

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV SZAKBIZOTTSÁGAINAK MUNKATERVE

2025-2029

Hús és Hal Szakbizottság munkaterve	
2025-2029	
1.	Az adalékanyagok alkalmazásának áttekintése, csökkentésének felülvizsgálata
2.	A csontokról mechanikusan lefejtett húst tartalmazó húskészítmények jelölésének kérdései, különös tekintettel az állatfaj megjelölésére a megnevezésben
3.	Virsli és virsli jellegű termékek; frankfurti és bécsi virsli definiálása
4.	Fehérjeminőségi mutató alkalmazása egyéb húskészítményeknél
5.	A húskészítményekről és egyes előkészített húsokról szóló élelmiszerkönyvi előírásban meghatározott minőségi kritériumok általános felülvizsgálata

Gyümölcsle, Üdítő és Ásványvíz Szakbizottság munkaterve	
2025-2029	
1.	A Magyar Élelmiszerkönyv gyümölcslevekről és egyes hasonló, emberi fogyasztásra szánt termékekről 1-3-2001/112 számú előírásában meghatározott minőségi követelmények felülvizsgálata
2.	A Magyar Élelmiszerkönyv gyümölcslevekről és egyes hasonló, emberi fogyasztásra szánt termékekről 1-3-2001/112 számú előírásában nem szereplő termékek lehetséges szabályozásának áttekintése

Édesipari és Kávé Szakbizottság munkaterve	
2025-2029	
1.	A megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott édesipari termékekre (MÉ 2-102 irányelv) vonatkozóan a szabályozás alá eső termékek körének, ill. bővítési lehetőségének felülvizsgálata
2.	A kézműves termékekre vonatkozóan a szabályozás alá eső termékek körének, ill. bővítési lehetőségének felülvizsgálata

Sütőipari és Cukrászati Szakbizottság munkaterve	
2025-2029	
1.	39. melléklet a 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelethez A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/16-1 számú előírása a sütőipari termékekről A 2020-2025 között elkészült dokumentum kiegészítése, figyelemmel a gluténmentes termékek körére is.
2.	2-109 számú irányelv Kézműves/kézműves élelmiszerek általános jellemzői (kézműves sütőipari termékek) Felülvizsgálat.
3.	2-103 számú Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott sütőipari termékekről szóló irányelv Felülvizsgálat, figyelemmel a gluténmentes termékek körére is.
4.	Ország torták kidolgozása és beemelése a Magyar Élelmiszerkönyvbe A szabályozás szükségességét meg kell vizsgálni/ feltételes munka.

Malomipari és Száraztészta Szakbizottság munkaterve	
2025-2029	
Malomipar	
1.	A búza- és rozsliszt jellegminta gyűjtésére, értékelésére és használatára vonatkozó módszertani leírás elkészítése (Pekár-próba).
2.	A Magyar Élelmiszerkönyv malomipari termékekről szóló 1-3/20-1 számú előírás termékcsoportjainak (esetleges) kibővítése az alábbiakkal: - 00 típusú pizzaliszt; - BL 100 (Búzaliszt); - KBL 100 (Királybúzaliszt); - rizsliszt; - hajdina (pohánka) liszt.
3.	Teljes kiőrlésű termékek előállítása – technológiai kérdések tisztázása.
4.	Élelmiszer-adalékanyagok használatának és jelölésének tisztázása.
Száraztészta	
1.	A Magyar Élelmiszerkönyv száraztésztaokról szóló 1-3/21-1 számú előírás termékcsoportjainak (esetleges) kibővítése az alábbiakkal: - egyéb magyar lisztek (alakor, tönköly, tönke búzákból) felhasználási lehetőségei; - különleges, egyéb száraztészta, pl. tejsavóval dúsított proteines tészta, egyéb ízesítő vagy dúsító anyagot tartalmazó száraztészta; - fűjtojásos száraztészta.
2.	Tojástartalom vizsgálat analitikai módszereinek áttekintése (hatóság).
3.	A „friss tojásos” vagy „friss tojással készült” termékek előállítása – technológiai kérdések tisztázása.

Tej és Tejtermék Szakbizottság munkaterve	
2025-2029	
1.	Egyes tejtermékek azonosságának ellenőrzésére, hamisításának igazolására alkalmas vizsgálati módszerek adaptálása, kidolgozása.
2.	MÉ 3-2-1/2004 A nyers tej árkonzekvens minősítésének mintavételi és vizsgálati módszerei gyűjtemény felülvizsgálata, szükség szerinti módosítása.
3.	Savanyított tejtermékekben alkalmazott mikrobiológiai kultúrák taxonómiai felülvizsgálata az aktuális tudományos nomenklatura szerint (pl. Lactobacillus kefir → Lactilactobacillus kefir), az MÉ 1-3/19-1 előírás módosítási igényének áttekintése.
4.	A sajtok minőségi paramétereinek felülvizsgálata.
5.	A tejfehérjék (pl. kazein, savófehérjék) precíziós fermentációval történő előállításának nemzetközi gyakorlatának áttekintése, a technológia élelmiszerkönyvi szabályozásba történő lehetséges integrálásának előkészítése.
6.	A tej és tejtermékek kiváltására alkalmazott termékek elnevezésére és nevezéktanára vonatkozó hazai és uniós szabályozási környezet áttekintése, valamint annak megvitatása, hogy szükséges-e és milyen formában indokolt a terület szabályozási szintjének erősítése.
7.	Az A2 tej státuszának, vizsgálati módszereinek és jelölési szabályozásának áttekintése, esetleges Élelmiszerkönyvi előírások előkészítése.
8.	Tejföl fogalmának meghatározása.

Tartósítóipari Szakbizottság munkaterve									
2025-2029									
1.	Az MÉ 2-601 számú Hőkezeléssel tartósított élelmiszerekről szóló irányelv felülvizsgálata és az MÉ 2-101 számú Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott egyes feldolgozott gyümölcstermékekről szóló irányelv felülvizsgálata és előírássá alakítása <table> <tr> <td>2026</td><td>szörpök</td></tr> <tr> <td>2026</td><td>lekvár, gyümölcssajt, különleges minőségű lekvárok</td></tr> <tr> <td>2027</td><td>befőttek, gesztenyepüré</td></tr> <tr> <td>2028</td><td>zöldségek sós lében</td></tr> </table>	2026	szörpök	2026	lekvár, gyümölcssajt, különleges minőségű lekvárok	2027	befőttek, gesztenyepüré	2028	zöldségek sós lében
2026	szörpök								
2026	lekvár, gyümölcssajt, különleges minőségű lekvárok								
2027	befőttek, gesztenyepüré								
2028	zöldségek sós lében								
2.	2029 Az MÉ 2-602 számú Vízelvonással tartósított termékekről szóló irányelv felülvizsgálata, előírássá alakítása, szükség szerinti kiegészítése (sűrített paradicsom)								

Sör és Alkoholosital Szakbizottság munkaterve	
2025-2029	
Alkoholos ital	
1.	Az almaborra és a körteborra a (szőlő)borhoz hasonló szabályozás kialakítása
2.	A cider, az almabor, valamint a perry és a körtebor elnevezések tisztázása, egymástól való megkülönböztetése Vonatkozó irányelvek: - 2-107 számú irányelv - Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott gyümölcsbor - 2-701 számú irányelv – Gyümölcsbor alapú alkoholos italok - 2-703 számú irányelv – Gyümölcsbor - 2-703/1 számú irányelv – Almabor - 2-703/2 számú irányelv – Körtebor
3.	Egyéb gyümölcsökből készült borokra közös szabályozás kialakítása Vonatkozó irányelvek: - 2-703/3 számú irányelv – Ribizli bor - 2-703/4 számú irányelv – Szilvabor - 2-703/5 számú irányelv – Meggybor
Sör	
1.	A MÉ 2-702 számú sör irányelv és a MÉ 2-106 megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott sörök irányelv átalakításához kapcsolódó további kérdések megvitatása
2.	Bizonyos szavak, kifejezések (pl.: kézműves) használatának pontosítása, szabályozása, esetleges korlátozása. A különleges minőségre utaló egyéb kifejezések (pl.: prémium) védelme
3.	Útmutató kidolgozása fogyasztóknak a sörrel kapcsolatos tudnivalókról