



VIDÉKFEJLESZTÉSI
MINISZTERIUM

Útmutató

**Húskészítmények és egyes friss húsok,
előkészített húsok jelölésének kérdései és
helyes gyakorlata**

2010. október

**Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság
Húskészítmények Szakbizottsága**

I. Az útmutató célja

Az Útmutató célja, hogy az élelmiszer-vállalkozások - a gyártók, a termelők és a kereskedők - számára gyakorlati tanácsot adjon a termékeik jelölésére úgy, hogy a feltüntetett információ a végső fogyasztó számára érthető és egyszerű legyen.

Az Útmutató segít az előrecsomagolt húskészítmények, egyes friss és előkészített húsok jelölésére vonatkozó jogi szabályozások megismerésében is.

A Vidékfejlesztési Minisztérium elkötelezett a fogyasztók magas szintű tájékoztatásában, ugyanakkor felelős az élelmiszer-vállalkozások támogatásáért az élelmiszer-szabályozásnak való megfelelés megkönnyítése területén.

Az élelmiszereken tisztán láthatóan és jól olvashatóan, és – a Magyarországon forgalomba hozott termékeken – magyar nyelven kell elhelyezni mindazokat a jelöléseket, amelyeket a jogszabályok előírnak. A szabályozásban történő eligazodás, a megfelelő fogyasztói tájékoztatás és a hatósági ellenőrzéseknek való megfelelés egysége azt kívánja, hogy kerüljön kialakításra az előrecsomagolt húskészítmények, egyes friss és előkészített húsok, húskészítmények helyes (legjobb) jelölési gyakorlata.

II. Jogi háttér

Az élelmiszerlánc területén kötelező előírások és ajánlott szakmai irányelvek gyűjteményei kiadásának rendjéről szóló 220/2008. (VIII. 30.) Korm. Rendelet 3. § (4) bekezdése szerint:

„(4) A 2. § (5) bekezdése szerinti szakbizottságok a szakterületük szerinti termékcsoportok vonatkozásában a jogalkalmazói gyakorlat kiszámíthatóságának növelése érdekében a szabályozás alapjait ismertető tájékoztatókat adhatnak ki, amelyeknek kötelező ereje nincs. Ezeket a tájékoztatókat a Hivatalos Értesítőben, valamint a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium hivatalos lapjában közzé kell tenni.”

Ezen felhatalmazás alapján a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság Húskészítmények Szakbizottsága a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/13-1 Húskészítmények előírása és a kapcsolódó jogszabályok alapján elkészítette és elfogadta ezt az Útmutatót.

III. Az útmutató jogállása

Az Útmutató nem hivatalos, nem kötelező tanácsot kíván adni az előrecsomagolt húskészítmények, egyes friss és előkészített húsok, húskészítmények jelölésére.

Az Útmutatót az abban meghivatkozott jogi szabályozással együtt kell értelmezni. A jogi elvárásokra, megoldási javaslatokra vonatkozó tanácsok nem tekinthetők hivatalos nyilatkozatnak vagy jogértelmezésnek. A jogszabályoknak való megfelelés biztosítása az egyes vállalkozások kizárólagos felelőssége. Az útmutatóban leírt helyes (legjobb) gyakorlatnak való megfelelés nem jogszabályi elvárás.

Húskészítmények és egyes friss húsok, előkészített húsok jelölésének kérdései és helyes gyakorlata

Az Útmutató a végső fogyasztó számára előrecsomagolt termékek jelölési kérdéseivel foglalkozik, egyes esetekben említve csak a nem végső fogyasztó számára készült vagy előrecsomagolás nélküli termékekre vonatkozó előírást vagy javaslatokat.

I. A húskészítmények jelölését érintő kiemelt jogszabályok jegyzéke *

- Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény (továbbiakban: **Élt.**),
- Az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II.26.) FVM-ESZCSM –GKM rendelet és módosításai (továbbiakban: **Jr.**),
- Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/13-1 előírása a húskészítményekről (továbbiakban MÉ 1-3/13-1 előírás)
- Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-89/108 előírása a gyorsfagyasztott élelmiszerekről
- az előrecsomagolt termékek névleges mennyiségére vonatkozó szabályok megállapításáról és azok ellenőrzési módszereiről szóló 13/2008. (VIII. 8.) NFGM-FVM együttes rendelet,

További, jelölést érintő előírásokat ott tüntetjük fel, ahol azt az adott speciális jelölési kérdés szükségessé teszi.

* Az Útmutató nem foglalkozik a tápértékjelöléssel, az állításokkal, a dúsított termékekkel, a különleges táplálkozási célú termékekkel. Tájékoztatásul az ezekre vonatkozó „alap” joganyag:

- Magyar Élelmiszerkönyv 1-1-90/496 számú előírása az élelmiszerek tápértékének jelöléséről
- 1924/2006/EK rendelet az élelmiszerekkel kapcsolatos, tápanyag-összetételre vonatkozó állításokról
- 1925/2006/EK rendelete a vitaminok, ásványi anyagok és bizonyos egyéb anyagok élelmiszerekhez történő hozzáadásáról
- 36/2004. (IV. 26) ESZCSM rendelet a különleges táplálkozási célú élelmiszerekről

II. A húskészítmények jelölése

Az Élt. 10. § (1) bekezdése alapján a forgalomba hozatalra kerülő élelmiszer csomagolásán magyar nyelven, közérthetően, egyértelműen, jól olvashatóan fel kell tüntetni a fogyasztók tájékoztatásához szükséges – az élelmiszerek jelöléséről szóló külön jogszabályokban meghatározott – jelöléseket.

A **Jr. 4. §-a** szerint az élelmiszerek, így a húsipari termékek jelölésén is az alábbi adatokat kell feltüntetni:

- megnevezés,
- összetevők felsorolása,
- bizonyos összetevők vagy összetevő csoportok mennyisége,
- előrecsomagolt hús és húskészítmény esetén a nettó mennyiség,
- minőségmegőrzési időtartamának lejárat dátuma, illetve gyorsan romló húsok és húskészítmények esetén a fogyaszthatóság lejáratának időpontja
- a minőség (fogyaszthatóság) megőrzéséhez szükséges tárolási vagy felhasználási feltételek,
- előállító neve és címe vagy az Európai Gazdasági Térség valamely államában székhellyel rendelkező forgalmazó neve és címe,
- az eredet vagy származás helye, amennyiben megjelölésének hiánya a fogyasztót megtévesztheti az adott hústermék tényleges származása vagy valódi eredete felől
- felhasználási útmutató,
- egyéb, külön rendeletek által előírt adatok.

1. MEGNEVEZÉS

A megfelelő megnevezés használata az egyik kritikus jelölési elem, különösen igaz ez a húskészítményekre, így ezzel a résszel foglalkozunk a legrészletesebben.

1.1. Jogszabályi előírások által meghatározott megnevezés [Jr. 6. § (1)]

A Magyar Élelmiszerkönyv előírásaiban meghatározott nevek használatát a **Jr 6. §-a** előírja. Ez ebben a tárgykörben az MÉ 1-3/13-1 előírásban szabályozott termékneveket jelenti, amelyek esetében a megnevezéshez tartozó minőségi követelmények betartása kötelező.

Az MÉ 1-3/13-1 előírásban megnevezett húskészítmények:

Csoportok:

Felvágott
Sonka
Érlelt kolbász
Szalámi

Egyedi termékek

Párizsi
Krinolin
Virslis
Zala felvágott

Nyári turista felvágott
Csemege debreceni
Parasztkolbász
Téliszalámi
Parasztsonka
Angolszalonna
Sütnivaló kolbász
Natúr libamáj, Natúr kacsamáj
Libamájblokk, Kacsamáj blokk

A csoportok vonatkozásában:

Felvágottnak, érlelt kolbásznak, szaláminak, sonkának csak azok a húskészítmények nevezhetők, amelyek megfelelnek az MÉ 1-3/13-1előírás termékcsoport követelményeinek.

Azoknak a húskészítményeknek, amelyek megnevezésében szerepel a *sonka* szó, sertéshúsból kell készülniük. Egyéb hús felhasználása esetén is meg kell felelniük a sonka termékcsoport követelményeinek, de a húsfajtára is utalni kell (pl. marhasonka, pulykasonka).

Fontos: a *kolbász* megnevezést főtt vagy nyers készítményekre is alkalmazhatjuk: Főzőkolbász, nyers sütnivaló kolbász, stb. Az MÉ 1-3/13-1előírás B része csak az érlelt kolbászokat szabályozza!

Egyedi termékek vonatkozásában:

Csak azok a termékek használhatják az MÉ termékneveit, amelyek megfelelnek az abban leírt minőségi követelményeknek

1.2. A Magyar Élelmiszerkönyv irányelvében meghatározott megnevezés vagy a forgalmazás során használt név [Jr. 6. § (2)]

A húskészítményekre már nincs élelmiszerkönyvi irányelv, így a forgalmazási megnevezések kell az előírásokat kielégítsék. Ezekben az esetekben különösen fontos az a már említett előírás, hogy a húskészítmény megnevezésének elegendően pontosnak kell lennie ahhoz, hogy tájékoztasson az élelmiszer valódi jellegéről, és lehetővé kell tennie a megkülönböztetését olyan termékektől, amelyekkel összetéveszthetők. [Jr. 6. § (2)]

1.3. Kiegészítő megnevezés, kiegészítő jelzők

Kiegészítő jelzők használatának szabályai vonatkoznak az MÉ 1-3/13-1előírásban szabályozott termékekre és a nem szabályozottra is.

a) Állatfaj, állatfajta jelölése

- Magyarországon a húskészítmények hagyományosan sertés és/vagy marhahúsból készültek, a fogyasztók mind a mai napig elsősorban e két húsfajhoz kapcsolják a húskészítmény megnevezését, ezért a legtöbb régóta gyártott készítmény nevében a hús eredetére való utalás nem szükséges: pl. Olasz felvágott, Sonkás felvágott, Turista felvágott, Krinolin, Gépsonka, Parasztsonka, Parasztkolbász, Csemege Debreceni, Téliszalámi stb.

- A MÉ 1-3/13-1 előírás A rész IV. pontja szerint az **adott állat neve** (pl. sertés, marha, borjú, pulyka stb.) akkor tüntethető fel a termék megnevezésében, ha a termék hústartalmának legalább 70%-a az adott állatból származik. Vegyes baromfihús 70%-os felhasználása esetén a termék neve a baromfi jelzöt viselheti. (pl. pulyka és csirkehús, kacska és libahús).

A **párizsi** (az egyik legnagyobb mennyiségben gyártott termék) megnevezést lehet használni marha- és sertéshúsból vegyesen készült párizsi esetében.

Amennyiben **marha párizsinak** nevezik a terméket, a hústartalom 70%-ának marhahúsból kell lenni.

Ugyanez vonatkozik a **sertés párizsi, pulyka párizsi, borjú párizsi** megnevezésre is. (A termék hústartalma legalább 70%-ban sertés, pulyka, borjúhúst tartalmazzon).

Krinolin, Virsli megnevezése esetében ugyanezek a fenti szempontok érvényesek.

Az **őshonos állatfajtákból** (pl. mangalica, szürke marha) készült termék megnevezésében akkor szerepelhet az adott állatfajta neve, ha a termék hústartalmának 70%-a az adott fajtából származik. Amennyiben **mangalica kolbásznak** nevezik a terméket, a hústartalom legalább 70%-ának mangalicahúsból kell lenni. A termék gyártójának illetve forgalmazójának rendelkezni kell az adott egyedre vonatkozó fajtaazonossági igazolással is, amit a **Jr. 6.§ (8)** bekezdése ír elő.

b) Egyes összetevők kiemelése a megnevezésben

- A megnevezésben „**májás**” szót viselő terméknek legalább 12% májat kell tartalmazni. Lehetséges megnevezések: Kenőmájás, francia májas, mézes májas stb. Ha a termék nevében utalunk, hogy a máj melyik állattól származik (pl. Kacsamájás, libamájás, borjúmájás stb.), a 12% májtartalomnak ebben az esetben az adott állat májából kell származnia.
- Természetesen bármely más, a termék jellegét is meghatározó összetevő kiemelése lehetséges, sőt a pontos megnevezéshez szükséges is lehet. Pl. zöldséges felvágott. Az ilyen kiemelés az kiemelt összetevő mennyiségének feltüntetésével jár, amivel az összetevők mennyisége jelölése rész foglalkozik.

c) Fizikai állapotra, kezelésre utalás

Akkor szükséges, ha az ilyen jelölés hiánya a fogyasztók nem megfelelő tájékoztatásához vezet. A túl általános szabály a termékek, eljárások, felhasználás sokfélesége miatt nem lehet konkrétabb, illetve ahol egyértelműen meghatározhatóak a körülmények (pl. gyorsfagyasztás) ott születtek speciális szabályok.

- A MÉ 1-3/13-1 előírásban az A rész III. pont megadja egy-egy kezelési mód/fizikai állapot definícióját. Ide sorolható pl. érlelés, füstölés, sózás, pácolás, továbbá nem definiált, de a húsparban szokásos további műveletek, mint pl. elősütés, gyorsfagyasztás. Ez azonban nem jelenti azt, hogy mindig, minden kezelést jelölni kell a termék nevében vagy a megnevezés kiegészítésében.
- A füstöléssel készült húskészítményeknél célszerű, de nem mindig kötelező a füstölt jelző használata. Pl. a fogyasztók által jól ismert, nagyon sok, régóta gyártott termék eredeti gyártástechnológiájában a füstölés elengedhetetlen (parasztkolbász, Gyulai kolbász, téliszalámi, csemege debreceni, parasztszonda stb.). Ezek megnevezésében nem kell a füstölt szót használni.
- Nyers érlelt szonka termékeknél a füstölés hiányára viszont kell utalni, pl. „nyers szárított szonka” megnevezéssel.

- Ha a termék előállítása során a füstölés egy külön minőségi kategóriát jelöl, mert füstölés nélkül is lehet készíteni, akkor a megnevezés pl. Füstölt-főtt császárszalonna. Javasolt ezt az elvet alkalmazni a virsli, párizsi termékeknél is, ahol mindkét kategória (füstölt, füstöletlen) létezik.
- Az MÉ 1-3/13-1 előírás A rész III. 6. pontja alapján az a) alpont szerinti eljárással készült terméket „füstölt”-nek lehet hívni, a b) alpont szerint füstaroma használata esetén a termék csak „füstízű” lehet.
Bár az előírás konkrétan nem tartalmazza, a termék nevében vagy a megnevezés kiegészítésében a hagyományos füstölésre lehet utalni amennyiben a terméket keményfa elégetéséből származó füstben füstölik.
- Az MÉ 1-3/13-1 előírás meghatározza a lángolás definíciót. A definícióból következően természetesen a termék viselheti a „lángolt” jelzőt, ha nyílt lánggal kezelés vagy forró füstölés történik.
- Az MÉ 1-3/13-1 előírás A rész III. 5. és 8. pontjai szerint csak két-két féle kezelés jelölhető. Érelt vagy gyorsérlelt, illetve pácolt vagy gyorspácolt.

MÉ 1-3/13-1 előírás B része 2. és 3. pontjában leírtak szerint a szalámi és érlelt kolbász termékcsoportoknál mindig utalni kell az érlelésre.

Példák:

Herkules szalámi, gyorsérlelésű szalámi

Csemege szalámi, érlelt

Göcsej gyorsérlelésű kolbász

Érlelt, füstölt ízes kolbász

Ha a C rész egyedi termékeinél nincs előírva az érlelés vagy pácolás kötelező jelölése – még ha a vonatkozó termékcsoportnál elő is írt – a Jr. általános szabályai, a fogyasztói elvárás dönthet a jelölés használatáról.

A kérdéses egyedi termékek megnevezése tehát elegendő az alábbiak szerint (mivel ezek a termékek gyorspácoltak, gyorsérlelésűek és füstízűek nem lehetnek) :

Angolszalonna

Téliszalámi

Parasztsonka, darabolt

Parasztkolbász

Természetesen a kezelésekkal kiegészített terméknevek is használhatóak:

Angolszalonna – füstölt, pácolt

Téliszalámi – füstölt, érlelt

Parasztsonka darabolt – füstölt, pácolt,

Parasztkolbász – füstölt, érlelt

- Az MÉ 1-3-89/108, gyorsfagyasztott élelmiszerek előírás alapján a gyorsfagyasztás tényét a termék nevében is jelölni szükséges, úgy azt ki kell egészíteni a „gyorsfagyasztott” szóval

Példa:

Gyorsfagyasztott félkész, panírozott, bélszínes rolád

d) Egyéb kiemelések

- Max. 40%-kal kisebb átmérőjű bélbe töltött termékek megnevezésében az MÉ 1-3/13-1 előírás nem írja elő megkülönböztető jelző alkalmazását. Természetesen lehet alkalmazni. Lehetnek olyan esetek is, amikor az általános szabályok megfelelő alkalmazása érdekében ez el is várható.

e) Kiválóságra utaló jelző használata a megnevezésben:

- Az MÉ 1-3/13-1 előírás szabályozza az egyes termékeknél a **minőségre utaló jelző** használatának feltételeit. Így a párizsi, a krinolin, a virsli, a Zala felvágott, a nyári turistafelvágott és a csemege debreceni megnevezésében alkalmazható az extra, a prima, az eredeti vagy egyéb, a kiválóságra utaló jelző.
Feltétel, hogy a termék hústartalma a késztermékre vonatkoztatva legalább 1,3-szorosa a megkülönböztető jelző nélküli terméknek és a termék előállításához csak húseredetű fehérjét használnak.
- Az MÉ 1-3/13-1 előírásban meg nem nevezett termékek esetében kiválóságra utalni az általános szabályok betartásával, és a kiválóság bizonyításával lehet. Az általános szabály (**Jr. 3. §**) így szól:
„(1) A jelölés, és az alkalmazott jelölési módszer
 - a) nem vezetheti félre a fogyasztót, az élelmiszer tulajdonságait – így az élelmiszer fajtáját, azonosságát, jellemzőit, összetételét, mennyiségét, eltarthatóságát, származását vagy eredetét és előállítási vagy termelési módját – illetően,
 - b) nem tulajdoníthat az élelmiszernek olyan hatást vagy tulajdonságot, amelyekkel az valójában nem rendelkezik,
 - c) nem állíthatja vagy sugallhatja, hogy az élelmiszer különleges tulajdonsággal rendelkezik, ha ugyanezekkel a tulajdonságokkal minden más hasonló élelmiszer is rendelkezik,..”

f) Védjegy, márkanév, idegen megnevezés használata

Védjegy, márkanév nem helyettesítheti a termék nevét.

Ha nem védett, de idegen nyelvű és Magyarországon nem egyértelmű megnevezéseket használnak, pl. Chicken Nuggets, azt részletes jellemzéssel kell megmagyarázni, hogy panírozott, elősütött, csirkehúsból készült termékről van szó. Erről a **Jr. 6. § (3)-(5)** bekezdései rendelkeznek. Különösen import termékek vonatkozásában kell ezeket a bekezdéseket korrekt módon alkalmazni.

2.ÖSSZETEVŐK FELSOROLÁSA

2.1. Összetevőnek minősül mindazon anyag, az adalékanyagokat és az enzimeket is beleértve, amelyet az élelmiszer előállításához felhasználnak, még ha megváltozott formában van is jelen a végtermékben. Ha egy összetevő eredetileg több anyagból készült, úgy ezeket is az élelmiszerhez felhasználnak kell tekinteni.

Ilyen több anyagból álló összetevők a húskészítmények esetében a töltelékként, ízesítésként adagolt komponensek, pl. Kolbászos karaj, Sonkával töltött panírozott pulykamell. A termék összetételének megadásakor a kolbász, illetve a sonka, sőt a panír összetevőit is fel kell sorolni.

2.2. Összetevők felsorolása

Az összetevőket a termék előállításakor felhasznált tömegük csökkenő mennyiségi sorrendjében kell felsorolni. Az összetevőket az „összetevők:” szót követően kell felsorolni.

Példa: Füstízű sertés párizsi

Összetevők: *sertéshús (50%), víz, szalonna, bőrke, nitrites pácsó keverék (étkezési só, tartósítószer E 250), fűszerkeverék (dextróz, fűszerpaprika, izfokozó E 621, stabilizátor E 450, anti-oxidáns E 300, fűszerolajok), fűstaroma.*

2.3. Összetevők megnevezése

A termék **összetevőinek** megadásakor a megnevezésre vonatkozó szabályokat kell alkalmazni.

- A húspari eredetű összetevő nevét általában az állatfajra utaló eredettel kell megnevezni, pl. marhahús, csontokról mechanikusan lefejtett sertéshús, baromfibőr, kacsmáj stb., de pl.
 - A szalonna összetevő nevét nem kell kiegészíteni az állatfajjal, hiszen szalonna csak sertésből lehet
 - Sertés bőrke helyett is elegendő a bőrke szó használata, baromfibőr esetén azonban a bőr szó nem elég, ott a baromfibőr a megfelelő szó
- Víz szó jelölésével elegendő utalni a víz összetevőre, hiszen gyártáshoz csak ivóvíz tisztaságú víz használható
- Só: nem „konyhasó”, hanem „étkezési só”

Egyes összetevőket gyűjtőnevek használatával is fel lehet tüntetni, a **Jr. 1.** melléklete szerint. Ebben a mellékletben határozták meg a hús, mint összetevő fogalmát.

2.3.1. A marhahús, sertéshús, szárnyas hús fogalma:

Az emlősállatok és szárnyasok emberi fogyasztásra alkalmasnak minősített, természetes alkotórészeket képező vagy hozzájuk kötődő szövetből álló vázizomzata, ahol

- az emlősöknél (kivéve sertés, nyúl) az összes zsír nem haladja meg a 25%-ot, a fehérjetartalomnak maximum 25%-a kötőszövet,
- a sertéshúsban az összes zsírtartalom maximum 30%, a fehérjetartalomnak maximum 25%-a kötőszövet.
- a szárnyasoknál és a nyúlnál a zsírtartalom maximum 15%, a fehérjetartalomnak maximum 10%-a kötőszövet.

Ha a húsösszetevő zsír, illetve kötőszövet tartalma a fentiekben megadott maximális értéket túllépi, a fentieknél nagyobb zsír-, illetve kötőszövet-tartalmú húsalapanyagokat nem lehet teljes egészében húsnak tekinteni, és így az összetevők mennyiségi jelölése szempontjából a hústartalom csökken.

A definícióból eredő megfontolások:

- Például ha a receptúrában S60 sertéshús, illetve M60 marhahús van, azok mennyisége az összetevők között átszámítást igényel. A receptúrában felhasznált S60 és M60 alapanyagokat át kell számítani, hogy hány kg S70, illetve M75 húsnak felel meg. Számításról ld. a külön útmutatót.
- A baromfibőr és a bőrke nem tartozik a hús fogalomkörbe, így semmi nem indokolja önmagában átszámítását sertés, vagy baromfihússá, és a sertésbőrét, csirkebőrt a hús fogalomkörbe belevonni.
- Természetesen megengedett a húskészítmény előállításához bőrös sertéshúst vagy bőrös baromfihúst adni, húsmennyiség deklarálásakor a fentiekben megadott húsparaméterekhez igazodó átszámítás szükséges.

- Az MÉ 1-3/13-1 előírás A rész III. fejezetében meghatározott gépi csontozású húst húsnak lehet számítani, az előirt paraméterek mellett. Gépi csontozású hús: olyan termék, amelyet fogyasztásra feltétel nélkül alkalmasnak minősített baromfiból, vágóálatból vagy ezek részeiről mechanikai eszközökkel úgy nyernek, hogy az izomszerkezet nem sérül vagy módosul, a darált hússá jellemző marad. Szemcsemérete minimum 3 mm. Jelölése „HÚS”
- A mechanikusan szeparált húsnak minősülő termékek nem tartoznak a hús fogalomkörébe, azokat az összetevők között külön kell megadni. A 853/2004/EK rendelet adja meg a termék definícióját:

„Csontokról mechanikusan lefejtett hús” vagy „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.”

Jelölése:

„Csontokról mechanikusan lefejtett baromfihús” vagy „Csontokról mechanikusan lefejtett marhahús” stb,
vagy az MSM használata, magyarázattal, pl:
„MSM (szeparált sertéshús)”

Példa:

Összetevők: sertéshús (55%), szalonna, csontokról mechanikusan lefejtett marhahús, étkezési só, fűszerek, szójafehérje, tartósítószer: nátrium-nitrit.

Összetevők: sertéshús (55%), szalonna, MSM (szeparált marhahús), étkezési só, fűszerek, szójafehérje, tartósítószer: nátrium-nitrit.

2.3.2. További, húskészítményeknél gyakran használt gyűjtőnevek

A következő táblázatban szereplő élelmiszereket összetevőként az ott rögzített gyűjtőnevek használatával is fel lehet tüntetni (teljes lista: **Jr** 1. melléklet)

Felhasznált anyagok	Használható gyűjtőnevek
Keményítő, fizikai v. enzimes úton módosított keményítők	Keményítő /mindig ki kell egészíteni a növényi eredet megjelölésével, abban az esetben, ha glutént tartalmazhat
Valamennyi sajttípus, kivéve, ha a megnevezésben v. más módon meghatározott típusra utalnak	Sajt
Valamennyi fűszer, ha aránya az összetevők 2%-át nem haladja meg	Fűszer(ek) v. fűszerkeverék(ek)
Valamennyi fűszernövény ill. részei, ha aránya az összetevők 2%-át nem haladja meg	Fűszernövények v. fűszernövények keverékei
Valamennyi szacharóz típus	Cukor
Vízmentes dextróz és dextróz-hidrát	Szőlőcukor
Valamennyi tejfehérje (kazein, kazeinát, savó) típus és ezek keverékei	Tejfehérje
Valamennyi szójafehérje (szójakoncentrátum, szójaizolátum, stb. és ezek keverékei)	Szójafehérje

Húskészítmények gyártása során is előfordulhat, hogy többféle fűszert alkalmaznak, ha ezek mennyisége az összetevők 2%-ánál nem több, akkor lehet összefoglaló néven fűszereknek, fűszernövényeknek, ezek keverékeinek nevezni. Összetételüket azonban ismerni kell, az esetlegesen bennük lévő allergén anyagok, adalékanyagok felsorolása miatt.

Lehet tehát fűszerkeveréknek nevezni azt a fűszerkeveréket, ami adalékanyagot, hordozóanyagot is tartalmaz, ha a keverék felhasználása nem haladja meg 2%-ot. Az adalékanyagok természetesen jelöléskötelesek a Jr. 7. § (12) bekezdése az allergének a (13) bekezdés alapján.

2.3.3. Allergén anyagok jelölése

- Allergén anyagok esetén a **Jr** 1. melléklet szerinti gyűjtőnevek nem alkalmazhatók. Ha az adott felhasznált anyag az allergén listán szereplő anyag vagy abból származik, és a gyűjtőnév nem tartalmaz egyértelmű utalást az érintett összetevőre, a gyűjtőnév nem használható.
- Allergén összetevők listája (teljes lista a **Jr**. 4. mellékletében):

Glutént tartalmazó gabona (pl. búza, rozs, árpa, zab) és abból készült termékek	Rákfélék és abból készült termékek
Tojás és abból készült termékek	Halak és abból készült termékek
Földimogyoró és abból készült termékek	Szójabab és abból készült termékek
Tej (laktóz is) és abból készült termékek	Diófélék (pl. mandula, mogyoró, dió, pisztácia) és abból készült termékek
Zeller és abból készült termékek	Mustár és abból készült termékek
Szezámag és abból készült termékek	Kén-dioxid és SO ₂ –ben kifejezett szulfidok (>10 mg/kg)
Csillagfürt és abból készült termékek	Puhatestűek és abból készült termékek

- A allergének jelenléte esetén azokat mindig jelölni kell, nem vonatkoznak rájuk semmilyen kivételek. Így pl. ha egy fűszerkeverék komponenseit nem kellene jelölni, de a keverék tartalmaz allergiát okozó komponenst, azt név szerint kell említeni az összetevők között:

Példa:

Összetevők: sertéshús (52%), szalonna, étkezési só, fűszerek (mustármagot tartalmaz), tartósítószer: nátrium-nitrit,

Összetevők: sertéshús (52%), szalonna, étkezési só, fűszerkeverék mustármaggal, tartósítószer: nátrium-nitrit.

- Ha a felhasznált keményítő glutént tartalmazhat (pl. búzából, rozsból készült), a gluténérzékenyek megfelelő informálása érdekében ki kell írni a keményítő eredetét pl. „búzakeményítő”.
- Búzalisztet tartalmazó morzsa esetében, mivel a búza allergén, összetevőként való feltüntetése esetén utalni kell az allergén anyag jelenlétére: pl. „morzsa búzalisztből (liszt, ..., ..,)” vagy a morzsa összetevőinek felsorolásánál: morzsa (búzaliszt, ..., ..,)

Példa:

Összetevők: pulykahús 60%, víz, tejcukor, tejfehérje, szójafehérje, étkezési só, aromák, búza-keményítő, zselésítőanyag (karragén), stabilizátor (poli- és difoszfátok), ízfokozó (nátrium-glutamát), antioxidáns (citromsav), szőlőcukor, színezék (karamell).

- Az allergén jelölés miatt nem elegendő a kén-dioxid vagy a szulfitek tartósítószerként való jelenlétét csak a csoportnévvel (tartósítószer) és az E számmal (E 222) jelölni 10 mg/kg-ot meghaladó mennyiség esetén.
Például az aszalt sárgabarackkal töltött baromfiús esetén a sárgabarack után az összetételi jelölésben így kell feltüntetni: sárgabarack (tartósítószer: nátrium-hidrogén-szulfít).
- Az allergén listában felsorolásra kerültek azok a kivételek is, amely anyagok már nem tekintendők allergénnek, így a jelölési kötelezettség nem kiemelt. Pl. búzából készült maltodextrin vagy finomított szójababolaj. A kivételek listája is a Jr. 4. mellékletében található. Ezek az anyagok tehát normál összetevőnek minősülnek.

2.3.4. Az adalékanyagok jelölése

- Az adalékanyagokat az összetevők listájában a csoportnevük és nevük vagy E számuk feltüntetésével kell jelölni.
- **Csoportnevek:** az alábbi táblázatban szereplő csoportneveket kell használni az adalékanyagok jelölésénél, amelyet kell kövessen az adalékanyag neve vagy E száma.

Színezékek	Módosított keményítők,* ha glutént tartalmazhat, ki kell egészíteni a növényi eredet megjelölésével!
Tartósítószer	Édesítőszer
Antioxidánsok	Térfogatnövelő szerek
Emulgeáló szerek	Habzágatlók
Sűrítő anyagok	Fényező anyagok
Zselésítő anyagok	Emulgeáló sók /csak az ömlesztett sajtok és azon alapuló termékek esetén/
Stabilizátorok	Lisztjavító szerek
Ízfokozók	Szilárdító anyagok
Étkezési savak	Nedvesítő szerek
Savanyúságot szabályozó anyagok	Tömegnövelő szerek
Csomósodást és lesülést gátló anyagok	Hajtogázok és csomagológázok

* (név vagy az E szám jelölése nem szükséges)

- Az adalékanyagok pontos neveit és E számait, ill. a felhasználás szabályait az alábbi Magyar Élelmiszerkönyv előírásai tartalmazzák:
MÉ 1-2-94/35 (Édesítőszer)
MÉ 1-2-94/36 (Színezékek)
MÉ 1-2-95/2 (Adalékanyagok az édesítőszer és színezékek kivételével)

Fontos szabályozás: az Európai Parlament és a Tanács 1333/2008/EK rendelete az élelmiszer-adalékanyagokról. A rendelet meghatározza az adalékanyagok felhasználásának általános feltételeit, az egyes adalékanyag csoportok (édesítőszer, színezék, egyéb) speciális feltételeit, létrehozta az adalékanyagok közösségi listáját. A közösségi listákat tartalmazó mellékletek pillanatnyilag részben üresek. Felülvizsgálatot követően ezekbe kerülnek át a felhasználható adalékanyagok – jelenleg a fentebb említett élelmiszerkönyvi előírások – táblázatai.

- Ha valamelyik összetevő több csoporthoz tartozik, akkor az összetevőnek az adott húskészítményre gyakorolt elsődleges hatásának megfelelő csoport nevét kell feltüntetni.

- A húsparban leggyakrabban alkalmazott adalékanyagok, színezékek:

A di- és polifoszfátok a húsparban stabilizátorok, a gyakorlatban foszfátkeverékeket használnak ami ortofoszfátot, savanyú pirofoszfátot is tartalmazhat.

GDL Glükono-delta-lakton: E 575; lehet savanyúságot szabályozó szer

Nátrium-laktát: E 325 antioxidáns

Karragén (gyöngyuzumó): E 407; lehet sűrítőanyag, zselésítő anyag, stabilizátor

Nátrium-nitrit: E 250, Nátrium-nitrát: E 251 tartósítószer

Kármínsav, kárminok: E 120, színezék

Glutamátok: ízfokozók

Módosított keményítők: E 1420 acetilezett keményítő stabilizátor, sűrítőanyag, hordozó

- Bár a húskészítményekhez az alábbi színezékek nem használhatók, bekerülhet pl. párnímorzsával a termékbe, ezért olyan anyagok vásárlása javasolt, amelyekben nincsenek ezek a színezékek: Narancssárga S (E 110), Kinolinsárga (E 104), Azorubin (E 122), Alluravörös (E 129), Tartrazin (E 102), Neukokcin (E 124)

Ugyanis a 1333/2008/EK rendelet V. melléklete szerint, amennyiben a készítmény a felsorolt színezékek bármelyikét tartalmazza, akkor kiegészítő információt kell feltüntetni a termék jelölésén: "a színezék megnevezése vagy E száma: a gyermekek tevékenységére és figyelmére káros hatást gyakorolhat":

Azoknál az adalékanyagoknál, ahol egy E számhoz egy vegyületcsoport tartozik és felhasználható vegyületek is felsorolásra kerülnek, elegendő csak az E szám vagy vegyületcsoport jelzése. Pl. „stabilizátor: nátrium-foszfát” vagy „stabilizátor E 339”

Keverékek használata esetén célszerű jelölés: „stabilizátor: di és polifoszfátok” vagy „stabilizátor: E 450, E 452.

Példák

Csoportnév és név:

Összetevők: sertéshús(50%), szalonna, étkezési só, fűszerek, bőrkepor, szójafehérje, dextróz, tartósítószer: nátrium-nitrit.

Összetevők: pulyka combhús (60%), víz, étkezési zselatin, étkezési só, étkezési ecetsav, stabilizátor: trifoszfátok, polifoszfátok, aromák, dextróz, szilárdítóanyag: kalcium-klorid, aminosavak, antioxidáns: aszkorbinsav, tartósítószer: nátrium-nitrit

Csoportnév és E szám:

Összetevők: sertéshús (50%), víz, marhahús (10%), szalonna, bőrke, sertés szív, szójafehérje, búzakeményítő, fűszerek, stabilizátor (E 450), étkezési só, antioxidánsok (E 330, E 316), fűszerkivonatok, színezék (E 120), tartósítószer (E 250).

Összetevők: sertéshús(25%), víz, marhahús (10%), szalonna, bőrke, nitrites pácsókeverék (étkezési só, tartósítószer E 250), fűszerkeverék (dextróz, fűszerpaprika, ízfokozó E 621, stabilizátor E 450, antioxidáns E 300, fűszerolajok), szójafehérje, savanyúságot szabályozó anyag E 262, dextróz, antioxidáns E 316

2.3.5 Aromák jelölése

Az aromák jelölésére vonatkozó szabály 2011. január 20-tól változni fog.

Jelenleg: az aromákat az aroma/aromák szóval, az aroma nevével vagy leírásával kell megnevezni.

Füstaroma felhasználása esetén – felhasználása történjen akár bekeveréssel, akár füstté történő regenerálásával – jelenleg elég az "aroma" szóval történő jelölése.

2011. január 20-tól változik a füstaromák jelölése az alábbiak szerint:

„Füstaroma/füstaromák” kifejezés, illetve annak az élelmiszernek, élelmiszercsoportnak vagy alapanyagának a megnevezése, ahonnan a füstaroma származik (például: „füstaroma bükkfából”) akkor használható, ha az aroma összetevő az 1334/2008/EK rendelet 3. cikk (2) bekezdés f) pontjában meghatározott aromákat tartalmaz, és füst ízt kölcsönöz az élelmiszernek.”

A füstaromát tehát 2011. január 20. után füstaromának kell nevezni.

A rendelkezést az Európai Parlament és a Tanács 1334/2008/EK rendelete az élelmiszerekben és azok felületén használható aromákról és egyes, aroma tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőkről írja elő, a magyar szabályozásba a 26/2010. (III. 19.) rendelet építette be a helyes szöveget.

Hagyományos füstöléssel készült termékeknél az összetevők között a „füst” feltüntetése nem szükséges.

2.3.6. Enzimek jelölése

Enzimek használata nem jellemző a húsiparban.

Enzimeket akkor kell feltüntetni összetevőként a címkén, megnevezésükkel és technológiai hatásukkal, ha technológiai hatással vannak a húskészítmény összetételére.

A technológiai segédanyagokat és átvitt enzimeket nem kell jelölni.

Jogszabály: az Európai Parlament és a Tanács 1332/2008/EK rendelete az élelmiszerenzimekről

2.4. Összetevőnek nem minősülő anyagok

Nem minősül összetevőnek az előállítás során kivont, majd később azonos mennyiségben visszaadott anyag. Ebbe nem tartozik bele pl. a bőrkepor, ezért használata esetén ezt az összetevőt fel kell mindig tüntetni:

Példa: *Összetevők: sertéshús (55%), szalonna, étkezési só, fűszerek, bőrkepor, szójafehérje, dextróz, tartósítószer: nátrium-nitrit.*

Nem minősül összetevőnek az az adalékanyag sem, ami az adott termék egyik összetevőjében jelen van, pl. carry over-ként (átvitt anyagként), de szintje számszerűen nem határozható meg és technológiai funkcióval sem rendelkezik. De nem lehet átvitt anyagnak tekinteni egy összetett komponensben a színezéket, ha annak a végtermék színe kialakításában is szerepe van.

Ugyancsak nem alkalmazható a kivétel, ha a kérdéses összetevő szerepel az allergén listán, vagy abból származik. Pl. ha búzakeményítőt technológiai segédanyagként használnak, és ez a késztermékben is megmarad, akkor ez jelölés kötelező.

Szintén nem összetevő az adalék- vagy aromaanyagok oldószere vagy hordozója, ha azokat a feltétlenül szükséges mennyiségben használják, de ha allergén, akkor jelölni kell.

2.5. Összetevők feltüntetése nem kötelező

Nem kötelező összetevők feltüntetése egyetlen alapanyagból (összetevőből) álló élelmiszer esetén, amelynek megnevezése a felhasznált anyaggal azonos, illetve megnevezése alapján a felhasznált anyag jellege egyértelműen azonosítható.

Példát a friss hús jelölésénél találni. Nem kell összetevőt jelölni a „*Szeletelt tarja*” terméknel.

3. ÖSSZETEVŐK MENNYISÉGÉNEK JELÖLÉSE (az úgynevezett QUID = Quantitative Ingredient Declaration jelölés)

- Az összetevő vagy az összetevők egy csoportjának **mennyiségi feltüntetése kötelező**, ha az összetevő vagy az összetevők egy csoportja:
 - az élelmiszer megnevezésében megjelenik, vagy azt a fogyasztó általában összekapcsolja az adott megnevezéssel,
 - a jelölésen szavakkal, képpel vagy grafikával hangsúlyozott,
 - alapvető jellemzője az élelmiszernek és megkülönbözteti azt az azoktól az élelmiszerektől, amelyekkel összetéveszhető lenne azok neve vagy megjelenítése miatt.

- Az MÉ 1-3/13-1 előírás a **hús összetevő mennyiségének** feltüntetése vonatkozásában visszautal **Jr.** összetevők mennyiségi jelölési szabályaira. A hústartalom jelölésénél az adott termék jellemzőit és a jogszabályi rendelkezésnek elsősorban azon előírását kell mérlegelni, hogy vajon a hús alapvető jellemzője-e a terméknek és hogy megkülönbözteti-e azt más termékektől.
A hús mennyiségének jelöléséről és a hústartalom kiszámításáról külön Útmutató ad részletesebb információt.
- A húskészítmények megnevezésében kiemelt összetevő (elsősorban zöldség, gyümölcs, tojás, tejtermékek, egyéb húskészítmények stb.) mennyiségét általában az összetevők felsorolásakor meg kell adni, függetlenül attól, hogy van-e egyedi szabályozás a termékre az MÉ-ben vagy nincs. Ilyen termék pl.: Sajtos Párizsi, Sajtos Krinolin, Baconos Baromfi virsli, Aszpikos sonka olívbogyóval, Pritamin paprikás kenőmájás.
- A százalékban feltüntetett mennyiségnek az összetevők előállításakor felhasznált mennyiségnek kell megfelelni.
- A mennyiség feltüntetésében elegendő a „%” jel használata, nem kell a tömegszázalékra külön utalni (= nem kell az „m/m”)
- Mennyiség megadásakor egész számra, 5% alatti mennyiségeknél pedig 0,5 tizedesre javasolt kerekíteni.

Példák:

Mini fasírt Sertéshúsból

Összetevők: sertéshús (48%), szalonna, víz, zsemlemorzsa (búzaliszt, élesztő), vöröshagyma, szójafehérje, tejjefehérje készítmény, fokhagyma, fűszerek, étkezési só, tojáspor, ízfokozó (nátrium-glutamát).

Sajtos baromfi virsli, füstölt

Összetevők: Pulykahús 50%, víz, bőrös pulykazsivadék, ömlesztett sajt 9% [sajt, ivóvíz, tejjefehérje, emulgeáló sók (poli- és difoszfátok, kalcium-foszfátok), tejcukor, aromák, étkezési só, színezék (karotin)], szalonna, szójafehérje, étkezési só, stabilizátor: E450, dextróz, fűszerek, savanyúságot szabályozó anyagok: E260, E270, E262, E341, antioxidánsok: E316, E330, füstaroma, fűszerkivonatok, színezék: E120, ízfokozó: E621, tartósítószer: E250*

vagy:

Füstölt baromfi virsli sajttal

A/Összetevők: Pulykahús 50%, víz, bőrös pulykazsivadék, sajt 12% [sajt, víz, tejjefehérje, vaj, emulgeáló sók (E452, E450, E341, E339), étkezési só, savanyúságot szabályozó anyag (E330), Stabilizátor (E407)], szalonna, szójafehérje, étkezési só, stabilizátor: E450, dextróz, fűszerek, savanyúságot szabályozó anyagok: E260, E270, E262, E341, antioxidánsok: E316, E330, füstaroma, fűszerkivonatok, színezék: E120, ízfokozó: E621, tartósítószer: E250*

B/Összetevők: Pulykahús 50%, víz, bőrös pulykazsivadék, sajt 12% [sajt, víz, vaj, emulgeáló sók (E452, E450, E341, E339)], szalonna, szójafehérje, étkezési só, stabilizátor: E450, dextróz, fűszerek, savanyúságot szabályozó anyagok: E260, E270, E262, E341, antioxidánsok: E316, E330, füstaroma, fűszerkivonatok, színezék: E120, ízfokozó: E621, tartósítószer: E250*

* Füstölés regenerált füstaromával történt. Amennyiben füstaromát a termékbe keverik, akkor a neve nem viselheti a „füstölt” jelzöt.

Gyorsfagyasztott töltött csirkemell, elősütött, panírozott, formázott termék

Összetevők: csirkemell 60%, kukoricamorzsa (kukoricaliszt, víz, élesztő, étkezési só), növényi olaj, víz, vaj, fokhagyma töltelék 8%, (vaj 92%, fokhagyma 3%, étkezési só, petrezselyem), csirkebőr, búzafehérje, kukoricakeményítő, stabilizátor: E450, dextróz, ízfokozó E621, színezék E101.

- Azon összetevő vagy az összetevők egy csoportjának **menyiségi feltüntetése nem kötelező** amelyet kis mennyiségben, ízesítés céljára használnak.
A kivételnél a lényeg az ízesítésen van inkább, mint a kis mennyiségen: aromák, fűszerek, fűszerkeverékek tartoznak általában a kivételek közé.

Példák:

Csípős Paprikás kolbász, amelyeknél a csípős piros paprika mennyiségét nem kell feltüntetni.
Paprikás szalonna – paprika mennyiségét nem kell feltüntetni.
Zöldfűszeres ízesítésű friss filézett csirkemell, ahol a zöldfűszereket ízesítésre használjuk, kis mennyiségben, nem kell jelölni a mennyiséget.

Füstízű pácolt pulykamell sonkánál a füstaroma mennyiségét nem kell megadni.

- Olyan húskészítmények esetében, ahol hőkezelés vagy szárítás következtében a **termék vizet veszít**, a termékhez felhasznált **összetevők mennyiségét a végtermékben jelen lévő mennyiséggel kell megadni.**

Példa:

Gyorsfagyasztott panírozott csirkehús, elősütött termék.

A termék összetétele:

60 g csirkehús (a csirkehús fehérjetartalmának kötőszöveti fehérjetartalma nem több mint 10% és a zsírtartalma sem több mint 15%),

20 g szalonna,

2 g szójafehérje,

3 g búzakeményítő,

20 g zsemlemorzsa,

tojás,

búzaliszt,

15 g víz,

2 g fűszerek

= 122 g sütés előtt

Olajfelvétel + 14 g és vízvesztés – 6 g

Összesen: 130 g késztermék.

Feltüntetendő csirkehús mennyisége: $60/130g \times 100 = 46\%$ kerekítve

- **Szárazárúk esetében, pl. érlelt vagy gyorsérlelt kolbászok, szalámik** gyártásánál a felsorolt összes összetevő mennyiségének összege meghaladja a 100%-ot, így százalékok helyett a legegyszerűbb mennyiségi közlésként az összetevőknek azt a mennyiségét kell megjelölni, amelyet 100 g végtermék elkészítéséhez használtak.

Példa:

Győri kolbász 100 g termék 132 g sertéshús felhasználásával készült.

4. NETTÓ MENNYISÉG JELÖLÉSE

- Húskészítményeknél a nettó mennyiséget tömegegységben kell kifejezni
- A nettó tömeg feltüntetését nem kell megelőznie a „nettó tömeg” kifejezés.
- A tömeg feltüntetésének betűnagysága is megadott az előrecsomagolt termékek névleges mennyiségére vonatkozó szabályok megállapításáról és azok ellenőrzési módszereiről szóló 13/2008. (VIII. 8.) NFGM-FVM együttes rendeletben, eszerint:
 - 50 g-ig 2 mm,
 - 51-200 g között 3 mm,
 - 201-1000 g között 4 mm,
 - 1000 g felett 6 mm.
- A nettó tömeg feltüntetése nem kötelező azon élelmiszerek esetében, amelyek tárolás során jelentős tömegvesztésnek vannak kitéve. Ilyen termékek lehetnek a vízgőzt áteresztő csomagolású szalámik, száraz kolbászok, darabolva, szeletelve árult húskészítmények. A gyakorlatban, ez esetben a kérdéses terméket, amin az előállító a tömeget nem jelölte, a vásárlás helyén a fogyasztó jelenlétében kell lemérni.
- A 13/2008 (VIII. 8.) NFGM-FVM rendelet határozza meg a megengedett tömegtűrést, és rendelkezik, az ún. „e” jel használatának feltételeiről is. A kis „e” betű jelölése nem kötelező. Ez azt jelenti, hogy attól függetlenül meg kell felelni a rendelet tömegtűrésre vonatkozó előírásainak, hogy azt az előállító a kis „e” betű jelölésével deklarálja-e vagy sem.

5. MINŐSÉGMEGŐRZÉSI IDŐTARTAM, FOGYASZTHATÓSÁG JELÖLÉSE, A MINŐSÉG/FOGYASZTHATÓSÁG MEGŐRZÉSÉHEZ SZÜKSÉGES TÁROLÁSI VAGY FELHASZNÁLÁSI FELTÉTELEK FELTÜNTETÉSE

5.1. Minőségmegőrzési és fogyaszthatósági idő

Az élelmiszerek minőségmegőrzési időtartama az az időtartam, ameddig az élelmiszer a tulajdonságait helyes tárolási körülmények között megőrzi.

Általában hűtést nem igénylő termékeken jelölünk minőségmegőrzési időt, továbbá gyorsfagyasztott, hosszabb ideig eltartható készítményeknél.

A húspari termékek többsége mikrobiológiai szempontból gyorsan romlandó élelmiszer, amelyeknél a minőségmegőrzési idő lejártát követő fogyasztás veszélyt jelenthet az egészségre, ezért a fogyaszthatósági idő lejáratát dátumát kell feltüntetni.

Általában azokon a termékeken kell fogyaszthatósági időt jelölni, amelyek hűtve tárolandók.

A dátumot megelőzően a „minőségét megőrzi” vagy „fogyasztható” szót kell felírni, amelyet követnie kell a dátumnak, vagy a dátum feltüntetésére való utalásnak.

A fogyaszthatósági idő jelölését mindig követnie kell tárolási feltételek feltüntetésének, a minőség megőrzési időt követően csak akkor kell, ha van valamilyen különleges feltétel.

5.2. A dátum jelölése

- A dátumjelölés formájában változás történt. Tekintettel a magyar dátumjelölési szokásokra és a közösségi szabályozás közötti különbségre több esetben jelölni kell a dátumfeltüntetés sorrendjét. A 2010. július 1-ig hatályos szabályozás mind a nap/hónap/év mind pedig az év/hónap nap/ sorrend megengedte. Jelölni kell az alkalmazott sorrendet, amennyiben a dátumjelölés nem egyértelmű.

Példákon bemutatva:

a) *Minőségét megőrzi a jelzett hónap végéig: 2012. 05.*

b) *Minőségét megőrzi a jelzett hónap végéig (év/hónap): 12. 05.*

c) *Minőségét megőrzi a jelzett év végéig: 2011.*

d) *Minőségét megőrzi: 20 °C-alatti hőmérsékleten tárolva: 2010. 01. 20.*

e) *Fogyasztható 0 és + 5 °C között tárolva, és szállítva (év/hónap/nap): 10. 10. 31.*

f) *Fogyasztható (nap/hónap): 31.10.*

Tárolási, és szállítási hőmérséklet 0 és + 5 °C között

- A dátumjelölés új szabályozása 2010. július 1-től (26/2010. (III.19.) FVM r. alapján) A dátum a nap/hó/év sorrendet kell, kövesse és ahol nem egyértelmű a dátum, ott változatlanul ki kell írni a sorrendet.

A fenti példákon bemutatva:

a) *Minőségét megőrzi a jelzett hónap végéig: 05. 2012.*

b) *Minőségét megőrzi a jelzett hónap végéig (hónap/év): 05.12.*

c) *Minőségét megőrzi a jelzett év végéig: 2011. (változatlan)*

d) *Minőségét megőrzi: 20 °C-alatti hőmérsékleten tárolva: 20.01.2010.*

e) *Fogyasztható 0 és + 5 °C között tárolva, és szállítva (nap/hó/év): 31.10. 10.*

f) *Fogyasztható (nap/hónap): 31.10. (változatlan)*

Tárolási, és szállítási hőmérséklet 0 és + 5 °C között

A dátumjelölés új formájára az átmeneti idő 2011. december 31-ig tart. Ez után már csak az új szabálynak megfelelően lehet a terméket dátumozni, a régi szabály szerint 2011.december 31. előtt legyártott és forgalomba hozott termékek természetesen a minőségmegőrzési idejükig forgalmazhatók.

Javaslat:

- Célszerű a dátumokban mindig a teljes évszámot kiírni:
 - Minőségét megőrzi: 25.12.2012.
vagy továbbra is jelölni a sorrendet
 - Minőségét megőrzi (nap/hó/év): 25.12.12.
- Nagyfogyasztói/kereskedelmi csomagolás esetén, a felbontatlan csomagolásra feltüntetett fogyaszthatósági idő mellett célszerű informálni kereskedőt/vevőt a felbontás utáni fogyaszthatósági időről is.

5.3. Kiegészítő jelölés

- Az MÉ 1-3-89/108, gyorsfagyasztott élelmiszerek előírás alapján a minőségmegőrzési időtartam mellett
 - meg kell adni a tárolási feltételeket (tárolási hőmérséklet és/vagy a tárolásra alkalmas berendezés), amelynek betartása biztosítja a termék minőségének megőrzését
 - egyértelműen fel kell tüntetni, hogy a terméket felengedtetés után nem szabad újrafagyasztani.

Példa:

Minőségét megőrzi (nap, hónap, év): 12. 08. 10.

Tárolás: – 18 °C-on (mélyhűtőben)

A terméket felengedtetés után újrafagyasztani tilos!

vagy

Minőségét megőrzi -18C°-on tárolva, és szállítva: (nap, hónap, év): 12. 08. 10.

A terméket felengedtetés után újrafagyasztani tilos!

- Amennyiben a minőségmegőrzési idő év végével vagy hónap végével jelölt (tehát a nap nem szerepel a dátumban), a **Jr.** 18. §-a szerint külön tételazonosító jelzést kell kötelezően alkalmazni az előrecsomagolt terméken a nyomon követés biztosítására. Tételszámok jelölésére az angol Lot szóból származva a tételszám előtt L betű kell alkalmazni. Pl. L 382. Akkor kötelező az L betű feltüntetése, ha a címkén lévő egyéb számozásokkal összekeverhető.

6. ELŐÁLLÍTÓ NEVE ÉS CÍME VAGY A FORGALMAZÓ NEVE ÉS CÍME

A termék jelölésén fel kell tüntetni az élelmiszer előállítójának vagy az Európai Unió valamely államában székhellyel rendelkező forgalmazójának nevét vagy cégnevét és címét.

- A gyártó vagy forgalmazó megadása kötelező, e-mail cím, Web-oldal, postafiók használata a jelölésben a postai cím helyett nem elfogadható. A **Jr.** nem írja elő a gyártó vagy forgalmazó megjelölése előtt a „Gyártó” vagy „Forgalmazó” szavak feltüntetését
- Ha gyártó és a forgalmazó is feltüntetésre kerül, akkor már jelölni kell az adott vállalkozó szerepét:

Gyártó: X Kft. (cím)

Forgalmazó: Y Kft. (cím)

- Amennyiben ugyanazon terméket több forgalmazó is forgalmazza, a jelölésre az alábbi megoldások fogadhatók el:

- A jelölésen csak a gyártót tüntetik fel
- A gyártó jelölése, majd a forgalmazóké is, itt már megjelölve a vállalkozás szerepét az élelmiszerláncban:
 Gyártja: X Kft. (cím)
 Forgalmazzák: Y Kft. (cím)
 Z Kft.(cím)

7. EREDET VAGY SZÁRMAZÁS HELYE

7.1. Húskészítmények

- A **Jr.** szerint az eredet vagy származási hely feltüntetése akkor kötelező, ha hiánya megtévesztheti a fogyasztót.

Húskészítményeknél általában nem jellemző a jelölésük. Akkor kell megfontolni, pl. ha valamilyen országra, tájegységre történik utalás a termék nevében, grafikáján, ami a termék származására utalhat, ugyanakkor a terméket Magyarországon állították elő. Ilyenkor egyértelműen jelölni kell, hogy magyarországi előállítású termékről van szó.

- Gyakran találkozni földrajzi helyek nevével termékek megnevezésében. Ezek lehetnek védett nevű termékek, azaz oltalom alatt álló eredet megjelölésű vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzésű termékek. Ezekre jellemző, hogy a védett termékneveket csak meghatározott földrajzi területen előállított és meghatározott minőségi követelmények betartása mellett lehet használni. Akár az ismeretek hiánya miatt is bele lehet esni olyan hibába, hogy egy jól hangzó név – amit választunk –védett és abból komoly probléma adódhat. Védett nevek pl.: Pármai sonka, Bolognai Mortadella, Szegedi téli-szalámi, Budapesti téli-szalámi.

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, földrajzi árujelzőinek oltalmával kapcsolatos szabályozásról részletesebb információ a VM honlapján található: www.vm.gov.hu

8. FELHASZNÁLÁSI ÚTMUTATÓ

A szabály ennél a követelménynél is eléggé általános: akkor kell jelölni, ha a fogyasztó ennek hiányában nem tudná a terméket felhasználni.

Természetesen akkor is kell felhasználási útmutatót adni, ha azt az adott termékre valamely vertikális szabály előírja – pl. a sütnivaló kolbászra.

A húskészítmények között is egyre nagyobb szerepet játszanak az úgynevezett kényelmi termékek, amelyek meghatározott konyhatechnikai előkészítést kaptak, pácolt, félkész, vagy előresütött termékek. A termék megnevezésében megjelenő – a kezelésre, állapotra vonatkozó – információk (pl. panírozott, elősütött baromfihús darabok) mellett a felhasználási útmutatóban meg kell adni az elkészítési módról szóló tájékoztatót is a fogyasztók számára.

Felhasználási útmutató:

Sütőben elkészítve: Előmelegített sütőben, kevés zsiradékon a mellfilét mindkét oldalon megpirítjuk, majd alufólia alatt kb. 20 percig pároljuk. Ezt követően fólia nélkül zsírjára sütjük.

Grillezés: A grillrácsra helyezett mellfilék mindkét oldalát kb. 10 – 10 percig pirosra sütjük. Eredeti csomagolásban nem alkalmas mikrohullámú készülékben történő sütésre

Mindenképpen itt kell tisztázni a Sütőnivaló kolbász helyét a szabályozásban. Az egységes értelmezés érdekében ebbe az útmutatóba kívánczik az érdekeltek által képviselt jelen álláspont: a sütőnivaló kolbász az MÉ 1-3/13-1 alapján húskészítménynek minősül, annak érdekében, hogy különbséget tegyünk azoktól az előkészített húsoktól, amelyeket döntően grillezéssel készítenek fogyasztásra, és amelyekre történt a higiéniai és mikrobiológiai közösségi szabályozás. Ezzel a megoldással a sütőnivaló kolbászra nem vonatkozik a mikrobiológiai rendeletben előírt ellenőrzési program, többek között a heti 5 minta mikrobiológiai vizsgálata. A mikrobiológiai kockázata a sütőnivaló kolbásznak nem azonos az előkészített húsokéval, hiszen teljesen átsütve kerül fogyasztásra.

Már a termék neve is utal a felhasználás módjára, de a sütés utáni fogyasztás előírásának jelölése külön kiemelésre kerül az MÉ-ben.

A mikrobiológiai követelmény tehát erre a termékre a húskészítményekével megegyező, míg az előkészített húsokra vonatkozó követelmények betartása indokolatlanul nagy terhet róna a kis üzemekre és azokra a vállalkozásokra, amelyek a 64/2007. FVM rendelet alapján engedélyezve gyárthatnak ilyen terméket.

9. EGYÉB JELÖLÉSI ELEMÉK

9.1. A Jr. előírásainak általános szabályai – a jelölések elhelyezése

- A Magyarországon forgalomba kerülő termékek kötelező jelölése magyar nyelven kell megjelenjen.
- Kizárólag exportra gyártott termékeken nem kell magyar nyelvű jelölésnek lenni.
- Grafikai eszközök használata

A jelölés nem lehet megtévesztő: a megnevezésen kívül az alkalmazott grafika sem tévesztheti meg a fogyasztót, csak olyan képet, ábrát lehet alkalmazni, amely a termék jellemző tulajdonságát mutatja be.

A jelölési információkat a termék csomagolásán vagy ahhoz kapcsolt címkén kell feltüntetni, amelyeknek jól láthatónak, könnyen érthetőnek, tisztán olvashatónak és letörhetetlennek kell lenniük. A jelöléseket feltűnő helyen kell elhelyezni, a jelöléseket nem szabad elrejtetni, elfedni vagy más írásos vagy képi anyaggal megszakítani.

A húskészítményeknél a következő jelölési információkat ugyanazon látómezőben kell elhelyezni:

megnevezés,

nettó tömeg,

fogyaszthatósági (minőségmegőrzési) idő vagy utalás a feltüntetési helyére.

9.2. Azonosító jel

Előrecsomagolt termékek

Az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló 853/2004/EK rendelet II. melléklete alapján **azonosító jelölést** kell elhelyezni a húskészítmények csomagolásán. Az azonosító jelölésnek ovális mezőben a következő adatokat kell tartalmaznia:

- felső részén az ország jelét (Magyarország esetében: HU),
- az üzemazonosító (engedélyezési) számát,
- az Európai Közösség jelét (EK).

Egy terméken egy azonosító jel használata a világos, egyértelmű megoldás. Több azonosító jel használata nem szerencsés, de elfogadható, ha egyértelműen azonosítható, hogy az adott termékhez melyik tartozik.

Az azonosító jelölést a kisereléstől függően közvetlenül a termékre, az egyedi csomagolásra vagy a gyűjtőcsomagolásra lehet felhelyezni, vagy rá lehet nyomtatni a terméken, az egyedi csomagoláson vagy a gyűjtőcsomagoláson rögzített címkére.

Amennyiben a húskészítményt közvetlenül a végső felhasználónak szánják, a jelölést elegendő az előrecsomagolt termékre feltenni.

9.3. Gyűjtőcímkék jelölése a húskészítményeknél

A gyűjtőcsomagolásra (amivel a végső fogyasztó nem találkozik) nem vonatkozik a **Jr**, de a 853/2004/EK rendelet előírásokat tartalmaz az állati eredetű termékek gyűjtőcsomagolására. Az azonosító jelet a gyűjtőcsomagolásra úgy kell felhelyezni, hogy az a csomagolás felbontásakor megsérüljön, és ne lehessen ismét felhasználni.

9.4. Egyéb javasolt gyűjtőcsomagolás jelölések:

Termék megnevezése

Nettó mennyiség

Gyártó vagy forgalmazó neve és címe

Azonosító jel

Fogyaszthatósági/minőségmegőrzési időtartam

Tárolási hőmérsékletet - amennyiben hűtve kell tárolni a terméket

III. Friss húsok, előkészített húsok jelölése

Ezekre a termékekre is a **Jr.** előírásait, valamint a húskészítményekre vonatkozó szabályozást kell értelemszerűen alkalmazni. Ebben a fejezetben a friss húsok, előkészített húsok jelölésének egyes *specialitásait* emeljük ki.

1. Megnevezés, kiegészítő jelzők

Baromfihúsok esetében a megnevezésre vonatkozóan az 543/2008/EK és a 1234/2007/EK rendelet előírásait kell figyelembe venni.

Kiemelten:

- A megnevezést ki kell egészíteni a feldolgozási formára utalással, valamint a minőségi osztállyal.
- Mindig fel kell tüntetni azt az állapotot, amelyben a baromfihúst forgalmazták: „friss”, „fagyasztott” vagy „gyorsfagyasztott” (előhűtött kategória nincs!)
- Hűtött termékek esetén fel lehet tüntetni a hűtés módját.
- Jelölni lehet a tartási módot

Baromfi far-hát forgalmazás a 543/2008/EK rendelet 5. cikké értelmében lehet.

Példák:

- Friss egész csirke zsigerelve, belsőséggel, „A” minőségi osztályú, permetezéssel hűtött.
- Gyorsfagyasztott Csirkecomb, „A” minőségi osztály.

Egyes hústermékek jellemzője, hogy csontot tartalmaz, pl.: csülök, csirkecomb, pulykamell. Egészen vagy darabolva pácolt hústermékek esetén a hagyomány nem igényli annak feltüntetését, hogy a csülök vagy a comb csontos, a jelölési hagyomány szerint azt tüntetjük fel, hogy csont nélküli csülök vagy pulykamellfilé a termék.

2. Összetevők

Az egy komponensből álló csomagolt húsok esetében – pl. sertéskaraj, baromficomb, pulykaszárny – nem kell az összetevőket felsorolni.

Amennyiben a csomagolt termék többféle húsrészt tartalmaz, fel kell sorolni a felhasznált húsrészeket:

Példa:

- Pörköltnek való csirkehúsrészek
Összetevők: csirkecomb 2 db, szárny 3-5 db, alsócomb 2 db

A darált hús címkézésének a következő szöveget is tartalmaznia kell a 1162/2009/EK rendelet szerint:

- „a zsírtartalom nem éri el ...”,
- „a kötőszövet-húsfehérje arány nem éri el...”.

Az előkészített húsoknál is kell jelölni egy hústartalmat, hiszen egyrészt a termék nevéből következően - pl. Provanszi fűszerezésű pácolt csirkecomb – a jelölési rendelet miatt kötelező a hústartalom jelölése, másrészt alapvető jellemzője az ilyen terméknek.

3. Minőségmegőrzési idő jelölése

Friss baromfihús esetében a minimális eltarthatóság idejét a „fogyasztható:.....” jelzéssel kell jelölni.

4. Származási hely jelölése

4.1 Származási hely jelölése baromfihúsnál

Baromfihúsnál a harmadik országból származó import esetében fel kell tüntetni a származási ország nevét.

4.2. Származási hely jelölése marhahúsnál

Szigorú előírások vannak a származás jelölésére vonatkozóan a marhahúsnál, így a 275/2007/EK rendelet az 1760/2000/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek a marhahús és a marhahústermékek címkézése tekintetében történő alkalmazására vonatkozó részletes szabályok meghatározásáról szóló 1825/2000/EK bizottsági rendelet a szarvasmarhák azonosítási rendszeréről, valamint a marhahús és a marhahústermékek kötelező címkézéséről módosításáról.

A marhahús jelölésére vonatkozó lényeges előírások a rendelet szerint:

A marhahústételek kialakítása során a piaci szereplők biztosítják a következőket:

- a) a hasított testek vagy negyed testek darabolása során a tételhez tartozó valamennyi hasított test vagy negyed test ugyanazon országban született, azonos ország(ok)ban felnevelt, ugyanazon országban és vágóhídon levágott állatoktól származik;
- b) a hús utólagos darabolása során az a) pontban meghatározott feltételeket a tételt alkotó valamennyi hasított testből származó hús tekintetében betartják, és valamennyi hasított testet ugyanazon daraboló üzemben darabolták fel;
- c) a darálás során a tételben szereplő hús ugyanazon országban levágott állatoktól származik.

A hasított testek vágóhídjára és daraboló üzemére vonatkozó egységességi szabály alól eltérve a darabolt húsok előállítása során a piaci szereplők maximum három különböző vágóhídon levágott állatokból és maximum három különböző daraboló üzemben feldarabolt hasított testekből származó húsokból alkothatnak tételeket.

A húsnyesedék előállítása során a piaci szereplők a tételek kialakításánál csak a levágás országának egységességére vonatkozó szabályt kötelesek betartani.

Az előrecsomagolt darabolt hús címkéjén az 1760/2000/EK rendelet 13. cikke (5) bekezdésének a) pontjában említett feliratok mellett az alábbiakat is feltüntetni:

- a) a vágás helye szerinti ország megnevezése, amelyet a vágóhíd vagy adott esetben a két-három vágóhíd jóváhagyási száma követ, ahol az állatsoportot levágták; a felirat a következő: »Az állatsoport levágásának helye: (tagállam vagy harmadik ország neve), (a vágóhíd vagy a két-három érintett vágóhíd jóváhagyási – engedélyezési – száma)«;

b) a hasított testek darabolásának helye szerinti ország megnevezése, amelyet a daraboló üzem vagy adott esetben a két-három daraboló üzem jóváhagyási száma követ, ahol a hasított testeket darabolták; a felirat a következő: »A tételben szereplő húsok darabolásának helye: (a darabolás helye szerinti tagállam vagy harmadik ország neve), (a daraboló üzem vagy a két-három érintett daraboló üzem jóváhagyási száma)«.

5. Azonosító jelölés

Csomagolatlan húsok esetén, ha a jelölést közvetlenül az állati test felületére helyezik (pl. félsertés), akkor csak az EU-ban engedélyezett festéket szabad ehhez felhasználni.

6. Gyűjtőcímkék jelölése

Azonosító jel elhelyezése:

- A darabolt húst, illetve belsőséget tartalmazó gyűjtőcsomagolás esetében a jelölést a gyűjtőcsomagoláson rögzített címkére kell felhelyezni, vagy a gyűjtőcsomagolásra kell nyomtatni, oly módon, hogy az tönkremenjen a gyűjtőcsomagolás kinyitásakor. Ha az egyedi csomagolás a gyűjtőcsomagolással megegyező védelmet nyújt, a címkét az egyedi csomagoláshoz lehet rögzíteni.
- Olyan állati eredetű termékek esetében, amelyeket szállítótartályokban vagy nagy csomagokban helyeznek el, és amelyeket egy másik létesítményben további kezelésre, feldolgozásra, egyedi csomagolásra vagy gyűjtőcsomagolásra szánnak, a jelölést a tárolótartály vagy a gyűjtőcsomagolás külső felületére lehet felhelyezni.