



FÖLDMŰVELÉSÜGYI
MINISZTERIUM

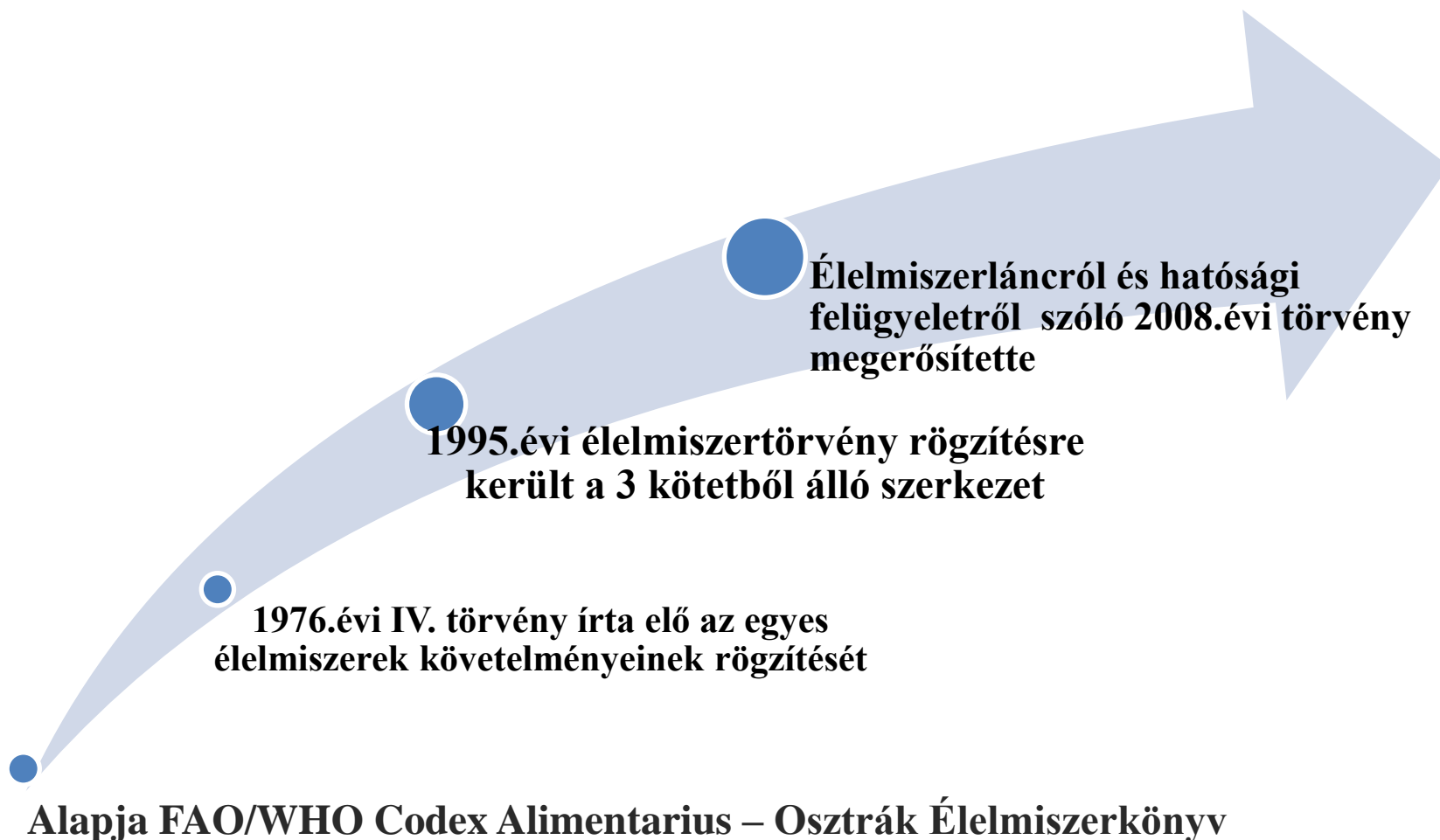
Változások a Magyar Élelmiszerkönyvben

Dömölki Marianna
Élelmiszeripari Főosztály



FÖLDMŰVELÉSÜGYI
MINISZTERIUM

Magyar Élelmiszerkönyv létrejötte





FÖLDMŰVELÉSÜGYI
MINISZTERIUM

Magyar Élelmiszerkönyv szervezete és működése

Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság

15 fő (kinevezés 5 év),
elnök és a helyettes saját tagjai közül választja;
ülések nem nyilvánosak;
határozatot nyílt szavazással hozza



Magyar Élelmiszerkönyv Szakbizottságok

szakmai munka biztosítása (hatóság, ipar, tudomány, fogyasztó képviselte)
ülések nem nyilvánosak; nyílt szavazással dönt
alapvetően 5 évente felülvizsgálja az MÉ szabályokat; új szabályokat hoz
felkérésre szakértők is részt vehetnek

Titkársági feladatokat ellátja: Élelmiszeripari Főosztály



Magyar Élelmiszerkönyv

I. kötet

- ✓ alkalmazása kötelező
- ✓ kihirdetése a 152/2009.(XI.12.) FVM rendelet mellékleteként
- ✓ előírások :
 - a. uniós irányelvek, melyeket kötelező beépíteni a magyar jogrendbe
pl.:1-3/2001-112 A gyümölcslevekről és egyes hasonló emberi fogyasztásra szánt termékekről (Módosítva: hatályba lépett 2015. május 28-tól.)
 - b. nemzeti előírások, termékszabályozások, amelyeket uniós jog nem fedett le



tagállamokkal egyeztetés (notifikáció)

Alapszintű szabályozás  alapvető minőségi elvárásokat határoz meg

Cél: az előírások körének bővítése, azonban figyelemmel arra, hogy a túlzott előírások szigorítása nem kívánt hatást eredményezhet.



FÖLDMŰVELÉSÜGYI
MINISZTERIUM

Magyar Élelmiszerkönyv

II. Kötet

PRÉMIUM

- ✓ irányelveket tartalmazza
- ✓ emelt szintű szabályozás:

magasabb hozzáadott értékű élelmiszerek
tömegtermékektől való megkülönböztetés

Élelmiszergyártók támogatása, akik igényesebb, kiemelkedő minőségű terméket állítanak elő

Cél: hozzáadott érték elismerése, a gyártók és kereskedők elkötelezettségének ösztönzése

- ✓ kézműves/kézmíves szabályozás

középpontban az előállítás módja áll

nem minőségi paraméter DE a fogyasztó elvárja a jobb minőségű terméket

KÜLÖNLEGES MINŐSÉGŰ





FÖLDMŰVELÉSÜGYI
MINISZTERIUM

Magyar Élelmiszerkönyv

III. kötet: Hivatalos Élelmiszervizsgálati módszerek

✓ 152/2009. (XI.25.) FVM rendelet mellékletében megjelent uniós irányelvek

✓ nemzeti vizsgálati módszerek





Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/13-1 számú, a húskészítményekről és egyes előkészített húsokról szóló előírása

A Magyar Élelmiszerkönyv (MÉ) előírásait és irányelveit 5 évente felül kell vizsgálni. A jelenlegi előírás 2009 óta volt hatályban.

- a húsipari technológiák fejlődtek, a felhasznált alapanyagok köre bővült,
- megnövekedett a fogyasztóknak a jobb minőségű termékek és a részletesebb, korrekt tájékoztatás iránti igénye.
- változtak az élelmiszerek jelölésére vonatkozó jogszabályok: a 1169/2011/EU rendeletet 2014. december 13-óta kötelezően kell alkalmazni.
Tápértékjelölés kötelezően alkalmazandó: 2016. december 13-tól
- Az élelmiszer-adalékanyagokról szóló 1333/2008/EK rendelet figyelembe vételével megtörtént a termékcsoportoknak a vonatkozó élelmiszer-kategóriába történő besorolása.



FÖLDMŰVELÉSÜGYI
MINISZTERIUM

Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/13-1 számú, a húskészítményekről és egyes előkészített húsokról szóló előírása

Hatályba lépés

Bizottság észrevételei 2016. jún. 3.

Hatályba lépés 2016. júl. 17.

Sótartalom 6% nyers sonkák, parasztsonka, angolszalonna esetében 2017. jan. 1.

Sótartalom 5% nyers sonkák, parasztsonka, angolszalonna esetében 2017. júl. 1.

Hatályba lépéstől számított 1 év átmeneti idő.

Kötelezően alkalmazandó: **2017. augusztus 1. óta**



Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/13-1 számú, a húskészítményekről és egyes előkészített húsokról szóló előírása

A rész változásai

- Pontosításra került jelölési szempontból a gépi csontozású és az íntalanított hús, valamint az MSM - csontokról mechanikailag lefejtett hús - definíciója.
- Meghatározásra került az összes fehérjetartalom, a kötőszöveti fehérjetartalom és a kötőszövet mentes fehérjetartalom.
- Húspép (prád): friss hús aprítva, víz, esetleg a kategóriában engedélyezett adalékanyaggal



Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/13-1 számú, a húskészítményekről és egyes előkészített húsokról szóló előírása

- Füstölt (keményfa elégetés)
- Folyékony füsttel füstölt, vagy füstoldattal füstölt (regenerált füstaroma felhasználása)
- Füst ízesítésű (bekeverés, injektálás, bemerítés stb.)





Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/13-1 számú, a húskészítményekről és egyes előkészített húsokról szóló előírása

- Májasok: fel kell tüntetni az állatfajt
- Minimális májtartalom 12%-ról fel lett emelve 25%-ra a máj, májas, májkrém termékek esetében
- Májpástétom: csirke vagy vízi szárnyas 50%, egyéb fajok 35% májtartalom.





Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/13-1 számú, a húskészítményekről és egyes előkészített húsokról szóló előírása

B és C részek változásai

- A „B” és „C” rész **egyes termékcsoportjai és termékei a késztermékre vonatkoztatva legfeljebb 10% MSM-et tartalmazhatnak.**
- Ahol ez nincs feltüntetve, ott **teljes MSM felhasználhatósági korlátozás lett bevezetve.** Ez vonatkozik a sonkákra, érlelt kolbászokra, a szalámikra, a süttőkolbászra, a parasztkolbászra, angolszalonnára és a téliszalámira.
- A kémiai paraméterek és a **jelölés szerinti hústartalom a késztermékre vonatkoztatva értendő.**



Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/13-1 számú, a húskészítményekről és egyes előkészített húsokról szóló előírása

Sütnivaló kolbász – előkészített hús!

- A sütnivaló kolbász vagy sütőkolbász az előkészített hús kategóriába lett sorolva, figyelembe véve a DG(SANCO)/2012-6356 jelentés 9. ajánlásában megfogalmazottakat.
- Friss termék, adalékanyagot nem tartalmazhat





Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/13-1 számú, a húskészítményekről és egyes előkészített húsokról szóló előírása

Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott húskészítmények

- Az előírás nem tartalmazza többé
- Az önkéntes szabályozására külön irányelvben kerül majd sor





Magyar Élelmiszerkönyv
1-3/16-1 számú előírása a
sütőipari termékekről

1-3/81-1 számú
előírás
Egyes kenyerek és
péksütemények

2-81 irányelv
Sütőipari termékek

Új termékek



Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/16-1 számú előírása a sütőipari termékekről

Hatályba lépés

- Notifikációra befogadva: 2016. 03. 11.
- Bizottság észrevételei 2016. 06. 11.
- Notifikációs eljárás vége: 2016. 09. 12.
- Hatályba lépés: 2016. 12. 22.

- Hatályba lépéstől számított 6 hónap átmeneti idő – **2017.06.23-tól kötelező**



Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/16-1 számú előírása a sütőipari termékekről

Új fogalmak

- a) **Élelmiszer-adalékanyag:** az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti fogalom.
- b) **Élelmiszerenzim:** az 1332/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti fogalom.
- c) **Aroma:** az 1334/2008/EK európai parlamenti és tanács rendelet szerinti fogalom.
- d) **Maláta, malátakészítmény:** csírázott és kíméletesen megszáritott gabona rendszerint enzimaktivitással rendelkező kivonata vagy sűrítménye.
- e) **Színező maláta:** olyan maláta vagy malátakészítmény, amelynek bélzetszínező hatása van.



Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/16-1 számú előírása a sütőipari termékekről

B rész TERMÉKCSOPORTOK

1. Kenyerek
2. Vizes tésztából készült péksütemények
3. Tejes tésztából készült péksütemények
4. Dúsított tésztából készült péksütemények
5. Tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk
6. Omlós tésztából készült finom pékáruk
7. Leveles tésztából készült finom pékáruk
8. ZSEMLEMORZSA





Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/16-1 számú előírása a sütőipari termékekről

Példa a védett megnevezésekre

3. Tejes tésztából készült péksütemények

(kerek) mákos kalács, császárszemle, fejes mákos kalács, fonott kalács, nagykifli, óriás kifli, sós kalács, sóskifli, szegedi vágott

4. Dúsított tésztából készült péksütemények

paprikáskifli, uzsonnarúd, mindszei kalács

5. Tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk

briós, puffancs, „ízesítés megnevezése” bukta, „ízesítés megnevezése” batyu, finom fonott kalács (kávéházi kalács), foszlós kalács, „ízesítés megnevezése” kelt tekercs



© Szerző
ESY-029123837



Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/16-1 számú előírása a sütőipari termékekről

Példa a védett megnevezésekre

6. Omlós tésztából készült finom pékáruk

omlós pogácsa, „ízésítés megnevezése” omlós pogácsa, „ízésítés megnevezése” omlós tekercs, „ízésítés megnevezése” omlós pite

7. Leveles tésztából készült finom pékáruk

rongyos kifli, leveles rúd, leveles pogácsa, „ízésítés megnevezése” leveles pogácsa, „ízésítés megnevezése” táskás, „ízésítés megnevezése” búrkifli, „ízésítés megnevezése” csiga, „ízésítés megnevezése” leveles rétes





Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/16-1 számú előírása a sütőipari termékekről

Azonosító	Kenyér típus megnevezése	Felhasználandó liszt típus megnevezése	Felhasználandó liszt aránya %-ban kifejezve
C. rész 1.1	búzakenyér	bármelyik BL típusú búzaőrlemény	legalább 95
C. rész 1.2	fehér kenyér	búzakenyérliszt, fehér BL 80	100
C. rész 1.3	félbarna kenyér	búzakenyérliszt, félfehér BL 112	85
		világos rozsliszt RL 90	15
C. rész 1.4	rozsos kenyér	bármelyik BL típusú búzaőrlemény	legfeljebb 70
		bármelyik RL típusú rozsőrlemény	legalább 30
C. rész 1.5	rozskenyér	bármelyik BL típusú búzaőrlemény	legfeljebb 40
		bármelyik RL típusú rozsőrlemény	legalább 60
C. rész 1.12	Graham-kenyér	búza Graham-liszt	legalább 90
		bármelyik BL típusú búzaőrlemény, bármelyik RL típusú rozsőrlemény	legfeljebb 10
C. rész 1.13	teljes kiőrlésű kenyér	teljes kiőrlésű liszt (búza, rozs, tönköly)	legalább 60
		bármelyik BL típusú búzaliszt, bármelyik RL típusú rozsliszt, tönkölybúza-őrlemény	legfeljebb 40
C. rész 1.14	tönkölybúza kenyér (tönkölykenyér)	tönkölybúza-őrlemény	legalább 60
		bármelyik BL típusú búzaőrlemény, bármelyik RL típusú rozsőrlemény	legfeljebb 40



Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/17-1 számú előírása a hagyományőrző cukrászati termékekről

1. Dobostorta



2. Esterházy-torta vagy szelet



3. Indiáner fánk



4. Rigójancsi



5. Krémes



6. Francia krémes



FÖLDMŰVELÉSÜGYI
MINISZTERIUM

Magyar Élelmiszerkönyv irányelvei a különböző gyümölcsborokról

2-703 Gyümölcsborok

2-703/1 Almabor

2-703/2 Körtebor

2-703/3 Ribizlibor

2-703/4 Szilvabor

2-703/5 Meggybor



© FOOD AND DRINK PHOTOS
FD-MJ034239



© Zoonar/I Danylchenko
WR0804919

Köszönöm megtisztelő figyelmüket!

- Dömölki Marianna
- FM Élelmiszeripari Főosztály
- tel: +36 1 795 3908
- e-mail: marianna.domolki@fm.gov.hu
efef@fm.gov.hu
- <http://elelmiszerlanc.kormany.hu>

