



**n é b i h**

Termőföldről az asztalig

# Az élelmiszer-adalékanyagokkal kapcsolatos előírások ismertetése és gyakorlati alkalmazásuk

**Bartyik Tünde**

*Élelmiszer-biztonsági felügyelő*

NÉBIH, Élelmiszer-és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

Bejelentésköteles Élelmiszer-előállítás Felügyeleti Osztály

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



# Jogszabálygyűjtemény



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

## ÉLELMISZEREKRE VONATKOZÓ JOGSZABÁLYOK JEGYZÉKE

Jogszabálygyűjtemény

61. kiadás

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

Összeállítás időpontja:

2015. 05. 20.

- III. Élelmiszer-feldolgozás során  
(fel)használt anyagokra/tárgyakra  
vonatkozó szabályok
  - III.1. Adalékanyagok
  - III.2. Aromák
  - III.3. Csomagolóanyagok,  
élelmiszerrel rendeltetésszerűen  
érintkezésbe kerülő anyagok,  
tárgyak

[https://www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/elelmiszer\\_takarmanybiztonsag/jogszabalyok/hazaijogszabalyok/elelm\\_jogsz.html](https://www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/elelmiszer_takarmanybiztonsag/jogszabalyok/hazaijogszabalyok/elelm_jogsz.html)



# Rendeletcsomagok

**1331/2008/EK RENDELET** az élelmiszer-adalékanyagok, az élelmiszerenzimek és az élelmiszer-aromák **egységes engedélyezési eljárásának létrehozásáról**

**1333/2008/EK  
RENDELET** az  
élelmiszer-  
adalékanyagokról

**1332/2008/EK  
RENDELET** az  
élelmiszerenzimekről

**1334/2008/EK RENDELET** az élelmiszerekben és azok felületén használható **aromákról és egyes, aroma tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőkről**

**Amit elsőre gondolunk, hogy  
meg kell nézni...**



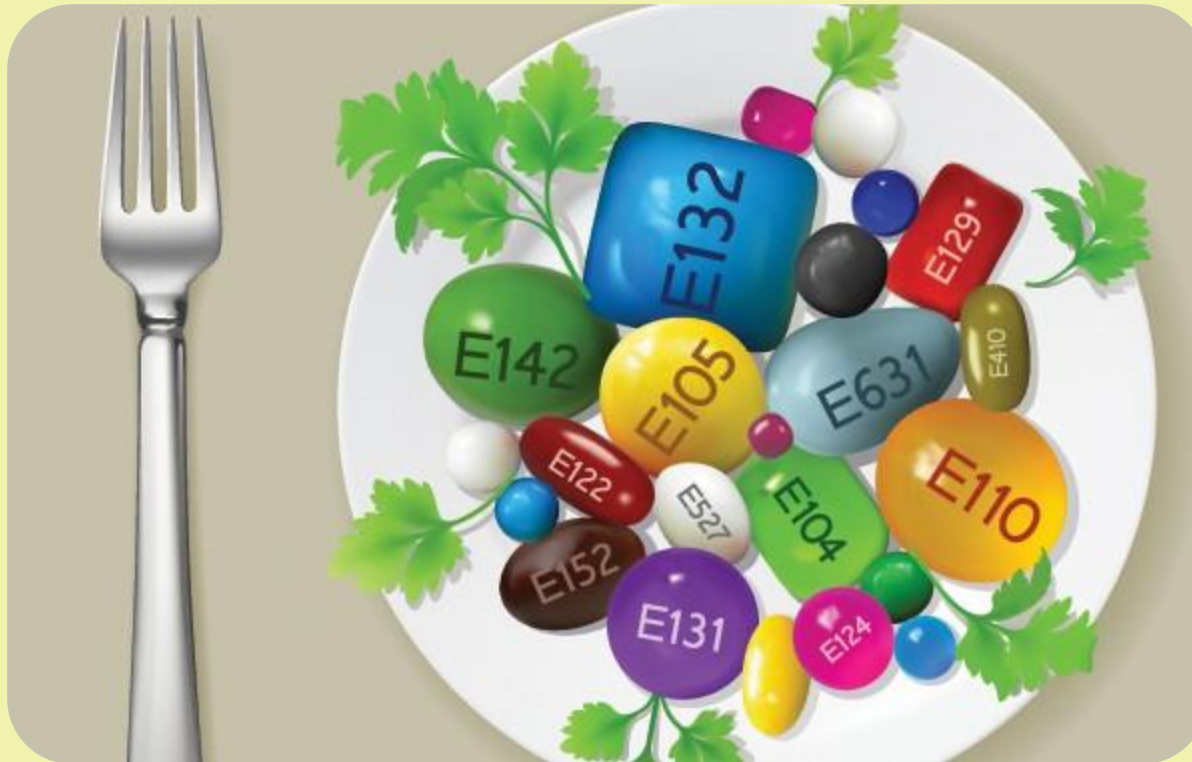
**És a valóság:**





**n é b i h**  
Termőföldtől az asztalig

# Az élelmiszer-adalékanyagokról



# Jogszabályi háttér



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

## Jogszabálygyűjtemény - Adalékanyagok alfejezet -

**1333/2008/EK rendelet** az  
élelmiszer-adalékanyagokról

**231/2012/EU rendelet** az  
élelmiszer- adalékok  
specifikációinak  
meghatározásáról



Megjelent már több magyar nyelvű  
helyesbítése is.

Legutolsó helyesbítés  
2015. május 19-én jelent  
meg

Útmutató az 1333/2008/EK  
rendeletben lévő élelmiszer-  
kategóriákhoz - csak angol nyelven  
(Megjelent a 2. kiadása is !)



# Rendeletek alkalmazási időpontjai



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

2013.  
június 1.

2012.  
december 1.

2011.  
december 2.

## **Kötelező alkalmazni:**

➤ **Az 1333/2008/EK** rendelet  
II. mellékletében foglaltakat

### **Hatályát veszti:**

- **MÉ 1-2-95/2:** az édesítőszeren és a színezékeken kívüli egyéb élelmiszer-adalékanyagokról
- **MÉ 1-2-94/36:** az élelmiszerekben használható színezékekről
- **MÉ 1-2-94/35:** az élelmiszerekben használható édesítőszerekről

## **Kötelező alkalmazni:**

➤ **231/2012/EU** az 1333/2008/EK rendelet  
II. és III. mellékletében felsorolt **élelmiszer-  
adalékok specifikációinak**  
meghatározásáról

### **Hatályát veszti:**

- **MÉ 1-2-2008/84:** a színezékeken és édesítőszeren kívüli egyéb élelmiszer-adalékanyagok tisztasági követelményeiről
- **MÉ 1-2-2008/60:** az édesítőszer tisztasági követelményeiről
- **MÉ 1-2-2008/128:** a színezékek tisztasági követelményeiről

## **Kötelező alkalmazni:**

➤ **Az 1333/2008/EK** rendelet  
**1130/2011/EU** rendelettel  
módosított III. mellékletét

➤ **Az 1333/2008/EK**  
**1131/2011/EU** rendelettel  
módosított II. mellékletét a  
szteviol glikozidok tekintetében

# 1333/2008/EK rendelet felépítése

Élelmiszer-  
adalékanyagokban,  
élelmiszerenzimekben  
és élelmiszer-  
aromaanyagokban  
használható **élelmiszer-  
adalékanyagok** listája  
(+feltételek).

III.  
melléklet

1333/2008/  
EK rendelet

**Alapvető szabályok**

- ❖ fogalmak
- ❖ jelölések
- ❖ elvek stb.

II.  
melléklet

I.  
melléklet

Kizárólag az itt található  
**élelmiszer-adalékanyagok**  
hozhatók forgalomba és  
használhatók **élelmiszerekben** az  
ott meghatározott felhasználási  
feltételekkel.

Az élelmiszer-  
adalékanyagok  
**funkcionális  
csoportjai**

# Mik azok az adalékanyagok?

- 1333/2008/EK rendelet 3. cikk (2) a) -

**A 1333/2008/EK rendeletet az élelmiszer-adalékanyagokra kell alkalmazni.**



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

„**ÉLELMISZER-ADALÉKANYAG**”: bármely olyan anyag, amelyet

➤ – tekintet nélkül arra, hogy van-e tápértéke vagy sem – **élelmiszerként önmagában általában nem fogyasztanak** és nem használnak élelmiszerek jellemző összetevőjeként, továbbá

➤ amelynek az élelmiszer gyártása, feldolgozása, elkészítése, kezelése, csomagolása, szállítása vagy tárolása során **az élelmiszerhez technológiai célból történő szándékos hozzáadása** azt eredményezi vagy ésszerűen elvárhatóan azt eredményezheti, hogy önmaga vagy származékai közvetlenül vagy közvetve az élelmiszer összetevőjévé válnak.

Van olyan adalékanyag, amelynek van tápérték pl. citromsav (szerves sav)  
13 kJ/g – 3 kcal/g



# Mik nem adalékanyagok?

- 1333/2008/EK rendelet 3. cikk (2) a) -



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

## **Az alábbiak nem minősülnek élelmiszer-adalékanyagnak:**

- i. monoszacharidok, diszacharidok vagy oligoszacharidok, valamint ezeket az anyagokat tartalmazó, édesítő tulajdonságuk miatt felhasznált élelmiszerek;
- ii. szárított vagy koncentrált élelmiszerek, beleértve az összetett élelmiszerek gyártása során hozzáadott aromákat, mivel ezek másodlagos színező hatásuk mellett az ízt, az aromát vagy a tápértéket javító tulajdonságokkal is rendelkeznek;
- iii. a burkoló- vagy bevonóanyagokban használt anyagok, amelyek nem részei az élelmiszernek és amelyeket nem szánnak az élelmiszerekkel egyidejű fogyasztásra;
- iv. pektintartalmú termékek, amelyeket szárított almatörkölyből vagy citrusfélék héjából vagy birsalmából, illetve ezek keverékeiből savas oldást követő nátrium- vagy káliumsókkal részlegesen végzett semlegesítéssel („oldható pektin”);
- v. rágógumi-alapok;
- vi. fehér vagy sárga dextrin, pörkölt vagy dextrinált keményítő, savasan vagy alkalikusan módosított keményítő, szintelenített keményítő, fizikailag módosított és amilolitikus enzimekkel kezelt keményítő;
- vii. ammónium-klorid;
- viii. vérplazma, étkezési zselatin, fehérje-hidrolizátumok és sóik, tejfehérje és glutén;
- ix. a glutaminsav, a glicin, a cisztein és a cisztin és sói kivételével, aminosavak és ezek sói, amelyeknek nincs technológiai funkciójuk;
- x. kazeinátok és kazein;
- xi. inulin;

# Anyagok, amelyek nem adalékanyagok

- 1333/2008/EK rendelet 2. cikk (2)-(4)



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

**(2) Ez a rendelet nem alkalmazandó az alábbi anyagokra, kivéve ha azokat élelmiszer-adalékanyagként használják:**

- a) technológiai segédanyagok;
- b) a növény-egészségügyre vonatkozó közösségi szabályokkal összhangban a növények és a növényi termékek védelmére használt anyagok;
- c) az élelmiszerhez tápanyagként adott anyagok;
- d) az emberi fogyasztásra szánt víz kezelésére használt anyagok;
- e) az élelmiszer-aromák felhasználási feltételei az élelmiszerekben, illetve azok felületén felhasznált élelmiszer-aromaanyagokról és egyes aroma tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőkről szóló 1334/2008/EK rendelet hatálya alá tartozó aromaanyagok.

**(3) Ez a rendelet nem alkalmazandó az élelmiszerenzimekről szóló 1332/2008/EK rendelet hatálya alá tartozó élelmiszerenzimekre, az élelmiszerenzimek közösségi listájának a rendelet 17. cikkével összhangban történt elfogadása időpontjától kezdve.**



# Adalékanyagok jelenléte az élelmiszerekben



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

Egy adalékanyag jelen lehet az élelmiszerben, mert

- 1) egy kívánt cél elérése érdekében **szándékosan** adagolták hozzá, vagy mert
- 2) egy összetevőből az **átvitel eredményeként került bele** (carry over vagy átvitel elvnek megfelelően).



# Az élelmiszer-adalékanyagok felhasználási szintjei 1.



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

## Az élelmiszer-adalékanyagok felhasználási szintjei:

### 1. ) Felső határérték (mg/kg, ml/l)

A kívánt hatás eléréséhez szükséges legkisebb mértékben állapítják meg.

### 2. ) Quantum satis

Adott esetben nem kell számszerűen előírni az élelmiszer-adalékanyag maximális felhasználási szintjét. Ebben az esetben az élelmiszer adalékanyagot a *quantum satis* elvnek megfelelően kell alkalmazni.



Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



# Az élelmiszer-adalékanyagok felhasználási szintjei 2.



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

## Maximális felhasználási szint vonatkozhat:

- a) élelmiszer-adalékanyagok esetében a forgalomba hozott élelmiszerekre
- b) színezékek esetében a színező készítményben lévő színező összetevő mennyiségére
- c) Kivétel pl.: az elkészítendő szárított és/vagy koncentrált élelmiszerek esetében a címkén szereplő utasításoknak megfelelően elkészített élelmiszerekre vonatkozó maximális szintek alkalmazandók, figyelembe véve a minimum hígítási tényezőt.



A termékben felhasználható adalékanyag mennyiséget ilyen esetekben a hígítási tényezők figyelembevételével kell kiszámítani.

Pl.: gyümölcsszörp, italporok



Biztonsági Hivatal



# Quantum satis elv



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

**„QUANTUM SATIS” (QS)** : azt jelenti, hogy **nem írják elő számszerűen az élelmiszer-adalékanyag maximális számszerű szintjét**, az anyagokat a jó gyártási gyakorlatnak megfelelően, legfeljebb a kívánt hatás eléréséhez feltétlenül szükséges mennyiségben kell alkalmazni, feltéve hogy használata nem vezet félre a fogyasztót.

QS elv szerint ilyen esetekben az adalékanyag felhasználás ún. önkorlátózó, az előállító maga határozza meg a felhasznált adalékanyag mennyiségét (GMP).



**A felhasznált mennyiséget az előállítónak tudnia kell igazolni.**

# Ahol a *carry over* elv nem alkalmazható

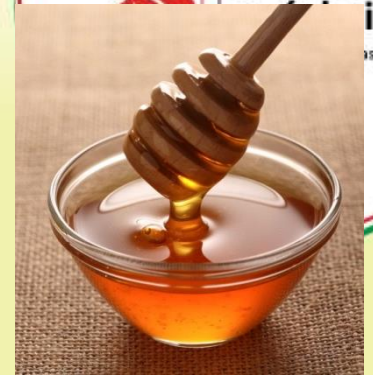
## II. Melléklet 1. táblázat

Azok az élelmiszerek, amelyekben a rendelet 18. cikke (1) bekezdésének a) pontjában meghatározott átviteli elv alapján adalékanyag jelenléte nem engedhető meg

Adalékanyag az átvitel elve alapján sem lehet benne (kivéve ha az E rész eltérően rendelkezik pl. Bélyegzésre, díszítő színezésre szánt adalékanyagok használata friss húsoknál)

## II. Melléklet 2. táblázat

Azok az élelmiszerek, amelyekben a rendelet 18. cikke (1) bekezdésének a) pontjában meghatározott átviteli elv alapján élelmiszer-színezék jelenléte nem engedhető meg



# Carry over - az átvitel elve I.

(1333/2008/EK 18. cikk)



II. Melléklet 1. és 2. táblázata

„(1) Élelmiszer-adalékanyagok jelenléte engedélyezett:

a) **a II. mellékletben említettektől eltérő összetett élelmiszerekben**, amennyiben az élelmiszer-adalékanyag **engedélyezett ezen összetett élelmiszer valamelyik összetevőjében**,”

## Példa

„Sajos felvágott” esetén az ömlesztett sajtban engedélyezett adalékanyagok (01.7.5. élelmiszer-kategória) a felvágottban (08.3.2. élelmiszer-kategória) is jelen lehetnek.



E 001



E 001

# Carry over - az átvitel elve II.

## (1333/2008/EK 18. cikk)



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

„(1) Élelmiszer-adalékanyagok jelenléte engedélyezett:

- b) **élelmiszer-adalékanyagot, élelmiszerenzimet vagy élelmiszer-aromát tartalmazó élelmiszerben, amennyiben az élelmiszer-adalékanyag:**
- i. e **rendeletnek megfelelően engedélyezett** az élelmiszer-adalékanyagban, élelmiszerenzimben vagy élelmiszer-aromában; és
  - ii. **az élelmiszer-adalékanyagon, élelmiszerenzimen vagy élelmiszeraroma útján került az élelmiszerbe, és**
  - iii. **nem rendelkezik technológiai funkcióval a végső élelmiszerben”**

Együtt kell teljesülniük !

## Példa

Egy aroma (amelyet felvágotthoz adnak) emulgeáló anyagot (E 423) tartalmaz, amely engedélyezett adalékanyag az aromában (III. melléklet 4. rész), de amelynek a felvágottban (08.3.2. élelmiszer-kategória) már nincs technológiai funkciója. Jelen lehet a felvágottban, pedig a 08.3.2. élelmiszer-kategóriában az E 423 nem engedélyezett.

# Carry over - az átvitel elve III.

## (1333/2008/EK 18. cikk)



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

(1) Élelmiszer-adalékanyagok jelenléte engedélyezett :

c) **kizárólag összetett élelmiszer előállításához használt élelmiszerben, feltéve, hogy az összetett élelmiszer megfelel ennek a rendeletnek.**”

## Példa

„reverse carry-over”: Egy felvágott előállításához olyan fűszerkeveréket (12.2.2. élelmiszer-kategória) használnak fel, amelyben E 315 van és a fűszerkeverékben nem engedélyezett, azonban ahhoz a termékhez, amelyhez felhasználják engedélyezett, így beletehető a fűszerkeverékbe azzal a feltétellel, hogy csak a felvágott előállításához használhatják fel a fűszerkeveréket.



# 1333/2008/EU rendelet II. mellékletének felépítése



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

- A rész: általános rész
- B rész: az összes adalék felsorolása
- C rész: az adalékcsoportok meghatározása
- D rész: élelmiszer-kategóriák
- E rész: engedélyezett élelmiszer-adalékok és használati feltételek élelmiszer-kategóriák szerint



# A rész

## - általános rész -



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

### **általános rendelkezések , használati feltételek, pl:**

*A melléklet E. részében az élelmiszerek a melléklet D. részében meghatározott élelmiszer-kategóriák szerint vannak felsorolva, az adalékok pedig a melléklet C. részében foglalt meghatározások alapján vannak csoportosítva.*

**Azok az élelmiszerek, amelyekben az átviteli elv alapján adalék jelenléte nem engedhető meg (1. táblázat )**

*Pl.: feldolgozatlan élelmiszerek, méz, vaj*

**Azok az élelmiszerek, amelyekben az átviteli elv alapján élelmiszer-színezék jelenléte nem engedhető meg (2. táblázat )**

*Pl.: Kenyér és hasonló termékek ,Paradicsomalapú szószok,Étkezési só, sóhelyettesítők, fűszerek és fűszerkeverékek*

**megjegyzés**

### **Édesítőszer?**

Azok használhatóak fel, amelyek a B részben megengedettek, és csak azokban az élelmiszerekben, amelyekben az E rész megengedi.



# B rész

## - az összes adalék felsorolása -



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

**Élelmiszerekben adalékanyagként kizárólag a B. részben felsorolt és a 231/2012/EU rendeletben meghatározottaknak megfelelő anyagok használhatók fel, hacsak az E. rész részletesebb előírásokat nem tartalmaz.**

1. Színezékek

2. Édesítőszer

3. A színezékektől és édesítőszerektől különböző más adalékok



# C rész

## - az adalékcsoportok meghatározása -



**n é b i h**  
Termőföldtől az asztalig

### I. Csoport

- „QS adalékanyagok”
- „QS poliolok ”- nem édesítő célra
- Egyedi határértékek

### II. Csoport

- QS mennyiségben használható színezékek listája

### III. Csoport

- felső határértékkel rendelkező egyedileg vagy keverten használható élelmiszer-színezékek listája

### IV. Csoport

- QS mennyiségben engedélyezett poliolok listája

### V. Csoport

- Együttesen szabályozható adalékok, technológiai funkciójuk szerint csoportosítva

# D rész

## - élelmiszer-kategóriák -



**n é b i h**  
Termőföldtől az asztalig

### 0. Az összes élelmiszer-kategória

#### Élelmiszer kategóriák

|                                                     |                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Tejtermékek és hasonlók                          | 10. Tojás és tojástermékek                                                                                                                                              |
| 2. Zsírok és olajok, zsír- és olajemulziók          | 11. Cukor, szirup, méz és asztali édesítőszer                                                                                                                           |
| 3. Fagyasztott állapotban fogyasztható készítmények | 12. Sók, fűszerek, levesek, szószok, saláták és fehérjetermékek                                                                                                         |
| 4. Gyümölcs- és zöldségfélék                        | 13. A 2009/39/EK irányelvben meghatározott, különleges táplálkozási célú élelmiszerek                                                                                   |
| 5. Édességek                                        | 14. Italok                                                                                                                                                              |
| 6. Gabonafélék és gabonakészítmények                | 15. Fogyasztásra kész fűszeres falatkák és snackek                                                                                                                      |
| 7. Sütőipari termékek                               | 16. Desszertek, kivéve az 1., 3. és 4. kategóriába tartozó termékeket                                                                                                   |
| 8. Hús                                              | 17. A 2002/46/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvben ( 5 ) meghatározott étrend- kiegészítők, kivéve a csecsemőknek és kisgyermeknek készült étrend-kiegészítőket |
| 9. Hal és halászati termékek                        | 18. Az 1–17. kategóriába nem tartozó feldolgozott élelmiszerek, kivéve a csecsemőknek és kisgyermeknek készült élelmiszereket                                           |

# 1333/2008/EK rendelet felépítése 2.



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

Egy élelmiszer-adalékanyag a következők feltüntetésével kerül a II. és III. mellékletben található közösségi listába:

| Kategória száma | E-szám                   | Név      | Felső határérték (mg/kg vagy mg/l) | Lábjegyzetek | Korlátozások/kivételek                             |
|-----------------|--------------------------|----------|------------------------------------|--------------|----------------------------------------------------|
| 08.3.2.         | Hőkezelt húskészítmények |          |                                    |              |                                                    |
|                 | E 249–250                | Nitritek | 150                                | (7) (59)     | kivéve a sterilizált húskészítményeket (Fo > 3,00) |

azok az élelmiszerek, amelyekhez az élelmiszer-adalékanyag hozzáadható

(7) A hozzáadott mennyiség felső határértéke.  
(59) Néhány hőkezelt húskészítmény tartalmazhat olyan nitrátokat, amely nitriteknek enyhén savas környezetben nitráttá történő természetes átalakulásából származnak.

az élelmiszer-adalékanyag megnevezése és E-száma

az élelmiszer-adalékanyag felhasználási feltételei



# 1333/2008/EK rendelet felépítése 3.



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

## „Korlátozások/kivételek”

- **kizárólag**: [csak abba lehet beletenni az adalékot, ami felsorolásra kerül]
- **kivéve** : [a felsoroltakon kívül mindenbe bele lehet tenni]

| Kategóri<br>a száma | E-szám                   | Név                  | Felső határérték<br>(mg/kg vagy<br>ml/l) | Lábjegy-<br>zetek | Kivételek/korlátozások                                                                                                             |
|---------------------|--------------------------|----------------------|------------------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 08.3                | Húskészítmények          |                      |                                          |                   |                                                                                                                                    |
| 08.3.2              | Hőkezelt húskészítmények |                      |                                          |                   |                                                                                                                                    |
|                     | I. csoport               | Adalékanya-<br>gok   |                                          |                   | <b>Kivéve</b> : foie gras, foie gras<br>entier, blocs de foie gras,<br><u>libamáj</u> ,<br>libamáj egészben, libamáj<br>tömbben    |
|                     | E 301                    | Nátrium-<br>aszorbát | <i>quantum satis</i>                     |                   | <b>Kizárólag</b> : foie gras, foie<br>gras entier, blocs de foie<br>gras, <u>libamáj</u> ,<br>libamáj egészben, libamáj<br>tömbben |

# 1333/2008/EK rendelet felépítése 4.



**n é b i h**  
Termőföldtől az asztalig

## „Lábjegyzetek”

- Adalékanyagok önálló és együttes használat
- Miben van kifejezve a határérték és mire vonatkozik

| Kategóri<br>a száma | E-szám                   | Név                                                   | Felső határérték<br>(mg/kg vagy<br>ml/l) | Lábjegy-<br>zetek | Kivételek/korlátozások |
|---------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------|------------------------|
| 08.3                | Húskészítmények          |                                                       |                                          |                   |                        |
| 08.3.2              | Hőkezelt húskészítmények |                                                       |                                          |                   |                        |
|                     | E 200–203;<br>214–219    | Szorbinsav –<br>szorbátok;<br>p-hidroxi-<br>benzoátok | 1 000                                    | (1) (2)           | kizárólag: pástétom    |

(1): Az adalékanyagokat lehet önállóan vagy együttesen használni.

(2): A felső határérték az összmennyiségre vonatkozik és az értékek szabad savban vannak kifejezve.



# Előkészített hús

A 853/2004/EK rendelet szerint:

„**Előkészített hús:** „friss hús, beleértve az apróra darabolt húst, amelyhez élelmiszereket, fűszereket vagy adalékanyagokat adtak hozzá, vagy amelyen olyan eljárásokat végeztek, amelyek nem voltak elegendőek a hús belső izomrostszerkezetének módosításához, és így a friss hús jellemzőinek megszüntetéséhez.



**A 08. hús élelmiszerkategória  
megváltoztatása**  
(új felosztás, és a carry over tilalom törlése)

# „Hús” élelmiszer-kategória változása



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

A BIZOTTSÁG [601/2014/EU RENDELETE](#) (2014. június 4.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének a hús élelmiszer-kategória és egyes élelmiszer adalékanyagok előkészített húsban való felhasználása tekintetében történő módosításáról

**MEGJELENT**

08.1. Friss hús  
(előkészített hús  
kivételével)

08.2.  
Előkészített hús

08.3.  
Húskészítmények

08.3.1. Nem hőkezelt  
húskészítmények

08.3.2 Hőkezelt  
húskészítmények

08.3.3 Állati belek,  
bevonatok és díszítések  
húsokhoz

08.3.4 Hagyományosan  
pácolt húskészítmények, a  
nitritekre és nitrátokra  
vonatkozó egyedi  
rendelkezésekkel

08.3.4.1 Bemerítéssel  
pácolt hagyományos  
termékek

08.3.4.2 Szárazon pácolt  
hagyományos termékek

08.3.4.3 Egyéb  
hagyományos pácolt  
termékek

08.  
Hús

A 853/2004/EK rendelet tartalmazza a  
„**friss hús**”, „**előkészített hús**”  
„**húskészítmény**” fogalmakat



## 08.3.4 Hagyományosan pácolt húskészítmények, a nitrítokra és nitrátokra vonatkozó egyedi rendelkezésekkel 1.



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

### 08.3.4. Hagyományosan pácolt húskészítmények, a nitrítokra és nitrátokra vonatkozó egyedi rendelkezésekkel

- ☐ 08.3.4.1. **Bemerítéssel pácolt hagyományos termékek** (nitrítot, illetve nitrátot, só és más összetevőket tartalmazó páclében bemerítéssel pácolt húskészítmények)
- ☐ 08.3.4.2. **Szárazon pácolt hagyományos termékek** (a száraz pácolási eljárás azt jelenti, hogy a nitrítot, illetve nitrátot, só és más összetevőket tartalmazó páckevertet szárazon felviszik a hús felületére, majd a húst stabilizálják/érlelik)
- ☐ 08.3.4.3. **Egyéb hagyományos pácolt termékek** (bemerítéses és száraz pácolási eljárások együttes alkalmazása, vagy nitrít, illetve nitrát jelenléte összetett termékben, vagy főzés előtt a páclé befecskendezése a termékbe)



**A leírások alapján kell besorolni a pácolt húsokat!**



## 08.3.4 Hagyományosan pácolt húskészítmények, a nitrítokra és nitrátokra vonatkozó egyedi rendelkezésekkel 2.



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

### Korlátozások/ kivételek

kizárólag: *dry cured bacon és hasonló termékek*: száraz pácolás, ezt követően legalább 4 napig tartó érlelés

Minden határérték mellé meg van határozva hogy mely hagyományos húskészítményekre vonatkozik. („és hasonló termékek: meghatározás)

### Lábjegyzetek

(39) A maradék felső határértéke, *az előállítási folyamat végén*.

(7) *Az előállítás során* hozzáadható legnagyobb mennyiség.

A legtöbb helyen felső határérték az előállítás végén mért maradék felső határértékét jelöli.



# Amire figyeljünk...



## Helyesbítések

Több helyesbítés is megjelent! Pl. az égetett cukor visszaváltozott karamellé, színezékek nevei folyamatosan módosulnak, csomósodást és lesülést gátló anyagok most már csak csomósodást gátló anyagok stb.

## Fordítási különbségek

A fordítási helyesbítések nem tökéletesen kerültek beépítésre az egységes szerkezetbe.

Pl.: a „kolbász” helyesen „töltelékes húskészítmény”

## Az egyes élelmiszer-kategóriákat mindig olvassuk végig, mert:

- nem mindig vannak „E-szám” szerint sorrendbe rakva az adalékok
- egy adalékanyag több csoportosításban is szerepelhet
- egy adalékanyag termékcsoporthoz meghatározva többször is szerepelhet

Pl.: következő dián



| Kategória száma | E-szám                       | Név                | Felső határérték (mg/kg vagy ml/l) | Lábjegyzetek | Kivételek/korlátozások                                                             |
|-----------------|------------------------------|--------------------|------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 08.3            | Húskészítmények              |                    |                                    |              |                                                                                    |
| 08.3.1          | Nem hőkezelt húskészítmények |                    |                                    |              |                                                                                    |
|                 | E 392                        | Rozmaringkivonatok | 100                                | (46)         | <b>Kizárólag:</b> szárított töltelékes húskészítmények                             |
|                 | E 392                        | Rozmaringkivonatok | 15                                 | (46)         | <b>Kizárólag:</b> a 10%-nál nem magasabb zsírtartalmú húsok, kivéve szárazkolbászk |
|                 | E 392                        | Rozmaringkivonatok | 150                                | (41)<br>(46) | <b>Kizárólag:</b> a 10%-nál magasabb zsírtartalmú húsok, kivéve szárazkolbászk     |
|                 | E 392                        | Rozmaringkivonatok | 150                                | (46)         | <b>Kizárólag:</b> szárított hús                                                    |

„dried sausages”  
egyszer szárított  
töltelékes  
húskészítmény, máskor  
szárazkolbász



| Kategória száma | E-szám                   | Név      | Felső határérték (mg/kg vagy ml/l) | Lábjegyzetek  | Kivételek/korlátozások                                      |
|-----------------|--------------------------|----------|------------------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------|
| 08.3            | Húskészítmények          |          |                                    |               |                                                             |
| 08.3.2          | Hőkezelt húskészítmények |          |                                    |               |                                                             |
|                 | E 249-250                | Nitritek | 150                                | (7) (59)      | Kivéve: a sterilizált húskészítményeket ( $F_0 > 3,00$ )    |
|                 | E 249-250                | Nitritek | 100                                | (7) (58) (59) | Kizárólag: a sterilizált húskészítményeket ( $F_0 > 3,00$ ) |

Az összes hőkezelt feldolgozott húshoz adható, de a sterilizált húskészítményekre más határérték van.

# Nem a végső fogyasztónak történő értékesítésre szánt élelmiszer-adalékanyagok jelölésellenőrzése I.



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

## A csomagolásán vagy tárolóeszközén az alábbi információkat kell feltüntetni:

1. az élelmiszer-adalékanyag megnevezés és/vagy E-szám vagy az összes élelmiszeradalékanyag megnevezését és/vagy E-számát tartalmazó értékesítési leírás;
2. az „étkezési célra” vagy az „élelmiszerben korlátozottan felhasználható” felirat, vagy még pontosabb utalás az élelmiszerként való rendeltetésszerű felhasználására
3. a tárolás és/vagy a felhasználás különleges feltételei - szükség esetén –
4. az árutétel vagy a szállítmányt azonosító jelzés
5. használati utasítások, ha ezek elhagyása nem biztosítaná az élelmiszer-adalékanyag megfelelő felhasználását
6. a gyártó, a csomagoló vagy az értékesítő neve vagy cégneve és címe

A hatóság ezek meglétét ellenőri pl. Előállító üzem raktárában lévő adalékanyagoknál



Jogszabályi helye:  
1333/2008/EK  
rendelet 22. cikk

Folytatás a következő  
dián

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal





n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

# Nem a végső fogyasztónak történő értékesítésre szánt élelmiszer-adalékanyagok jelölésellenőrzése II.

7. valamennyi alkotóelem vagy alkotóelem-csoport maximális mennyiségére vonatkozó információ, amennyiben az korlátozott mennyiségben fordulhat elő az élelmiszerben, és/vagy világos és közérthető nyelven fogalmazott megfelelő információ, amely a vásárló számára lehetővé teszi, hogy ennek a rendeletnek vagy más közösségi jogszabálynak megfelelően; amennyiben ugyanaz a mennyiségi korlátozás vonatkozik az önmagukban vagy kombináltan használt összetevők egy csoportjára, akkor az együttes százalékarány egyetlen számmal is megadható; a mennyiségi korlátozást vagy számszerűen vagy a quantum satis elv alapján kell megadni;
8. a nettó mennyiség
9. a minőségmegőrzés vagy a felhasználhatóság időpontja
10. allergén anyagokkal és egyéb anyagokkal kapcsolatos információ az élelmiszerekben lévő összetevők feltüntetése tekintetében
11. az adalékanyagok és esetlegesen jelen lévő egyéb élelmiszer összetevők csökkenő mennyiségi sorrendben feltüntetett listája

## Több adalékanyag és vagy egyéb összetevővel való kevert értékesítés esetén:

Amennyiben az élelmiszer-adalékanyagokat egymással és/vagy egyéb élelmiszer-összetevőkkel keverten értékesítik, azok csomagolásán vagy tárolóeszközein egy olyan listának kell szerepelnie, amely a **teljes tömeghez viszonyított százalékos arálynak megfelelő csökkenő sorrendben valamennyi ilyen összetevőt feltünteti.**

# Nem a végső fogyasztónak történő értékesítésre szánt élelmiszer-adalékanyagok jelölésellenőrzése III.



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

jól láthatóan „**NEM KISKERESKEDELMI FORGALMAZÁSRA**” felirat feltüntetése esetén:

| A következő információkat a csomagoláson kell feltüntetni:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | A következő információkat a dokumentációban elegendő feltüntetni:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• az élelmiszer-adalékanyag megnevezés és/vagy E-szám <u>vagy</u> az összes élelmiszer adalékanyag megnevezését és/vagy E-számát tartalmazó értékesítési leírás</li><li>• „étkezési célra” vagy az „élelmiszerben korlátozottan felhasználható” felirat vagy még pontosabb utalás az élelmiszerként való rendeltetésszerű felhasználásra</li><li>• tárolás és/vagy felhasználás különleges feltételei</li><li>• az árutétel vagy a szállítmányt azonosító jelzés</li><li>• nettó mennyiség</li><li>• a minőségmegőrzés vagy a felhasználhatóság időpontja</li><li>• allergén anyagokkal és egyéb anyagokkal kapcsolatos információ az élelmiszerekben lévő összetevők feltüntetése tekintetében</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• használati utasítások, ha ezek elhagyása nem biztosítaná az élelmiszer-adalékanyag megfelelő felhasználását</li><li>• a gyártó, a csomagoló vagy az értékesítő neve vagy cégneve és címe</li><li>• valamennyi alkotóelem vagy alkotóelem-csoport maximális mennyiségére vonatkozó információ</li><li>• az adalékanyagok és esetlegesen jelen lévő egyéb élelmiszer összetevők csökkenő mennyiségi sorrendben feltüntetett listája</li></ul> |





n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

# Nem a végső fogyasztónak történő értékesítésre szánt élelmiszer-adalékanyagok jelölésellenőrzése IV.

Általános jelölési szabályok ilyenkor is vonatkoznak, pl.:

- ☐ jól látható, könnyen olvasható és letörölhetetlen címkézés
- ☐ az információt a vásárló számára **könnyen érthető nyelven** kell feltüntetni, de ez nem zárja ki a címkén szereplő információk több nyelven történő feltüntetését.

**19/2004. rendelet 8/A. § (2):** Az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 22. cikkében előírt információkat Magyarország területén **a nem végső fogyasztóknak történő értékesítésre szánt élelmiszer-adalékanyagok csomagolásán magyar nyelven, közérthető módon kell feltüntetni.**

**Az előállító  
üzemekben található  
adalékanyagok  
csomagolásán csak  
idegen nyelvű felirat  
nem fogadható el.**



# A végső fogyasztónak értékesítésre szánt élelmiszer-adalékanyagok címkézése

-1333/2008/EK rendelet 23. cikk-



Az élelmiszer-adalékanyagokat kizárólag akkor lehet értékesíteni, ha a csomagolás hordozza a következő információkat:

- a) valamennyi élelmiszer-adalékanyag tekintetében az ezen rendeletben megállapított **megnevezés és E-szám** vagy az összes élelmiszer adalékanyag megnevezését és E-számát tartalmazó értékesítési leírás;
- b) az „**étkezési célra**” vagy az „**élelmiszerben korlátozottan felhasználható**” felirat, vagy más egyértelmű utalás az élelmiszerként való rendeltetésszerű felhasználására.



**jelölési rendelet előírásait is figyelembe kell venni!**

# A végső fogyasztónak értékesítésre szánt élelmiszer-adalékanyagok címkézése – édesítőszerek – I.



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

„**ASZTALI ÉDESÍTŐSZER**”: engedélyezett édesítőszerből álló készítmény, amely egyéb élelmiszer-adalékanyagokat és/vagy élelmiszer-összetevőket tartalmazhat, és amelyet cukorpótlóként kívánnak értékesíteni a végső fogyasztónak;



Az asztali édesítőszer értékesítési leírásának tartalmaznia kell a „... **alapú asztali édesítőszer**” jelölést, amelyben meg kell határozni az édesítőszer összeállításához használt édesítőszer(ek) nevét.

Az asztali édesítőszerek gyártóinak a megfelelő eszközökkel a fogyasztó rendelkezésére kell bocsátani a termék biztonságos használatának lehetővé tételét biztosító információkat.



# A végső fogyasztónak értékesítésre szánt élelmiszer-adalékanyagok címkézése – édesítőszer – II.



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

## 1333/2008/EU rendelet

A poliolokat és/vagy aszpartámot és/vagy aszpartám-aceszulfámsót tartalmazó asztali **édesítőszer címkézésén** a következő figyelmeztető feliratnak kell szerepelnie:

- a) poliolok: „**nagyobb mennyiségű fogyasztása hashajtó hatású**”;
- b) aszpartám/aszpertám-aceszulfámsó: „**fenil-alaninforrást tartalmaz**”.

## 1169/2011/EU rendelet

**Élelmiszerek, amelyek** az 1333/2008/EK rendelet alapján engedélyezett **hozzáadott poliolt 10 %-nál nagyobb arányban tartalmaznak**. „Túlzott fogyasztása hashajtó hatású lehet”.

**Élelmiszerek, amelyek** az 1333/2008/EK rendelet alapján engedélyezett **aszpartámot/aszpartám-aceszulfámsót tartalmaznak**.

- ha az aszpartám/ aszpartám-aceszulfámsó csak E-számmal szerepel az összetevők felsorolásában, akkor fel kell tüntetni: „Aszpartámot (fenilalanin-forrást) tartalmaz”
- ha az aszpartám/aszpartám- aceszulfámsó saját nevével szerepel az összetevők felsorolásában, akkor fel kell tüntetni: „Fenilalanin-forrást tartalmaz”

# Egyes élelmiszer-színezékeket tartalmazó élelmiszerek címkzésének követelményei



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig



## V. MELLÉKLET

azon élelmiszer-színezékek listája, amelyek tekintetében az élelmiszerek címkzésének kiegészítő információkat kell tartalmazniuk

| Az alábbi élelmiszer-színezékek közül egyet vagy többet tartalmazó élelmiszerek | Információk                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Narancssárga S (E 110) (*)                                                      | <b>„a színezék(ek) megnevezése vagy E-száma: a gyermekek tevékenységére és figyelmére káros hatást gyakorolhat”.</b> |
| Kinolinsárga (E 104) (*)                                                        |                                                                                                                      |
| Azorubin (E 122) (*)                                                            |                                                                                                                      |
| Alluravörös (E 129) (*)                                                         |                                                                                                                      |
| Tartrazin (E 102) (*)                                                           |                                                                                                                      |
| Neukokcin (E 124) (*)                                                           |                                                                                                                      |

### (\*) Az alábbiak kivételével:

- a) azok az élelmiszerek, amelyek esetében a színezék(ek)et húskészítményeken egészségügyi vagy egyéb jelölési célból, illetve tojáshéj bélyegzésére vagy díszítő színezésére használták fel, illetve
- b) azok az italok, amelyek 1,2 térfogatszázaléknál több alkoholt tartalmaznak



# Funkcionális csoportok

## - 1333/2008/EK rendelet i. melléklet



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

Az élelmiszer-adalékanyagokat elsődleges technológiai funkciójuk alapján kell besorolni a funkcionális csoportok valamelyikébe.

Az élelmiszer-adalékanyag valamelyik funkcionális csoportba sorolása nem zárja ki, hogy több funkcióra is használják.

### Funkcionális csoportok

|                                 |                       |
|---------------------------------|-----------------------|
| édesítőszer                     | ízfokozók             |
| színezékek                      | habosító szerek       |
| tartósítószer                   | zselésítőanyagok      |
| antioxidánsok                   | fényezőanyagok        |
| <i>hordozók</i>                 | nedvesítőszer         |
| étkezési savak                  | módosított keményítők |
| savanyúságot szabályozó anyagok | <i>csomagológázok</i> |
| csumósodást gátló anyagok       | hajtógázok            |
| habzásgátlók                    | térfogatnövelő szerek |
| tömegnövelő szerek              | kelátképző anyagok    |
| emulgeálószer                   | stabilizátorok        |
| emulgeáló sók                   | sűrítőanyagok         |
| szilárdítóanyagok               | lisztkezelő szerek    |

új

A 1169/2011/EK rendeletben feltüntetett csoportneveket lehet a jelölésen feltüntetni. (pl. „hordozók” és „csomagológázok” nem tüntethetők fel a jelölésen)

lisztjavító szerek



# 231/2012/EU rendelet I.

## - élelmiszer- adalékok specifikációi -



### Hatálya

231/2012/EU RENDELETE (2012. március 9.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletében felsorolt **élelmiszer-adalékok specifikációinak meghatározásáról**

Az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletében felsorolt élelmiszer-adalékok, köztük a színezékek és édesítőszerek specifikációját e rendelet melléklete határozza meg.

### Kötelező alkalmazása

A rendeletet **2012. december 1-jétől kell alkalmazni**, a mellékletben a **szteviol-glikozidokra** (E 960) és a **bázikus metakrilát-kopolimerre** (E 1205) megadott specifikációt azonban e rendelet hatálybalépésétől kezdődően kell alkalmazni (**2011. december 2-től**)





# 231/2012/EU rendelet II.

## - specifikációban szereplő főbb pontok -



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

- E- szám és név
- Szinonímák (pl.: E 100 kurkumin=CI Natural Yellow 3; Turmeric Yellow; Turmeric sárga; Diferoil-metán)
- Meghatározás (színindexszám kémiai név, összegképlet, molekulatömeg, analitika...)
- Leírás (vizes oldata)
- Azonosítás (spektrometria, fajlagos forgatóképesség, pH, különféle tesztek...)
- Tisztaság (higany, vas, ólom, arzén ...)
- Mikrobiológiai kritériumok (élesztő- és penészgombák, E. coli, Összes élőcsíraszám ...)



# Adalékanyagok jelölése 1.

## Adalékanyag feltüntetése:

Csoportnév + E szám vagy Csoportnév + adalékanyag neve

A „specifikációs” rendeletben (231/2012/EU rendeletben) található **szinonimák nem használhatók**, ezek az egyes adalékanyagok keresésekor, a beazonosításhoz nyújtanak segítséget. →

2015/647/EU rendeletben  
jelent meg

Ha az 1333/2008/EK bizottsági rendelet E. részében, az adott élelmiszerkategóriában egy **olyan adalékanyag** engedélyezett, **amelynek több vegyülete lehetséges** (pl. E 331 nátrium-citrátok [a 231/2012/EU bizottsági rendeletben meghatározott E 331(i), E331(ii) és E 331(iii)]) akkor az adalékanyag jelölése a következőképpen lehetséges a csoportnév után:

➤ **általános név** (nátrium-citrátok) vagy

➤ **E szám** [E 331], vagy

➤ **speciálisan felhasznált vegyület neve** (mononátrium-citrát) vagy

➤ **E szám** [E 331(i)].

1333/2008/EK  
rendelet szerint

231/2012/EU  
rendelet szerint



A két utóbbi lehetséges jelölési forma több információt ad a fogyasztók részére, ami fontos azon vásárlóknak, akik pl. el akarják kerülni a túlzott nátrium étrendi bevitelt.

# Adalékanyagok jelölése 2.



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

Adalékanyagot, **mint összetevőt fel kell tüntetni az összetett összetevőkben.**  
Az adalékanyagokra **nincs mennyiségi (%) jelölési kötelezettség.**

**Nem minősül összetevőnek,** vagyis nem kell a jelölésen feltüntetni azt az adalékanyagot, amely

- az adott élelmiszer egy vagy több összetevőjében jelen volt, de a fogyasztásra kész élelmiszerben **technológiai funkcióval nem rendelkezik.**
- **carry-over** elvnek megfelelően került be a késztermékbe és a késztermékben **technológiai funkcióval nem rendelkezik** (Ha rendelkezik akkor fel kell tüntetni!)

*Pl. Ha egy csomósodást gátló anyagot tartalmazó fűszerkeveréket használnak fel felvágotthoz, a csomósodást gátló adalékanyagot a felvágott jelölésén nem kötelező feltüntetni, mert a felvágottban nincs már technológiai funkciója.*

## Az adalékanyagok egy részének van tápértéke:

Poliolok (pl.: szorbit, xilit, maltit)

Szerves savak (pl.: tejsav, citromsav, ecetsav)



# Szteviol glikozidok - E 960



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

## 1131/2011/EU rendelet az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletének a szteviol glikozidok tekintetében történő módosításáról

A szteviol glikozidok (E 960) bekerültek, mint édesítőszer az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletének B. és E. részébe.

**2011. december 2-től kell alkalmazni.**



### E. RÉSZ: ENGEDÉLYEZETT ÉLELMISZER-ADALÉKOK ÉS FELHASZNÁLÁSI FELTÉTELEK ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK SZERINT

| Kategória száma | E-szám                                                               | Név                                     | Maximális szint (mg/l vagy mg/kg, értelemszerűen) | Lábjegyzetek | Korlátozások/kivételek                                                       |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 01.4.           | Ízesített erjesztett tejtermékek, beleértve a hőkezelt termékeket is |                                         |                                                   |              |                                                                              |
|                 | E 960                                                                | Szteviol glikozidok                     | 100                                               | (60)         | kizárólag csökkentett energiatartalmú és hozzáadott cukor nélküli termékek   |
|                 |                                                                      | (60): szteviol-egyenértékként kifejezve |                                                   |              |                                                                              |
| 03.             | Jégkrémek                                                            |                                         |                                                   |              |                                                                              |
|                 | E 960                                                                | Szteviol glikozidok                     | 200                                               | (60)         | kizárólag csökkentett energiatartalmú vagy hozzáadott cukor nélküli termékek |
|                 |                                                                      | (60): szteviol-egyenértékként kifejezve |                                                   |              |                                                                              |

# Szteviol egyenérték



**n é b i h**  
Termőföldtől az asztalig

Amennyiben az E960 adalékanyag **élelmiszerben kerül felhasználásra**, úgy annak adagolásakor figyelembe kell venni az un. **átváltási tényező**s táblázatot, amely a szteviol egyenértékeket tartalmazza.

Mivel a szteviol glikozidok adalékanyagnak **több „megjelenési formája” lehet**, ezért szükséges tudni, hogy a glikozidokból melyeket tartalmazza, illetve milyen arányban. Pl.: „Rebaudiozid A”-t 75%-ban és a maradék 25%-ban megtalálható a „Rebaudiozid C”, „Dulkozid A” stb. meghatározott %-ban.

Ebben az esetben mindig **ki kell számolni az adott E960 adalékanyag szteviol-egyenértékét**, mivel az élelmiszerben való felhasználás mennyisége szteviol-egyenértékben került meghatározásra.

Ezt az átváltási tényezőtől számított értéket, az adott adalékanyag (E960) specifikációjának tartalmaznia kell.

| Közönséges név | Képlet               | Átváltási tényező |
|----------------|----------------------|-------------------|
| Szteviol       | $C_{20}H_{30}O_3$    | 1,00              |
| Szteviozid     | $C_{38}H_{60}O_{18}$ | 0,40              |
| Rebaudiozid A  | $C_{44}H_{70}O_{23}$ | 0,33              |
| Rebaudiozid C  | $C_{44}H_{70}O_{22}$ | 0,34              |
| Dulkozid A     | $C_{38}H_{60}O_{17}$ | 0,40              |
| Rubusozid      | $C_{32}H_{50}O_{13}$ | 0,50              |
| Szteviolbiozid | $C_{32}H_{50}O_{13}$ | 0,50              |
| Rebaudiozid B  | $C_{38}H_{60}O_{18}$ | 0,40              |
| Rebaudiozid D  | $C_{50}H_{80}O_{28}$ | 0,29              |
| Rebaudiozid E  | $C_{44}H_{70}O_{23}$ | 0,33              |
| Rebaudiozid F  | $C_{43}H_{68}O_{22}$ | 0,34              |

Táblázat megtalálható: 231/2012/EU rendeletben

# Adalékanyag feltüntetésének Ellenőrzése



**n é b i h**  
Termőföldtől az asztalig

Élelmiszer-  
kategória  
meghatározása

(D rész)

Megnézni, hogy  
az adalék  
használható-e  
az adott  
termékben

(E rész)

Megnézni, hogy  
az adott  
adalékanyagra  
van –e valamilyen  
korlátozás, vagy  
QS

(E rész)

Megnézni, hogy  
lehet –e benne  
egyáltalán adalék

(A rész, 1. és 2.  
táblázat)

Megnézni, hogy  
az adott adalék  
engedélyezett-  
e

(B rész)

Az adalékanyag  
neve  
feltüntetésének  
ellenőrzése

(A rész + tisztasági  
követelmény –  
szinoníma)



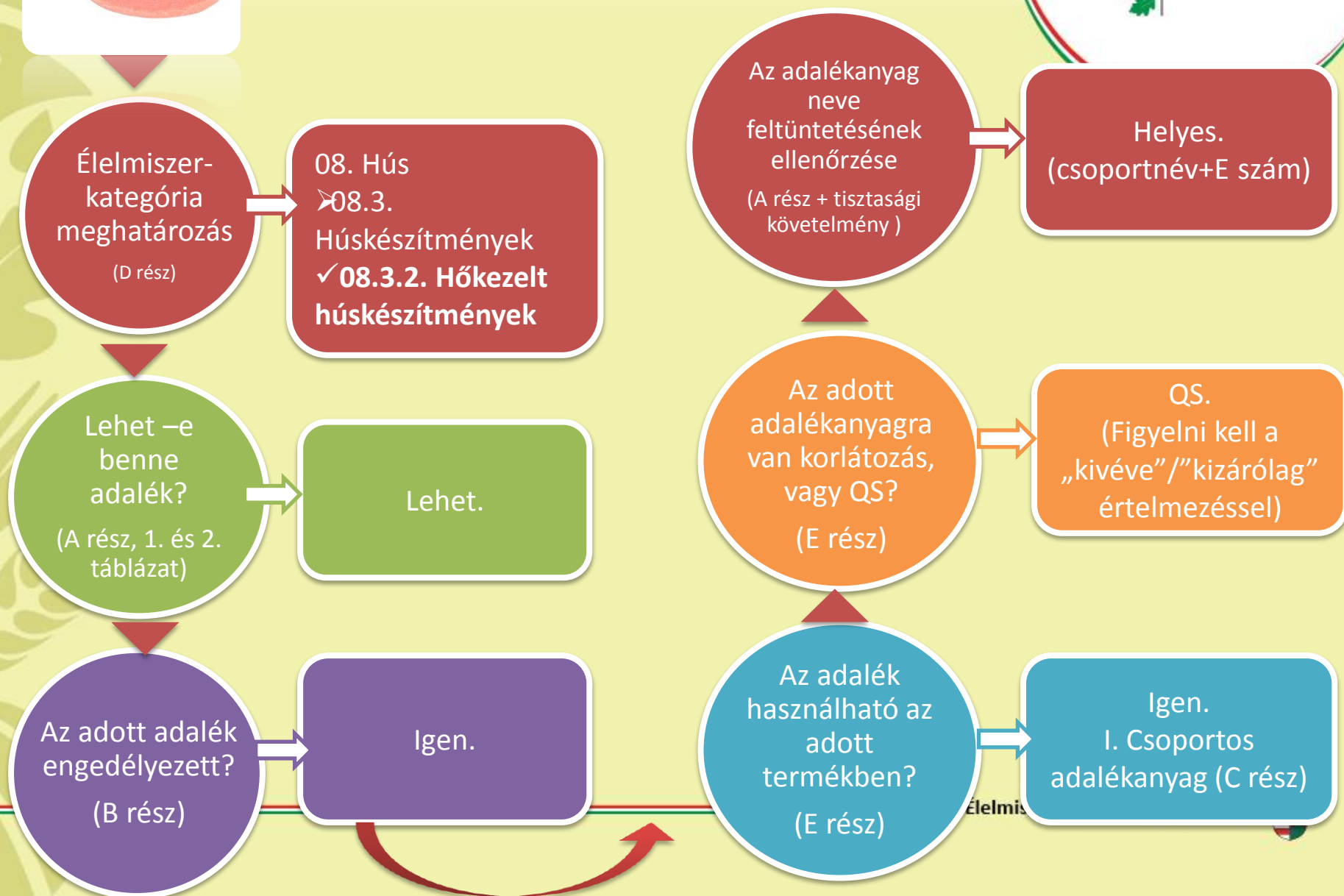


## Párizsi

Összetevők: ..., antioxidáns (E 301)



**n é b i h**  
Termőföldtől az asztalig



| Kategória száma | E-szám                   | Név               | Felső határérték (mg/kg vagy ml/l) | Lábjegyzetek | Kivételek/korlátozások                                                                                       |
|-----------------|--------------------------|-------------------|------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 08.3            | Húskészítmények          |                   |                                    |              |                                                                                                              |
| 08.3.2          | Hőkezelt húskészítmények |                   |                                    |              |                                                                                                              |
|                 | I. csoport               | Adalékanyagok     |                                    |              | <b>Kivéve</b> foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben    |
|                 | E 301                    | Nátrium-aszkorbát | <i>quantum satis</i>               |              | <b>Kizárólag</b> foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben |

Az E 301 is ide tartozik, QS mennyiségben

## C. RÉSZ

### AZ ADALÉKANYAG-CSOPORTOK MEGHATÁROZÁSA



#### 1. I. csoport (RÉSZLETEK)

| E-szám | Név                  | Egyedi felső<br>határérték |
|--------|----------------------|----------------------------|
| E 270  | Tejsav               | quantum satis              |
| E 290  | Szén-dioxid          | quantum satis              |
| E 296  | Almasav              | quantum satis              |
| E 300  | Aszkorbinsav         | quantum satis              |
| E 301  | Nátrium-<br>aszorbát | quantum satis              |
| E 302  | Kalcium-<br>aszorbát | quantum satis              |

| E-szám | Név                      | Egyedi felső<br>határérték                                           |
|--------|--------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| E 620  | Glutaminsav              | 10 g/kg, önállóan<br>vagy együttesen,<br>glutaminsavban<br>kifejezve |
| E 621  | Nátrium-<br>glutamát     |                                                                      |
| E 622  | Kálium-<br>glutamát      |                                                                      |
| E 623  | Kalcium-<br>diglutamát   |                                                                      |
| E 624  | Ammónium-<br>glutamát    |                                                                      |
| E 625  | Magnézium-<br>diglutamát |                                                                      |

# Élelmiszer-adalékanyagok hatósági ellenőrzésének menete



**n é b i h**  
Termőföldtől az asztalig



## Raktárban lévő adalékanyagok ellenőrzése

- Jelölés
- csomagolás
- dokumentáció



## Az adalékok bemérés/ keverés folyamatának ellenőrzése

- Anyagnorma
- Utasítások teljesülése
- Feltételek teljesülése
- Bemérés
- Jelölés
- Tárolás
- szállítás



## Dokumentáció ellenőrzése

- Jelölés
- Határérték
- Tisztasági követelmény
- Bizonyítványok
- Vizsgálati eredmények
- HACCP



## Esetlegesen: Mintavétel élelmiszerből vagy az adalékanyagból



# Adalékanyag kereső (angol) I.



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

[https://webgate.ec.europa.eu/sanco\\_foods/main/?event=display](https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?event=display)

## Food Additives

Welcome

Homepage

Additives

Categories

Legislation

Documents

Homepage

### Homepage

#### Introduction

##### Welcome

Welcome to the database on Food Additives.

This database can serve as a tool to inform about the food additives approved for use in food in the EU and their conditions of use. It is based on the Union list of food. This list is in Annex II of Regulation (EC) No 1333/2008.

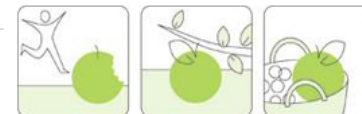
The Union list was established after the transfer of the food additives permitted for use in foods under Directives 94/35/EC, 94/36/EC and 95/2/EC, in a new food categorisation system. Some additives and uses which are not longer needed are not entered in Annex II.

##### Important remark:

The provisions that have been transferred from the old directives in the Union list will apply from 1 June 2013. In the mean time the authorisation of food additives according following provisions of the Directives 94/35/EC, 94/36/EC and 95/2/EC continue to apply:

- (a) Article 2(1), (2) and (4) of Directive **94/35/EC** and the Annex thereto;
- (b) Article 2(1) to (6), (8), (9) and (10) of Directive **94/36/EC** and Annexes I to V thereto;
- (c) Articles 2 and 4 of Directive **95/2/EC** and Annexes I to VI thereto.

New additives or new conditions that have been introduced in the Union list can already apply now (e.g. authorisations of Steviol glycosides).



Ellenőrizni  
kell mindig,  
hogy  
naprakész-e

#### Getting started

- + [Food additives database user guide](#)  (09/11/2011)
- + [Flash Demo](#) (11/11/2011)
- + [Flash Demo \(pdf version\)](#)  (11/11/2011)

#### Disclaimer

This database is made available solely for the purpose of information. It has no legal value. The Commission declines all responsibility or liability whatsoever for errors or deficiencies in this database. Neither the Commission nor any person acting on behalf of the Commission is responsible with regard to the improper use of the document and its contents. The official authorisations of food additives are published in the Official Journal of the European Union. Legislation on the food additives is also available on the Europa Food Safety website:

[http://ec.europa.eu/food/food/FAEF/additives/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/FAEF/additives/index_en.htm)



# Adalékanyag kereső (angol) II.



**n é b i h**  
Termőföldtől az asztalig

**Additives**

**Search Additives**

**Search criteria**

E No.  INS No.

Additive name or synonym

**Results (375 additives found)**

|    | E No.     | INS No. | Additive name                                             |
|----|-----------|---------|-----------------------------------------------------------|
| 1  | Group I   |         | Group I, Additives                                        |
| 2  | Group II  |         | Group II, Food colours authorised at <i>quantum satis</i> |
| 3  | Group III |         | Group III, Food colours with combined maximum limit       |
| 4  | Group IV  |         | Group IV, Polyols                                         |
| 5  | E 100     |         | Curcumin                                                  |
| 6  | E 101     |         | Riboflavins                                               |
| 7  | E 102     |         | Tartrazine                                                |
| 8  | E 104     |         | Quinoline Yellow                                          |
| 9  | E 110     |         | Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S                         |
| 10 | E 120     |         | Carmine                                                   |
| 11 | E 121     |         | Carmine                                                   |
| 12 | E 122     |         | Carmine                                                   |
| 13 | E 123     |         | Carmine                                                   |
| 14 | E 124     |         | Carmine                                                   |
| 15 | E 125     |         | Carmine                                                   |

## Mire lehet keresni vele?

- E szám
- Név
- Szinonima
- Csoport

## Mire jó?

Ha egy adalékanyagra/csoportra vonatkozó adatokra vagyunk kíváncsiak.



# Adalékanyag kereső (angol) III.



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

Categories

## Food Additives Categories

### Browse the structure

|                                                                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| All categories of foods (0)                                                                                        | 0  |
| Dairy products and analogues (1)                                                                                   | 1  |
| Fats and oils and fat and oil emulsions (2)                                                                        | 2  |
| Edible ices (3)                                                                                                    | 3  |
| Fruit and vegetables (4)                                                                                           | 4  |
| Confectionery (5)                                                                                                  | 5  |
| Cereals and cereal products (6)                                                                                    | 6  |
| Bakery wares (7)                                                                                                   | 7  |
| Meat (8)                                                                                                           | 8  |
| Fish and fisheries products (9)                                                                                    | 9  |
| Eggs and egg products (10)                                                                                         | 10 |
| Sugars, syrups, honey and table-top sweeteners (11)                                                                | 11 |
| Salts, spices, soups, sauces, salads and protein products (12)                                                     | 12 |
| Foods intended for particular nutritional uses as defined by Directive 2009/39/EC (13)                             | 13 |
| Beverages (14)                                                                                                     | 14 |
| Ready-to-eat savouries and snacks (15)                                                                             | 15 |
| Desserts excluding products covered in category 1, 3 and 4 (16)                                                    | 16 |
| Food supplements as defined in Directive 2002/46/EC excluding food supplements for infants and young children (17) | 17 |
| Processed foods not covered by categories 1 to 17, excluding foods for infants and young children (18)             | 18 |
| Food additives (19)                                                                                                | 19 |
| Food enzymes (20)                                                                                                  | 20 |
| Food flavourings (21)                                                                                              | 21 |
| Nutrients (22)                                                                                                     | 22 |

**Mire lehet keresni vele?**

➤Élelmiszer csoportokra

**Mire jó?**

Ha azt akarjuk megtudni, hogy egy bizonyos élelmiszercsoporthoz mely adalékanyagokat lehet felhasználni.

Expand

Collapse



# Adalékanyag kereső (angol) IV.



Itt megtalálható az összes adalékanyaggal kapcsolatos uniós jogszabály, valamint a hatálybalépés és az alkalmazás időpontja is.

Legislation

### European Legislation on Food Additives

**Search criteria**

Category:

Legislation type:  Legislative reference:  Repealed:

Keyword title:

**Results (10 legislations found)**

| Legislative Ref.    | Title                                                                                                                                                                                                                                                                 | O.J. Ref.    | Publ.      | Entry      | Appl.      | Category/ies |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------|------------|------------|--------------|
| » (EC) No 1333/2008 | Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 on food additives                                                                                                                                                      | L354, p. 16  | 31/12/2008 | 20/01/2009 | 20/01/2010 |              |
| » (EC) No 472/2012  | COMMISSION REGULATION (EU) No 472/2012 of 4 June 2012 amending Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council as regards the use of glycerol esters of wood rosins (E 445) for printing on hard-coated confectionery products | 144, p. 22   | 05/06/2012 | 25/06/2012 | 25/06/2012 |              |
| » (EU) No 1129/2011 | Commission Regulation (EU) No 1129/2011 of 11 November 2011 amending Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council by establishing a Union list of food additives                                                            | L295, p. 1   | 12/11/2011 | 02/12/2011 | 01/06/2013 |              |
| » (EU) No 1130/2011 | Commission Regulation (EU) No 1130/2011 of 11 November 2011 amending Annex III to Regulation (EC) No 1333/2008 of the European Parliament and of the Council on food additives by establishing a                                                                      | L295, p. 178 | 12/11/2011 | 02/12/2011 | 02/12/2011 |              |



# Adalékanyag kereső (angol) V.



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

Documents

### Search Documents

**Search criteria**

Document type  File name  Version date

Reference

Keyword additional info

**Results (33 documents found)**

| Document type | Reference                                 | File name                                       | Version | Additional information |
|---------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------|------------------------|
| » information | PL - CZĘŚĆ D KATEGORIE ŻYWNOŚCI           | PL - CZĘŚĆ D KATEGORIE ŻYWNOŚCI (DOC)           |         |                        |
| » information | LV - D DALIS, MAISTO PRODUKTU KATEGORIJOS | LV - D DALIS, MAISTO PRODUKTU KATEGORIJOS (DOC) |         |                        |
| » information | LT - D DALIS, MAISTO PRODUKTU KATEGORIJOS | LT - D DALIS, MAISTO PRODUKTU KATEGORIJOS (DOC) |         |                        |
| » information | IT - PARTE D CATEGORIE DI ALIMENTI        | IT - PARTE D CATEGORIE DI ALIMENTI (DOC)        |         |                        |
| » information | HU - D. RÉSZ ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK        | HU - D. RÉSZ ÉLELMISZER-KATEGÓRIÁK (DOC)        |         |                        |

Itt megtalálható a termékcsoportok magyar fordítása is.





**n é b i h**  
Termőföldtől az asztalig

# Az aromákról





# Jogszabálygyűjtemény

## - Aromák alfejezet -



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

**1334/2008/EK RENDELET** az élelmiszerekben és azok felületén használható aromákról és egyes, aroma tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőkről

**Folyamatban van a Bizottsági útmutató**

**872/2012/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELET** az aromaanyagok listájának elfogadásáról és a 1334/2008/EK rendelet I. mellékletébe való beillesztéséről

**873/2012/EU RENDELET** az aromáknak és alapanyagoknak az 1334/2008/EK rendelet I. mellékletében meghatározott uniós listájára vonatkozó átmeneti intézkedésekről

**2065/2003/EK RENDELET** az élelmiszerekben, illetve azok felületén felhasznált vagy felhasználásra kerülő füstaromákról

**627/2006/EK RENDELET** az elsődleges füstölési termékek mintavételének, azonosításának és jellemzésének validált vizsgálati módszere tekintetében történő végrehajtásáról

**1321/2013/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELET** az élelmiszerekben vagy azok felületén való felhasználásra, illetve származékos füstaromák előállítására szánt engedélyezett füstaroma elsődleges termékek uniós jegyzékének megállapításáról

# 1334/2008/EK rendelet hatálya (2. cikk)



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

## Alkalmazni kell a rendeletet:

- ☐ az élelmiszerekben és azok felületén használt vagy használni kívánt **aromák**
- ☐ ízesítő tulajdonságokkal rendelkező **élelmiszer-összetevők**;
- ☐ aromákat és/vagy ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőket tartalmazó **élelmiszerek**;
- ☐ aromák és/vagy ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők **alapanyagai**.

Az aromák és ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők akkor használhatók az élelmiszerekben vagy azok felületén ha a **használatuk biztonságos és nem vezeti félre a fogyasztót**.

Nem hozható forgalomba olyan aroma vagy bármiféle aromát és/vagy ízesítő tulajdonsággal rendelkező élelmiszer-összetevőt tartalmazó élelmiszer, ha az aroma használata nem felel meg e rendeletnek.



# 1334/2008/EK rendelet mellékletei



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

- I. MELLÉKLET **aromaanyagok és alapanyagok uniós listája**

- A. RÉSZ Aromaanyagok uniós listája

- 1. SZAKASZ A lista tartalma
- 2. SZAKASZ Megjegyzések
- 1. táblázat

Ü  
R  
E  
S

- B. RÉSZ Aromaanyag-készítmények
- C. RÉSZ Hőkezeléssel előállított aromaanyagok
- D. RÉSZ Aroma-elővegyületek
- E. RÉSZ Egyéb aromaanyagok
- F. RÉSZ Alapanyagok

- II. MELLÉKLET **A hagyományos élelmiszer-feldolgozási eljárások listája**

- III. MELLÉKLET **Egyes anyagok jelenléte**

- A. rész: **Élelmiszerhez nem adható anyagok**
- B. rész: **Bizonyos anyagok maximális értéke összetett élelmiszerben**

- IV. MELLÉKLET **alapanyagok, amelyek használata korlátozott** aromák és az ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők előállításában

- A. rész: nem használható alapanyagok
- B. rész: felhasználási feltételek

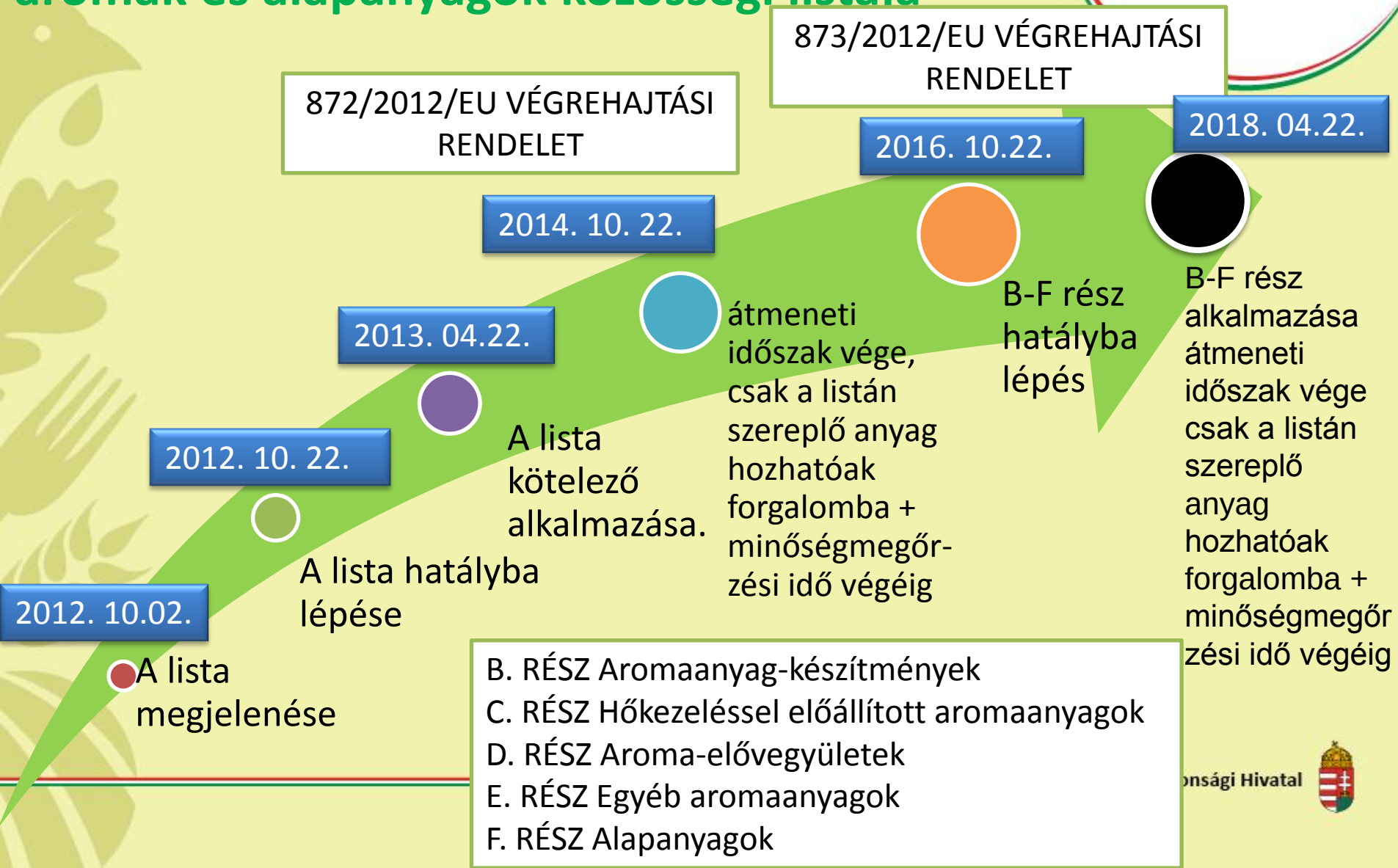
- V. MELLÉKLET **A hőkezeléssel előállított aromák gyártási feltételei és bizonyos anyagainak legnagyobb megengedett koncentrációja**

- A. rész: gyártási feltétel
- B. rész: egyes anyagok maximális értéke

# I. mellékletben az élelmiszerekben és azok felületén történő használatra engedélyezett aromák és alapanyagok közösségi listája



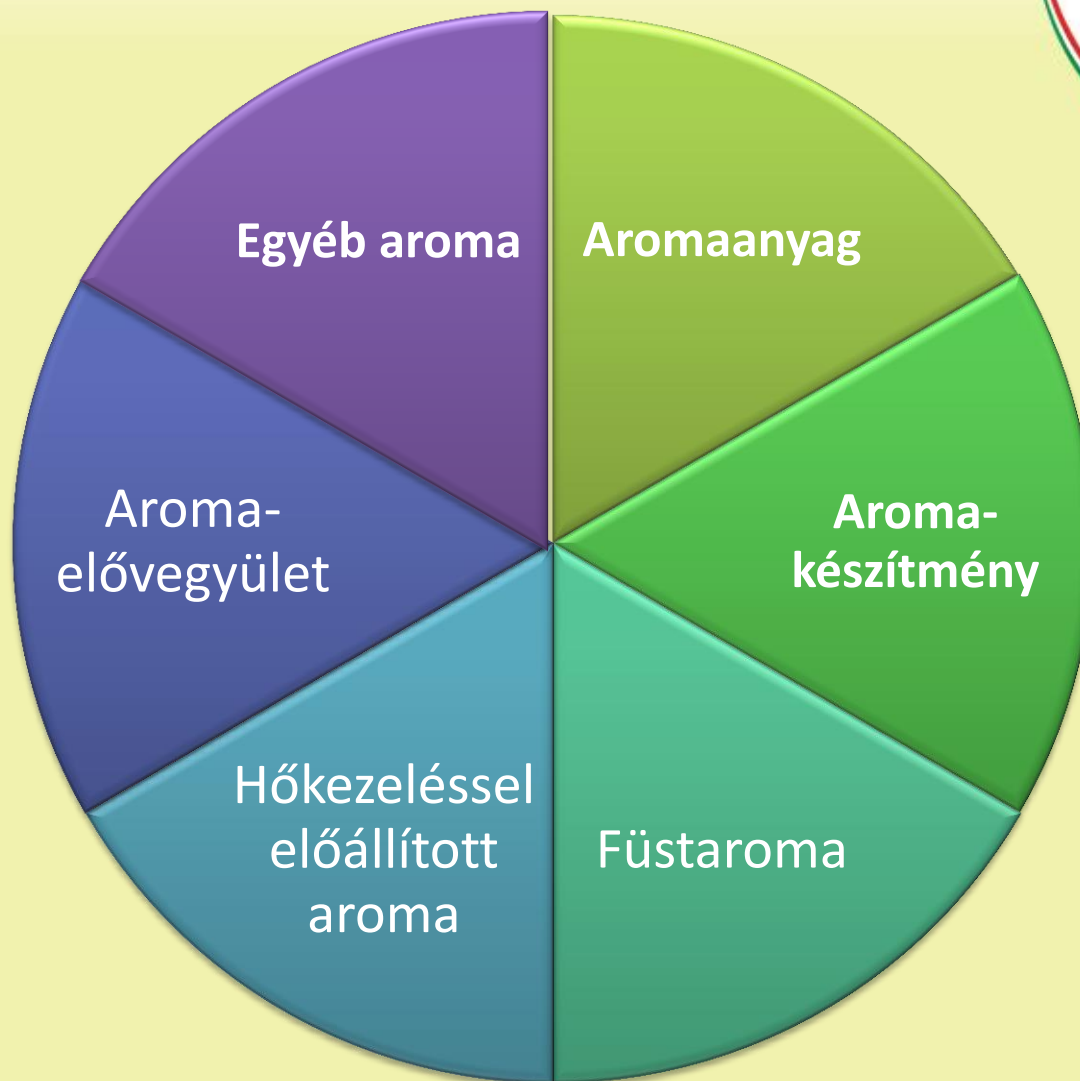
n é b i h  
Termőföldtől az asztalig



# 1334/2008/EK rendelet az aroma 1.



**n é b i h**  
Termőföldtől az asztalig



# 1334/2008/EK rendelet az aroma 2.



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

## AROMA:

- Nem szándékoznak önmagában fogyasztani, hanem **illat és/vagy íz kialakítása vagy változtatása** céljából adnak az élelmiszerhez.
- Az alábbi **6 kategóriából készült vagy tevődik össze**:
  1. **aromaanyagok** (pl. mentol - kémiai anyag:  $C_{10}H_{20}O$ , a borsmenta olajának egyik összetevője)
  2. **aromakészítmények** (borsmenta (illó)olaj - nem kémiai anyag, csak az egyik összetevő a készítményben)
  3. **hőkezeléssel előállított aromák** (hús aroma előállítása xilóz (redukáló cukor) és cisztein ( aminosav) melegítésével)
  4. **fűstaromák** (pl. bükkfa fűstaroma)
  5. **aroma-elővegyületek** (aminosav és cukor keveréke, amely ízesítő tulajdonságot fog létrehozni a végső termékben)
  6. **egyéb aromák**
    - vagy ezek keverékei.
- Tartalmazhat adalékanyagokat és élelmiszer összetevőket.
- Használata nem vezetheti félre a fogyasztót (megfelelő jelölés).
- Használatuknak biztonságosnak kell lennie (kritériumok).

# 1334/2008/EK rendelet ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevő



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

## ÍZESÍTŐ TULAJDONSÁGOKKAL RENDELKEZŐ ÉLELMISZER-ÖSSZETEVŐ

az aromáktól eltérő, elsősorban íz hozzáadása vagy az íz módosítása céljából az élelmiszerhez adott élelmiszer-összetevő, amely jelentősen hozzájárul bizonyos természetesen előforduló nemkívánatos anyagok jelenlétéhez az élelmiszerekben.

Például:Fahéj (kumarint tartalmaz, erre határérték is van a IV. mellékletben)

| Az anyag neve | Összetett élelmiszer, amelyben az anyag jelenléte korlátozott                                                                      | Maximális szint mg/kg |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Ciánhidrogén  | •Nugát, marcipán, ezek helyettesítői vagy hasonló termékek                                                                         | 50                    |
|               | •Csonthéjasgyümölcs-konzervek                                                                                                      | 5                     |
|               | •Alkoholtartalmú italok                                                                                                            | 35                    |
| Kumarin       | •Hagyományos és/vagy szezonális pékáruk, amelyeknek címkéjén szerepel a fahéj                                                      | 50                    |
|               | •Reggelizőpelyhek, a müzlit is ideértve                                                                                            |                       |
|               | •Finom pékáruk, azon hagyományos és/vagy szezonális pékáruk kivételével, amelyeknek címkéjén szerepel a fahéjra történő hivatkozás | 20<br>15              |
|               | •Desszertek                                                                                                                        | 5                     |



# Az aromák értékelése (8. és 9. cikk) és a közösségi lista (10-12. cikk)

Az aromák két részre bonthatóak az értékelésük szempontjából:

- Nem szükséges értékelni és jóváhagyni (8. cikk, pl. élelmiszerből készített aromakészítmények)
- **Amelyeket értékelés alá kell vetni és jóvá kell hagyatni** (9. cikk, pl. aromaanyagok, egyéb aromák)



**Az aromák és alapanyagok közösségi listája:  
a közösségi listán szereplők hozhatók önmagukban  
forgalomba és használhatók élelmiszerekben vagy azok  
felületén.**

(Az 1331/2008/EK rendeletben megállapított eljárásnak megfelelően kell értékelni és jóváhagyni.)

# Aromák jelölése



**Általános jelölési szabályok ilyenkor is vonatkoznak**, pl.:

- ☐ jól látható, könnyen olvasható és letörölhetetlen címkézés
- ☐ az információt a vásárló számára **könnyen érthető nyelven** kell feltüntetni, de ez nem zárja ki a címkén szereplő információk több nyelven történő feltüntetését.

## **Nem a végső fogyasztónak történő értékesítésre szánt aromák jelölése (14-15. cikk)**

- Az előírt információkat kell feltüntetni az aroma csomagolásán vagy tárolóeszközén
- „nem kiskereskedelmi forgalmazásra” felirat feltüntetése esetén a termék jelölésen a meghatározott információkat kell feltüntetni (bizonyos információkat elég csak a dokumentációban feltüntetni)
- Az előírt információkat a csomagoláson magyar nyelven, közérthető módon kell feltüntetni (19/2004. rendelet 8/A. § (3))

**Az előállító  
üzemekben  
található aromák  
csomagolásán csak  
idegen nyelvű  
felirat nem  
fogadható el.**



# „természetes” kifejezés használata (16. cikk) 1.



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

Az aroma megnevezésében (illetve az összetevő listában) csak akkor tüntethető fel a „természetes” kifejezés, ha az aroma-összetevő **csak természetes aromakészítményekből és/vagy természetes aromaanyagokból áll.**

## „TERMÉSZETES AROMAANYAG(OK)”

csak olyan aromák esetében használható, amelyekben az aroma-összetevő kizárólag természetes aromaanyagokat tartalmaz. (A természetben jelenlévő és a természetben kimutatott anyagoknak felelnek meg.) pl. limonén

## „TERMÉSZETES X AROMA” 95/5 szabály

### „X” lehet: élelmiszer, élelmiszerkategória, alapanyag

- A „természetes” kifejezés csak akkor tüntethető fel élelmiszerre, élelmiszerkategóriára, illetve növényi vagy állati eredetű aromaforrásra, ha az **aroma-összetevő legalább 95 %-a tömegszázalékban az említett alapanyagból származik.**
- A fennmaradó legfeljebb 5 %-ot standardizálásra illetve valamilyen jelleg kölcsönzésére lehet használni (pl. csípősebb, zöldebb stb. legyen)



# „természetes” kifejezés használata (16. cikk) 2.



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

## „TERMÉSZETES X AROMA EGYÉB TERMÉSZETES AROMÁKKAL”

Ha az aroma-összetevő részben az említett alapanyagból származik, és annak íze könnyen felismerhető.

## „TERMÉSZETES AROMA”

ha az aroma-összetevő eltérő alapanyagokból származik, és az alapanyagokra való hivatkozás nem tükrözné zamatukat és/vagy ízüket.

Például:

- természetes eper aroma
- Természetes fahéj és alma aroma
- Természetes citrus aroma ( természetes citrom és narancs aroma kerül az ételkészítésbe)
- Természetes fűszer aroma ( különböző fűszerekből származó természetes aromák)
- természetes aroma (kakaó kivonat, amelyhez más természetes aromákat is hozzáadtak, hogy banán ízt kölcsönözzön neki)

# Aromák jelölése élelmiszer összetevőkben



A fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló 1169/2011/EU rendelet VII. melléklet D. része:

Az aromákat az alábbi kifejezésekkel kell jelölni az összetevők felsorolásában:

- az „aroma/aromák” szóval vagy
- az aroma pontosabb megjelölésével vagy leírásával

Pl: eperaroma, vanília-kivonat

- az aroma leírásában a „természetes” kifejezést lehet használni a feltételek megfelelően

Pl. természetes aroma, (természetazonos kategória már nincs!)



## az élelmiszerekben, illetve azok felületén felhasznált vagy felhasználásra szánt füstaromákról



A rendeletet alkalmazni kell a következőkre:

1. az élelmiszerekben vagy azok felületén felhasznált vagy felhasználásra szánt **füstaromák**;
2. a füstaromák előállítására használt **elsődleges anyagok**;
3. a füstaromák **előállításának feltételei**;
4. a **füstaromát tartalmazó élelmiszerek** esetében

A füstaromák élelmiszerekben vagy azok felületén történő felhasználása csak akkor engedélyezhető, ha kellően bizonyított, hogy **nem jelent veszélyt az emberi egészségre és nem vezeti félre a fogyasztókat. Valamennyi engedélyezés egyedi felhasználási feltételekhez köthető.**

**Nem hozható forgalomba** füstaroma vagy olyan élelmiszer, amelyben vagy amelynek felületén füstaroma található, ha

- ez a füstaroma **nem engedélyezett elsődleges termék, illetve nem annak származéka**, és
- ha **nem tartják be** az e rendelettel összhangban kiadott engedélyben megállapított **felhasználási feltételeket**.

# 2065/2003/EK rendelet Az engedélyezett elsődleges termékek közösségi jegyzéke (6. cikk)



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

Az élelmiszerekben, illetve azok felületén eredeti állapotukban és/vagy származékos füstaromák előállítására való felhasználásra szánt engedélyezett elsődleges termékek jegyzéke (kizárja az összes többi hasonló terméket).

→ A lista a 1321/2013/EU végrehajtási rendeletben található

A jegyzék megadja az adott termék:

- egyedi kódját,
- a termék nevét,
- az engedély birtokosának nevét és címét,
- a termék egyértelmű leírását és jellemzését,
- annak meghatározott élelmiszerekben, élelmiszer-csoportokban, illetve azok felületén történő felhasználásának feltételeit, valamint
- a termék engedélyezésének az időpontját.

Nem zárt lista, újabb elsődleges termékek adhatók a jegyzékhez.



# 2065/2003/EK rendelet

## Nyomonkövethetőség (13. cikk)



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

Valamely engedélyezett elsődleges termék vagy termékből előállított származékos füstaroma forgalmazásának első szakaszában **az élelmiszeripari vállalkozó biztosítja az alábbi adatok eljuttatását a terméket átvevő élelmiszeripari vállalkozóhoz:**

- az engedélyezett termék kódja
  - az engedélyezett termék felhasználásának feltételei;
  - származékos füstaroma esetén annak az elsődleges termékkel való mennyiségi viszonya; ezt egyértelmű és könnyen érthető módon kell kifejezni annak érdekében, hogy az átvevő élelmiszeripari vállalkozó a jegyzékben megállapított felhasználási feltételeknek megfelelően tudja felhasználni a származékos füstaromát.
- 
- A termékek **forgalomba hozatalának minden további szakaszában** az élelmiszeripari vállalkozók biztosítják, hogy **a kapott információt továbbítják a terméket átvevő élelmiszeripari vállalkozókhoz.**
  - Az élelmiszeripari vállalkozóknak **rendelkezniük kell olyan rendszerekkel és eljárásokkal**, amelyek lehetővé teszik azon személy azonosítását, akitől átvették vagy akinek átadták a termékeket.

# Összetevők közötti jelölés 1.

A fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló 1169/2011/EU rendelet VII. melléklet D. része:

- füstös ízt kölcsönöz az élelmiszernek
- Megfelel a vonatkozó rendeletekben foglalt követelményeknek

➤Füstaroma/füstaromák

➤„élelmiszer(ek)ből, vagy élelmiszer-kategóriákból vagy -alapanyagból előállított füstaroma /füstaromák”, pl.: bükkfa füstaroma



# Összetevők közötti jelölés 2.



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

Húskészítményekről és Tejtermékeknél szóló MÉ:

- „füstölt” - keményfa közvetlen elégetésével vagy füstaromából annak regenerálásával (füstaroma légtérbe párologtatásával) történő füstölés
- „füst ízű” – füstaroma termékbe juttatása (bekeverés, injektálás stb.)



EU Útmutató a füstölés jelöléséről



Húskészítményekről és Tejtermékeknél szóló MÉ TERVEZETT változtatása :

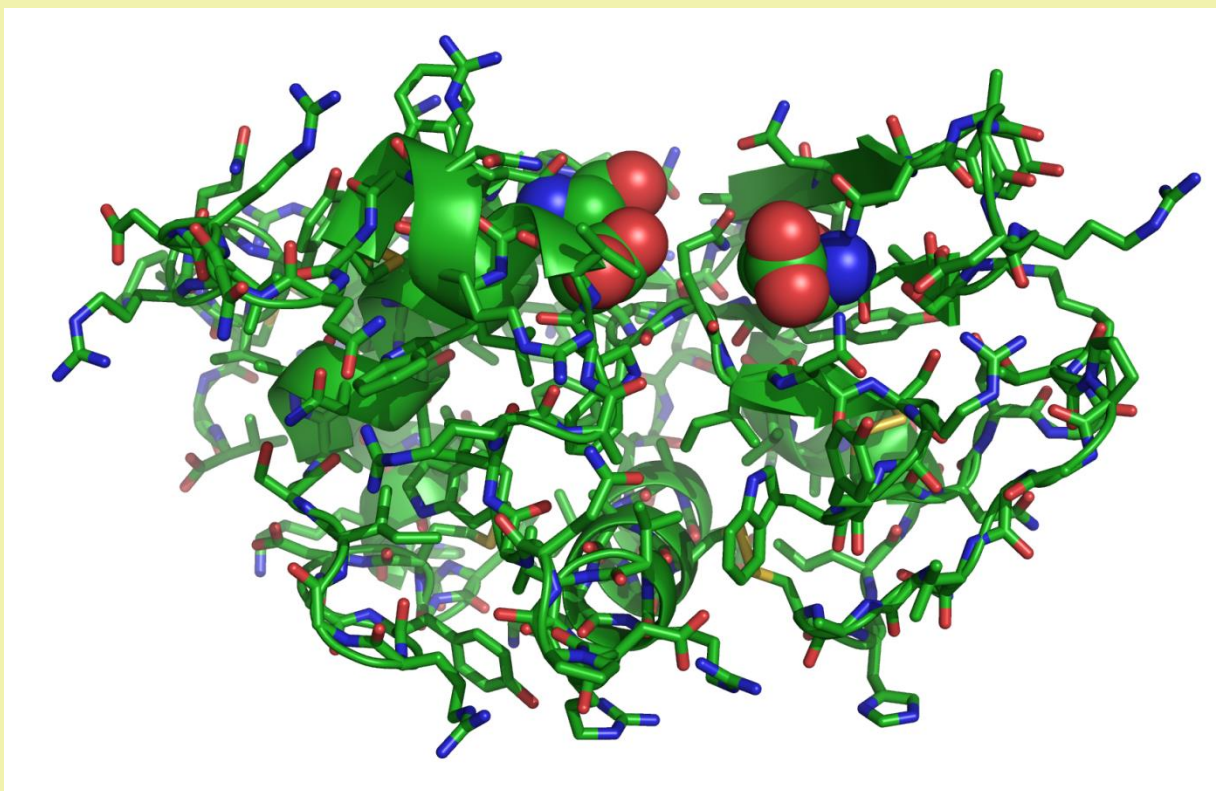
- „füstölt” - keményfa közvetlen elégetésével
- „folyékony füsttel füstölt” – a füstölés regenerált engedélyezett füstaroma felhasználásával kamrában
- „füst ízű” – füstaroma termékbe juttatása (bekeverés, injektálás stb.)





**n é b i h**  
Termőföldtől az asztalig

# Az enzimekről...



# Az élelmiszerenzimekről szóló 1332/2008/EK rendelet hatálya (2. cikk)



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

## Alkalmazni kell a rendeletet:

☐ az élelmiszerenzimekre (beleértve az élelmiszerenzim-készítményeket is valamint a technológiai segédanyagként felhasznált enzimekre vonatkozó szabályokat is megállapít)

## Nem kell alkalmazni a rendeletet:

- ❖ a 1333/2008/EK rendelet hatálya alá tartozó **élelmiszer-adalékanyagok**
- ❖ **technológiai segédanyagok**
- ❖ **mikroorganizmusok által termelt, hagyományosan az élelmiszergyártásban felhasznált olyan kultúrákra, amelyek enzimeket hozhatnak létre, de amelyeket nem kimondottan azok előállítására használnak fel.**
- ❖ **emberi fogyasztásra szántak** (pl. a táplálkozási célú vagy emésztést segítő enzimek, laktáz enzim: étrend-kiegészítő)

# 1332/2008/EK rendelet fogalmak (3. cikk)



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

## ÉLELMISZERENZIM

növényekből, állatokból, mikroorganizmusokból vagy azok termékeiből nyert **termék** (beleértve a mikroorganizmusokat használó erjedési folyamattal nyert terméket is)

- amely egy meghatározott **biokémiai reakció katalizálására képes,**
- amely **egy vagy több enzimet tartalmaz**
- amelyet az élelmiszerek gyártásának, feldolgozásának, elkészítésének, kezelésének, csomagolásának, szállításának vagy tárolásának bármely szakasza során **technológiai célból adnak az élelmiszerekhez**

Csak a közösségi listán szereplő élelmiszerenzimeket lehet élelmiszerenzimként piaci forgalomba hozni és élelmiszerekben felhasználni.

**MÉG NEM KÉSZÜLT EL!**

A közösségi lista megjelenéséig az élelmiszerenzimek és az élelmiszerenzimekkel előállított élelmiszerek forgalomba hozatalára és felhasználására vonatkozó hatályos nemzeti rendelkezéseket kell alkalmazni.



# Az élelmiszerenzimekről szóló 1332/2008/EK közösségi lista (II. fejezet)



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

Néhány élelmiszerenzim használata jogszabály által meghatározott élelmiszerekhez már megengedett, pl.:

- gyümölcslevek gyártásánál (pl. MÉ 1-3-2001/112. előírása engedélyezett anyagok: pektinázok, proteinázok, amilázok )
- Tejfehérjék, tejtermékek gyártásánál (pl.: oltóenzim és alvasztó, laktózbontó enzim)
- borászati eljárásoknál (pl. ureáz, béta-glükanáz)
- Adalékanyagokról szóló rendelet is tartalmaz enzimeket (1103 Invertáz és E 1105 Lizozim)



**Át kell vezetni őket a közösségi listára.**

Élelmiszerlánc Hivatal



# Enzimek jelölése



**Általános jelölési szabályok ilyenkor is vonatkoznak**, pl.:

- ☐ jól látható, könnyen olvasható és letörölhetetlen címkézés
- ☐ az információt a vásárló számára **könnyen érthető nyelven** kell feltüntetni, de ez nem zárja ki a címkén szereplő információk több nyelven történő feltüntetését.

## **Nem a végső fogyasztónak történő értékesítésre szánt enzimek jelölése (11. cikk)**

- Az előírt információkat kell feltüntetni az enzim csomagolásán vagy tárolóeszközén
- „nem kiskereskedelmi forgalmazásra” felirat feltüntetése esetén a termék jelölésen a meghatározott információkat kell feltüntetni (bizonyos információkat elég csak a dokumentációban feltüntetni)
- Az előírt információkat a csomagoláson magyar nyelven, közérthető módon kell feltüntetni (19/2004. rendelet 8/A. § (1))

**Az előállító  
üzemekben  
található enzimek  
csomagolásán csak  
idegen nyelvű  
felirat nem  
fogadható el.**



# Enzimek jelölése élelmiszer összetevőkben 1.

A fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos  
tájékoztatásáról szóló 1169/2011/EU rendelet

Az élelmiszerenzimekre továbbra is vonatkozik a 1169/2011/EU rendeletben  
foglaltak.

„összetevő”: minden anyag vagy termék, **beleértve az aromákat, az élelmiszer-  
adalékanyagokat és élelmiszerenzimeket is**, vagy összetett összetevő bármely  
összetevőjét is, amelyet élelmiszer előállításánál vagy elkészítésénél használnak  
fel, és a késztermékben még jelen van, akár módosult formában is

Az élelmiszerenzimeket az adott csoport nevével és  
saját nevükkel kell megjelölni. Ha egy összetevő  
egynél több csoportba tartozik, a szóban forgó  
élelmiszer esetében a fő funkciónak megfelelő  
csoportot kell feltüntetni.

Pl. Péksütemény összetevők: nedvesítőszer (invertáz  
enzim)



# Enzimek jelölése élelmiszer összetevőkben 2.



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

**Nem kötelező feltüntetni az összetevők felsorolásában az olyan élelmiszerenzimeket:**

- amelyek jelenléte az adott élelmiszerben kizárólag annak a ténynek tulajdonítható, hogy azokat az élelmiszer egy vagy több összetevője tartalmazta, de **technológiai funkcióval a késztermékben már nem rendelkeznek**; vagy
- amelyeket **technológiai segédanyagként használnak**.

Példák:

Amikor jelölni kell (élelmiszer összetevő):

➤ Invertáz enzim jelölése sütőipari termékekben (indoklás: az enzim kis dózisban az értékesítésre kerülő élelmiszerben aktívan jelen lesz)

Amikor nem kell jelölni ( technológiai segédanyag):

➤ Pektináz gyümölcsleiben (indoklás: az értékesítésre kerülő élelmiszerben már nincs jelen az előállítás során denaturálódott és eltávolították)



# Enzimek jelölése élelmiszer összetevőkben 3.



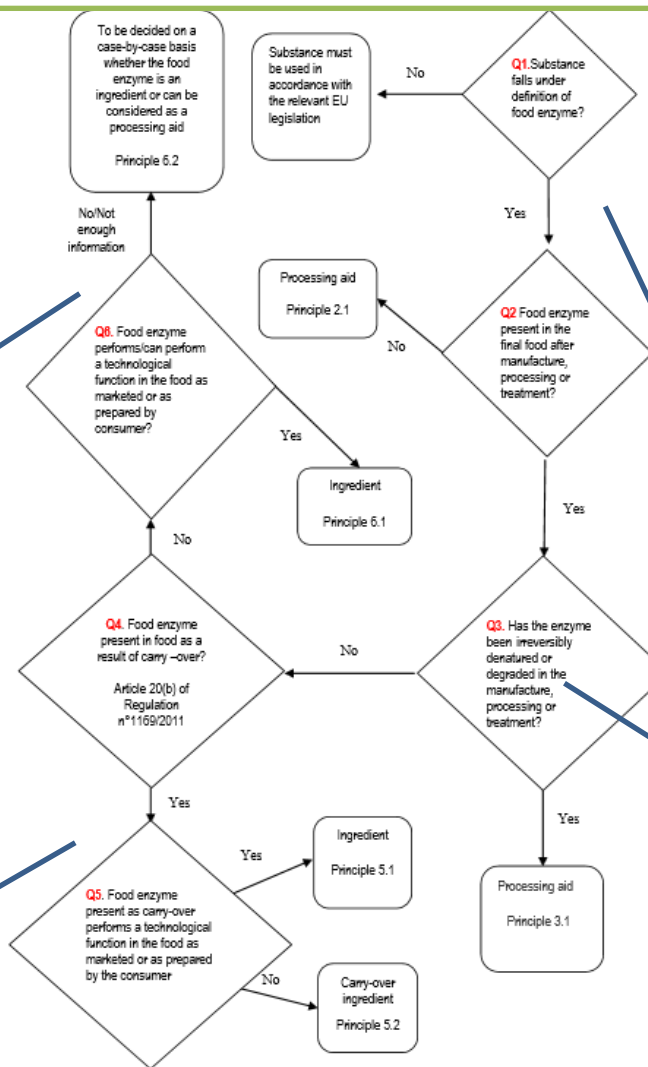
**n é b i h**  
Termőföldtől az asztalig

Útmutató segít  
annak eldöntésében,  
hogy az enzim  
összetevő vagy  
technológiai  
segédanyag

Az enzim jelen van  
végső termékből

Az enzim carry  
overként van jelen a  
termékben

## Döntési fa az Útmutatóban



Az enzim  
eltávolításra  
került a végső  
termékből

Az enzim  
visszafordíthatanul  
roncsolódott

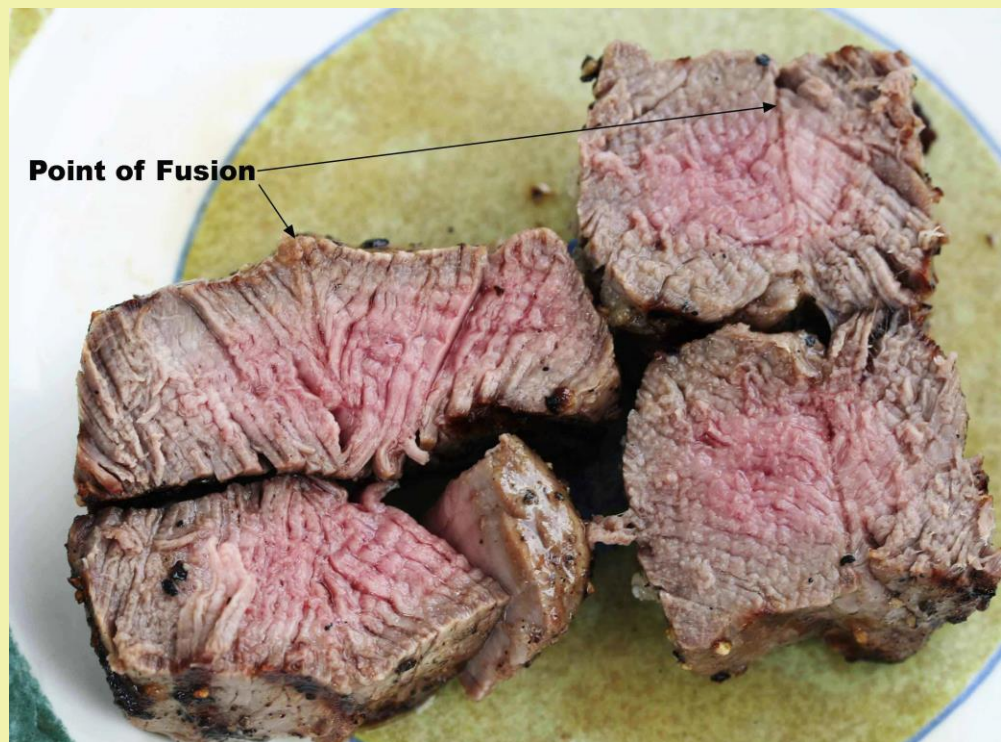
# Enzimek jelölése élelmiszer összetevőkben 4.



n é b i h  
Termőföldtől az asztalig

1169/2001/EU rendelet VI. melléklet  
A. rész 7.:

Azon húskészítmények, előkészített húsok és halászati termékek esetében, amelyek azt a látszatot keltik, hogy egy darab húsból vagy halból állnak, de valójában több darabból egyéb összetevőket – köztük élelmiszer-adalékanyagokat, **élelmiszer-ipari enzimeket** vagy egyéb anyagokat felhasználva formázták őket egy darabbá, a jelölésen az alábbiakat kell feltüntetni: **„darabokból újraformázott hús”** és **„darabokból újraformázott hal”**;





**n é b i h**  
Termőföldtől az asztalig



**Köszönöm a  
kitartást és a  
figyelmet!**