeknél az élelmiszer természetes összetevőjét vagy alkotóelemét más alkotóelemmel helyettesítették. Ezek a termékek ettől még tartalmazhatnak tejeredetű összetevőt is.

A tejföl a natúr savanyú tejek és tejszínek csoportjába tartozik. Ezeket olyan termékekként írja le az Élelmiszerkönyv, amelyeket megfelelően előkészített és hőkezelt tejből, tejszínből, a megengedett összetevőkből vagy azok egy részéből speciális mikrobatenyészetek, illetve probiotikus mikrobatörzsek hozzáadásával, savanyítással (pH-csökkentés) és alvasztással állítottak elő. Ebbe a csoportba tartoznak a tejfölök mellett a natúr joghurtok és kefirek is. Itt fontos hangsúlyozni, hogy a „joghurt", „kefir", „tejföl" kifejezések csak a rájuk vonatkozó előírások betartásával alkalmazhatóak.

A tejtermékekkel kapcsolatos élelmiszerkönyvi előírások a tehén-, juh-, kecske- és bivalytejre, és az azokból készített termékekre vonatkoznak.
A Magyar Élelmiszerkönyvben szereplő megnevezések – a tejtermékek vonatkozásában is – kizárólag abban az esetben alkalmazhatók, ha a forgalmazott termék paraméterei megfelelnek az előírt követelményeknek. Ez nemcsak a hazai előállítású, hanem az import termékekre is érvényes. Az előírások nem vonatkoznak a földrajzi jelzés, eredetmegjelölés alapján oltalomban részesülő termékekre, illetve a hagyományos/különleges termékekre. Ezekről külön jogszabály rendelkezik. Kiemelendő, hogy az élelmiszerkönyvi előírásoktól eltérő módon is lehet tejterméket gyártani, ebben az esetben azonban nem használhatók a Magyar Élelmiszerkönyv megnevezései. Ha a Magyar Élelmiszerkönyvben nem szerepelnek kellően részletes előírások valamely tejtermék előállítására, összetevőire, csomagolására, szállítására vagy tárolására vonatkozóan, fő szabályként a szokásos „jó gyakorlatnak" megfelelően kell eljárni. Az élelmiszerkönyvi előírásokon kívül tejre és tejtermékekre vonatkozó fontos szabályokat a különböző európai uniós rendeletekben is találunk.

A Magyar Élelmiszerkönyv tejtermékekre vonatkozó szabályai a tejfölön kívül számos egyéb termékre, termékcsoportra fogalmaz meg minőségi előírásokat. Ugyanitt megtalálhatók az ízesített tejkészítményekkel, tej, savó, író és permeátum[12] alapú italokkal (pl. karamellás tej, kakaós ital, reggeli ital), az élőflórás vagy nem élőflórás natúr vagy ízesített savanyú tejtermékekkel (pl. gyümölcsjoghurtok, kefirek), a tejszínek és tejszínkészítményekkel, a különböző típusú sajtokkal, sajtkészítményekkel, ömlesztett sajtokkal kapcsolatos követelmények is.

12 A permeátum a membránszűrés során a membránnyílásokon átmenő tejalkotórészeket tartalmazó folyadék porítva.



MIT NEVEZHETÜNK MÉZNEK?

Mézzel kapcsolatos szabályozást a Magyar Élelmiszerkönyv mindhárom kötetében találhatunk.
Az I. kötet tartalmazza a mézre vonatkozó kötelezően betartandó előírást (1-3-2001/110 Méz), a II. kötetben szerepel a különleges minőségi jellemzőkkel rendelkező mézekre vonatkozó irányelv, és a III. kötetben találjuk a méz mintavételére és vizsgálatára vonatkozó módszereket.

Milyen legyen a méz?

Összetételétől idegen szerves vagy szervetlen anyagoktól mentesnek kell lennie a méznek, és nem adható hozzá a mézen kívüli egyéb anyag. Az élelmiszerkönyvi előírásban megtaláljuk azt is, hogy milyennek kell lennie a méz ízének, színének és illatának.

Szabályozza továbbá, hogy milyen minőségi követelményeknek kell megfelelnie:

- cukortartalomra,
- nedvességtartalomra,
- vízben oldhatatlan szilárdanyag-tartalomra,
- elektromos vezetőképességre,
- szabad savtartalomra,
- diasztázaktivitásra és
- hidroxi-metil-furfurol (HMF) tartalomra nézve a különböző méztípusok esetén.

De lássuk, mit rejt a három betű az Élelmiszerkönyv szerint?

„A méz az Apis mellifera méhek által a növényi nektárból vagy élő növényi részek nedvéből, illetve növényi nedveket szívó rovarok által az élő növényi részek kiválasztott anyagából gyűjtött természetes, édes anyag, amelyet a méhek begyűjtenek, saját anyagaik hozzáadásával átalakítanak, raktároznak, dehidrálnak, és lépekben érlelnek.”

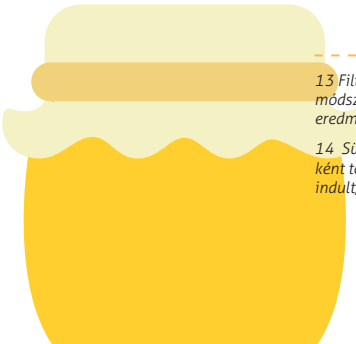
Az előírás részletesen foglalkozik a mézek főbb típusaival, pl.: virágméz, édes harmatméz, csorgatott méz.

A filtrált méz[13] és a sütő-főző méz[14] kivételével a termékek megnevezése kiegészülhet az alábbiakkal:

- növényi eredetre való utalással, ha a méz teljesen vagy túlnyomó részben a jelzett növényről (növényekről) származik és megvannak az ezekre jellemző érzékszervi, fizikai-kémiai és mikroszkópos tulajdonságai. Pl.: hársméz, akácméz, repceméz,
- egy regionális, területi, földrajzi eredetre utaló névvel, ha a termék teljes mértékben a jelölt területről származik,
- különleges minőségi jellemzőkkel.

A filtrált mézre és sütő-főző mézre különleges szabályok vonatkoznak:

- A sütő-főző méz esetében a „kizárólag főzés, illetve sütés céljára” szöveget a termék címkéjén a megnevezése mellett fel kell tüntetni.
- A sütő-főző méz esetén önmagában nem használható a „méz” elnevezés, azonban a sütő-főző méz felhasználásával készült élelmiszerek megnevezésében a „méz” kifejezés alkalmazása megengedett, azzal a feltétellel, hogy az összetevők felsorolásakor a „sütő-főző méz” kifejezést kell használni.
- A filtrált méz és a sütő-főző méz esetében a csomagolási egységeken és az árukísérő kereskedelmi dokumentumokon egyértelműen fel kell tüntetni a termékek teljes nevét.



13 Filtrált méz: amelyből az idegen szerves és szervetlen anyagokat olyan szűrési módszerrel távolítják el, amely a méz virágportartalmának jelentős csökkenését eredményezi.

14 Sütő-főző méz: ipari felhasználásra alkalmas vagy élelmiszerekben összetevőként további feldolgozásra kerülő méz, amely lehet idegen ízű és szagú, erjedésnek indult, vagy már megerjedt, illetve túlmelegített.

Fel kell tüntetni a méz eredetét?
A címkén minden esetben fel kell tüntetni a méz eredetét, a származási ország(ok) nevének megjelölésével.

Abban az esetben, ha különböző országokból származó mézek keveréséből állítják elő a mézet, akkor a felsorolás az alábbi jelölések egyikével helyettesíthető:

- EU-országokból származó mézkeverék,
- EU-n kívüli országokból származó mézkeverék,
- EU-országokból és EU-n kívüli országokból származó mézkeverék.

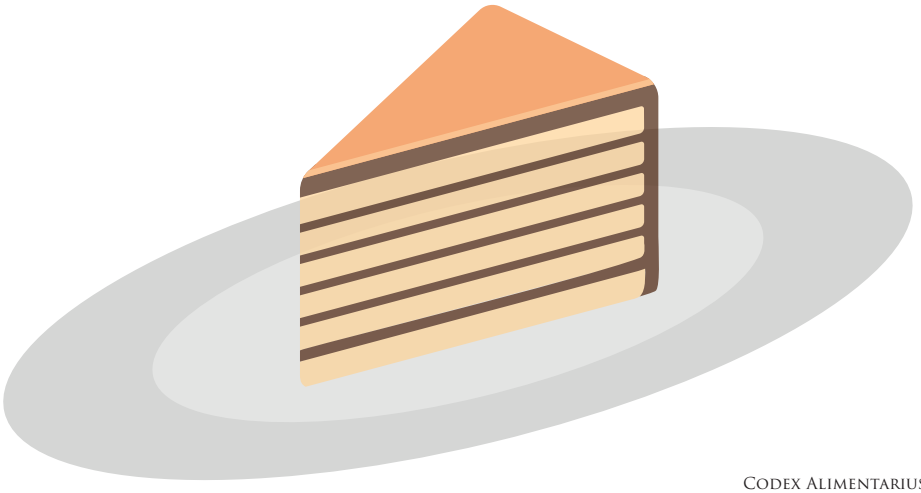
Fel kell tüntetni a virágport, mint a méz összetevőjét?
A virágpor, mint a méz természetes alkotóeleme nem tekinthető összetevőnek, ezért nem kell összetevőként feltüntetni.

Milyenek a különleges minőségű mézfélék?
Az I. kötetben található kötelező előírásokon túlmenően a II. kötetben található azon irányelv, mely a megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott különleges minőségű mézfélékre vonatkozó követelményeket (pl. különleges virágméz) tartalmazza. A különleges minőségű mézféléknek meg kell felelniük az előbbiekben említett, mézekkel foglalkozó előírásnak, valamint ezen irányelv minőségre és érzékszervi tulajdonságokra nézve további kiegészítéseket tartalmaz a különleges jelzővel ellátott akácmézre, virágmézekre, valamint hársmézre vonatkozóan. A „különleges minőségű" jelölés azonban nem alkalmazható az édesharmatmézre, a filtrált mézre és a sütő-főző mézre. A különleges minőségű mézfélék termelése, feldolgozása és kereskedelme során a jó eljárási gyakorlatot be kell tartani, amelynek leírása az irányelv mellékletében található meg.

MILYEN LEGYEN A DOBOSTORTA?

Szereti Ön a dobostortát? Esetleg evett már igazán finomat, de kevésbé jót is? Ezentúl nem kell csalódnia, mert a Magyar Élelmiszerkönyv a hagyományőrző cukrászati termékeket (1-3/17-1 A hagyományőrző cukrászati termékek), köztük a dobostortát is szabályozási körébe vonta. Az általános szabályozásnak megfelelően, az előírásban meghatározott megnevezés (dobostorta) csak akkor használható, ha a termék megfelel az előírásban megállapított követelményeknek. Ezeket pedig kiváló cukrászmesterek közreműködésével, az eredeti receptúráknak és leírásoknak megfelelően állították össze.

Ennek alapján a dobostorta hat vékony dobos lapból készült, csokoládés vajkrémmel töltött, kerek torta, amelyben a dobos lap és a töltelék vastagsága közel megegyező. A süteménynek a roppanósan törő, aranybarna, fényes, karamellizált cukorral bevont, felvágott dobos tető egyedi megjelenést biztosít. Karamell és csokoládé illat jellemzi, a dobos lapban a vaj illata érezhető. A krém a csokoládé és kakaótartalom miatt jellemzően csokoládé ízű, minden idegen íztől mentes. A karamellizált cukorral készített dobos tető ropogóssága, a dobos lap omlóssága és a krém selymessége adja a textúrát.



Az előírás rögzíti a dobostorta készítéséhez felhasználható anyagok körét is:

A dobos krémhez:
tojás,
cukor,
vaníliás cukor,
vaj,
étcsokoládé (min. 50% kakaó-szárazanyag-tartalom),
kakaómassza,
kakaóvaj

A tésztához:
tojássárgája,
tojásfehérje,
cukor,
búzafinomliszt BL55,
vaj (min. 80% zsírtartalom)
használható fel.

Látható, hogy pl. vaj helyett margarinnal, étcsokoládé helyett kakaóporral, cukor helyett édesítőszerrel, esetleg búzaliszt helyett gluténmentes liszttel készült süteményt nem szabad dobostortának nevezni.

Az előírás meghatározza a felhasználható összetevők anyaghányadát, és a dobostorta elkészítésének ajánlott technológiai leírását is megadja.

A hagyományőrző cukrászati termékeket szabályozó előírás a dobostortán kívül az alábbi cukrászsüteményekre tartalmaz még hasonlóan részletes leírásokat:

- Esterházy-torta vagy Esterházy-szelet,
- Franciakrémes,
- Indiáner fánk vagy indiáner,
- Krémes,
- Rigójancsi.

Az előírásnak különös értéke, hogy olyan részletes receptúrát és technológiai leírást tartalmaz ezekről a közkedvelt termékekről, melynek alapján akár otthon is elkészíthetjük az eredeti, finom süteményeket.

MIT TAKAR A LISZTEK JELÖLÉSE?

Aki nagyobb élelmiszer-áruházak kínálatában próbál tájékozódni, sokféle gabona alapú terméket találhat. A Magyar Élelmiszerkönyv a malomipari termékek bizonyos körét is szabályozás alá vonta, így meghatározta a búzaőrleményekre, a rozsőrleményekre, a kukoricaőrleményekre, a hántolt rizsekre és a hántolt borsókra vonatkozó követelményeket (2-201 Malomipari termékek). Azon termékek, melyek szerepelnek ebben az irányelvben, csak akkor árusíthatóak az alább felsorolt elnevezéseken, ha megfelelnek a rájuk vonatkozó, irányelvben szabályozott minőségi követelményeknek: érzékszervi (szín, íz, illat, állomány), fizikai-kémiai és tisztasági jellemzőknek.

A kódfejtés egyszerű
Az első betű a gabona típusát jelöli:

- B: búza
- R: rozs
- D: durumbúza
- K: kukorica

A második betű a szemcseméretre és a kiőrlés mértékére utal:

- L: liszt (apró szemcseméret)
- D: dara
- F: fogós (nagyobb szemcsenagyság)
- FF: kétszer fogós (tapintásra érdesebb, nagyobb szemcseméret)
- G: Graham
- TK: teljes kiőrlésű
- K: korpa

A liszt jellemzően gabonából előállított finom őrlemény. A liszteket gabonaféleségenként, őrlési finomságuk (szemcseméretük) és korpatartalmuk szerint sorolják különböző típusokba. A fogyasztók tájékoztatása, valamint az egyes sütő- és tésztaipari célokra legalkalmasabb liszttípus választásának megkönnyítésére a liszteket betűkből és számokból álló kódokkal is jelölik.

A számok a hamutartalom jelölésére szolgálnak. Minél nagyobb értékűek, annál több ásványi anyag, korpa található a lisztben. Például a BL55 (búzafinomliszt) esetében a hamutartalom szárazanyagra számítva legfeljebb 0,60% (m/m; tömeg%) lehet, míg a BL80 (fehér búzakenyérliszt) hamutartalma 0,61–0,88% (m/m) közötti.

A gabona típusától és feldolgozásától függően különböző fajtájú és típusú liszteket különíthetünk el. A sütőipar döntően búza- és rozs-, kisebb mennyiségben kukoricaőrleményeket dolgoz fel.

A Magyar Élelmiszerkönyv az alább felsorolt búza-, rozs- és kukoricaőrlemények minőségére tartalmaz irányelveket.

Búzaőrlemények:

- **BL55, búzafinomliszt:** Az élelmezési búza finomszemcsés, tiszta vagy alacsony korpatartalmú őrleménye, búzamagbelsőre jellemző színű, héjrészt gyakorlatilag nem tartalmaz.
- **BL80, búzakenyérliszt, fehér:** Az élelmezési búza finomszemcsés őrleménye, amelynek színe a búzamagbelső (endospermium) és a héj árnyalatától függ, a típusának megfelelő mértékű finomszemcsés héjrészt tartalmaz. Ebből készül a fehér kenyér.
- **BL112, búzakenyérliszt, félfehér:** Az élelmezési búza finomszemcsés őrleménye, amely viszonylag több héjrészt tartalmaz. A liszt színe, világossága a búzamagbelső árnyalatától, a jelen lévő héjrész mennyiségétől, továbbá a búza alapszínétől függ.
- **BD, étkezési búzadara:** Az élelmezési búza magbelsőjének nagyszemcsés őrleménye, amely fehéres krémszínű, és kismértékben a daraszemcsére tapadó héjat is tartalmaz.
- **BFF55, búzarétesliszt:** Az élelmezési búza finomlisztnél érdesebb tapintású, durvább szemcséjű búzaőrleménye.
- **BTL50, tésztaipari búzaliszt:** Az élelmezési búza magbelsőjére jellemző árnyalatú, meghatározott szemcseméret-eloszlású, a búzaréteslisztnél kissé „fogósabb" őrlemény.
- **BGL, búza Graham-liszt:** A malmi előkészítés során csak a külső, szennyezett, vékony héjréteget távolítják el az élelmezési búzáról. Megközelítően teljes kiőrlésű, széles szemcseméret-tartományban tartalmaz lisztet, továbbá nagyobb szemcseméretű héjrészeket; a gabonaszem összes alkotórészét tartalmazza (beleértve a csírát és a korpát is).
- **BTKL, teljes kiőrlésű búzaliszt:** Az élelmezési búzára jellemző színű, megközelítően teljes kiőrlésű, finomszemcsés őrlemény, ami a gabonaszem összes alkotórészét tartalmazza (beleértve a csírát és a korpát is). A Graham-liszttől szemcseméretben tér el.
- **BK, étkezési búzakorpa:** Az élelmezési búza őrlésekor keletkező melléktermék. Leginkább terméshéj- (pericarpium-) és csírarészekből, aleuronszemcsékből (a raktározó szövetekben előforduló fehérjeszemecske) és az ezekhez tapadt lisztből áll.
- **DTD, tésztaipari durumbúzadara:** Az élelmezési durumbúza finomszemcsés őrleménye, amelyet tésztagyártáshoz használnak fel; a búzamagbelsőre (endospermiumra) jellemző színű, héjrészt gyakorlatilag nem tartalmaz.
- **DSL, durumbúza simaliszt:** Az élelmezési durumbúza finomszemcsés őrleménye, amely a búzamagbelsőre (endospermiumra) jellemző, sárgás színű, héjrészt gyakorlatilag nem tartalmaz. A közönséges és a durumbúza lisztjei és darái közötti jellegzetes különbség az, hogy a durumbúza őrleményei egyenletesen sárgás alapszínűek.

Rozsőrlemények:

A rozsőrlemények között különbség a színben, a magbelső és héjrész arányában, és a korpázottság mértékében fedezhető fel. Az összes típus az élelmezési rozs szemterméséből előállított őrlemény. A közel azonos hamutartalmú búzaliszthez képest a rozsliszt általában szürkés árnyalatú. Az alábbi elnevezésű rozslisztekre tartalmaz minőségi követelményeket az irányelv.

- Fehér rozsliszt (rozslángliszt) (RL60)
- Világos rozsliszt (RL90)
- Sötét rozsliszt (RL125)
- Teljes kiőrlésű rozsliszt (RTKL)

Kukoricaőrlemények:

Az élelmezési célra kiválasztott, megfelelő tisztaságú kukoricából, malmi úton előállított, meghatározott szemcseméret-összetételű őrlemények. Színük a gyártáshoz felhasznált kukorica sárga magbelsőjére jellemző, világos színű, világos árnyalatú.
Az irányelv az alábbi elnevezésű termékeket vonta szabályozás alá:

- **KL, kukoricaliszt:** Az élelmezési kukoricából, malmi úton előállított, finomszemcsés őrlemény.
- **KD, kukoricadara:** Az élelmezési célra kiválasztott, megfelelő tisztaságú kukoricából, malmi úton előállított, nagyszemcsés őrlemény.
- **KKD, kukoricakása-dara:** A kukoricadaránál durvább szemcseméretű.

Egyéb szabályozott termékek:

A malomipari termékekről szóló irányelv néhány további terméktípus minőségi jellemzőit is rögzíti. Megtudhatjuk belőle, mi a különbség az „A" és a „B" minőségű hántolt rizs között, valamint milyen követelményeknek feleljen meg a barna rizs. Ugyancsak tartalmaz előírásokat a hántolt feles sárgaborsóra és a hántolt feles zöldborsóra is. Mindezen termékekre megadja az elvárt érzékszervi (megjelenés, szín, illat, íz), fizikai-kémiai paramétereket és tisztasági követelményeket. Minden malomipari terméknél meghatározták avizsgálatukhoz, ellenőrzésükhöz szükséges módszereket, illetve azok szabványait.

A fent felsoroltakon kívül számos más gabonaőrleményt, például tönkölybúza-őrleményeket, rizslisztet, árpalisztet, zablisztet, valamint olyan, nem gabonából készülő őrleményeket, mint burgonyalisztet, mandulalisztet is találunk a polcokon. Ezeken túlmenően számtalan újabbnál újabb termék jelenik meg az egészségtudatos táplálkozási irányzatokat követők igényeinek kielégítésére. Ezekre jelenleg nem vonatkoznak kötelező, egységes minőségi elvárások, ezen termékek minőségi jellemzőit a gyártmánylapban[15] kell rögzíteni, de természetesen az általános élelmiszer-biztonsági előírásokat ezen termékek előállításakor, forgalmazásakor is be kell tartani.

Mi a különbség a rozskenyér és rozsos kenyér között?
A Magyar Élelmiszerkönyvben külön sütőipari előírásként (1-3/16-1 Sütőipari termékek) jelennek meg az egyes kenyerekre és péksüteményekre vonatkozó termékmegnevezések, meghatározások, felhasználható összetevők listája, valamint a termékek minőségi követelményei. Ezekből kiolvasható, hogy a **rozsos kenyér** legalább 30% rozsőrleményből (jellemzően lisztből) és legfeljebb 70% búzaőrleményből (jellemzően lisztből), kovászos technológiával vagy kovászt helyettesítő kovász-

15 Az élelmiszer-előállítónak és a vendéglátónak az általa előállított élelmiszerről gyártmánylapot kell vezetnie. A gyártmánylapnak tartalmaznia kell az élelmiszer egységnyi mennyiségre, illetve adagra számított anyagösszetételét, az előállítási eljárás rövid leírását, az élelmiszer összetételi jellemzőit.

készítmény felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, sütéssel előállított termék. Ezzel szemben a **rozskenyér** legalább 60% rozsőrleményből (jellemzően lisztből) és legfeljebb 40% búzaőrleményből (jellemzően lisztből), kovászos technológiával vagy kovászt helyettesítő kovászkészítmény felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, kelesztéssel, sütéssel előállított termék.

A sütőipari termékekre vonatkozó élelmiszerkönyvi előírás természetesen nem csak fenti kérdésre ad választ. Csupán a kenyerekre vonatkozó részben 15 különböző kenyértípus termékmeghatározását, lehetséges összetevőinek felsorolását és arányát, fizikai, kémiai, érzékszervi jellemzőit sorolja fel. Megtudjuk belőle például, hogy teljes kiőrlésű kenyérnek nevezhetjük azt a terméket, amelyben legalább 60% a teljes kiőrlésű liszt aránya, míg a Graham kenyérnek legalább 90% Graham-lisztet kell tartalmaznia. A korpás kenyér esetén 100 kg lisztre számítva legalább 10 kg étkezési korpát, míg a burgonyás kenyér esetén 100 kg lisztre számítva legalább 5 kg burgonyát vagy ezzel egyenértékű burgonyakészítményt kell felhasználni.

Megadja természetesen a kenyér definícióját is, miszerint „kenyérnek minősül a döntő részben gabonaőrlemény(ek)ből kovászos technológiával vagy kovászt helyettesítő kovászkészítmény felhasználásával, tésztakészítéssel, alakítással, lazítással, sütéssel majd csomagolással vagy csomagolás nélkül előállított élelmiszer". Érdekesség hogy a csomagolatlan termék tömege csak 250 g-mal osztható, de legalább 250 gramm lehet.

Az előírás a kenyérféleségeken kívül a sütőipari termékek széles körét lefedi. Kitér a vizes tésztából, a tejes tésztából, a dúsított tésztából készült péksütemények termékcsoportjaira és kiemelt termékeire; a tojással dúsított, az omlós tésztából, a leveles tésztából készült finom pékáruk termékcsoportra és kiemelt termékeire. Számos terméknév került így „levédésre", pl. túrós batyu, kakaós csiga. Az előírás még a zsemlemorzsára is megfogalmaz követelményeket. Többek között kimondja, hogy a zsemlemorzsa gyártásához a kereskedelemből visszaszállított terméket felhasználni nem szabad.

MILYEN JELÖLÉSEKET KERESSÜNK AZ ŐRÖLT PAPRIKÁN?

Az őrölt fűszerpaprika hozzátartozik a magyar konyhához, a magyaros ételekhez, és így nemzeti öntudatunk része. Különös gondot kell fordítanunk arra, hogy ez a méltán híressé vált termék mindenkor jó minőségben kerüljön forgalomba, ezért is került be a külön élelmiszerkönyvi irányelvvel (2-211 Fűszerpaprika-őrlemények) szabályozott termékek körébe.

Az általános szabálynak megfelelően az irányelvben meghatározott fűszerpaprika-őrlemény megnevezések („fűszerpaprika-őrlemény", „őrölt fűszerpaprika" vagy más, a fogyasztó számára azonos jelentéssel bíró „paprika" kifejezés, pl. őrölt paprika) csak akkor használhatók, ha a termékek megfelelnek az irányelvben rögzített követelményeknek. Az előírás rögzíti, hogy kereskedelmi forgalomba csak minőségi kategóriába besorolható és a minőségi kategóriának megfelelő fűszerpaprika-őrlemény kerülhet.

Fűszerpaprika-őrlemény előállításához kizárólag a fűszerpaprika termése, a bőr, a magház, az erezet, a termésben lévő magok, valamint változó mértékben a termés más részei, mint a csészelevél és a kocsány használható fel. Adalékanyag és egyéb összetevő felhasználása nem megengedett.

Ugyancsak előírás, hogy a minőség megőrzése érdekében, a forgalomba kerülő fűszerpaprika-őrle-

ményt fényvédő, zsírt fel nem szívó, át nem eresztő csomagolóanyagba kell csomagolni, és úgy lezárni, hogy annak eredetisége a zárás látható megsértése nélkül biztosított legyen. Ez azonban értelemszerűen azzal jár, hogy a csomagolás belsejébe nem láthatunk bele, így a választást a csomagoláson található jelölésekre tudjuk alapozni.

Az őrölt paprikát forgalomba hozatal előtt minősítik, és osztályba sorolják. A csomagoláson fel kell tüntetni, hogy:

- I. vagy II. osztályú terméket tartalmaz-e,
- mennyire csípős,
- honnan származik.

Osztályba sorolás
Az osztályba sorolásnál figyelembe veszik a termék színét, ízét, illatát, külső megjelenését, fizikai-kémiai jellemzőit. A szín esetében a megtekintés is irányadó (az I. osztályú termék egyöntetű élénkpiros, sötétpiros, téglapiros vagy vörös; a II. osztályú világospiros, sárgáspiros, barnás árnyalatú piros, narancssárgás piros), azonban a laboratóriumi vizsgálat a döntő. A természetes színezőanyag-tartalom méréséhez a nemzetközi szabvány szerinti ún. ASTA-értéket kell meghatározni, mely I. osztályú paprikánál legalább 100, míg a II. osztályúnál legalább 80 színegység.

*Külön érdekesség, hogy – kizárólag 100%-ban magyar eredetű termék esetében – I. osztályú paprikán feltüntethető a **„Csemege”**, míg a II. osztályú terméken az **„Édesnemes”** jelző is.*

Csípősség
A paprika csípősségét kapszaicinoid tartalma adja. Ennek alapján az alábbi kategóriák egyikébe kell besorolni:

- csípősségmentes (édes): 30 mg/kg alatt,
- enyhén csípős: 30–200 mg/kg között,
- csípős: 200–500 mg/kg között,
- nagyon csípős: 500 mg/kg felett.

Származási hely
A fűszerpaprika-őrlemények csomagolásán fel kell tüntetni a termőhely(ek)et. Amennyiben több termőhelyről származik a felhasznált fűszerpaprika(-őrlemény), akkor az adott termőhelyről származó, fűszerpaprika(-őrlemény) mennyiségének csökkenő sorrendjében kell feltüntetni a termőhelyeket, egyúttal jelölve az adott termőhelyekről származó fűszerpaprika(-őrlemény) tömegszázalékban kifejezett mennyiségét, pl. Magyarország (70%), Spanyolország (20%), Kína (10%).

Tilos a termék megnevezésében és márkanevében magyar földrajzi egységet jelölni, amennyiben az őrlemény nem kizárólag magyarországi termesztésű fűszerpaprika felhasználásával készült, vagy nem Magyarországról származó fűszerpaprika-őrleményt kevertek bele. A termőhelyet a fő látómezőben, a csomagoláson alkalmazott legnagyobb betűméret legalább 50%-át elérő betűmérettel kell feltüntetni.

Különleges minőségű fűszerpaprika
A fűszerpaprika is azon termékek körébe tartozik, melyre emelt szintű élelmiszerkönyvi irányelv (2-108 Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott fűszerpaprika-őrlemények) is létezik, így a különlegesen jó minőségű tételeket megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátva értékesíthetik.

A különleges minőségű fűszerpaprika a beérett, szárított, csumátlanított termés őrlésével készül, tehát a termés más részei (magok, csuma, csészelevél, kocsány) nem kerülhetnek bele. Érzékszervi és fizikai-kémiai jellemzőit tekintve meghaladja az I. osztályú paprika minőségi jellemzőit. Színe egyenletesen élénk, olajos fényű, tüzespiros, vörös, téglavörös vagy téglavörösbe hajló piros, ASTA-értéke 120 feletti. Íze, illata jellegzetes, tiszta, intenzív, harmonikus, aromás, fűszeres. A különleges minőségű paprika csomagolásán, a fő látómezőn fel kell feltüntetni a termesztés helyét. Nemcsak az országot, hanem azt a helységet, ahol az őrlemény alapjául szolgáló fűszerpaprikát termesztették. Amennyiben a paprikát kézzel szedték és nem gépi úton szárították, „kézműves" vagy „kézmíves" megjelölés is feltüntethető.

A különleges minőségre vonatkozó irányelv előírja az ilyen termék előállításához szükséges jó gyártási gyakorlat fontosabb lépéseit is. Ilyen követelmény többek közt, hogy különleges fűszerpaprika-alapanyagot, nyersterméket a feldolgozó csak olyan termelőtől vásárolhat, aki rendelkezik folyamatosan vezetett gazdálkodási naplóval. Saját termelés esetén is kötelező ilyen nyilvántartás. A különleges fűszerpaprika-őrlemény alapanyaga nem származhat mesterségesen (kémiai anyagokkal) érlelt alapanyagból.

Korábban, az élelmiszerkönyvi irányelvek megjelenése előtt a fűszerpaprikák négyféle megjelöléssel kerültek forgalomba: különleges, csemege, édesnemes, rózsa. Nem volt eléggé ismert a vásárlók közt, hogy ezek az elnevezések elvileg minőségi különbségeket takartak, melyek közül a „rózsa" volt a leggyengébb. A jelenlegi szabályozás a korábbi „rózsa" minőséget nem tartja forgalmazásra érdemesnek, a különleges, az I. osztályú, a II. osztályú paprikák minőségét egyértelműen szabályozza.

A feldolgozónak dokumentálnia kell és nyilvántartást kell vezetnie a felvásárolt alapanyag termelőjéről, termesztési helyéről, mennyiségéről és a felvásárlás pontos idejéről. A feldolgozónak a termelő által vezetett permetezési és gazdálkodási naplót ellenőriznie kell.

Mire figyeljünk, milyen jelöléseket keressünk az őrölt paprikán?

- Figyeljünk az elnevezésre.
- A minőségi osztályba sorolás meglétére.
- A csípősségre.
- A származási helyre és arra, hogy a csemege és az édesnemes jelölés kizárólag hazai terméken tüntethető fel.

Noha hazai forgalomba külföldről is csak biztonságos és megfelelő minőségű termékek kerülhetnek, válasszunk hazai termesztésű, származású, lehetőleg különleges minőségű őrölt fűszerpaprikát!

MIT VÁRHAT EL EGY „PRÉMIUM" TERMÉKTŐL?

A fogyasztók körében egyre nagyobb a kereslet és az igény a jobb minőségű, nagyobb hozzáadott értékkel rendelkező élelmiszerek iránt. Ezt felismerve a gyártók is szívesen nevezik termékeiket „kiváló minőségű", „különleges", „prémium minőségű" terméknek.

Az egyes önkéntes megkülönböztető megjelölések élelmiszereken történő használatáról szóló rendelet alapján: a terméket megkülönböztető – az átlagosnál magasabb minőségi fokozatára vagy különleges minőségi tulajdonságaira utaló – jelölés a termék megjelenítésén vagy reklámozása során akkor

alkalmazható, ha megnevezése a Magyar Élelmiszerkönyv irányelveiben meghatározott, és az megfelel a különleges vagy prémium előírásoknak. A Magyar Élelmiszerkönyv irányelveiben nem szabályozott megnevezéssel előállított és forgalomba hozott termék esetén a megkülönböztető, magasabb minőséget meghatározó összetételi, érzékszervi tulajdonságokat a termék gyártmánylapján az előállítás megkezdése előtt meghatározták. Azonban nem használhatóak ezek az állítások ezen termékek esetében, ha a termék nem rendelkezik olyan jellemzővel, ami a Magyarországon forgalmazott és hasonló termékek kínálatával összehasonlítva a megkülönböztető, jobb, különleges minőséget igazolja.

Annak érdekében, hogy a jelölés ténylegesen magasabb minőséget garantáljon ellenőrizhető módon, a Magyar Élelmiszerkönyvben emelt szintű szabályozást alkottak egyes termékekre.
A különleges minőségű termékek esetében az alapszintű követelményeken felül elvárt az értékesebb, kedvezőbb tulajdonságú, jobb minőségű alapanyagok felhasználása, a helyettesítő, ún. pótanyagok minél kisebb arányban történő használata, az adalékanyagok minél alacsonyabb szinten tartása, a termék kedvező élettani tulajdonságainak, lehető legjobb megőrzését biztosító eljárások, technológiák alkalmazása.

Az emelt szintnek megfelelő lekvároknál például nem alkalmazható sem tartósítószer, sem színezék, sem pedig édesítőszer. Az emelt szintű, vagyis prémium minőségű szörpök ugyancsak nem tartalmazhatnak tartósító- vagy édesítőszert. Mindemellett az emelt szintnek megfelelő lekvároknak és szörpöknek az első szintű – vagyis a minimális – követelményeknél lényegesen több, csaknem kétszeres mennyiségű gyümölcsöt kell tartalmazniuk. A különleges minőségű lekvárféléket csak üveg, cserép vagy porceláncsomagolásban lehet forgalomba hozni, az emelt szintű szörpöknél pedig az üvegcsomagolást írja elő az irányelv.

Jelenleg az alábbi termékcsoportokra vannak megkülönböztető minőségi jelölést lehetővé tevő irányelvek: **mézfélék, egyes feldolgozott gyümölcstermékek, édesipari termékek, sütőipari termékek, tejtermékek, kézműves tejtermékek, sörök, gyümölcsborok, fűszerpaprika-őrlemények**. A lista folyamatosan bővül.

A kétszintű élelmiszerkönyvi szabályozás szervesen illeszkedik abba a tudatos kormányzati törekvésbe, amely a magasabb hozzáadott értékű, jobb minőségű élelmiszerek fogyasztására szeretné megnyerni a tudatos vásárlókat.

HOGYAN KÉSZÜLNEK A „KÉZMÍVES" TERMÉKEK?

Az emberek sok esetben szívesen vásárolnak olyan termékeket, melyek nem nagyipari módszerekkel, hanem hagyományosan, jórészt kézi munkával készülnek. Annak érdekében, hogy ezt a termékek jelölésén feltüntethessék és a jelölés mögött egységes, ellenőrzött követelményrendszer legyen, a Magyar Élelmiszerkönyv a kézműves termékeket irányelvben, részletesen szabályozza (2-109: Kézműves/kézmíves élelmiszerek általános jellemzői).

Kézműves/kézmíves élelmiszernek nevezhető az a termék, amely:

- *egyedi jelleggel bír,*
- *elsősorban kézi technológiával állítják elő,*
- *melynek során a különös gondosság és a szaktudás döntő szerepet játszik.*

A szabályozás célja olyan fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzők, valamint előállítási technológiák meghatározása, amelyek egyértelműen megkülönböztetik a kézműves technológiával készült termékeket az ipari módszerekkel és méretekben előállítottaktól.

Kézműves termék előállítása során a különös gondosság, a „mívesség", a kézzel végzett és a szaktudás által irányított munkafolyamat dominál. Kézműves terméket elsősorban kézi technológiával állítanak elő. Egyes munkafolyamatok gépesíthetők, azonban az előállításnak a közvetlen emberi irányításon és a kézi munkán, emberi erőfeszítésen, tapasztalaton kell alapulnia. Az előállítás során nem használhatók fel imitátumok, nem természetes eredetű színezékek, édesítőszerek, ízfokozók.
A kézműves élelmiszerekre és azok egyes csoportjaira vonatkozó élelmiszerkönyvi előírások mellett be kell tartani az emelt szintű (különleges termékekre vonatkozó) élelmiszerkönyvi előírásokat is (amennyiben létezik a termékcsoportra), valamint figyelembe kell venni az egyes önkéntes, megkülönböztető megjelölések élelmiszereken történő használatáról szóló rendeletnek a kézzel előállított termékekre vonatkozó rendelkezéseit is.

Leggyakrabban a kistermelői élelmiszer-előállítók készítenek kézműves élelmiszereket, népszerűek például a kézműves lekvárok. A kézműves lekvárok olyan készítmények, amelyeket egy vagy többféle, **friss, vagy a lekvár előállítója által fagyasztott vagy hőkezeléssel tartósított gyümölcsből** édesítve, vagy édesítés nélkül, a kívánt sűrűségűre főznek. A termékben a gyümölcs darabos és/vagy áttört (passzírozott) formában van jelen. **A termékre jellemző a nagy gyümölcs- és a kis hozzáadott cukortartalom. A kézműves minőségű lekvárokat a hőkezelés és a besűrítés együttes alkalmazásával tartósítják.** A termék megnevezését a „kézműves" vagy „kézmíves" jelzővel kell kiegészíteni, például „Kézműves/kézmíves békési szilvalekvár". Előrecsomagolt termékek csomagolásán az általános jelölési előírásokon kívül minden esetben fel kell tüntetni a termék gyártójának nevét és címét.

Az élelmiszerkönyvi irányelvek jelenleg a következő termékcsoportokra vonatkozóan határozzák meg a felhasználható összetevők körét, a termékek minőségi jellemzőit valamint a feltüntetendő speciális jelölési elemeket:

- Kézműves ecetek,
- Kézműves étolajok,
- Kézműves fagylalt,
- Kézműves fűszerpaprika-őrlemény,
- Kézműves lekvárok, gyümölcsszörpök,
- Kézműves pálinka,
- Kézműves sertéshús készítmények,
- Kézműves sütőipari termékek,
- Kézműves tejtermékek.

Amennyiben egy gyártó az általa előállított termék jelölésében feltünteti a „kézműves/kézmíves" jelzőt, az élelmiszerellenőrző hatóság megköveteli az emelt szintű illetve kézműves élelmiszerkönyvi előírások betartását. Azokra az élelmiszerekre, melyekre még nincs egyedi szabályozás, a kézműves termékekre vonatkozó általános szabályokat mindenképpen be kell tartani, ha a terméken vagy annak értékesítése során a „kézműves/kézmíves" jelzőt szeretnék feltüntetni.

Ez a rendszer garantálja, hogy az élelmiszerkönyvi előírások szakmailag megalapozottak…

06. Magyar Élelmiszerkönyv: elkötelezett gyártók, megbízható minőség, tudatos vásárlók

A Magyar Élelmiszerkönyv előírásai a minőség iránt elkötelezett, tisztességes előállítóknak adnak segítséget a jó, illetve kiváló minőségű termékek gyártásához, és eközben elősegítik a piaci verseny tisztaságát, a gazdasági szereplők érdekeinek védelmét is.

A kereskedelem feladata annak figyelemmel kísérése, hogy a termékek jelölése megfelel-e az élelmiszerkönyvi előírásoknak, valamint, hogy marketingtevékenységgel segítse a jó, illetve kiváló minőségű termékek megismerését, terjesztését és biztosítsa a vásárlóknak a tudatos választás lehetőségét. Erre az importtermékek megrendelésénél is figyelni kell.

A fogyasztók részéről pedig az élelmiszerkönyvi előírásoknak (megnevezéseknek) megfelelő termékek választása garantálja, hogy jó minőségű élelmiszerek kerülnek a bevásárlókosárba. A Magyar Élelmiszerkönyv ismerete elősegíti a fogyasztói minőségtudatosságot, és erősíti a magyar termékek iránti hűséget is.

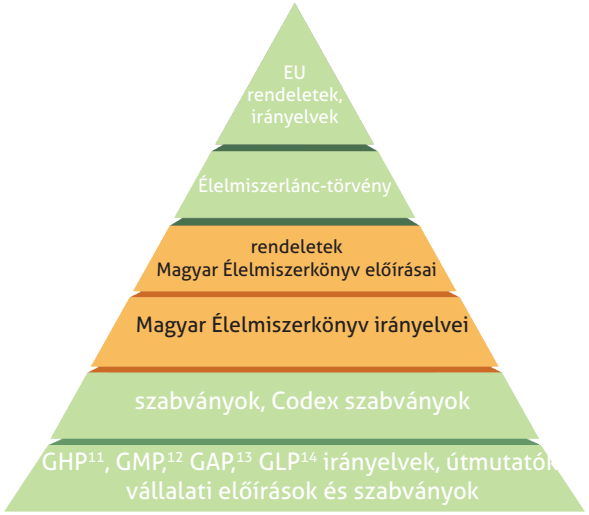
Mellékletek

1. SZÁMÚ MELLÉKLET: JOGI HÁTTÉR

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény „élelmiszerlánc-törvény" 66. § (1) bekezdésének felhatalmazása alapján, az élelmiszerlánc területén kötelező előírások és ajánlott szakmai irányelvek gyűjteményei kiadásának rendjéről szóló, 220/2008. (VIII. 30.) Kormányrendelet jelöli ki a Magyar Élelmiszerkönyv gondozásával kapcsolatos munka szakmai irányítását végző szervet és működési rendjét.

Az élelmiszerkönyvek hatályos szövegének közzététele a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet mellékleteként történik.

A Magyar Élelmiszerkönyv hazai szabályozási rendszerben elfoglalt helyét az alábbi ábra szemlélteti.



11 GHP: Jó Higiéniai Gyakorlat

12 GMP: Jó Gyártási Gyakorlat

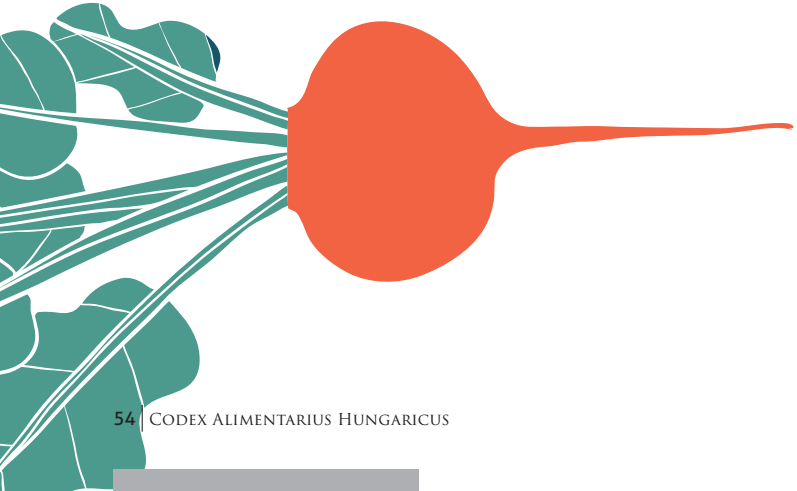
13 GAP: Jó Mezőgazdasági Gyakorlat

14 GLP: Jó Laboratóriumi Gyakorlat

2. MELLÉKLET: A MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV KÖTETEI

I. KÖTET: ELŐÍRÁSOK	
1-2-78/142	Az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő vinil-klorid monomert tartalmazó anyagokkal és tárgyakkal szemben támasztott minőségi követelményekről
1-2-82/711	Az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő műanyagok és műanyag tárgyak komponenseinek kioldódási vizsgálatairól
1-2-84/500	Az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő kerámiatárgyakról
1-2-2007/42	Az élelmiszerrel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő regenerált cellulózfilmekről
1-2-2009/32	Az élelmiszerek előállítása során felhasználható extrakciós oldószerekről
1-3/13-1	Húskészítmények
1-3/14-1	A halászati- és akvakultúra-termékek tudományos neve és kereskedelmi megnevezéséről
1-3/16-1	Sütőipari termékek
1-3/51-1	A tejtermékekről
1-3-2015/2203	Az emberi fogyasztásra szánt kazeinekről és kazeinátokról

1-3-89/108	A gyorsfagyasztott élelmiszerekről
1-3-92/2	A gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének hivatalos ellenőrzésére vonatkozó mintavételi eljárásról és vizsgálati módszerről
1-3-1999/4	A kávé- és cikóriakivonatokról
1-3-2000/36	Az emberi fogyasztásra szánt kakaó- és csokoládétermékekről
1-3-2001/110	Méz
1-3-2001/111	Az emberi fogyasztásra szánt egyes cukortermékekről
1-3-2001/112	A gyümölcslevekről és egyes hasonló, emberi fogyasztásra szánt termékekről
1-3-2001/113	Az emberi fogyasztásra szánt gyümölcsdzsem, zselé, marmelád és cukrozott gesztenyekrém termékekről
1-3-2001/114	A részben vagy teljesen dehidratált, emberi fogyasztásra szánt, tartós tejtermékekről (sűrített tej és tejpor)
1-3/17-1	A hagyományőrző cukrászati termékek



II. KÖTET: IRÁNYELVEK

2-1/1969	A Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszer és alkalmazásának útmutatója
2-100	Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott mézfélék
2-101	Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott egyes feldolgozott gyümölcstermékek
2-102	Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott édesipari termékek
2-103	Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott sütőipari termékek
2-104	Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott tejtermékek
2-105	Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott kézműves tejtermékek
2-106	Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott sörök
2-107	Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott gyümölcsborok
2-108	Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott fűszerpaprika-őrlemények
2-109	Kézműves / kézmíves élelmiszerek általános jellemzői
2-201	Malomipari termékek
2-211	Fűszerpaprika-őrlemények
2-212	Gyógynövények (kidolgozás alatt)
2-221	Étolajok

2-231	Kávé, kávékeverék, pótkávé és egyéb kávékészítmények
2-241	Egyes cukortermékek
2-321	Száraztészták
2-84	Édesipari termékek
2-331	Cukorkák (kidolgozás alatt)
2-332	Kakaótartalmú és egyéb bevonómasszák és azokkal készült édesipari készítmények (kidolgozás alatt)
2-333	Tartós édesipari lisztes készítmények (kidolgozás alatt)
2-334	Hagyományos édesipari termékek (kidolgozás alatt)
2-335	Fagylalt-, krém- és pudingporok és hasonló készítmények (kidolgozás alatt)
2-336	Egyéb édesipari termékek (kidolgozás alatt)
2-401	Jégkrém
2-601	Hőkezeléssel tartósított termékek

Nébih zöld szám az élelmiszer-biztonságért

06 80/ 263 244