
Az Élelmiszertörvény és a Magyar Élelmiszerkönyv értelmezése

Szerkeszti: *Ósz Csabáné*

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

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

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

A Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság Titkársága által kibocsátott értelmezések a 2001. augusztus 1. – 2002. június 30. közötti időszakban:

155. Kérdés:

Vonatkozik-e a 25/2000. (VII.26.) GM-FVM rendelet a szalámifélékre, amennyiben nem egyedi tömegben kerülnek forgalomba?

Válasz:

A 25/2000. (VII.26.) GM-FVM rendelet 1. § (1) bekezdése szerint a „meghatározott mennyiségű (térfogatú, vagy tömegű) csomagolásban előrecsomagolt” termékekre vonatkozik.

A természetes vagy mesterséges anyagokba töltött húsipari termékek nem számítanak előrecsomagoltnak, amit az 1/1996. (I.9.) FM-NM-IKM rendelet jelöléssel kapcsolatos 34. § (7) bekezdése is elismer. Így ezekre a rendelet (annak 4-7. melléklete) nem vonatkozik. Ezen termékeket természetesen egyedi mérlegelés alapján kell árusítani.

Ha az ilyen húsipari terméket – a szalámiféléknél alkalmazott gyakorlat szerint – valamilyen csomagolóanyagba (pl. celofán vagy egyéb fólia) helyezve hozzák forgalomba, akkor ezzel előrecsomagoltta és jelöléskötelessé válnak. A jelölés részeként a tömegüket is fel kell tüntetni, és természetesen a 25/2000. (VII.26.) GM-FVM rendelet tömeg-tűrés és vizsgálati rendelkezései vonatkoznak rá. Ezen termékek már nem egyedi mérlegelés alapján kerülnek forgalomba.

156. Kérdés

Kötelezővé tehető-e az ISO 9000 szerinti minőségbiztosítási rendszer bevezetése egy élelmiszerforgalmazási tevékenységet folytató cég esetében?

Válasz:

A HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer alkalmazása élelmiszeripari vállalkozásoknál 2002. január elsejétől kötelező.

Az ISO rendszerek alkalmazása önkéntes. A piac szereplői azonban a szerződéses kapcsolatokban előírhatnak bármilyen minőségügyi vagy akár környezetirányítási rendszer alkalmazást, így az ISO 9001 szerinti tanúsított minőségirányítási rendszer meglétét is. Az államnak ebben a kérdéskörben nincs szabályozó szerepe, de üdvözli és meghatározott keretek között ösztönzi is a vállalkozások ilyen irányú minőségügyi lépéseit.

157. Kérdés - Válasz:

Vérfehérje készítmények vonatkozásában a jelen szabályozás alapja az MÉ 2-13 Húskészítmények irányelv A. 9.2.11. pontja, amely szerint engedélyezett a vérfehérje készítmények (vérpor, vérplazmakészítmények) felhasználása az A.10. és a B részben is megfogalmazott korlátok figyelembevételével. Azt, hogy termékük ebbe a kategóriába besorolható-e, az engedélyező hatóság dönti el.

Ha nem, akkor azt az álláspontot kell képviselni, hogy az Élelmiszerkönyv Bizottság a jelen kritikus helyzetben élelmiszerbiztonsági okokból nem kívánja bővíteni a vérkészítmények felhasználását. Függetlenül mindenféle egészségügyi igazolástól, a vér azonosítása nem megoldott, ezért ilyen egészségügyi kockázat nem vállalható fel.

158. Kérdés:

Pörkölt olajos mag termékeket milyen csomagolási egységben kell forgalomba hozni?

Válasz:

Az előrecsomagolt élelmiszerek megengedett térfogat- és tömegértékeit a 25/2000. (VII.26.) GM-FVM együttes rendelet szabályozza. A rendelet nem határozza meg minden élelmiszer tömeg- vagy térfogatsorát – mint ahogy azt a rendeletet megelőző Élelmiszerkönyv-előírás sem tette – csupán azokat, amelyek a fogyasztói érdekvédelem szempontjából döntő fontosságúak.

A pörkölt olajos mag termékcsoporthoz nincs a rendeletben előírás, tehát azokat tetszőleges csomagolási egységben lehet forgalomba hozni.

159. Kérdés:

Hogyan kell a gyártót feltüntetni az élelmiszerek jelölésében?

Válasz:

Az Élelmiszertörvény 19. §-a a következőt írja elő:

19. § (1) Az élelmiszer jelölésének tartalmaznia kell:

b) az élelmiszer előállítójának vagy forgalmazójának nevét olyan módon, amely lehetővé teszi azonosítását;

Fő szabály tehát az élelmiszert előállító nevének és címének feltüntetése. Ezt az előírást pontosítja a Vhr 27. §-a, amely azt mondja, hogy a hazai előállítású élelmiszereken az élelmiszer előállítóját és az előállítás helyét is fel kell tüntetni.

Az előállítási hely feltüntetésének módjára nincs általános szabály. Azt hogy elegendő-e a városnév feltüntetése vagy teljes cím megadása szükséges, esetleg kódjellel lehet utalni az előállítás helyére, azaz adott vállalkozás, illetve termékkör függvénye is lehet. Mivel az előállítás helyének feltüntetése is a fogyasztók és a hatósági ellenőrzés tájékoztatását kell szolgálja, célszerű kérdéses esetben az ellenőrző hatósággal történő konzultáció.

160. Kérdés:

Szabad-e használni az ízesített, azonnal oldódó kávéféleségekre a „Cappuccino” megnevezést?

Válasz:

Természetesen szabad, az ízesítésre utaló jelzõt a megnevezéssel azonos látómezőben megadva. A Magyar Élelmiszerkönyv 2-86 előírása a Kávéspecialitások termékcsoportban azt határozza meg, hogy az ízesítés nélküli termékeknél a Cappuccino szó önmagában használható. Ízesítés esetén ekkor is alkalmazni kell az „Egyéb jelölés” fejezetben leírtakat.

161. Kérdés:

Meg kell-e újítani a húsiparban használt műbelek engedélyét, ha a gyártásukban semmilyen változás nem következett be?

Válasz:

A változatlan összetételű és gyártási technológiájú csomagolóanyag engedélyek ismételt megszerzését sem az Élelmiszertörvény, sem pedig végrehajtási rendelete nem teszi meghatározott időnként kötelezővé. Előírja azonban azt, hogy az engedélyek újraértékelése – elsősorban élelmiszerbiztonsági szempontból – elengedhetetlen.

A vhr. 9. §-a szerint:

Az engedélyezett adalékanyagok, mosó- és fertőtlenítőszer, technológiai segédanyagok, élelmiszerrel érintkező anyagok, csomagolóanyagok, új élelmiszerek, különleges táplálkozási igényeket kielégítő élelmiszerek engedélyét újra kell értékelni, amennyiben azt új tudományos eredmények vagy a megváltozott felhasználási körülmények indokolják. Indokolt esetekben az engedélyeket vissza kell vonni vagy módosítani kell.

Ezt az újraértékelést természetesen a gyártók és más felhasználók is kezdeményezhetik, amennyiben olyan információk birtokába jutnak, vagy olyan előírás lép hatályba, amely megkérdőjelezheti az eredeti engedély érvényességét.

162. Kérdés-Válasz:

1. Kinek kell beszerezni a szakhatósági engedélyeket bér munka esetében?

Az Élelmiszer törvény és végrehajtási rendelete szerint előírt engedélyeket csak a termék tényleges előállítójának kell beszereznie az élelmiszer előállítás helye szerint illetékes szakhatóságoktól.

2. Gyártóként kinek a nevét kell feltüntetni a termék csomagolóanyagán?

A Vhr. 27. §-a szerint:

„(5) a) A hazai előállítású élelmiszereken

1. az élelmiszer előállítóját és az előállítás helyét, vagy kell feltüntetni.”

Természetesen – feltüntethető a tényleges előállító mellett – a gyártó neve is, de ez nem kötelező. Az előzőekből következik, hogy a termékért mindennemű felelősséget, tehát a jelölés – vásárlói tájékoztatónak említett – megfelelőségét is előállítóként az viseli, aki az élelmiszer csomagolásán fel van tüntetve.

163. Kérdés-Válasz:

1. Várható-e Fagylaltporok konkrétabb élelmiszerkönyvi szabályozása?

Nem tervezzük a növényi zsiradékot tartalmazó tejpor felhasználásával készülő fagylaltporok konkrétabb szabályozását. A termékcsoporthoz nem olyan nagy jelentőségű, hogy további részletes előírásra lenne szükség. Amennyiben növényi zsiradékot tartalmazó komponenssel készült termék az MÉ 2-84 irányelv vagy MÉ 2-89/1 Fagylaltporok vendéglátóipari célra 2.2. vagy 2.3. pontjába nem sorolható, úgy nem élelmiszerkönyvi terméként, hanem annak előírásait nem sértő névvel forgalmazható.

2. Piskóta tésztából készült krémekkel töltött, bevonómasszával bevont cukrászati termékekre vonatkozóan az MÉ 2-84 Édesipari termékek irányelvben nincs előírás.

3. Várható-e változás a Fűszerpaprikára vonatkozó élelmiszerkönyvi irányelvben arra vonatkozóan, hogy színezéktartalom csökkenését konkrét értékkel adja meg a minőségmegőrzési időtartam alatt?

Az MÉ 2-8720 irányelv hivatkozott módosítására azért volt szükség, mert a színezékbomlás a kereskedelmi forgalomban – a tárolási körülmények és a gyakran meggondolatlanul vállalt hosszabb minőségmegőrzési időtartam miatt – gyorsabb volt, mint az irányelvben megadott értékek. Nincsenek, illetve nem voltak megbízható mérési adatok a színezéktartalom változásának időbeli lefutásáról, ezért született az a megoldás, hogy a csomagoláskori színezéktartalom és a minőségmegőrzési időtartam végén kötelező színezéktartalom kerüljön rögzítésre. Ez az intézkedés nem sérti a fogyasztói érdekeket, a gyártókat viszont a minőségmegőrzési időtartam megfontolt megállapítására kényszeríti.

4. Dohány

Az európai országok közül Németország mellett csak a hazai Élelmiszertörvény tartalmazza a dohánytermékek szabályozását. Egyetlen országban sem gyakorlat a dohánytermékek gyártmánylapjának vezetése, ezért átmeneti megoldásként választottuk a jelenlegi köztes megoldást. Az EU készülő élelmiszertörvényében alapelveként rögzítették, hogy a dohánytermékek szabályozását az élelmiszerektől elkülönítetten kell rendezni. Az EU élelmiszertörvénye jelenleg már jóváhagyás előtt áll, ennek átvételére az új hazai Élelmiszertörvény előkészítő munkáit elkezdjük. Ennek eredményeként a dohánytermékek szabályozását előre láthatóan leválasztjuk az Élelmiszertörvényről, és valószínűsíthető, hogy a gyártmánylap kiállításának kötelezettsége is megszűnik.

164. Kérdés - Válasz:

A tárolási hőmérséklet (a termék tárolási helyének levegő-hőmérséklete) és a maghőmérséklet vagy termék-hőmérséklet (a termék termikus központjának hőmérséklete) szakmailag eltérő fogalom, amely a jogi szabályozásban is eltérően jelenik meg.

Mérési módszere (pl. a gyorsfagyasztott termékekre) a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-92/2 előírásában szabályozott. A 17/1999 (II.10) FVM-EüM

együttes rendelet 1. sz. melléklet 57 §-a maghőmérsékleti és tárolási hőmérsékleti (pl. nyers hús darabolás) értékeket is előír.

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-13 irányelvében az egyes húskészítményekre megadott tárolási követelmények – pl. „Tárolás 0 és 5 °C közötti hőmérsékleten” – egyértelműen tárolási hőmérsékletet és nem maghőmérsékletet jelöl.

165. Kérdés:

Változtatható-e a Magyar Élelmiszerkönyv 2-84 számú irányelvében a BABAPISKÓTA minőségi követelménye a felhasználható anyagok és zsírtartalom vonatkozásában?

Válasz:

A kérdés és a javaslat az élelmiszerkönyvi irányelvek kidolgozásáért felelős Édesipari Termékek Szakbizottsága elé fog kerülni, bár a BABAPISKÓTA előírás módosítására eddig érkezett változtatási kérelmeket a Szakbizottság – hivatkozással a termék hagyományos jellegére, összetételére, alakjára – rendre elutasította.

166. Kérdés - Válasz:

1. Tartalmazhat-e az édes biscuit (keksz) a magyarországi élelmiszeripari jogszabályoknak, illetve az Élelmiszerkönyvnek megfelelően fűszereket?

Természetesen igen. A hivatkozott irányelv, „Tartós édesipari lisztes készítmények” fejezetének (azonosító szám: MÉ 2-82/01) MÉ 2-82/01/1 alfejezete foglalkozik a kekszek minőségi követelményeivel, ahol a felhasználható anyagok között fel vannak sorolva a fűszerek is.

2. Minősülhet-e a puszedli fűszer (szerecsendióvirág, szerecsendió, fehérbors, szegfűszeg, koriander, fahéj, ánizs, köménymag, narancshéj és csillagánizs keveréke) ízesítőnek?

A válasz erre is: igen. Az irányelv fogalommeghatározásai között található a következő:

Ízesítőanyag (zamatossítóanyag): a termék jellegét és ízét meghatározó vagy befolyásoló természetes anyag vagy kémiai úton előállított természetazonos, illetve mesterséges vegyület (pl. fűszerek, kivonatok, aromák), amelyet élelmiszerként önmagában általában nem fogyasztanak.

3. Nevezhető-e „mézes”, illetve „mézes jellegű” készítménynek olyan termék, amely egyáltalán nem tartalmaz mézet.

Válaszunk: nem! „Mézes”, illetve „mézes jellegű” megnevezés csak olyan termékre használható, amely a MÉ 2-82/01/5 szakasznak

megfelelve legalább 20% (mézes), illetve 5 % (mézes jellegű) mézet tartalmaznak.