



VIDÉKFEJLESZTÉSI  
MINISZTERIUM

---

# Kézműves / kézmíves élelmiszerek általános jellemzői

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-109 számú irányelve

---

## Magyar Élelmiszerkönyv szervezete, működése

- A Codex Alimentarius mintájára:
  - Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság – 15 fő
  - Magyar Élelmiszerkönyv Szakbizottságok – horizontális (pl. analitika), termék bizottságok

szakmai munka biztosítása  
hatóság, ipar, tudomány,  
fogyasztó képviselő



## Magyar Élelmiszerkönyv

➤ Három kötet:

- I. kötet: közvetlenül átvett EU irányelvek (magyar specialitás)  
152/2009. (XI.12.) FVM rendelet és mellékletei  
Néhány közvetlen, kötelező nemzeti szabályozás
- II. kötet: Nem kötelező, nemzeti termék irányelvek  
Céljuk, hogy megerősítsék és kiemeljék a Magyarországon előállított termékek jellemzőit és minőségét  
Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott termékek  
Kézműves élelmiszerek
- III. kötet: Hivatalos élelmiszervizsgálati módszerek – EU módszerek átvétele és saját fejlesztésű módszerek



## Magyar Élelmiszerkönyv II. kötet

- Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott termékek: MÉ 2-100-tól 2-108-ig

„különleges minőségű”

- Kézműves élelmiszerek – MÉ 2-109

„kézműves”



## Magyar Élelmiszerkönyv – emelt szint

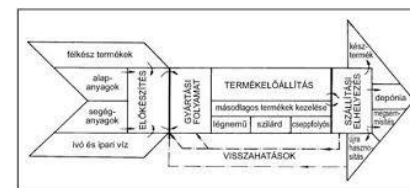
- 2-100: Méz
- 2-101: Lekvár és szörp
- 2-103: Sütőipari termékek
- 2-104 és 105: Tejtermékek
- 2-106: Sör
- 2-107: Gyümölcsbor
- 2-108: Fűszerpaprika



## Magyar Élelmiszerkönyv – emelt szint

Közös jellemzők:

- Felhasználható alapanyagok
- Adalékanyagok: tartósítószer, aromák, színezékek tiltása
- Ajánlott gyártástechnológia leírása
- Fokozott önellenőrzési feladatok



## Magyar Élelmiszerkönyv – Kézműves élelmiszerek

- 74/2012. (VII.25.) VM rendelet 6. §: kézzel előállított élelmiszerek
- 9 ágazatot érint: sütőipar, pálinka, étolaj, ecet, hústermékek, tejtermékek, lekvárok-szörpök, fagylalt, fűszerpaprika



- kifejezetten az előállítás módja van középpontban
- nem minőségi paraméter, **DE**
- a fogyasztó elvárja a jobb terméket

# Magyar Élelmiszerkönyv – Kézműves élelmiszerek

Általános jellemzők:

- Meghatározás: egyedi jellegű, „műves” termék
- Kézzel végzett munka dominál
- Szaktudáson alapul
- Kerülendő / tiltott összetevők
- Csomagolás
- Jelölés: „kézműves” vagy „kézműves”
- Elárúsító helyen is!





# Magyar Élelmiszerkönyv – Kézműves élelmiszerek

## Kézműves pálinka

- Pálinkatörvény szabályozza (2008. évi LXXII. számú törvény)
- Ezen belül: kisüsti technológia
- Mennyiségi korlátozás: 1000 literes üst, 10 ezer hektoliter fok



## Hústermékek:

- Hagyományos receptúra
- Kézzel feldolgozva
- Valódi füstölés
- Megadott érlelési idő



# Magyar Élelmiszerkönyv – Kézműves élelmiszerek

## Lekvár, szörp:

- Kifejezetten házi, hagyományos módon
- Friss vagy maga fagyasztotta alapanyag
- Gyümölcsstartalom: min. 60%



## Fűszerpaprika:

- Kézzel szedett
- Természetes úton szárított
- Különleges irányelvnek megfelelő



# Magyar Élelmiszerkönyv – Kézműves élelmiszerek

## Fontos:

- Amire nincs irányelv, az is jelölhető kézművesként  
pl. csokoládé, savanyúság



- A kézművesként jelölt élelmiszerekre az irányelv általános része vonatkozik  
pl. tartósítószer, színezék nem használható



# Magyar Élelmiszerkönyv – Kézműves élelmiszerek

Bővítés:

- Csokoládé



- Savanyúságok



- Zöldségkészítmények





http://elelmiszerlanc.komany.hu/magyar-elelmiszerkonyv

Élelmiszerlánc

Puffifesték hazilag Élelmiszerlánc Az Európai Unió Hivatalos... Vidékfejlesztési Minisztérium... Google

Keresés

# TERMŐFÖLDTŐL AZ ASZTALIG

VIDÉKFEJLESZTÉSI  
MINISZTERIUM

## Élelmiszerlánc-felügyeletért és Agrárigazgatásért Felelős Államtitkárság

Államtitkárságunk Magyar Élelmiszerkönyv

### ÁLLAMTITKÁRSÁGUNK

- Hírek, események
- Államtitkárság szervezete
- Elsmerések, pályázatok
- Rendezvények és kapcsolódó anyagok
- Szóljon hozzá!

### HUNGARIKUM

### ÉLELMISZER-SZABÁLYOZÁS

- Codex Alimentarius
- Élelmiszerek jelölése
- Magyar termék rendelet
- Jogszövegek
- Magyar Élelmiszerkönyv**
- Tápanyag-biztonság és egészségügyre vonatkozó állítások
- Útmutatók, tájékoztatók

## Magyar Élelmiszerkönyv

Útmutatók, irányelvek és a témához kapcsolódó dokumentumok

### Tartalomjegyzék

- I. Kötet–Előírások (az OMGK webszerveréről)
- II. Kötet–Irányelvek (az OMGK webszerveréről)**
- III. Módszerek ( az OMGK webszerveréről)

[Az élelmiszerekre vonatkozó minőségi szabályozás érvényesítése](#)

### Vidékfejlesztési Értesítő:

2014 évi 1. szám

→ A Hungarikum Bizottság tevékenysége

→ 35th Session of CCMAS

→ Kérdőív az allergének jelöléséről



http://www.omgk.hu/1/leko/2/mdei2.htm | Elelmiszerlánc | Új lap - 1

Szerkesztés Nézet Kedvencek Eszközök Sugo

Pufffesték hazilag | Elelmiszerlánc | Az Európai Unió Hivatalos... | Vidékfejlesztési Minisztérium... | Google

Oldal | Biztonság | Eszközök

### IRÁNYELVEK

Új szám	Régi szám	
00		<b>Általános ajánlások</b>
<a href="#">2-1/1969</a>	2-1/1969	<a href="#">A Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok (HACCP) rendszer és alkalmazásának útmutatója</a>
02		<b>Érzékszervi bírálat</b>
1		<b>Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott termékek</b>
<a href="#">2-100</a>	2-100	<a href="#">Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott mérfélék</a>
<a href="#">2-101</a>	2-101	<a href="#">Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott egyes feldolgozott gyümölcs-termékek</a>
<a href="#">2-102</a>	2-102	<a href="#">Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott édesipari termékek</a> Utolsó módosítás: 2012. január 13.
<a href="#">2-103</a>	2-103	<a href="#">Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott sütőipari termékek</a> Utolsó módosítás: 2012. május 30.
<a href="#">2-104</a>	2-104	<a href="#">Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott tejtermékek</a> Utolsó módosítás: 2012. március 30.
<a href="#">2-105</a>	2-105	<a href="#">Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott kézműves tejtermékek</a> Utolsó módosítás: 2014. február 21.
<a href="#">2-106</a>		<a href="#">Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott sörök</a> Utolsó módosítás: 2013. május 9.
<a href="#">2-107</a>		<a href="#">Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott gyümölcsborok</a> Utolsó módosítás: 2013. május 28.
<a href="#">2-108</a>		<a href="#">Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott fűszerpaprika-örlemények</a> Utolsó módosítás: 2014. február 21.
<a href="#">2-109</a>		<a href="#">Kézműves / kézműves élelmiszerek általános jellemzői</a> Utolsó módosítás: 2014. február 21.
2		<b>Növényi részekből előállított élelmiszerek</b>
20	2-61	<b>Malomipari termékek</b>
<a href="#">2-201</a>	2-61	<a href="#">Malomipari termékek</a>
21		<b>Fűszerek, gyógynövények</b>
<a href="#">2-211</a>	2-8720	<a href="#">Fűszerpaprika-örlemények</a> Utolsó módosítás: 2014. február 21.
2-212		Gyógynövények (kidolgozás alatt)
22		<b>Olajok, zsírok</b>
<a href="#">2-221</a>	2-4211	<a href="#">Étolajok (2. kiadás)</a> <a href="#">Mellékletek</a>



VIDÉKFEJLESZTÉSI  
MINISZTERIUM

---

# Köszönöm megtisztelő figyelmüket!

Dömölki Marianna

Tel: 79 53 908

E-mail: [marianna.domolki@vm.gov.hu](mailto:marianna.domolki@vm.gov.hu)

Web: [www.elelmiszerlanc.kormany.hu](http://www.elelmiszerlanc.kormany.hu)