

1995. évi XC. törvény

az élelmiszerekről¹

a végrehajtásáról szóló 1/1996. (I. 9.) FM-NM-IKM együttes rendelettel egységes szerkezetben

[A **vastag** betűs szedés az 1995. évi XC. törvény (**Ét.**), a normál betűs szedés a végrehajtásáról szóló 1/1996. (I. 9.) FM–NM–IKM együttes rendelet (*Vhr.*) szövege.]

E törvény célja, hogy meghatározza a közfogyasztásra szánt nyers, félkész vagy feldolgozott élelmiszerek előállításának, forgalomba hozatalának feltételeit oly módon, hogy biztosítsa a fogyasztók egészségének, érdekeinek, valamint a piaci verseny tisztaságának védelmét, és segítse e termékek országok közötti szabad áramlását.

Az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény 27. §-ának (5) bekezdésében kapott felhatalmazás alapján — az érdekelt miniszterekkel egyetértésben — a következőket rendeljük el.

Általános rendelkezések

Ét.1. § (1) A törvény hatálya a Magyar Köztársaság területén közfogyasztásra szánt, illetőleg forgalomba hozott élelmiszerek, élelmiszer- és dohány- adalékanyagok (a továbbiakban együtt: adalékanyag) és dohánytermékek (a továbbiakban együtt: élelmiszerek)

a) előállítására és forgalmazására;

b) előállításával és forgalmazásával foglalkozó természetes és jogi személyekre, továbbá jogi személyiséggel nem rendelkező gazdasági társaságokra terjed ki.

(2) A törvény hatálya nem terjed ki az élelmiszereknek magánháztartásban, saját fogyasztásra történő előállítására.

(3) E törvény rendelkezéseit a bor, a sör, a szesz, a szeszes ital, a fűszerpaprika, a kávé, dohánytermékek, valamint a palackozott ivóvíz és ásványvíz előállítása és forgalmazása vonatkozásában a külön jogszabályokban foglalt eltérésekkel kell alkalmazni.

Értelmező rendelkezések

Ét.2. § A törvény alkalmazásában

1. élelmiszer: minden olyan növényi, állati — beleértve a mikroorganizmusokat is — vagy ásványi eredetű anyag, amely változatlan, előkészített vagy feldolgozott állapotban emberi fogyasztásra alkalmas. Nem minősül élelmiszernek a gyógyszer,

¹ A törvényt az az Országgyűlés az 1995. október 24-i ülésnapján fogadta el. Kihirdetés napja: 1995. november 4.

gyógyszernek nem minősülő gyógyhatású anyag és készítmény, gyógytápszer, az anyatejet pótló tápszer, a gyógyvíz, továbbá a nem csomagolt ivóvíz és ásványvíz;

2. *élelmiszer adalékanyag*: minden olyan természetes vagy mesterséges anyag — tekintet nélkül arra, hogy van-e tápértéke vagy sem —, amelyet élelmiszerként önmagában általában nem fogyasztanak, alapanyagként nem használnak, hanem az élelmiszerhez az előkészítés, a kezelés, a feldolgozás, a csomagolás, a szállítás vagy a tárolás folyamán adnak hozzá abból a célból, hogy a termék érzékszervi, kémiai, fizikai és mikrobiológiai tulajdonságait kedvezően befolyásolja. Hozzáadása azt eredményezi vagy eredményezheti, hogy önmaga vagy származéka az élelmiszer összetevőjévé válik;

3. *dohánytermék*: a nyers dohányból vagy nyers dohány felhasználásával készített, dohányzásra, rágásra vagy tüsszentésre szolgáló termék. Dohányterméknek kell tekinteni a cigarettapapírt, a dohányfóliát és más, dohánytermékkel szorosan összekapcsolt anyagot, kivéve a füstszűrőt és a szopókát;

4. *dohány adalékanyag*: minden a dohánytól eltérő anyag, amelyet a dohánytermékekhez az előkészítés, a kezelés, a feldolgozás és a csomagolás folyamán adnak hozzá abból a célból, hogy a termék érzékszervi, kémiai, fizikai és mikrobiológiai tulajdonságait kedvezően befolyásolja;

5. *technológiai segédanyag*: a berendezések és eszközök anyagának kivételével minden olyan élelmiszerként önmagában nem fogyasztott anyag, amelyet valamely nyersanyag, élelmiszer vagy annak alkotó része gyártása vagy feldolgozása folyamán az adott technológiai cél elérésére alkalmaznak, és elkerülhetetlenül maradékok jelenlétét, vagy származékok keletkezését eredményezi a késztermékben;

6. *élelmiszer-előállítás*: a közfogyasztásra vagy ilyen célú továbbfeldolgozásra történő élelmiszer tisztítási, osztályozási, előkészítési, feldolgozási, csomagolási, tárolási műveletek összessége, vagy ezek részműveletei;

7. *élelmiszer-előállító*: aki élelmiszer-előállítási tevékenységet folytat;

8. *élelmiszer-előállító hely*: az a létesítmény, amelyben élelmiszer-előállító tevékenységet folytatnak;

9. *élelmiszer-csomagolás*: az a tevékenység, amelynek során az élelmiszert a fogyasztó távollétében meghatározott mennyiségben úgy helyezik csomagolóanyagba, hogy annak felnyitása vagy megsértése nélkül a tartalom nem változtatható meg;

10. *élelmiszer-csomagoló anyag*: az élelmiszerral érintkező, rendszerint fogyasztásra alkalmatlan anyag, amely védi az élelmiszert a szennyeződéstől, a tápérték- és minőségcsökkentő hatásoktól;

11. *élelmiszer-forgalmazás*: az élelmiszernek a viszonteladókhoz vagy az élelmiszer-fogyasztókhoz való eljuttatását szolgáló szállítási, tárolási, előcsomagolási, kiszolgálási, értékesítési műveletek összessége vagy ezek részműveletei, függetlenül attól, hogy a vendéglátás, közétkeztetés vagy kereskedelmi tevékenység keretében történik-e;

12. *élelmiszer-forgalmazó*: aki élelmiszer-forgalmazási tevékenységet folytat;

13. *feldolgozott élelmiszer*: minden olyan élelmiszer, amelyet az élelmiszer nyersanyag eredeti állapotát lényegesen megváltoztató élelmiszer-előállítási műveletekkel hoztak fogyasztásra kész állapotba;

14. *nyers élelmiszer*: minden olyan élelmiszer, amely eredeti állapotának lényeges megváltoztatása nélkül alkalmas fogyasztásra;

15. *élelmiszer nyersanyag*: élelmiszer előállítására alkalmas növényi, állati — beleértve a mikroorganizmusokat is — vagy ásványi eredetű termék, illetve termék, valamint az ivóvíz és az ásványvíz;

16. ²*új élelmiszer*: a belföldön még közfogyasztásra nem került olyan feldolgozott élelmiszer, nyers élelmiszer, illetve élelmiszer-nyersanyag,

a) amelynek előállítása során alkalmazott, korábban nem használt, az élelmiszer összetételében jelentős változásokat okozó eljárás hatással van az élelmiszer táplálkozási értékére, emészthetőségére vagy az élelmiszerben lévő nemkívánatos anyagok szintjére,

b) amely géntechnológiával módosított szervezetet tartalmaz, vagy abból áll,

c) amelyet géntechnológiával módosított szervezetből állítottak elő, de ilyen szervezetet nem tartalmaz,

d) amely valamely összetevőjének elsődleges molekuláris szerkezete új, vagy azt szándékosan megváltoztatták,

e) amely mikroorganizmusokból, penészgombákból vagy algákból áll, illetve azokból izolált,

f) amely nem hagyományos módszerekkel termesztett növényekből áll, vagy amelyet nem hagyományos módszerekkel termesztett növényekből izoláltak, és nincs biztonságos alkalmazási előtörténete, valamint, amely nem hagyományos módszerekkel tenyésztett állatokból izolált állati eredetű nyersanyagból áll, és nincs biztonságos alkalmazási előtörténete;

17. *különleges táplálkozási igényeket kielégítő élelmiszer*: olyan élelmiszer, amely speciális összetétele, illetőleg különleges gyártási eljárása miatt különbözik az általános fogyasztásra használt élelmiszerektől, ezáltal olyan személyek igényeit elégíti ki, akik emésztésük, anyagcseréjük, fiziológiai állapotuk és életkoruk miatt az általánostól eltérő élelmiszert igényelnek;

18. ³

19. *közfogyasztás*: a nem saját célra előállított élelmiszernek a lakosság által történő közvetlen fogyasztása, vagy ilyen célra élelmiszer-előállító által történő továbbfelhasználása;

20. *élelmiszer-fogyasztó*: az élelmiszer végső felhasználója;

21. *élelmiszer-minőség*: az élelmiszer azon tulajdonságainak összessége, melyek alkalmassá teszik a rá vonatkozó előírásokban rögzített és a fogyasztók által elvárt igények kielégítésére;

22. *élelmiszer-higiéncia*: az élelmiszer előállításának, forgalomba hozatalának az emberi fogyaszthatóságra való alkalmassággal összefüggő követelményrendszere, az élelmiszer útján terjedő fertőzés és egyéb ártalom megelőzése és elhárítása;

23. *minőségmegőrzési időtartam*: az az időtartam, amely alatt az előírt, illetve átlagos körülmények között előállított, tárolt, szállított élelmiszer fizikai, kémiai,

² Az Ét. 2. § 16. pontja az 1998: XXVII. törvény 33. §-ának (3) bekezdésének a) pontjával megállapított szöveg. Hatályos 1999. január 1. napjától.

³ Az Ét. 2. §-ának 18. pontját hatályon kívül helyezte a 2001: LIV. törvény 5. § (1) bekezdése.

mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőinek meg kell felelniük az előírtaknak, illetve gyártmánylapjában rögzítetteknek;

24. gyártmánylap: az élelmiszer előállításának módját, összetételét, minőségi jellemzőit és jelölését tartalmazó leírás.

I. Fejezet

Az élelmiszerek előállításának általános feltételei

Ét.3. § (1) Élelmiszer-előállító hely kizárólag ott létesíthető, ahol a dolgozók, a termékek, valamint a környezet védelméről gondoskodnak, továbbá ahol a helyiség és az alkalmazott gépek, eszközök, berendezések működésével kapcsolatos építészeti, műszaki, technológiai, környezetvédelmi, közegészségügyi, állategészségügyi és élelmiszerhigiéniai feltételek biztosítottak.

(2)⁴

(3) Élelmiszert előállítani kizárólag működési engedéllyel rendelkező élelmiszer — előállító helyen szabad. A működési engedélyt — a vendéglátás kivételével — az Állomás az érdekelt szakhatóságok egyetértésével adja ki, illetve a feltételek megszűnte esetén vonja vissza.

(4) A működési engedéllyel rendelkező élelmiszer-előállító helyen előállított valamennyi élelmiszert közfogyasztásra szántnak kell tekinteni.

Vhr. 1. §⁵E rendelet alkalmazásában

1. *élelmiszer-biztonság*: annak biztosítása a termelés, az előállítás és a forgalmazás teljes folyamatában, hogy az élelmiszer nem veszélyezteti a fogyasztó egészségét, ha azt a rendeltetési célnak megfelelően készíti el és fogyasztja;

2. *tápanyag-összetételre vonatkozó állítás*: az élelmiszer jelölésének bármely olyan eleme, amely azt állítja, sugallja, vagy arra utal, hogy az élelmiszernek valamilyen, az állítással megjelölt táplálkozási tulajdonsága van, például energia-, fehérje-, zsír-, szénhidrát-, vitamin-, ásványianyag-tartalma vonatkozásában.

*Vhr. 1/A. §⁶*Feldolgozott élelmiszert előállító új élelmiszer-előállító hely létesítése esetén – a vendéglátás és közétkeztetés kivételével – vagy a meglévő élelmiszer-előállító hely olyan mértékű átalakítása esetén, amely az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény (a továbbiakban: ÉT) 3. §-ának (1) bekezdésében előírt feltételek lényeges megváltozásával jár, az építésügyi engedélyezési eljárás során az illetékes megyei

⁴ Az Ét. 3. §-ának (2) bekezdését a 2001: LIV. törvény 5. § (1) bekezdése hatályon kívül helyezte.

⁵ A Vhr. 1. §-a a 43/2002. (V. 14.) FVM–EüM–GM e. r. 1. §-ával megállapított szöveg, rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

⁶ A Vhr. 1/A. §-át a 43/2002. (V. 14.) FVM–EüM–GM e. r. 2. §-a iktatta a szövegbe, rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

(fővárosi) állategészségügyi és élelmiszer-ellenőrző állomás (a továbbiakban: Állomás), az Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat (a továbbiakban: Szolgálat) illetékes intézete, valamint a környezetvédelmi felügyelőség, illetve nemzeti park igazgatóság szakhatósági hozzájárulását a rendelet 1. számú melléklete szerinti adatok alapján adja meg.

Vhr.2. § (1) ⁷Az Állomás a feldolgozott élelmiszert előállító élelmiszer-előállító hely működési engedélyét – a vendéglátás és közétkeztetés kivételével – a Szolgálat illetékes intézete, valamint a környezetvédelmi felügyelőség, illetve nemzeti park igazgatóság szakhatósági hozzájárulásával adja meg.

(2) A működési engedélyt az (1) bekezdésben előírt módon az Ét. 3. §-ának (1) bekezdésében előírt feltételek lényeges megváltozásával járó átalakítás esetén is meg kell kérni. ⁸

(3) A működési engedély iránti kérelmet az előállítás megkezdése előtt legalább 30 nappal az Állomáshoz kell benyújtani. A kérelemhez mellékelni kell:

a) ⁹az előállítani kívánt élelmiszerek körének meghatározását, egyben annak kijelentését, hogy az élelmiszerek gyártmánylapjai a rendelet 2. számú melléklete szerint elkészültek, és azok az előállítás helyén a hatósági ellenőrzés számára hozzáférhetőek,

b) szakképesítéshez kötött élelmiszer-előállító tevékenység esetén az előírt képesítéssel rendelkező felelős vezető nevét, címét, végzettségét, illetve a működési engedélyt kérő nyilatkozatát az előírt szakképesítéssel rendelkező felelős vezető alkalmazásáról,

c) az élelmiszer-előállításához felhasználni kívánt ivóvíznek az Országos Tisztifőorvos által kijelölt laboratóriumban történt vizsgálatának eredményét.

d) ¹⁰az előállítónak (üzemeltetőnek) a működtetéshez való jogosultságát hitelt érdemlően bizonyító dokumentum másolatát (pl. cégbírószági bejegyzés, vállalkozói igazolvány stb.).

(4) ¹¹Az Állomás a működési engedély kiadásáról, illetve visszavonásáról, valamint az e körben hozott minden intézkedéséről köteles értesíteni a 2. § (1) bekezdése szerinti szakhatóságokat, az illetékes fogyasztóvédelmi felügyelőséget, valamint a Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőséget.

⁷ A Vhr. 2. § (1) bekezdése a 43/2002. (V. 14.) FVM–EüM–GM e. r. 3. § (1) bekezdésével megállapított szöveg, rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

⁸ Az Ét. hatálybalépését megelőzően mezőgazdasági kistermelőknek minősülő feldolgozott élelmiszert előállítók a Vhr. 2. §-ában foglalt működési engedélyt a 35/1996. (XI. 30.) FN–NM–IKIM rendelet 12. §-ának (3) bekezdése értelmében legkésőbb 1998. december 31-ig kötelesek beszerezni.

⁹ A Vhr. 2. § (3) bekezdés a) pontja a 43/2002. (V. 14.) FVM–EüM–GM e. r. 3. § (2) bekezdésével megállapított szöveg, rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

¹⁰ A Vhr. 2. §-a (3) bekezdésének d) pontját a 45/1999. (IV. 30.) FVM-EüM-GM együttes rendelet 2. §-ának (2) bekezdése iktatta a szövegbe.

¹¹ A Vhr. 2. § (4) bekezdése a 43/2002. (V. 14.) FVM–EüM–GM e. r. 3. § (3) bekezdésével megállapított szöveg, rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

Vhr.2/A. §¹²(1) A mezőgazdasági őstermelői igazolvánnyal rendelkező személy (a továbbiakban: őstermelő)

a) a saját gazdaságában előállított mezőgazdasági termékből származó nem hőkezelt, savanyított terméket,

b) mézet (lépes mézet), saját tenyésztésű, nevelésű állattól származó tejet, tejtermékek közül tejfölt és túrót, tojást, valamint darabolás nélkül vágott és belezett baromfit, továbbá sertéshúsból előállított füstölt húst, étkezési szalonnát, olvasztott étkezési zsírt vásáron és piacon árusíthat.

(2) Az őstermelőnek a működési engedély, illetőleg a gyártmánylap helyett őstermelői igazolvánnyal kell rendelkeznie az árusításhoz.

(3) Az őstermelő az igazolványt a vásáron vagy a piacon köteles magánál tartani, és azt az ellenőrző hatóság képviselőjének kérésére bemutatni.

(4) A (3) bekezdésben foglaltak megszegése esetén az ellenőrző hatóság megtiltja a vásári vagy piaci árusítást és ezzel egyidejűleg szabálysértési eljárást kezdeményezhet, vagy helyszíni bírságot szabhat ki.

(5) Az őstermelőnek be kell tartania a vonatkozó élelmiszer-higiéniai, közegészségügyi (élelmezés-egészségügyi és környezet-egészségügyi) és állategészségügyi szabályokat, amelyet az illetékes hatóságok a helyszínen ellenőrizhetnek.

Vhr.3. §¹³Az 1/A. §-ban, illetve a 2. § (1) bekezdésében felsorolt eljárásokban a hatóságok, amennyiben ez a kérelem elbírálásához, illetve a szakhatósági hozzájárulás megadásához szükséges, helyszíni szemlét tartanak.

Vhr.4. §¹⁴

Ét.4. § (1) Élelmiszer előállításához nyersanyagként csak olyan növényi, állati — beleértve a mikroorganizmusokat is —, ásványi eredetű anyagot, illetőleg ivóvizet és ásványvizet lehet felhasználni, amely az emberi egészségre nem káros, és az előírtaknak megfelelő minőségű élelmiszer előállítására alkalmas.

(2) Élelmiszer előállítása során csak a népjóléti miniszter¹⁵ által engedélyezett adalékanyagot, technológiai segédanyagot, élelmiszer-csomagoló anyagot, illetve mosó- és fertőtlenítőszerket lehet felhasználni. A felhasználási engedélyt a népjóléti miniszter adja ki

a) az adalékanyagok és technológiai segédanyagok esetében a földművelésügyi miniszterrel egyetértésben,

¹² A Vhr. 2/A. §-át a 77/2000. (X. 6.) FVM–EüM–GM e. r. 1. §-a iktatta a szövegbe.

¹³ A Vhr. 3. §-a a 43/2002. (V. 14.) FVM–EüM–GM e. r. 4. §-ával megállapított szöveg, rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

¹⁴ A Vhr. 4. §-át a 43/2002. (V. 14.) FVM–EüM–GM e. r. 24. § (1) bekezdése hatályon kívül helyezte, rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

¹⁵ Lásd az 1998:XXXVI. tv. 2. §-a (1) bekezdésének b) pontját.

b) az élelmiszer-csomagoló anyagok, a mosó- és fertőtlenítőszeres esetében a környezetvédelmi és területfejlesztési miniszterrel egyetértésben.

(3) Élelmiszer előállítása, szállítása során olyan műszaki, technológiai, közegészségügyi és élelmiszer-higiéniai feltételeket kell alkalmazni, amelyek biztosítják, hogy az élelmiszer megfeleljen a közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai és minőségi követelményeknek.

Vhr.5. § (1) Élelmiszer adalékanyag használata akkor engedélyezhető, ha

a) toxikológiai szempontból megvizsgált, és a felhasználás körülményei között a javasolt felhasználási szinten a rendelkezésre álló tudományos eredmények alapján ártalmatlan, a fogyasztók egészségét nem veszélyezteti,

b) nem szolgál a hibás alapanyag a rossz higiénés körülmények, a nem megfelelő technológia alkalmazásának elfedésére vagy az élelmiszer tulajdonságainak, jellegének megváltoztatásával a fogyasztó félrevezetésére,

c) alkalmazásának szükségessége technológiailag igazolható és a kívánt cél más, gazdaságosan és technikailag megvalósítható módszerrel nem érhető el.

(2) Az élelmiszer adalékanyag alkalmazása akkor indokolt, ha az a felsoroltak közül legalább egy célt szolgál:

- védi az élelmiszer tápértékét,
- különleges étrendhez szükséges alkotórészt tartalmaz,
- segíti az élelmiszer minőségének és stabilitásának megtartását,
- javítja az élelmiszer érzékszervi tulajdonságait,
- segíti az élelmiszer előállítását, csomagolását és tárolását.

Vhr.6. § (1) A felhasználásra engedélyezett adalékanyagokat, azok pontos felhasználási területeit és megengedett felhasználási koncentrációit, valamint tisztasági követelményeiket a Magyar Élelmiszerkönyv (a továbbiakban: MÉ) vonatkozó előírásai tartalmazzák.

(2) ¹⁶A MÉ vonatkozó előírásaiban nem engedélyezett adalékanyag (beleértve az aromákat is) gyártását és felhasználását a felhasználó, a forgalmazó vagy az előállító kérelmére a Fodor József Országos Közegészségügyi Központ Országos Élelmezés és Táplálkozástudományi Intézete (a továbbiakban: OÉTI) engedélyezi.

(3) Az engedélyt a rendelet 3. számú melléklete szerint kell kérni.

(4) Az adalékanyag felhasználási engedélyeket a Népjóléti Közlönyben és a Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Értesítőben közzé kell tenni. Az újonnan engedélyezett adalékanyagokkal ki kell egészíteni a MÉ vonatkozó előírását.

(5) Az adalékanyagnak az engedélyben rögzített feltételektől eltérő alkalmazása tilos.

(6) Csak az elfogadott tisztasági követelményeknek megfelelő adalékanyagokat lehet felhasználni.

¹⁶ A Vhr. 6. §-ának (2) bekezdése a 45/1999. (IV. 30.) FVM-EüM-GM együttes rendelet 3. §-ával megállapított szöveg.

Vhr.7. § ¹⁷(1) Élelmiszer-előállító helyen alkalmazott tisztító- és fertőtlenítőszeres esetében a veszélyes anyagokra, készítményekre vonatkozó jogszabályokban előírtak figyelembevétele mellett, élelmiszer-előállító helyen kizárólag olyan tisztító- és fertőtlenítőszer lehet felhasználni, amelynek előírászerű felhasználása sem az előállító helyen dolgozókra, sem a fogyasztókra nem jelent veszélyt, illetve amely hulladékával a környezetet a megengedettnél nagyobb mértékben nem szennyezi.

(2) A felhasználás iránti kérelmet a rendelet 4. számú melléklete szerint az OÉTI-hez kell benyújtani.

(3) A tisztító- és fertőtlenítőszer felhasználását az OÉTI engedélyezi.

(4) A tisztító- és fertőtlenítőszer felhasználási engedélyeket az Egészségügyi Közlönyben és a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Értesítőben évente közzé kell tenni.

Vhr.8. § (1) Az élelmiszer-előállítás során alkalmazott új technológiai segédanyag felhasználását az OÉTI engedélyezi.

(2) A felhasználási engedély iránti kérelmet a rendelet 5. számú melléklete szerinti tartalommal az OÉTI-hez kell benyújtani.

Vhr.9. § ¹⁸Az engedélyezett adalékanyagok, mosó- és fertőtlenítőszeres, technológiai segédanyagok, élelmiszerrel érintkező anyagok, csomagolóanyagok, új élelmiszerek, különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerek, beleértve az étrend kiegészítő, valamint a funkcionális készítményeket (a továbbiakban: különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerek) engedélyét újra kell értékelni, amennyiben azt új tudományos eredmények vagy a megváltozott felhasználási körülmények indokolják. Indokolt esetben az engedélyt vissza kell vonni vagy módosítani kell.

Vhr.10. § ¹⁹Az élelmiszer-előállítás folyamatában az előállítónak olyan minőségbiztosítási, illetve élelmiszer-biztonsági rendszereket kell alkalmazni, amelyek biztosítják az élelmiszerek közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai és minőségi megfelelőségét.

Vhr.10/A. § ²⁰Az egészségügyi miniszter a földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter egyetértésével Élelmiszerbiztonsági Tanácsadó Testületet hoz létre. Az Élelmiszerbiztonsági Tanácsadó Testület tagjait a tudomány, a mezőgazdasági termelők, az élelmiszer-előállítás, az élelmiszer-forgalmazás, az élelmiszer-ellenőrzés és a fogyasztói érdekvédelmi szervezetek, valamint az Egészségügyi Minisztérium, a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium és a Gazdasági Minisztérium

¹⁷ A Vhr. 7. §-a a 45/1999. (IV. 30.) FVM-EüM-GM együttes rendelet 4. §-ával megállapított szöveg.

¹⁸ A Vhr. 9. §-a a 43/2002. (V. 14.) FVM-EüM-GM e. r. 5. §-ával megállapított szöveg, rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

¹⁹ A Vhr. 10. §-a a 43/2002. (V. 14.) FVM-EüM-GM e. r. 6. §-ával megállapított szöveg, rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

²⁰ A Vhr. 10/A. § -át a 16/2000. (IV. 6.) FVM-EüM-GM rendelet 1. §-a iktatta be.

képviselőiből, továbbá az illetékes állami és független szervek szakértőiből az egészségügyi miniszter nevezi ki. A Testület működési szabályzatát az egészségügyi miniszter hagyja jóvá. A Testület az élelmiszerbiztonságot érintő kérdésekben az állami szervek felkérésére tanácsot ad, illetve javaslatokat tesz

Ét.5. § Élelmiszer-előállítással kizárólag olyan személy foglalkozhat, akinek egészségi állapota megfelel a munkakörére megállapított követelményeknek, és aki rendelkezik a szükséges szakképesítéssel, vagy közegészségügyi élelmiszer-higiéniái, minőségügyi és környezetvédelmi alapismeretekkel.

Vhr.11. § (1) Az élelmiszer-előállítás folyamatában az előállítás személyi és tárgyi feltételeinek biztosítása, valamint a közegészségügyi, élelmiszer-higiéniái, minőségbiztosítási és környezetvédelmi szabályok betartása az előállító kötelezettsége.

(2) Az élelmiszer-előállítási folyamat irányítójának — ha az előírtnál magasabb szakirányú képzettséggel nem rendelkezik — a rendelet 6. számú mellékletében előírt képesítéssel kell rendelkeznie.

(3) Az élelmiszer-előállítás folyamatában részt vevő személyeknek — a szakirányú végzettséggel rendelkezők kivételével — a munkába lépést követő 2 hónapon belül közegészségügyi, élelmiszer-higiéniái, minőségbiztosítási és környezetvédelmi minimumvizsgát kell tennie.

(4) A minimumvizsgának a rendelet 7. számú melléklete szerinti lebonyolításáról a Szolgálat és — a vendéglátás, a közétkeztetés és a kereskedelem kivételével — az Állomás gondoskodik.

(5) A (3) bekezdés szerint vizsgára kötelezett személyeket a munkába lépésüket követően a tevékenységük megkezdése előtt a személyi higiéniai alapismeretekre ki kell oktatni. Az oktatásról a munkaadó gondoskodik.

Ét.6. § ²¹(1) A különleges táplálkozási igényeket kielégítő élelmiszer és az új élelmiszer kizárólag engedéllyel állítható elő és hozható forgalomba.

(2) A különleges táplálkozási igényeket kielégítő élelmiszerek előállítását és forgalomba hozatalát a Fodor József Országos Közegészségügyi Központ Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézete (a továbbiakban: OÉTI) engedélyezi.

(3) Az új élelmiszer előállítását és forgalomba hozatalát – az OÉTI egyetértésével – a földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter engedélyezi.

Vhr.12. § (1) A különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszereknek ki kell elégíteniük az általános fogyasztásra előállított élelmiszerekkel szemben támasztott követelményeket is, kivéve, ha valamely előírás ellentétes az elérendő különleges táplálkozási céllal.

(2) ²²A különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerek főbb típusait és az ezekkel szemben támasztott követelményeket a rendelet 8. számú melléklete tartalmazza.

²¹ Az Ét. 6. §-a a 2001: LIV. törvény 1. §-ával megállapított szöveg, e módosító törvény 5. § (2) bekezdése alapján a 2002. január 1-jét követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

(3) ²³A tápanyag-összetételre vonatkozó állításokat a rendelet 9. számú melléklete tartalmazza. A MÉ az egyes élelmiszerek/élelmiszercsoportok vonatkozásában a rendelet 9. számú mellékletétől eltérő termékspecifikus követelményeket is meghatározhat. A 9. számú mellékletben szereplő tápanyag-összetételre vonatkozó állításoktól eltérő állítás nem használható. A 9. számú melléklet szerinti „csökkentett ... tartalmú” állítás mellett használható a „light” szó is. A „diétás” jelzőt kizárólag a 8. számú melléklet I.4. és I.5. pontjában, illetve a 9. számú melléklet 1., 2. c) , 3. a) , 3. c) és 4–8. pontjában felsorolt élelmiszereken lehet feltüntetni.

(4) ²⁴A vitaminok, valamint ásványi anyagok felnőttek számára fogyasztásra ajánlott napi mennyiségét a MÉ előírásai tartalmazzák.

(5) Azok az élelmiszerek, melyeknek napi szokásos fogyasztási mennyiségében a vitaminok, illetve a ásványi anyagok mennyiségei meghaladják a (4) bekezdés szerint a felnőttek számára fogyasztásra ajánlott napi mennyiséget, nem tartoznak e rendelet hatálya alá.

(6) ²⁵A- és D-vitamin csak étrend kiegészítő és funkcionális készítmények, valamint olyan élelmiszerek dúsítására, kiegészítésére használható, amelyeket A- és D-vitamint természetesen tartalmazó élelmiszerek helyett fogyasztanak.

Vhr.13. § ²⁶(1) A különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszer előállítására és/vagy forgalomba hozatala iránti kérelmet a rendelet 10. számú melléklete szerint az OÉTI-nek kell benyújtani. Az eljárás díjköteles.

²² A Vhr. 12. § (2) bekezdése a 43/2002. (V. 14.) FVM–EüM–GM e. r. 7. § (1) bekezdésével megállapított szöveg, rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni. E módosító rendelet 24. § (3) bekezdése alapján az előírásoknak nem megfelelő jelölésű csomagolóanyagok 2003. július 1-jéig használhatók fel, az előírásoknak meg nem felelő csomagolóanyagban lévő élelmiszerek a minőségmegőrzési idejük lejártáig tarthatók forgalomban.

²³ A Vhr. 12. § (3) bekezdése a 43/2002. (V. 14.) FVM–EüM–GM e. r. 7. § (1) bekezdésével megállapított szöveg, rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni. E módosító rendelet 24. § (3) bekezdése alapján az előírásoknak nem megfelelő jelölésű csomagolóanyagok 2003. július 1-jéig használhatók fel, az előírásoknak meg nem felelő csomagolóanyagban lévő élelmiszerek a minőségmegőrzési idejük lejártáig tarthatók forgalomban.

²⁴ A Vhr. 12. § (4) bekezdése a 43/2002. (V. 14.) FVM–EüM–GM e. r. 7. § (1) bekezdésével megállapított szöveg, rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

²⁵ A Vhr. 12. § (6) bekezdése a 43/2002. (V. 14.) FVM–EüM–GM e. r. 7. § (2) bekezdésével megállapított szöveg, rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

²⁶ A Vhr. 13. §-a a 43/2002. (V. 14.) FVM–EüM–GM e. r. 8. §-ával megállapított szöveg, rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

(2) Az OÉTI a kérelem elbírálásához mintát, illetve a kérelem további kiegészítését kérheti.

(3) Ha az OÉTI a külön jogszabály szerinti igazgatási szolgáltatási díj befizetését és a teljes dokumentáció rendelkezésre bocsátását követő 30 napon belül nem nyilatkozik (az előállítás, illetve forgalmazás feltételhez kötése, megtiltása, illetve a termék módosítása), azt – az államigazgatási eljárás általános szabályairól szóló 1957. évi IV. törvény 42. §-ának (2) bekezdése alapján – úgy kell tekinteni, hogy a különleges táplálkozási igényeket kielégítő élelmiszer előállítását és forgalomba hozatalát engedélyezte.

(4) A különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszert kizárólag a kérelemben megjelölt, működési engedéllyel rendelkező élelmiszer-előállító helyen szabad előállítani.

Vhr.14. § (1) ²⁷Az új élelmiszer előállításának és az import új élelmiszer forgalomba hozatalának engedélyezése iránti kérelmet a földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszternek címezve, a rendelet 11. számú mellékletének megfelelően kell elkészíteni.

(2) ²⁸Az új élelmiszer előállításának engedélyezése iránti kérelmet az Állomáson kell benyújtani, az Állomás beszerzi az OÉTI szakhatósági hozzájárulását. Az import új élelmiszer forgalomba hozatalának engedélyezése iránti kérelmet a vizsgálatok elvégzéséhez szükséges mennyiségű mintával együtt az importálónak kell benyújtani az OÉTI-nél. Ha a benyújtott adatok, dokumentáció és információ nem elegendő a kérelem elbírálásához, az Állomás, illetve az OÉTI további kiegészítéseket kérhet.

(3) ²⁹Az engedélynek tartalmaznia kell az új élelmiszer jellemzőit, speciális jelölési követelményeit és felhasználásának esetleges feltételeit.

(4) ³⁰Az engedélyezési kötelezettség szempontjából nem minősül új élelmiszernek az a részben vagy egészben géntechnológiával módosított összetevőkből előállított élelmiszer, amelyben a génszabványi beavatkozásból származó DNS vagy fehérje nincs jelen, illetve, amelyben a géntechnológiai beavatkozásból származó anyag mennyisége egyetlen összetevőben sem haladja meg az 1%-ot.

²⁷ A Vhr. 14. § eredeti szövegének számozását a 45/1999. (IV. 30.) FVM–EüM–GM e. r. 5. §-a (1) bekezdésre változtatta, szövege a 43/2002. (V. 14.) FVM–EüM–GM e. r. 9. §-ával megállapított szöveg, rendelkezéseit ez utóbbi módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

²⁸ A Vhr. 14. § (2) bekezdését a 45/1999. (IV. 30.) FVM–EüM–GM e. r. 5. §-a iktatta be, szövege a 43/2002. (V. 14.) FVM–EüM–GM e. r. 9. §-ával megállapított szöveg, rendelkezéseit ez utóbbi módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

²⁹ A Vhr. 14. § (3) bekezdését a 45/1999. (IV. 30.) FVM–EüM–GM e. r. 5. §-a iktatta a szövegbe.

³⁰ A Vhr. 14. § -ának (4) bekezdése a 16/2000. (IV. 6.) FVM-EüM-GM rendelet 2. §-ával megállapított szöveg.

Ét.7. § ³¹Az ionizáló energiával kezelhető, illetve az ionizáló energiával kezelt forgalmazható élelmiszerek körét és a kezelés feltételeit a földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter az egészségügyi miniszterrel, valamint a gazdasági miniszterrel együttesen határozza meg.

Ét.8. § A 4. § (2) bekezdésében, valamint a 6. § és a 7. §-okban előírt engedélyeket közzé kell tenni a Földművelésügyi Minisztérium és a Népjóléti Minisztérium hivatalos lapjában.

Vhr.15. § ³²(1) Élelmiszert kizárólag olyan létesítményben szabad ionizáló energiával kezelni, amely az atomenergiáról szóló 1996. évi CXVII. törvényben előírt engedélyeken kívül a 2. § (1) bekezdése szerinti működési engedéllyel is rendelkezik.

(2) Ionizáló energiával kizárólag fűszereket és növényi szárítmányokat szabad kezelni. A kezelés és a kezelt élelmiszer forgalomba hozatala során be kell tartani a MÉ vonatkozó előírásait.

(3) Élelmiszernek ionizáló energiával való kezelése nem helyettesítheti az élelmiszer előállításánál alkalmazott jó gyártási gyakorlatot.

Ét.9. § ³³Közfogyasztásra kerülő élelmiszer – a vendéglátás kivételével – kizárólag abban az esetben állítható elő, ha annak gyártmánylapját az előállító előzetesen elkészíti. A földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter, az egészségügyi miniszter és a gazdasági miniszter a gyártmánylap készítési kötelezettség alól együttesen, jogszabályban kivételt tehet.

Vhr.16. § ³⁴

Vhr.17. § A vendéglátás és közétkeztetés keretében történő élelmiszer-előállítás részletes feltételeit külön rendelet szabályozza.

Ét.10. § A hatóságok által kiadott engedélyek és az ezzel összefüggésben elvégzett vizsgálatok díjkötelesek, a díjak mértékét külön jogszabály állapítja meg.

³¹ Az Ét. 7. §-a a 2001: LIV. törvény 2. §-ával megállapított szöveg, e módosító törvény 5. § (2) bekezdése alapján a 2002. január 1-jét követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

³² A Vhr. 15. §-a a 43/2002. (V. 14.) FVM–EüM–GM e. r. 10. §-ával megállapított szöveg, rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

³³ Az Ét. 9. §-a a 2001: LIV. törvény 3. §-ával megállapított szöveg, e módosító törvény 5. § (2) bekezdése alapján a 2002. január 1-jét követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

³⁴ A Vhr. 16. §-át a 43/2002. (V. 14.) FVM–EüM–GM e. r. 24. § (1) bekezdése hatályon kívül helyezte, rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

II. Fejezet

Minőségi feltételek

Ét.11. § (1) Az élelmiszer-előállító számára az élelmiszerek kémiai, fizikai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőire vonatkozó előírások betartása kötelező.

(2) Az élelmiszer előállítójának — a vendéglátás kivételével — termékei minőségi jellemzőit gyártmánylapon kell rögzítenie.

(3) Az előállított élelmiszerek minőségét az előállító köteles ellenőrizni. A szükséges vizsgálatokat saját laboratóriumában végezheti, vagy más, erre alkalmas laboratóriumban végeztetheti.

Ét.12. § (1) A hamisított élelmiszer előállítása és forgalomba hozatala tilos.

(2) Hamisított az az élelmiszer, amelynek a vonatkozó előírásban vagy a gyártmánylapban meghatározott minőségét szándékosan, a fogyasztó egészségét és érdekeit veszélyeztető, illetőleg a fogyasztó megtévesztésére alkalmas módon megváltoztatták.

A Magyar Élelmiszerkönyv

Ét.13. § (1) A Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus) a nyers és feldolgozott élelmiszerekre vonatkozó kötelező előírások és ajánlott irányelvek gyűjteménye. A Magyar Élelmiszerkönyv vezetésének feladatait a Földművelésügyi Minisztérium látja el.

(2) A Magyar Élelmiszerkönyv

a) I. kötete az Európai Közösségek jogszabályai alapján készült, a Magyarországon előállított vagy forgalomba hozott élelmiszerekre kötelező előírásokat,

b) II. kötete a nemzetközi szervezetek ajánlásai és a hazai adottságok figyelembevételével készült, ajánlott termékleírásokat,

c) III. kötete — a Hivatalos Élelmiszervizsgálati Módszergyűjtemény — az Európai Közösségek jogszabályai alapján készült kötelező előírásokat, továbbá az ajánlott MSZ EN szabványokat, valamint az egyéb hazai és nemzetközi szabványokat, illetve ezek hiányában az e célra kidolgozott irányelveket

tartalmazza.

(3) A földművelésügyi miniszter a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság javaslata alapján a Magyar Élelmiszerkönyv

a) kötelező előírásait — az ipari és kereskedelmi miniszter, a környezetvédelmi és területfejlesztési miniszter, valamint a népjóléti miniszter egyetértésével — rendelettel adja ki;

b) ajánlott irányelveit közzéteszi.

(4) A Magyar Élelmiszerkönyvet a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság dolgozza ki. A Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság 15 tagból áll, akiket a tudomány, a gazdaság, az élelmiszer-ellenőrzés és fogyasztói érdekvédelmi szervezetek, valamint a Földművelésügyi Minisztérium, az Ipari és Kereskedelmi Minisztérium, a Környezetvédelmi és Területfejlesztési Minisztérium és a Népjóléti Minisztérium

képviselőiből — az ipari és kereskedelmi miniszter, a környezetvédelmi és területfejlesztési miniszter, valamint a népjóléti miniszter egyetértésével — a földművelésügyi miniszter nevezi ki.

(5) A Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság az egyes szakterületek előírásai és irányelvei kidolgozására a (4) bekezdésben foglaltak szerint külön szakbizottságokat hoz létre.

(6) A Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság tagjai közül elnököt, elnökhelyettest és titkárt választ, működési szabályzatát maga alakítja ki, és azt — az ipari és kereskedelmi miniszter, a környezetvédelmi és területfejlesztési miniszter, valamint a népjóléti miniszter egyetértésével — a földművelésügyi miniszter hagyja jóvá.

(7) A Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság működésével kapcsolatos titkársági teendőket a Földművelésügyi Minisztérium látja el.

III. Fejezet

A forgalomba hozatal feltételei

Ét.14. § (1) Kizárólag olyan élelmiszer hozható forgalomba,

a) amelyet a közegészségügyi, élelmiszer-higiéniái és minőségvédelmi előírások megtartásával állítottak elő,

b) amely legfeljebb a külön jogszabályok szerint megengedett mértékben tartalmaz fizikai, kémiai, biológiai, mikrobiológiai és radiológiai szennyeződések,

c) amelynek minőségi jellemzői a vonatkozó előírásoknak, illetőleg a gyártmánylapon meghatározott jellemzőknek és a jelölésének megfelelnek,

d) amelynek csomagolása megfelel a vonatkozó előírásoknak és jelölése nem megtévesztő,

e) ³⁵

(2) A mikrobiológiai szempontból gyorsan romló élelmiszer fogyaszthatóságának lejáratí időpontját követően nem hozható forgalomba.

(3) Az (1) bekezdés c) pontjában foglaltaknak meg nem felelő, de a fogyasztók egészségét nem veszélyeztető élelmiszer csak akkor hozható forgalomba, ha annak jelölésén a „csökkent minőségű” feliratot feltűnően elhelyezték.

(4) A forgalmazás során olyan műszaki, technológiai és személyi feltételeket kell biztosítani, amelyek lehetővé teszik az élelmiszer közegészségügyi, élelmiszer-higiéniái és minőségi jellemzőinek megőrzését.

(5) Az élelmiszer-forgalmazás során csak a 4. § (2) bekezdésében foglaltak szerint engedélyezett csomagoló-, mosó- és fertőtlenítőszerket lehet használni.

Vhr.18. § (1) Élelmiszer-forgalmazó helyet az erre vonatkozó külön jogszabályok előírásai szerint lehet létesíteni és működtetni.

(2) Az élelmiszerek minőségmegőrzési idejük lejártá után csak az Állomás engedélyével, az abban rögzített feltételekkel és időpontig forgalmazhatók.

³⁵ Az Ét. 14. § (1) bekezdésének e) pontját a 2001: LIV. törvény 5. § (1) bekezdése hatályon kívül helyezte.

(3) A 28. § (3) bekezdése szerint „fogyasztható” felirattal jelölt minőségmegőrzési idejű élelmiszereket, valamint a különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszereket minőségmegőrzési időtartamuk lejáratá után nem szabad forgalomba hozni.

Vhr.19. § (1) Élelmiszer szállítására tiszta, szagtalan, szennyeződéstől és fertőző anyagoktól mentes, könnyen tisztítható, fertőtleníthető szállítóeszközt, járművet, szállítótartályt lehet csak használni, amely alkalmas az élelmiszer minőségének a megóvására, és megakadályozza az élelmiszer kifolyását, kiszóródását.

(2) Az élelmiszer minőségének megőrzéséhez szükséges tárolási körülményeket a fogyasztó részére történő értékesítésig a forgalmazás valamennyi szakaszában biztosítani kell. A tárolási körülményeket, azoknak az élelmiszer minőségére gyakorolt hatását a forgalmazó rendszeresen köteles ellenőrizni.

(3) A forgalmazó köteles meggyőződni az általa forgalmazott élelmiszer megfelelő minőségéről.

(4) ³⁶A forgalmazó felelős az élelmiszer előírt, illetve vállalt megfelelőségéért, ha az élelmiszer jelölésén kizárólag saját nevét és címét tünteti fel.

Vhr.20. § (1) Tilos házalás útján — a zöldség- és gyümölcsfélék kivételével — élelmiszert forgalomba hozni.

(2) Utcai árusítás, valamint csomagküldés útján csak a külön rendelet szerint szabad élelmiszert forgalomba hozni.

(3) A gomba forgalmazásakor a külön jogszabályban előírtakat is be kell tartani.

(4) Élelmiszert is árusító piaci és vásári elárusító helyeken is be kell tartani az élelmiszer-forgalmazás feltételeire vonatkozó előírásokat.

Ét.15. § Feldolgozott élelmiszer kizárólag kereskedelmi tevékenység, vendéglátás és közétkeztetés keretében hozható forgalomba.

Ét.16. § (1) Külföldről hazai feldolgozásra, valamint forgalmazásra kizárólag olyan élelmiszer-nyersanyag, valamint élelmiszer hozható be, amely megfelel e törvény rendelkezéseinek, valamint az adott élelmiszer-nyersanyagra és élelmiszerre vonatkozó egyéb előírásoknak.

(2) A hazai előállítású, de exportra szánt élelmiszerekre a megrendelő, illetve a célország előírásai az iránymutatóak. A védett eredet-megjelölésű és földrajzi jelzésű, illetve a speciális magyar élelmiszereknek meg kell felelniük a mindenkorai magyar előírásoknak is.

Vhr.21. § (1) A 25—35. §-okban foglaltakat az import élelmiszerek esetében is alkalmazni kell.

³⁶ A Vhr. 19. § (4) bekezdése a 43/2002. (V. 14.) FVM–EüM–GM e. r. 11. §-ával megállapított szöveg, rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

(2) ³⁷Import élelmiszerek, továbbá az exportból visszamaradt, idegen nyelvű jelöléssel ellátott egyedi fogyasztói csomagolású, belföldön forgalomba hozott élelmiszerek esetében az előírt magyar nyelvű jelöléseket pótcímkén is fel lehet tüntetni.

Vhr.22. § ³⁸(1) Az élelmiszert importáló kötelessége és felelőssége annak biztosítása, hogy az általa importált élelmiszer biztonságos és dokumentálható módon minden tekintetben kielégíti a magyar előírásokat.

(2) Az élelmiszert importáló köteles dokumentálni – az exportáló ország hatóságának bizonylatával, saját vizsgálattal, akkreditált magyar laboratórium vagy a hatósági élelmiszer-ellenőrzés vizsgálatával –, hogy az általa importált élelmiszer minden tekintetben kielégíti a magyar előírásokat.

(3) Az élelmiszert importáló köteles nyilvántartást vezetni az általa importált élelmiszerekről. A nyilvántartásnak tartalmaznia kell az import élelmiszer nevét, a csomagolási egységek nagyságát, az előállító nevét és címét, a beérkezett tételek nagyságát, a beérkezés időpontját, a forgalmazók nevét és címét, valamint a (2) bekezdés szerinti dokumentumot.

(4) Az élelmiszert importáló tevékenységét az élelmiszer-ellenőrző hatóságok az előállítókra és a forgalmazókra megállapított szabályok szerint ellenőrzik.

Vhr.23. § (1) ³⁹

(2) Az import élelmiszerek állategészségügyi és növényegészségügyi megfelelőségének vizsgálatát külön jogszabályok alapján a földművelésügyi miniszter által kijelölt szervek végzik.

(3) ⁴⁰

Vhr.24. § Az élelmiszer-forgalmazás részletes feltételeit külön rendelet szabályozza.

IV. Fejezet

A csomagolás

³⁷ A Vhr. 21. §-ának (2) bekezdése a 35/1996. (XI. 30.) FN–NM–IKIM rendelet 6. §-ával megállapított szöveg.

³⁸ A Vhr. 22. §-a a 43/2002. (V. 14.) FVM–EüM–GM e. r. 12. §-ával megállapított szöveg, rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

³⁹ A Vhr. 23. § (1) bekezdését a 43/2002. (V. 14.) FVM–EüM–GM e. r. 24. § (1) bekezdése hatályon kívül helyezte, rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

⁴⁰ A Vhr. 23. § (3) bekezdését a 43/2002. (V. 14.) FVM–EüM–GM e. r. 24. § (1) bekezdése hatályon kívül helyezte, rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

Ét.17. § (1) A csomagolásnak védenie kell az élelmiszert a szennyeződéstől, a tápérték- és minőségcsökkentő hatásoktól és a csomagolóanyagoknak a fogyasztók egészségére veszélytelennek kell lenniük.

(2) A csomagolóanyag legnagyobb tömege és térfogata nem haladhatja meg a csomagolt élelmiszer minőségének védelme érdekében szükséges mértéket. A csomagolóanyagoknak alkalmasnak kell lenniük az újratöltésre, vagy a hulladékként való hasznosításra, illetve az ártalmatlanítása esetén a csomagolóanyag és maradványai környezeti hatásának a lehető legkisebbnek kell lennie.

(3) Az élelmiszereket a Magyar Élelmiszerkönyvben előírt módon kell kiszerelési egységekbe csomagolni. Ha a csomagolásban az élelmiszer csak részben látható, akkor az élelmiszer egészének egyeznie kell a látható részével.

(4) Az élelmiszerek csomagolásának olyannak kell lennie, hogy felnyitásuk vagy megsértésük nélkül az élelmiszer ne legyen megváltoztatható.

Vhr.25. § (1) A csomagolás főbb fajtái:

a) egyedi fogyasztói csomagolás: az átlagos fogyasztói szokásoknak megfelelő mennyiségben az előállítás vagy forgalomba hozatal helyén csomagolt élelmiszer, amelynek tömege vagy térfogata meghatározott és legfeljebb 10 kg, illetve 10 liter;

b) gyűjtő és kínáló csomagolás: meghatározott számú csomagolt vagy csomagolatlan élelmiszer további csomagolóanyaggal való részbeni vagy teljes burkolása a kezelés, tárolás, szállítás, kínálás és reklámozás megkönnyítése céljából;

c) nagyfogyasztói csomagolás: az ipari, kereskedelmi vagy vendéglátás céljára az *a)* pontban meghatározott mértéken felül történő csomagolás.

(2) ⁴¹A csomagolóanyag méretének arányban kell lennie a csomagolt nettó tömeggel vagy térfogattal.

(3) ⁴²Egyes csomagolt élelmiszereket kizárólag a külön jogszabályban meghatározott tömegű vagy térfogatú egyedi fogyasztói csomagolási egységekben lehet forgalomba hozni.

(4) ⁴³Az élelmiszer csomagolása tulajdonságaival (méret, megjelenés, alak, térfogat) nem vezetheti félre a fogyasztót.

(5) ⁴⁴Közvetlen értékesítés során a csomagolatlan élelmiszereket élelmiszer-csomagolásra engedélyezett anyagba helyezve kell a fogyasztónak átadni.

⁴¹ A Vhr. 25. § (2) bekezdése a 43/2002. (V. 14.) FVM–EüM–GM e. r. 13. §-ával megállapított szöveg, rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

⁴² A Vhr. 25. § (3) bekezdése a 43/2002. (V. 14.) FVM–EüM–GM e. r. 13. §-ával megállapított szöveg, rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

⁴³ A Vhr. 25. §-ának új (4) bekezdését a 43/2002. (V. 14.) FVM–EüM–GM e. r. 13. §-a iktatta a szövegbe, egyidejűleg az eredeti (4) bekezdés számozását (5) bekezdésre változtatva. Rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

⁴⁴ A Vhr. 25. § eredeti (4) bekezdésének számozását a 43/2002. (V. 14.) FVM–EüM–GM e. r. 13. §-a (5) bekezdésre változtatta.

(6) ⁴⁵Kenyeret és péksüteményt a közvetlen értékesítés során úgy kell a fogyasztónak átadni, hogy a csomagolóanyag a termék teljes felületét fedje. A csomagolóanyagot az önkiszolgáló értékesítés során is biztosítani kell.

(7) ⁴⁶Csomagolatlan húst és húskészítményt közvetlen értékesítés során világos színű, nem nedvszívó papírban vagy műanyag fóliában kell a fogyasztónak átadni.

Vhr.26. § (1) Élelmiszer-csomagolásra, valamint élelmiszerrel érintkezésbe kerülő tárgyak készítésére kizárólag olyan anyagok használhatók, amelyekből rendeltetésszerű felhasználásuk során

a) az egészségre ártalmas mennyiségben nem kerülnek át anyagok az élelmiszerekbe,

b) az átkerült anyagok nem okozzák az élelmiszer kedvezőtlen elváltozását, biológiai értékének romlását.

(2) A különféle csomagolóanyagok, valamint élelmiszerekkel érintkező tárgyak előállítására és kezelésére felhasználható anyagokat, az átkerülő komponensek határértékeit, a felhasználás körülményeit, esetleges korlátozásait a MÉ előírásai tartalmazzák. Ettől eltérő felhasználás vagy új anyag alkalmazása esetén, engedélyt kell kérni.

(3) Új anyagnak minősül

— a belföldön élelmiszer-csomagolásra, valamint élelmiszerrel érintkezésbe kerülő tárgy készítésére még nem használt alapanyagból készült,

— az eddigtilt eltérő összetételű, (az adott típusú anyag előállításához korábban még nem engedélyezett összetevőt tartalmazó),

— a MÉ vonatkozó előírása szerinti élelmiszercsoport csomagolóanyagaként vagy az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő tárgyhoz még nem használt anyag.

(4) ⁴⁷Az új anyag felhasználását az OÉTI engedélyezi. Az engedély iránti kérelmet a rendelet 13. számú melléklete szerint az OÉTI-hez kell benyújtani.

A fogyasztók tájékoztatása

Ét.18. § (1) A belföldi forgalomba kerülő élelmiszer csomagolásán jól olvashatóan, magyar nyelven, közérthető módon kell feltüntetni a fogyasztók tájékoztatásához és az ellenőrzéshez szükséges jelöléseket.

(2) Jelölésnek minősülnek az adott élelmiszere vonatkozó szavak, számok, védjegyek, képek, ábrák és jelek, amelyeket az élelmiszer csomagolásán, címkéjén, gyűrűjén, fémrészén, gyűjtőcsomagolásán helyeznek el.

Ét.19. § (1) Az élelmiszer jelölésének tartalmaznia kell

⁴⁵ A Vhr. 25. § eredeti (5) bekezdésének számozását a 43/2002. (V. 14.) FVM–EüM–GM e. r. 13. §-a (6) bekezdésre változtatta.

⁴⁶ A Vhr. 25. § eredeti (6) bekezdésének számozását a 43/2002. (V. 14.) FVM–EüM–GM e. r. 13. §-a (7) bekezdésre változtatta.

⁴⁷ A Vhr. 26. §-ának (4) bekezdése a 35/1996. (XI. 30.) FN–NM–IKIM rendelet 12. §-ának (1) bekezdése szerint módosított szöveg.

- a) az élelmiszer pontos megnevezését. A megnevezésben utalni kell az elvégzett speciális kezelésekre és az eredetre, ha ilyen információk elhagyása a fogyasztók érdekeit sérti, vagy megtévesztésükre alkalmas. A védjegy, a fantázianév nem helyettesítheti a megnevezést;
- b) az élelmiszer előállítójának vagy forgalmazójának nevét olyan módon, amely lehetővé teszi azonosítását;
- c) az élelmiszer nettó tömegét, illetve térfogatát, a dohánytermék darabszámát vagy tömegét;
- d) az élelmiszer — a dohánytermék kivételével — előállításához felhasznált nyers- és adalékanyagokat csökkenő mennyiségi sorrendben;
- e) az élelmiszer minőségmegőrzési időtartamának, illetőleg a mikrobiológiai szempontból gyorsan romló élelmiszer fogyaszthatóságának lejáratási időpontját;
- f) a minőség megtartásához szükséges különleges tárolási feltételeket, felhasználási javaslatokat, amennyiben az az élelmiszer minőségmegőrzési időtartamát, illetve felhasználhatóságát döntően befolyásolja;
- g) az energiatartalmat a különleges táplálkozási igényeket kielégítő, és táplálkozási javaslattal ellátott élelmiszerek esetében;
- h) a 6. § szerint engedélyköteles élelmiszerek esetében az engedélyszámot.
- (2) ⁴⁸Az (1) bekezdésben foglaltak mellett az új élelmiszerek csomagolásán, csomagolatlan új élelmiszer esetén az árusítóhelyen, jól láthatóan, illetve az élelmiszer-nyersanyagok kísérő iratán jelölni kell, hogy
- a) az élelmiszer összetételében, érzékszervi, táplálkozási jellemzőiben vagy a felhasználás módjában eltér a már létező, hagyományos élelmiszerektől, megjelölve az eltérő összetételt, érzékszervi, táplálkozási jellemzőket vagy felhasználási módot és az eltérést okozó eljárást, módszert,
- b) az élelmiszer olyan összetevőt tartalmaz, amely a már létező, hagyományos élelmiszerekben nincs, és amely összetevő a népesség egyes csoportjainak egészségét befolyásolhatja,
- c) az élelmiszer olyan összetevőt tartalmaz, amely a már létező, hagyományos élelmiszerekben nincs, és amely a népesség egyes, bizonyos étkezési hagyományokat követő csoportjainál etikai problémákat vethet fel,
- d) az élelmiszer a külön jogszabályban meghatározott géntechnológiai módosítással előállított szervezetet tartalmaz.
- (3) A jelölésnek olyannak kell lennie, amely nem vezeti félre a fogyasztót. Ezért
- a) tartalmaznia kell az élelmiszer lényeges tulajdonságait, összetételét, rendeltetését, eredetét, előállítási, termesztési módszerét;
- b) nem állíthatja vagy sugallhatja, hogy az élelmiszer megelőz, kezel, gyógyít valamilyen betegséget, ha a tudományos ismeretek szerint ilyen tulajdonságokkal nem rendelkezik;
- c) nem állíthatja vagy sugallhatja, hogy az élelmiszer valamilyen különleges tulajdonságokkal rendelkezik, ha az a tudományos ismeretek szerint ilyen tulajdonságokkal nem rendelkezik, vagy ha más hasonló élelmiszer is rendelkezik

⁴⁸ A 19. § új (2) bekezdését az 1998: XXVII. törvény 33. §-a (3) bekezdésének b) pontja iktatta a szövegbe, s egyidejűleg az eredeti (2) bekezdés számozását (3) bekezdésre változtatta. Hatályos 1999. január 1. napjától.

ezekkel a tulajdonságokkal, de azon a vonatkozó előírások, vagy a kialakult gyakorlat szerint ezek a tulajdonságok nincsenek feltüntetve.

Vhr.27. § (1) Az élelmiszer megnevezése legyen elegendően pontos ahhoz, hogy tájékoztasson az élelmiszer valódi jellegéről, és lehetővé tegye megkülönböztetését olyan termékektől, amellyel összetéveszthető. A megnevezésben utalni kell az élelmiszer esetleges fizikai, kémiai és más módon történő kezelésére (pl. gyorsfagyasztott, fagyasztva szárított, pirított, őrölt, szárított, koncentrált, füstölt stb.), ha ezen információk hiánya a fogyasztót félrevezetheti.

(2) Az egyes élelmiszerek megnevezését a következők figyelembevételével kell meghatározni:

a) a MÉ-ben előírásokkal vagy irányelvekkel szabályozott élelmiszereket csak a MÉ-ben foglalt megnevezéssel lehet ellátni,

b) ⁴⁹a MÉ előírásait és irányelveit nem, vagy csak részben kielégítő élelmiszerek esetében nem lehet alkalmazni a MÉ-ben foglalt, ahhoz hasonló, vagy arra bármilyen formában utaló megnevezést, kivéve a különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszereknél,

c) ⁵⁰az ökológiai termelésre utaló, külön jogszabályban meghatározott jelölést csak akkor lehet a megnevezésben használni, ha az élelmiszer a vonatkozó jogszabály előírásainak megfelel,

d) a védett eredetmegjelölésű és földrajzi jelzésű, valamint a tanúsított különleges tulajdonságú élelmiszer-megnevezéseket csak a vonatkozó jogszabályok előírásai szerint szabad használni,

e) ⁵¹azokat az élelmiszereket, amelyek a minőségmegőrzési idejük növelésére a levegőtől eltérő összetételű gáz atmoszférában csomagoltak, a a „védőgázos csomagolásban” felirattal kell ellátni.

(3) ⁵²

(4) ⁵³Az ionizáló energiával kezelt élelmiszer vagy ilyen energiával kezelt összetevőt tartalmazó élelmiszer jelölésében az élelmiszer megnevezésével vagy az összetevők

⁴⁹ A Vhr. 27. §-a (2) bekezdésének b) pontja a 45/1999. (IV. 30.) FVM-EüM-GM együttes rendelet 8. §-ának (1) bekezdésével megállapított szöveg.

⁵⁰ A Vhr. 27.§ -a (2) bekezdésének c) pontja a 16/2000. (IV. 6.) FVM-EüM-GM rendelet 4. §-ával megállapított szöveg.

⁵¹ A Vhr. 27. §-a (2) bekezdése e) pontjának korábbi második mondatát a 35/1996. (XI. 30.) FN–NM–IKIM rendelet 12. §-ának (1) bekezdése hatályon kívül helyezte. A Vhr. 27. §-a (2) bekezdése e) pontj a 45/1999. (IV. 30.) FVM-EüM-GM együttes rendelet 16. §-ának (1) bekezdése szerint módosított szöveg.

⁵² A Vhr. 27. §-ának (3) bekezdését a 35/1996. (XI. 30.) FN–NM–IKIM rendelet 12. §-ának (1) bekezdése hatályon kívül helyezte.

⁵³ A Vhr. 27. § (4) bekezdése a 43/2002. (V. 14.) FVM–EüM–GM e. r. 14. § (1) bekezdésével megállapított szöveg, rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni. E módosító rendelet 24. § (3) bekezdése alapján az előírásoknak nem megfelelő jelölésű csomagolóanyagok 2003. július 1-jéig használhatók fel, az előírásoknak meg nem felelő

felsorolásával egy látómezőben, jól láthatóan fel kell tüntetni az „ionizáló energiával kezelt” kifejezést. Feltüntethető emellett a jelölésben az ionizáló kezelést jelképező, a rendelet 14. számú melléklete szerinti nemzetközi jel is.

(5) ⁵⁴a) A hazai előállítású élelmiszereken

1. ⁵⁵az élelmiszer előállítóját és az előállítás helyének címét, vagy

2. forgalmazóját és címét;

b) az import élelmiszereken

1. az importőr nevét és címét, vagy

2. a forgalmazó nevét és címét

kell feltüntetni.

(6) Valamennyi mértékegységgel rendelkező adatot SI mértékrendszerben kell megadni.

Minden más mértékrendszer második jelölésként alkalmazható.

(7) A csomagolt élelmiszerek nettó mennyiségét

a) folyadékok esetében térfogategységben,

b) szilárd termékek esetében tömegegységben,

c) viszkózus, vagy pépes élelmiszerek esetében térfogat- vagy tömegegységben kell kifejezni.

(8) Az élelmiszerek nettó tömegét vagy térfogatát legalább a következő betűnagyságok alkalmazásával kell megadni:

a) 50 g-ig, illetve cm³-ig 2 mm,

b) 51—200 g, illetve cm³ között 3 mm,

c) 201—1000 g, illetve cm³ között 4 mm,

d) 1000 g, illetve cm³ fölött 6 mm.

(9) Gyűjtőcsomagolás esetén a nettó tömeget vagy térfogatot úgy kell jelölni, hogy egy fogyasztói csomagolású egység nettó tömegét vagy térfogatát és ezen csomagolások számát kell feltüntetni. Ennek feltüntetése azonban nem kötelező akkor, ha a fogyasztói csomagolású egységek száma könnyen és egyértelműen megállapítható kívülről, és ezen egységek nettó tömege vagy térfogata legalább egy egységen jól látható, továbbá, ha az élelmiszer jellege, a kialakult fogyasztói szokások miatt a MÉ előírása/irányelve így rendelkezik.

(10) Azon csomagolások esetében, amelyek két vagy több csomagolt egységet tartalmaznak, de azok nem külön forgalmazásra szánt fogyasztói csomagolási egységek, a teljes nettó mennyiséget, és a különálló csomagolási egységek darabszámát kell feltüntetni. A darabszám feltüntetése nem kötelező, ha ez a csomagolás megsértése nélkül könnyen és egyértelműen megállapítható.

csomagolóanyagban lévő élelmiszerek a minőségmegőrzési idejük lejártáig tarthatók forgalomban.

⁵⁴ A Vhr. 27. §-a (5) bekezdése a 45/1999. (IV. 30.) FVM-EüM-GM együttes rendelet 8. §-ának (2) bekezdésével megállapított szöveg, a 43/2002. (V. 14.) FVM-EüM-GM e. r. 24. § (3) bekezdése alapján a nem megfelelő jelölésű csomagolóanyagok 2003. július 1-jéig használhatók fel. Az előírásoknak meg nem felelő csomagolóanyagban lévő élelmiszerek a minőségmegőrzési idejük lejártáig tarthatók forgalomban.

⁵⁵ A Vhr. 27. § (5) bekezdés a) pont 1. alpontja a 43/2002. (V. 14.) FVM-EüM-GM e. r. 14. § (2) bekezdésével megállapított szöveg, rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

(11) Ha valamely szilárd élelmiszert folyadékközegben helyeznek el (pl. felöntölé, mártás), akkor az élelmiszer töltő tömegét (lecsepegtetéssel meghatározott) is fel kell tüntetni. Folyadékközeg a táplálkozástanilag nem, vagy kevésbé értékes komponensek, vagy ezek keveréke (fagyasztott állapotukban is), pl. víz, sós víz, sók oldata, étkezési savak oldata, ecet, cukrok és más édesítő anyagok vizes oldata, gyümölcs vagy zöldséglé tartalmú felöntölé.

(12) Nem kötelező feltüntetni a nettó mennyiséget olyan élelmiszerek esetében

- a) amelyek jelentős térfogat- vagy tömegvesztést szenvednek, vagy amelyeket szokásosan darabszám szerint értékesítenek,
- b) amelyek nettó mennyisége kevesebb mint 5 g, illetve 5 cm³, kivéve a fűszereket és aromákat.

Vhr.28. § (1) ⁵⁶Az élelmiszer minőségmegőrzési időtartamának lejárat dátumát a fogyasztó számára közérthetően, az egyéb azonosító kódjelektől megkülönböztethető módon, elkülönítetten kell megadni. A dátumot az év, a hónap és a nap legalább két arab számjegyű feltüntetésével kell megadni. Az évszám teljes megadása, a hónap betűvel való teljes vagy rövidített kiírása is lehetséges. Azon élelmiszerek esetében, ahol a minőségmegőrzési időtartam

a) három hónapnál rövidebb, elegendő a hónap és a nap,

b) három hónap vagy annál hosszabb, de a tizennyolc hónapot nem haladja meg, elegendő az év és a hónap,

c) tizennyolc hónap vagy annál hosszabb, elegendő az év feltüntetése. A lejárat dátuma a b) pont esetében a hónap utolsó napja, a c) pont esetében pedig az év utolsó napja.

(2) A minőségmegőrzési időtartam lejáratát a következőképpen kell feltüntetni:

a) „minőségét megőrzi (év/hónap/nap):”, illetve „minőségét megőrzi (nap/hónap/év):”... dátum feltüntetése, vagy

b) „minőségét megőrzi (év/hónap/nap):”, illetve „minőségét megőrzi (nap/hónap/év):”... utalás a dátum feltüntetési helyére.

A minőségmegőrzési időtartam hónap és nap vagy év és hónap jelölése esetén is ezt a rendelkezést kell alkalmazni.

(3) A fokozott közegészségügyi veszélyforrást jelentő, az összetételük miatt mikrobiológiai vagy más okból gyorsan romló (állati eredetű élelmiszer, gomba stb., illetve ezeket tartalmazó élelmiszer), és a minőségük megőrzéséhez 0–10 °C közötti tárolási hőmérsékletet igénylő élelmiszerek esetében a „minőségét megőrzi” felirat és a dátum helyett a „fogyasztható (hónap/nap)” vagy „fogyasztható (nap/hónap)” feliratot és a dátumot, illetve a dátum feltüntetési helyére való utalást kell jelölni.

(4) A dátum jelölésének a „minőségét megőrzi”, illetve „fogyasztható” kifejezés után feltüntetett sorrendet kell követnie.

(5) A minőségmegőrzési időtartam megadásakor a (2) és (3) bekezdés szerinti, a dátum jelölés sorrendjére utaló zárójelben foglalt szöveget nem kell feltüntetni, ha a dátumot az év négy arab számjegyű feltüntetésével adják meg, illetve a minőségmegőrzési időtartam

⁵⁶ A Vhr. 28.§-ának (1)-(3) bekezdését a 16/2000. (IV. 6.) FVM-EüM-GM rendelet 5. §-a állapította meg, mely egyidejűleg (4)-(5) bekezdést is iktatott a szövegbe, s a korábbi (5) bekezdés számozását (6) bekezdésre változtatta.

hónappal és nappal történő megadása esetén, ha a hónapot betűvel teljesen vagy rövidített formában, illetve római számmal tüntetik fel⁵⁷

(6) A minőségmegőrzési időtartam feltüntetése nem kötelező

- a) a 10 térfogatszázaléknál magasabb alkoholtartalmú italok, a tojást és tejterméket tartalmazók kivételével,
- b) az étkezési só, a jódozott kivételével,
- c) az étkezési ecet,
- d) cukorféleségek, a porcukor kivételével,
- e) friss gyümölcs, zöldség,
- f) rágógumi,
- g) adagonként csomagolt jégkrémek, fagyaltok,
- h) ízesített, színezett cukorkák,
- i) 24 óránál nem hosszabb minőségmegőrzési idejű sütőipari termékek és cukrászati készítmények,
- j) 5 liternél nagyobb térfogatú, nem közvetlen fogyasztóknak szánt italok esetében.

Vhr.29. § (1) A 10 cm 2 -nél nagyobb jelölésre alkalmas felülettel rendelkező csomagolt élelmiszereken tételazonosító jelölést kell elhelyezni:

- a) amennyiben az előállítás vagy csomagolás feltételei egy napon belül lényegesen nem változnak, az azonosító jelölésnek az előállítás vagy a csomagolás évének, hónapjának, napjának két-két arab számjegyes, egymástól ponttal elválasztott jeléből kell állnia,
- b) amennyiben az előállítás vagy csomagolás feltételei egy napon belül lényegesen változnak, az év, hónap, nap jelölését követően további, az egy napon belül előállított tételeket elkülönítő azonosító számokat is kell alkalmaznia.

(2) A nem csomagolt élelmiszereken, továbbá az egyedi csomagolású jégkrémeken a tételazonosító jelölést a gyűjtőcsomagoláson, ennek hiányában a kísérő dokumentumon fel kell tüntetni.

(3) Nem kell tételazonosító jelölést alkalmazni azokon az élelmiszereken, amelyeken a minőségmegőrzés időpontja legalább a hónap és nap jelölésével fel van tüntetve, továbbá a címke nélküli, felületkezeléssel jelölt üvegeken.

Vhr.30. § (1) Minden olyan anyagot az élelmiszerhez felhasználtként kell feltüntetni — beleértve az adalékanyagokat is —, amelyet az előállítás során felhasználtak és amely eredeti vagy megváltozott formában, részben vagy egészben az élelmiszerben marad.

(2) Ha egy felhasznált anyag eredetileg több anyagból készült, úgy ezeket az anyagokat az élelmiszerhez felhasználnak kell tekinteni, és fel kell sorolni.

(3) A feltüntetési kötelezettség szempontjából nem minősülnek felhasznált anyagoknak a következők:

- a) az élelmiszer előállítása során kivont, majd később azonos mennyiségben visszajuttatott anyagok,

⁵⁷ A 16/2000. (IV. 6.) FVM-EüM-GM rendelet 12.§-a (2) bekezdése értelmében az 5. és 7.§-a szerinti termék jelölési előírásoknak meg nem felelő csomagolóanyagok 2000. december 31-ig használhatók fel. Az ilyen csomagolóanyagokban lévő élelmiszerek a minőségmegőrzési idejük lejártáig tarthatók forgalomban.

b) ⁵⁸az adott élelmiszerben jelen lévő olyan adalékanyag – a mesterséges színezékek kivételével –, amelyet kizárólag ezen élelmiszer egy vagy több összetevője tartalmazott, és amelyek a fogyasztásra kész élelmiszerben technológiai funkcióval nem rendelkeznek (carry-over).

c) technológiai segédanyagok.

(4) Nem kötelező a felhasznált anyagok felsorolása a következő termékek esetében:

a) szénsavas víz, szikvíz,

b) adalékanyagot nem tartalmazó erjesztett ecet,

c) egyetlen alapanyagból álló élelmiszerek esetében,

d) egyes aromák és adalékanyagok oldószerként használatos anyagai, amennyiben csak a feltétlenül szükséges és engedélyezett mennyiségben alkalmazták azokat,

e) sajt, vaj, túró, tejszín és egyéb savanyított tejkészítmények, amennyiben az alapanyagban, enzimeken, mikrobatenyészetben, a sajt előállításához szükséges sókeveréken (ömlesztősón) kívül más anyagot nem használtak fel.

Vhr.31. § (1) Az élelmiszer és az adalékanyag előállításához felhasznált anyagok felsorolását a receptura szerinti csökkenő sorrendben az alábbi szövegkörnyezetben kell elhelyezni:

„Készült felhasználásával”

(2) Az egyes felhasznált anyagokat pontos nevükkel kell megjelölni. A felsorolásban a vizet, koncentrált vagy dehidrált anyagokat, a gyümölcsöket, a zöldségeket és fűszereket keverékeit a rendelet *15. számú melléklete* szerint kell feltüntetni.

(3) A rendelet *16. számú mellékletében* felsorolt élelmiszereket felhasznált anyagokként, az ott rögzített gyűjtőnevek használatával is fel lehet tüntetni.

(4) Egy összetett anyag neve akkor szerepelhet a felhasznált anyagok felsorolásában, amennyiben névhasználata már megszokott és nevét összetevőinek felsorolása követi. Az összetett anyag összetevőinek felsorolása az adalékanyagok kivételével nem kötelező, ha az összetett anyag a késztermék kevesebb mint 25%-át alkotja, vagy olyan élelmiszer, amelynek felhasznált anyagait e rendelet szerint nem kell megadni.

(5) Az aromákat az aroma szóval, vagy jellegükre és eredetükre utaló pontosabb nevükkel kell megnevezni. A „természetes” jelző, vagy bármely más hasonló értelmű szó az aromával kapcsolatban csak a MÉ-ben előírt feltételek szerint használható.

(6) ⁵⁹Az adalékanyagokat a felhasználás elsődleges céljának megfelelően a MÉ 1–2–89/107 előírás I. melléklete szerinti csoport nevével, továbbá a MÉ előírása szerinti nevük vagy E számuk együttes feltüntetésével kell szerepeltetni a felsorolásban. Az összetett adalékanyagok összetevőit is az élelmiszer összetevőinek kell tekinteni.

(7) ⁶⁰Ha az élelmiszer megnevezésében vagy egyéb jelölésében egy vagy több felhasznált anyag jelenléte vagy mennyisége kiemelt fontosságot kap, a felhasznált anyag mennyiségét/arányát is fel kell tüntetni. Ezt a megnevezés után, vagy a felhasznált

⁵⁸ A Vhr. 30. §-a (3) bekezdésének b) pontja a 45/1999. (IV. 30.) FVM-EüM-GM együttes rendelet 9. §-ával megállapított szöveg.

⁵⁹ A Vhr. 31. §-ának (6) bekezdése a 45/1999. (IV. 30.) FVM-EüM-GM együttes rendelet 10. §-ával megállapított szöveg.

⁶⁰ A Vhr. 31. § -ának (7) bekezdése a 16/2000. (IV. 6.) FVM-EüM-GM rendelet 6. §-ával megállapított szöveg.

anyagok felsorolásánál százalékban, vagy a csomagolási egységben lévő mennyiségben kifejezve kell feltüntetni. E rendelkezés nem vonatkozik az olyan felhasznált anyagokra, amelyek

- a) töltőtömege fel van tüntetve,
 - b) mennyiségi jelölésének feltüntetésére más jogszabályok előírásai vonatkoznak,
 - c) kis mennyiségben, ízesítés céljára használandóak,
 - d) elnevezése szerepel az ételkészítés megnevezésében, de mennyisége nem alapvető fontosságú az adott ételkészítésben vagy nem különbözteti meg azt más hasonló ételkészítéstől, így a fogyasztót lényegesen nem befolyásolja
- (8) Az 1,2 térfogatszázaléknál több alkoholt tartalmazó italok alkoholtartalmát a MÉ előírásai szerint kell feltüntetni.
- (9) A MÉ-ben szabályozott ételkészítésekben az abban külön előírt jelöléseket is fel kell tüntetni.
- (10) Az ételkészítés felhasználási javaslatát úgy kell megadni, hogy az ne tévessze meg a fogyasztót és az ételkészítés rendeltetésszerű felhasználását segítse.

Vhr.31/A. §⁶¹(1)A részben vagy egészben géntechnológiával módosított szervezetekből álló vagy azokból származó összetevőket tartalmazó ételkészítésekben a géntechnológiai beavatkozást jelölni kell. Nem vonatkozik a jelölési kötelezettség azon ételkészítésekre, illetve összetevőkre, amelyekben a géntechnológiai beavatkozásból származó DNS vagy fehérje nincs jelen, illetve, amelyekben az egyes összetevőkbe véletlenszerű keveredés következtében (pl. a természetes betakarítás, szállítás, tárolás és feldolgozás során) bekerülő géntechnológiai beavatkozásból származó anyag mennyisége egyetlen összetevőben sem haladja meg az 1%-ot

(2) A földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter – az egészségügyi miniszterrel egyetértésben – a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium hivatalos lapjában közzéteszi a géntechnológiával módosított összetevőket tartalmazó, de a géntechnológiai beavatkozásból származó fehérje és DNS hiánya miatt nem jelölésköteles ételkészítések listáját.

(3) A géntechnológiai beavatkozás tényét a következő módon kell jelölni:

- a) Ha az ételkészítés több összetevőből áll, az összetevők felsorolásánál az adott összetevő után zárójelben, vagy az összetevők felsorolása után *-gal jelezve lábjegyzetben a „géntechnológiával módosított ... készült” szöveggel.
- b) Ha az összetevők felsorolásánál utalnak arra, hogy az adott összetevő miből készült, e szót megelőzően vagy * jelzettel és lábjegyzetben a „géntechnológiával módosított” szöveget kell alkalmazni.
- c) Az a) és b) pontokban meghatározott lábjegyzetet az összetevők felsorolásával azonos méretű és típusú betűkkel kell feltüntetni.
- d) Ha az összetevők a 30. § (4) bekezdése alapján nincsenek feltüntetve, az a) pontban meghatározott szövegű lábjegyzetet jól láthatóan kell az ételkészítésen feltüntetni.

⁶¹ A Vhr. 31/A. §-át a 45/1999. (IV. 30.) FVM-EüM-GM együttes rendelet 11. §-a iktatta a szövegbe. Az (1) bekezdést újonnan megállapította a 16/2000. (IV. 6.) FVM-EüM-GM rendelet 7.§-a.

e) Ha valamely géntechnológiával módosított összetevő a 31. § (3) bekezdése alapján gyűjtőnév használatával van feltüntetve a gyűjtőnév után „a géntechnológiával módosított ... származó ... (gyűjtőnév) tartalmaz” szöveget kell feltüntetni.

f) Ha a 31. § (4) bekezdése alapján az összetevők között egy összetett anyag neve szerepel és ennek egy vagy több összetevője géntechnológiával módosított, akkor a d) pont szerinti jelölést kell alkalmazni.

Vhr.32. § (1) A visszatérő csomagolóanyagként használt, felületkezeléssel jelölt üvegeken, továbbá a 10 cm 2 -nél kisebb, jelölésre alkalmas felülettel rendelkező élelmiszereken legalább a következő jelölést kell alkalmazni:

- az élelmiszer megnevezése,
- nettó tömeg vagy térfogat,
- minőségmegőrzési időtartam lejárat dátuma,
- az előállító neve, telephelye.

(2) ⁶²Az (1) bekezdés szerinti jelölést kell alkalmazni a forgalmazás helyén előre csomagolt élelmiszerekre és az 500 g vagy annál nagyobb tömegű kenyerekre is, azzal az eltéréssel, hogy a kenyerek minőségmegőrzési időtartama a lejárat nap nevének feltüntetésével is megadható.

(3) A 10 cm 2 -nél kisebb, jelölésre alkalmas felülettel rendelkező, elsősorban díszítési célt szolgáló élelmiszereken (szaloncukor, karácsonyfa függelék, húsvéti-, újévi figura, tortadísz stb.) nem kötelező a jelölés feltüntetése.

Vhr.33. § (1) A 28. § (3) bekezdése szerinti élelmiszereken a minőség megőrzéséhez szükséges tárolási feltételeket kötelező feltüntetni.

(2) ⁶³

(3) A különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszereken az adott típusú élelmiszerre előírt adatokon kívül fel kell tüntetni

- a) az előállítási engedélyben meghatározott jelölést,
- b) a MÉ előírása szerinti tápérték jelölést,
- c) az előállítási engedély számát.

(4) A táplálkozási javaslattal ellátott élelmiszereken az adott típusú élelmiszerre előírt adatokon kívül fel kell tüntetni a MÉ előírása szerinti tápértékjelölést.

(5) Táplálkozási javaslatnak minősül minden olyan felirat, hirdetés, megjegyzés, amely azt állítja vagy sugallja, hogy az adott élelmiszer az átlagostól eltérő, előnyös táplálkozási sajátosságokkal rendelkezik annak következtében, hogy energiát biztosít vagy nem biztosít, illetve csökkent vagy megemelt mértékben biztosít és/vagy bizonyos anyagokat tartalmaz vagy nem tartalmaz, illetve csökkentett vagy megnövelt mennyiségben tartalmaz.

(6) Az élelmiszerek energiatartalmát a MÉ vonatkozó előírásának megfelelően kell feltüntetni.

⁶² A Vhr. 32. §-ának (2) bekezdése a 35/1996. (XI. 30.) FN–NM–IKIM rendelet 8. §-ával megállapított szöveg.

⁶³ A Vhr. 33. § (2) bekezdését a 43/2002. (V. 14.) FVM–EüM–GM e. r. 24. § (1) bekezdése hatályon kívül helyezte, rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

(7) ⁶⁴Ha az egyszeri alkalommal fogyasztott élelmiszerekben lévő hozzáadott vitamin, illetve ásványi anyag-mennyiség az ajánlott napi bevitel egyhatodát nem haladja meg, a hozzáadásra csak az összetevők felsorolásában kell utalni.

(8) Ha az egyszeri alkalommal fogyasztott élelmiszerekben lévő hozzáadott vitamin, illetve ásványi anyag-mennyiség az ajánlott napi bevitel egyhatodát meghaladja, de az élelmiszer nem minősül különleges táplálkozási igényt kielégítőnek, a címkén, a hozzáadásra az összetevők felsorolásában történő utaláson kívül, fel kell tüntetni a „hozzáadott vitamint, illetve ásványi anyagot tartalmaz” szöveget is.

Vhr.34. § (1) A jelölésben az élelmiszer megnevezését, a nettó mennyiséget és a minőségmegőrzési időtartamot vagy az időtartam feltüntetési helyére való utalást feltűnő helyen, egy látómezőben kell elhelyezni. Ugyanezen látómezőben kell megjelölni az alkoholtartalmat, valamint a MÉ előírása/irányelve alapján feltüntetendő külön jelölések közül azt, melyről a MÉ így rendelkezik.

(2) Az Ét. 14. §-ának (3) bekezdése alapján csökkent minőségűként forgalomba hozott élelmiszerek jelölésén az (1) bekezdés szerinti látómezőben legalább a 27. § (8) bekezdésében előírt betűnagyságokkal a „csökkent minőségű” feliratot kell elhelyezni. A felirat elhelyezése az eredeti jelölés felülbélyegzésével, illetőleg felülnyomásával is történhet.

(3) Az előírt jelölési információkat — a (2) bekezdésben foglalt kivétellel — nem szabad elrejteni, elfedni vagy más szöveggel, képpel megszakítani.

(4) ⁶⁵A belföldön előállított és forgalomba hozott élelmiszerek a magyar szöveggel azonos értelmű idegen nyelvű jelöléssel is elláthatók. A magyar nyelvű jelölések közül az (1) bekezdésben felsoroltaknak egy látómezőben kell lenniük, megfelelő szövegrészeik betűnagysága pedig nem lehet kisebb az idegen nyelvűénél.

(5) Az élelmiszerek kínáló gyűjtő- és nagyfogyasztói csomagolásán a 32. § (1) bekezdése szerinti jelölést kell alkalmazni. Nem kötelező a gyűjtőcsomagoláson jelölést alkalmazni, ha a benne lévő egyedi fogyasztói csomagok jelölése kívülről jól olvasható.

(6) A nem csomagolt élelmiszerek esetében az árusítóhelyen jól láthatóan fel kell tüntetni az élelmiszer megnevezését és az osztályba sorolható termékek minőségi osztályát.

(7) A nem csomagolt húsipari termékek esetében a tömeg kivételével a 32. § (1) bekezdés szerinti jelöléseket kell feltüntetni

a) litografálva, függő- vagy szalagcímkén vagy ezek kombinációival a *b)* pontban fel nem sorolt élelmiszerek esetében,

b) ⁶⁶a kísérő iraton (amennyiben más engedélyezett módon nem jelölt) az ömlesztett vörös áru; füstölt-főtt kolbászok; sütnivaló kolbász; sertésgyomorba vagy természetes bélbe töltött disznósajtok és egyéb termékek; füstölt hús, csont, oldalas, sertésláb, sertésfarok, csülök, marhanyelv, sertésnyelv, sertésfej; hurkafélék, a bácskai hurka és más rúdba töltött hurkák kivételével; sertés vékonybélbe töltött kenőszárak; főtt

⁶⁴ A Vhr. 33. §-ának (7) és (8) bekezdését a 45/1999. (IV. 30.) FVM-EüM-GM együttes rendelet 12. §-a iktatta a szövegbe.

⁶⁵ A Vhr. 34. §-a (4) bekezdése a 45/1999. (IV. 30.) FVM-EüM-GM együttes rendelet 13. §-ának (1) bekezdésével megállapított szöveg.

⁶⁶ A Vhr. 34. §-a (7) bekezdésének b) pontja a 45/1999. (IV. 30.) FVM-EüM-GM együttes rendelet 13. §-ának (2) bekezdése szerint módosított szöveg.

szalonnák; sózott és füstölt szalonnák; tepertő és pörcc; friss vagy előhűtött vágott baromfi vagy darabolt részei esetében.

Ét.20. § Az élelmiszerek reklámozása során szolgáltatott vagy sugallt információknak összhangban kell lenniük a 19. §-ban foglaltakkal.

Vhr.35. § (1) ⁶⁷Az e rendeletben előírt jelöléseken túl az élelmiszer-előállító, illetve a forgalmazó bármely – e rendelet korlátozásait nem sértő, a fogyasztóknak az adott élelmiszerral kapcsolatos jobb tájékoztatását segítő – jelölést is feltüntethet. Az élelmiszernek meg kell felelnie az így feltüntetett jellemzőknek.

(2) Az élelmiszerek bemutatásával, külső formájukkal, csomagolásukkal, kiállítási környezetükkel szolgáltatott vagy sugallt információknak összhangban kell lenniük a Ét. 19. §-ának (2) bekezdésében foglaltakkal.

V. Fejezet

A hatósági ellenőrzés

Ét.21. § (1) A hatósági ellenőrzés célja annak megállapítása, hogy az élelmiszerek, valamint az élelmiszer-előállítás és élelmiszer-forgalmazás során velük érintkező személyek, tárgyak, anyagok megfelelnek-e a fogyasztók egészségének, érdekeinek és a piaci verseny tisztaságának védelmére vonatkozó jogszabályoknak.

(2) A hatósági ellenőrzésnek ki kell terjednie minden belföldön előállított és forgalomba kerülő élelmiszere, függetlenül attól, hogy azt hol állították elő.

(3) A hatósági ellenőrzés kiterjed az élelmiszer-előállítás, az országba való behozatal és az élelmiszer-forgalmazás minden szakaszára.

Ét.22. § (1) A hatósági élelmiszer-ellenőrzés e törvényben meghatározott feladatait

a) a közegészségügyi, járványügyi és egészségvédelmi feladatokat ellátó szervezet,

b) a fogyasztóvédelmi feladatokat ellátó szervezet,

c) a megyei (fővárosi) állategészségügyi és élelmiszer-ellenőrző állomás

látja el [az a)–c) pontban felsorolt hatóságok a továbbiakban együtt: élelmiszer-ellenőrző hatóság].

(2) Az (1) bekezdés a)–c) pontjaiban felsorolt szervezetek a külön jogszabályban meghatározott feladatkörükben járnak el.

(3) Az élelmiszer-ellenőrző hatóság eljárására az államigazgatási eljárás általános szabályairól szóló 1957. évi IV. törvény rendelkezései az irányadók.

Ét.23. § Az élelmiszer-ellenőrző hatóság az élelmiszerek előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó jogszabályok megtartása érdekében ellenőrzi

⁶⁷ A Vhr. 35. § (1) bekezdése a 43/2002. (V. 14.) FVM–EüM–GM e. r. 15. §-ával megállapított szöveg, rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

- a) az élelmiszerek előállításához használt nyersanyagokat, adalékanyagokat, technológiai segédanyagokat, valamint a csomagolóanyagokat;
- b) a félkész- és kész élelmiszert, függetlenül attól, hogy azokat hol állították elő, illetve azokat hol szándékoznak értékesíteni;
- c) azokat a tárgyakat, amelyek rendeltetészerűen az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülnek;
- d) a mosó- és fertőtlenítő anyagokat, eszközöket és eljárásokat, valamint a kártevők elleni szereket és alkalmazásuk módszereit;
- e) az élelmiszerek előállításához alkalmazott eljárásokat, az előállítás céljára szolgáló berendezéseket;
- f) a csomagolás, jelölés megfelelőségét;
- g) az előállító, forgalmazó minőség-ellenőrző rendszerét.

Ét.24. § (1) Az élelmiszerek hatósági ellenőrzését az élelmiszer-ellenőrző hatóság által felhatalmazott és szolgálati igazolvánnyal ellátott személyek végzik.

(2) A felhatalmazott személy az ellenőrzés során tudomására jutott gyártási (üzemi) titkot, adatot köteles megőrizni és azt az erre vonatkozó szabályok szerint kezelni.

(3) A felhatalmazott személyek az ellenőrzés során, feladatuk teljesítése céljából, a vizsgálathoz szükséges mértékben, térítésmentesen mintát vehetnek és azt elszállíthatják. Az ellenőrzött kérésére — a mikrobiológiai vizsgálat céljára vett minta kivételével — ellenmintát kell venni. A mintavételről a helyszínen jegyzőkönyvet kell készíteni.

(4) ⁶⁸A hatósági ellenőrzés során elvégzett monitoring vizsgálat – ha annak alapján az élelmiszer az előírt, illetve a gyártmánylapon meghatározott, vagy a jelölésben feltüntetett jellemzőket kielégíti – térítésmentes. Ha a vizsgált élelmiszer az előírt, illetve a jelölésében feltüntetett jellemzőket nem elégíti ki, az élelmiszer előállítója, kereskedelmi ellenőrzés esetén a hiba okozója a vizsgálat és a mintavétel költségeit köteles megtéríteni. A kérelemre végzett hatósági ellenőrzés és igazolás kiadása díjköteles, amelyet a kérelmezőnek kell megfizetnie. A díjak mértékét külön jogszabály állapítja meg.

Vhr.36. § (1) Az élelmiszer-ellenőrző hatóságok a feladat és hatáskörüknek megfelelően ellenőrző tevékenységük során jogosultak, különösen:

- a) a terület, az előállítóhely, a raktár, az üzlethelyiség, a szállítóeszköz megvizsgálására,
- b) az előállítási, forgalmazási technológia, a szállítások ellenőrzésére,
- c) térítésmentes mintavételre,
- d) az emberi egészségre ártalmas, továbbá az élelmiszer minősége szempontjából fontos fizikai, kémiai, radiológiai, mikrobiológiai, érzékszervi jellemzők vizsgálatára,
- e) a személyi higiénia ellenőrzésére,
- f) a dokumentációk ellenőrzésére, azokról másolat vagy kivonat készítésére,

⁶⁸ Az Ét. 24. § (4) bekezdése a 2001: LIV. törvény 4. §-ával megállapított szöveg, e módosító törvény 5. § (2) bekezdése alapján a 2002. január 1-jét követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

- g) ⁶⁹az előállító, forgalmazó által kialakított (saját vagy külső) minőség-ellenőrző rendszer és az ezzel elért eredmények vizsgálatára,
- h) az élelmiszer előállításával és/vagy beszállításával, feldolgozásával, forgalmazásával foglalkozó személyek meghallgatására,
- i) az alkalmazott mérőműszerek feljegyzéseinek leolvasására,
- j) saját mérések végzésére,
- k) a 11. § szerint előírt képzettségnek, a személyi higiéniai alapismeretek oktatáson való részvételnek és a minimum vizsga letételének ellenőrzésére.
- (2) Az ellenőrzött köteles a törvényben meghatározott feltételek szerinti ellenőrzést eltűrni, az élelmiszer-ellenőrző hatósági személyeket a feladat ellátásában támogatni és a szabályos mintavételt segíteni.
- (3) Az ellenőrzést végző személyek szakirányú képzettségi feltételeit a tevékenység szerint illetékes miniszter állapítja meg.
- (4) Az élelmiszer-ellenőrző hatóság az ellenőrzésre feljogosító igazolvánnyal látja el a felhatalmazott személyeket.
- (5) A mintát — ha jogszabály vagy a MÉ kötelező előírása másként nem rendelkezik — az ellenőrzött élelmiszerből az ellenőrzés céljával összhangban véletlenszerűen, annak mennyiségétől függetlenül úgy kell kivenni, hogy az a vizsgálatok elvégzéséhez elegendő legyen. A mintába — a csomagolás és jelölés vizsgálata kivételével — csak ép, sérülésmentes csomagolású egységek választhatók.
- (6) Az élelmiszer-ellenőrző hatósági mintavétellel ellenőrzésre kerülő élelmiszerhalmazt úgy kell megválasztani, hogy azonos termelői helyen gyártott, vagy azonos beszerzésű és azonos jelölésű (azonos nap—műszak—szállítmány) termékegyedekből álljon.
- (7) A élelmiszer-ellenőrző hatósági intézkedés és szankcionálás a mintával azonos jelölésű termékhez, illetve a szállítmány teljes mennyiségére vonatkozik.
- (8) A mintavétel során eljáró személy köteles arról gondoskodni, hogy a vett minta sértetlenül, változás, károsodás nélkül, azonosítható módon, szükség esetén hűtve, a lehető legrövidebb idő alatt kerüljön a kijelölt laboratóriumba.
- (9) A mintavételről annak időpontját, körülményeit, valamint a vett mintát pontosan azonosító jegyzőkönyvet kell felvenni.

Vhr.37. § (1) A hatósági élelmiszer-ellenőrzési mintavétel során az ellenőrzéssel megbízott személy köteles az ellenőrzöttet figyelmeztetni arra, hogy ellenmintára tarthat igényt. Az ellenminta vételének tárgyi feltételeit az ellenőrzött köteles biztosítani.

(2) Ha az ellenőrzött az ellenmintára nem tart igényt, ezt a körülményt a mintavételi jegyzőkönyvben fel kell tüntetni.

(3) Nem tarthat ellenmintára igényt az ellenőrzött a helyszínen vele egyetértésben megállapított és jegyzőkönyvben felvett hiányosság, valamint közegészségügyi, illetve élelmiszer-higiéniai célú mikrobiológiai vizsgálatra történő mintavétel esetén.

(4) Az ellenmintát úgy kell lezárni és az ellenőrzöttnek átadni, hogy az a hitelesítését biztosító pecsét, aláírás stb. megsértése nélkül ne legyen felbontható. Amennyiben az

⁶⁹ A Vhr. 36. § (1) bekezdés g) pontja a 43/2002. (V. 14.) FVM–EüM–GM e. r. 16. §-ával megállapított szöveg, rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

ellenminta laboratóriumi vizsgálatra kerül, annak károsodás nélküli szállításáról az ellenőrzöttnek kell gondoskodnia.

(5) A mintákat erre kijelölt laboratóriumban kell megvizsgálni. A kijelölt laboratóriumok jegyzékét az illetékes minisztériumok hivatalos közlönyeiben kell közzétenni.

(6) ⁷⁰A kijelölt laboratóriumoknak legkésőbb 2001. december 31-ig meg kell felelniük az MSZ EN 45001 és 45002 szabványokban foglalt előírásoknak. Az MSZ EN 45003 szabványnak megfelelő testület ellenőrzi és igazolja az előírásoknak való megfelelést.

Vhr.38. § (1) A laboratóriumba beérkezett mintákról nyilvántartást kell vezetni. A nyilvántartásban a minta vételének és beérkezésének időpontját (hónap, nap, óra), továbbá a minta azonosításához szükséges minden adatot fel kell tüntetni.

(2) A laboratóriumba beérkezett minta vizsgálatát olyan időtartamon belül kell elvégezni, amely alatt a minta minősége nem változik.

(3) A vizsgálat eredményéről a laboratórium elemzési jegyzőkönyvet állít ki. A mért adatok mellett a meghatározáshoz használt vizsgálati módszert is fel kell tüntetni a jegyzőkönyvben.

(4) A minták vizsgálatát a MÉ Hivatalos Élelmiszervizsgálati Módszergyűjteménye (a továbbiakban: Módszergyűjtemény) előírásai szerinti módszerrel kell elvégezni. Ezeknek a módszereknek meg kell felelniük a specifikusság, a pontosság, a laboratóriumon belüli szórás értéken alapuló ismételhetőség, a laboratóriumok közötti szórás értéken alapuló összehasonlíthatóság, a kimutatási határ, az érzékenység és az alkalmazhatóság előírt kritériumainak.

(5) A Módszergyűjtemény irányelveitől eltérő módszer is használható. Ez esetben azonban — bármely, a vizsgálat eredményében érdekelt személy, szervezet kérése esetén — a laboratóriumnak bizonyítania kell, hogy az alkalmazott módszer a vizsgálat céljainak az irányelvben szereplő módszernél jobban megfelel.

*Vhr.38/A. § ⁷¹*Az élelmiszer forgalomból való visszavonásának elrendelése esetén a visszavonás költségei az előállítót, illetve a forgalmazót terhelik.

VI. Fejezet

Hatósági intézkedések

Ét.25. § (1) Minden olyan esetben, amikor az élelmiszer-ellenőrző hatóság eljárása során e törvényben és más jogszabályokban foglaltak megszegését észleli:

a) élelmiszer-előállító hely, vendéglátó és közétkeztető hely, élelmiszer-forgalmazó egység, gép, felszerelés, berendezés működtetését, nyersanyag, technológiai segédanyag, csomagolóanyag, mosó- és fertőtlenítőszer felhasználását megtilthatja,

⁷⁰ A Vhr. 37. §-a (6) bekezdése a 45/1999. (IV. 30.) FVM-EüM-GM együttes rendelet 15. §-ának (2) bekezdése szerint módosított szöveg.

⁷¹ A Vhr. 38/A. §-t a 43/2002. (V. 14.) FVM-EüM-GM e. r. 17. §-a iktatta a szövegbe, rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

az újbóli működést, használatbavételt, használatban tartást további feltételhez kötheti;

b) élelmiszert közfogyasztásra alkalmatlannak, csökkent minőségűnek nyilváníthat, felhasználását, forgalomba hozatalát korlátozhatja, feltételhez kötheti, megtilthatja, a környezetvédelmi előírások betartásával történő megsemmisítését elrendelheti;

c) javaslatot tehet működési engedély visszavonására, illetve azt visszavonhatja.

(2) Az élelmiszer-ellenőrző hatóság a szabálysértésekre vonatkozó külön jogszabályok alapján szabálysértési bírságot, illetve helyszíni bírságot szabhat ki.

Minőségvédelmi bírság

Ét.26. § (1) Ha a vizsgálat során az élelmiszer-ellenőrző hatóság megállapítja, hogy az előállított, illetve forgalomba hozott élelmiszer nem felel meg az előírt, illetve a jelölt minőségi jellemzőknek, vagy az engedélyezett szintet meghaladó mértékben az egészségre káros anyagot tartalmaz, minőségvédelmi bírságot szab ki.

(2) A bírság mértéke — a kifogásolt élelmiszer tételmennyiségétől, értékétől és a hiba jellegétől is függően — a kifogásolt élelmiszer kiskereskedelmi egységárának és mennyiségének szorzata, de legalább húszezer forint és legfeljebb egymillió forint. A minőségvédelmi bírság a 25. § (1)—(2) bekezdésében foglalt szankciókkal együtt is kiszabható.

(3) A minőségvédelmi bírság megfizetésére azt az élelmiszer-előállítót, illetve élelmiszer-forgalmazót kell kötelezni, aki az élelmiszernek az (1) bekezdésben foglaltak szerint kifogásolt minőségét előidézte, vagy — ha ez egyértelműen nem állapítható meg — azt akinél az élelmiszert vizsgálat alá vonták.

(4) A minőségvédelmi bírságot az azt kiszabó élelmiszer-ellenőrző hatóság számlájára kell befizetni. A befolyt összeg felhasználásáról az élelmiszer-ellenőrző hatóság vizsgálati és ellenőrzési módszereinek folyamatos korszerűsítésére figyelemmel a felügyeletet ellátó minisztérium dönt.

Vhr.39. § (1) Az élelmiszer-ellenőrző hatóság a vizsgálat adatai alapján szakvéleményt ad ki. Amennyiben a minta a szakvélemény szerint nem felel meg a jogszabályok és a MÉ vonatkozó előírásainak, irányelveinek, illetve a gyártmánylapjában foglaltaknak

a) ⁷²a vizsgálat költségeit az ellenőrzött köteles megtéríteni,

b) az élelmiszer-ellenőrző hatóság az adott élelmiszertétel forgalmazását megtiltja, egyidejűleg a minőségi hiba jellegétől és mértékétől függően határozatban elrendeli annak megsemmisítését, újrafeldolgozását, az általa előírt feltételek közötti forgalmazását.

(2) A vizsgálati díjakat külön rendelet határozza meg.

(3) Az élelmiszer-ellenőrző hatóságok a törvény céljaival összhangban évenként jelentést készítenek. A jelentéseknek tartalmazniuk kell

— az elvégzett ellenőrzések számát és gyakoriságát,

— az ellenőrzések általános tapasztalatait, a jelentős hiányosságokat és a megszüntetésükre tett intézkedéseket,

⁷² A Vhr. 39. §-a (1) bekezdésének a) pontja a 45/1999. (IV. 30.) FVMN–EüM–GM együttes rendelet 16. §-ának (1) bekezdése szerint módosított szöveg.

— a vizsgálatra került minták számát, a hibák elemzését és a megállapított hiányosságok alapján tett, illetve kezdeményezett hatósági intézkedéseket.

(4) Az élelmiszer-ellenőrző hatóságok az általuk végzett ellenőrzések tapasztalatairól rendszeresen tájékoztatják egymást, az éves jelentéseket egymásnak megküldik. Az élelmiszer-ellenőrzés során feltárt, az élelmiszer fogyasztók széles körét érintő tapasztalataikról a fogyasztókat a hírközlő szerveken keresztül esetenként tájékoztatják.

VII. Fejezet

Vegyes és záró rendelkezések

Ét.27. § (1) Ez a törvény 1996. január 1. napján lép hatályba.

(2) E törvény hatálybalépésével egyidejűleg

a) az élelmiszerekről szóló 1976. évi IV. törvény, valamint az azt módosító 1988. évi IV. törvény,

b) a helyi önkormányzatok és szerveik, a köztársasági megbízottak, valamint egyes centrális alárendeltségű szervek feladat- és hatásköreiről szóló 1991. évi XX. törvény 136. §-ában az „ásvány, illetőleg” szövegrész,

c) a Magyar Élelmiszerkönyvről szóló 66/1994. (IV. 30.) Korm. rendelet hatályát veszti.

(3)⁷³

(4) Felhatalmazást kap a földművelésügyi miniszter, hogy — az ipari és kereskedelmi miniszter, a környezetvédelmi és területfejlesztési miniszter, valamint a népjóléti miniszter egyetértésével — rendelettel kiadja a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásait.⁷⁴

(5) Felhatalmazást kap a földművelésügyi miniszter, hogy az ipari és kereskedelmi miniszterrel, valamint a népjóléti miniszterrel, együttes rendeletben szabályozza

— az élelmiszer-előállítás, -forgalmazás feltételeit,

— a dohánytermékek előállításának, forgalmazásának és ellenőrzésének a jövedéki törvény szabályozási körébe nem tartozó feltételeit;

— az ivóvíz és az ásványvíz palackozásának és forgalmazásának szabályait,⁷⁵

— az élelmiszerek megsemmisítésének feltételeit és módját a környezetvédelmi és területfejlesztési miniszterrel egyetértésben.⁷⁶

(6) Felhatalmazást kap az ipari és kereskedelmi miniszter, a népjóléti miniszter és a földművelésügyi miniszter, hogy együttes rendeletben szabályozzák a vendéglátás és közétkeztetés keretében történő élelmiszer-előállítás és -forgalmazás feltételeit.⁷⁷

⁷³ A 27. § (3) bekezdését az 1997: XI. törvény 119. §-a b) pontja hatályon kívül helyezte.

⁷⁴ Végrehajtására lásd a 40/1995. (XI. 16.) FM rendeletet. Lásd a 27/1997. (IV. 25.) FM, a 27/1998. (IV. 22.) FM, a 25/2000. (VII. 26.) GM-FVM együttes rendeletet.

⁷⁵ Lásd a 97/1999. (XI.18.) FVM-EüM-GM együttes rendeletet.

⁷⁶ Lásd az 56/1997. (VIII. 14.) FM—IKIM—NM együttes rendeletet.

⁷⁷ Lásd a 80/1999. (XII. 28.) GM-EüM-FVM együttes rendeletet.

(7) Felhatalmazást kap a földművelésügyi miniszter, hogy a népjóléti miniszterrel együttes rendeletben szabályozza az élelmiszer-előállítás és -forgalmazás élelmiszer-higiéniái feltételeit.⁷⁸

(8) Felhatalmazást kap a földművelésügyi miniszter, hogy a belügyminiszterrel, a honvédelmi miniszterrel, az ipari és kereskedelmi miniszterrel, valamint a népjóléti miniszterrel együttes rendeletben szabályozza az élelmiszerek ellenőrzésének rendjét.⁷⁹

(9) Felhatalmazást kap a földművelésügyi miniszter, hogy az ipari és kereskedelmi miniszterrel, a népjóléti miniszterrel, valamint a pénzügyminiszterrel együttes rendeletben szabályozza a szükséges engedélyek és laboratóriumi vizsgálatok díját, valamint a díjak és a minőségvédelmi bírság megfizetésének és felhasználásának módjait.⁸⁰

(10) Felhatalmazást kap a földművelésügyi miniszter, hogy az ipari és kereskedelmi miniszterrel egyetértésben rendeletben szabályozza a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek különleges tulajdonságának tanúsítását, valamint a speciális magyar élelmiszerek körét, továbbá a friss fogyasztásra szánt gyümölcs és zöldség ellenőrzését.⁸¹

(11) Felhatalmazást kap a népjóléti miniszter, hogy a földművelésügyi miniszterrel egyetértésben rendeletben szabályozza az élelmiszerek, vegyi, mikrobiológiai és radioaktív szennyezettségének és állatgyógyászati készítmény maradványának megengedhető mértékét.⁸²

(12) Felhatalmazást kap az ipari és kereskedelmi miniszter,⁸³ hogy a földművelésügyi miniszterrel egyetértésben rendeletben szabályozza az élelmiszer-forgalmazás rendjét.⁸⁴

(13) Az e törvény hatálybalépését megelőzően már megrendelt, illetve legyártott — a törvény jelölési előírásainak meg nem felelő — csomagolóanyagok 1997. december 31-ig felhasználhatók.

Záró rendelkezések

Vhr. 40. § (1) Ez a rendelet a kihirdetése napján lép hatályba, egyidejűleg hatályát veszti az élelmiszerekről szóló 1976. évi IV. törvény végrehajtására kiadott 10/1988. (VI. 30.) MÉM—SZEM rendelet, valamint az azt módosító 5/1992. (II. 14) FM—NM együttes rendelet és a minőségvédelem egyes kérdéseiről szóló 2/1981. (I. 23.) BkM rendelet 5/A. §-a, valamint az élelmiszerellátás körében dolgozók egészségügyi oktatásáról szóló 8200-2/1953. (Eü. K. 7.) EüM. utasítás 1. §-a (1) bekezdésének első sorából „Az

⁷⁸ Lásd a 17/1999. (II. 10.) FVM-EüM együttes rendeletet.

⁷⁹ Lásd a 21/1998. (IV. 8.) FM—BM—HM—IKIM—NM együttes rendeletet.

⁸⁰ Lásd az 55/1997. (VIII. 14.) FM—IKIM—NM—PM együttes rendeletet.

⁸¹ Lásd az 1/1998. (I. 12.) FM, a 62/2000. (IX. 15.) FVM rendeletet.

⁸² Lásd a 12/1998. (XII. 11.) EüM, a 17/1999. (VI. 16.) EüM, az 5/2002. (II. 22.) EüM-FVM együttes rendeletet.

⁸³ Lásd az 1/1997. (I. 17.) IKIM rendeletet.

⁸⁴ Lásd a 47/1997. (IX. 10.) IKIM rendeletet.

élelmiszeriparban", a melléklet III. fejezete 6. pont 7. sorában „Az élelmiszeriparban” szövegrészek, továbbá a melléklet I. fejezete.

(2) ⁸⁵

(3) ⁸⁶Ez a jogszabály a Magyar Köztársaság és az Európai Közösségek és azok tagállamai között társulás létesítéséről szóló, Brüsszelben, 1991. december 16-án aláírt Európai Megállapodás tárgykörében, a Megállapodást kihirdető 1994. évi I. törvény 3. §-ával összhangban a következő irányelvekkel összeegyeztethető szabályozást tartalmaz:

a) ⁸⁷az Európai Parlament és a Tanács 2000/13/EK irányelve az élelmiszerek jelöléséről, megjelenéséről és reklámozásáról szóló tagállami jogszabályok közelítéséről,

b) ⁸⁸a Tanács 85/591/EGK irányelve az élelmiszerek ellenőrzésére szolgáló mintavételi és vizsgálati módszerek alkalmazásáról;

c) a Tanács 89/397/EGK irányelve az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről;

d) a Tanács 93/99/EGK irányelve az élelmiszerek hatósági ellenőrzésével kapcsolatos kiegészítő intézkedéseiről;

e) a Tanács 89/396/EGK irányelve az élelmiszerek tételazonosító jelöléséről, továbbá az azt módosító, a Tanács 91/238/EGK irányelve, valamint a Tanács 92/11/EGK irányelve;

f) a Tanács 1139/98/EK rendelete a géntechnológiával módosított szervezetekből álló egyes, a Tanács 79/112/EGK irányelve által nem szabályozott élelmiszerek kötelező jelöléséről, továbbá az azt módosító, a Bizottság 49/2000/EK rendelete;

g) az Európa Parlament és a Tanács 258/97/EK rendelete az új élelmiszerekről és az új élelmiszer-összetevőkről;

h) a Bizottság 50/2000/EK rendelete a géntechnológiával módosított, illetve a géntechnológiával módosított szervezetekből előállított adalékanyagokat és aromaanyagokat tartalmazó élelmiszerek és élelmiszer-összetevők jelöléséről.

i) ⁸⁹az Európai Parlament és a Tanács 1999/3/EK irányelve az ionizáló energiával kezelhető élelmiszerek és élelmiszer-összetevők közösségi listájáról.

1. számú melléklet az 1/1996. (I. 9.) FM—NM—IKM együttes rendelethez

Az élelmiszer-előállító hely létesítéséhez szükséges szakhatósági hozzájáruláshoz benyújtandó adatok ⁹⁰

⁸⁵ A Vhr. 40. §-ának (2) bekezdését a 45/1999. (IV. 30.) FVM-EüM-GM együttes rendelet 16. §-ának (1) bekezdése hatályon kívül helyezte.

⁸⁶ A 40.§ (3) bekezdésének bevezető szövegrészét, valamint a), e) és f) pontját a 16/2000.(IV.6.) FVM-EüM-GM rendelet 8.§-a állapította meg, mely egyidejűleg h) pontot is iktatott a szövegbe.

⁸⁷ A Vhr. 40. § (3) bekezdés a) pontja a 43/2002. (V. 14.) FVM—EüM—GM e. r. 18. § (1) bekezdésével megállapított szöveg.

⁸⁸ A Vhr. 40. §-a (3) bekezdésének b) pontja a 35/1996. (XI. 30.) FN—NM—IKIM rendelet 10. §-ával megállapított szöveg.

⁸⁹ A Vhr. 40. § (3) bekezdés i) pontját a 43/2002. (V. 14.) FVM—EüM—GM e. r. 18. § (2) bekezdése iktatta a szövegbe.

1. Az élelmiszer-előállító neve, címe:

2. Az élelmiszer-előállító hely címe:

Az élelmiszer-előállító hely létesítéséhez mellékelni kell a tervdokumentációt.

A tervdokumentációnak a következőket kell tartalmaznia:

1. az élelmiszer-előállító hely tevékenységi körének meghatározása;
2. hivatalos helyszínrajz;
3. technológiai folyamatábra;
4. technológiai elrendezési rajz M 1:50 méretarányban;
5. anyagmozgatási és személyforgalmi terv;
6. műszaki-technológiai leírás;
7. az épületgépészet szerelvényezési, fűtési, szellőzési, világítási, hűtési tervei;
8. gyártástechnológia szerinti gépjegyzék;
9. a környezetet várhatóan terhelő hatások;
10. a környezetet terhelő anyagok és a zaj környezet- és egészségvédelmi előírásoknak megfelelő kezelési, elhárítási módjai.

2. számú melléklet az 1/1996. (I. 9.) FM—NM—IKM együttes rendelethez ⁹¹

Gyártmánylap

I. Az élelmiszer-előállítás főbb adatai

1. Az élelmiszer-előállító neve, címe:
2. Az élelmiszer-előállító hely neve, címe:
3. Az élelmiszer megnevezése:
4. Az élelmiszerre vonatkozó minőségi előírás: A MÉ vonatkozó termék előírásának/irányelvének száma és megnevezése: (Ha az előírás/irányelv több terméket/termékcsoportot is tartalmaz, az élelmiszer ennek megfelelő további pontos azonosítása is szükséges.) Az előállítási engedély (ha erre kötelezett) száma:
5. A termék egységnyi mennyiségre számított anyag összetétele: A 15. számú melléklet 3. pontjában előírtak kivételével változó anyagösszetételt nem tartalmazhat. A gyártás során a megadott összetevőktől típusukban nem lehet eltérni. A mennyiségek —

⁹⁰ A Vhr. 1. számú mellékletének címe a 43/2002. (V. 14.) FVM—EüM—GM e. r. 19. §-ával megállapított szöveg, rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

⁹¹ A Vhr. 2. számú melléklete a 45/1999. (IV. 30.) FVM—EüM—GM e. r. 15. § (3) bekezdésével megállapított, a 43/2002. (V. 14.) FVM—EüM—GM e. r. 24. § (1) bekezdése szerint módosított szöveg, rendelkezéseit ez utóbbi módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

kizárólag a felhasznált anyagok természetes összetétele és érzékszervi ingadozásának ellensúlyozására — változhatnak. Az erre történő utalás nem tekintendő változó anyagösszetételnek.

6. Az élelmiszer alkotórészeinek csökkenő mennyiségi sorrendben történő felsorolása:

7. ⁹²Felhasznált adalékanyagok:

Csoportnevük és nevük vagy csoportnevük és E számuk, illetőleg (ha a MÉ felhasználható adalékanyag előírásaiban nem szerepelnek) e rendelet hatálybalépéséig kiadott engedélyek esetében az OTH engedélyszámuk, az azt követően kiadottak esetében pedig az OÉTI engedélyszámuk.

8. Az előállítási eljárás rövid leírása, különös tekintettel az egészségügyi biztonságot és a minőséget befolyásoló körülményekre:

9. Az élelmiszer minőségét és veszélytelenségét a 10. § előírása szerint biztosító rendszer vagy azok elemeinek ismertetése:

II. Az élelmiszer minőségi jellemzői

1. Érzékszervi tulajdonságok:

2. ⁹³Összetételei jellemzők (pl. fehérje, zsír, szénhidrát, extrakt, alkoholtartalom, hamutartalom stb.):

3. Mennyiségi jellemzők (tömeg, térfogat, darabszám):

4. A csomagolás módjának leírása:

Csomagolóanyag engedélyszáma:

Egyedi fogyasztói csomagolás módja (anyaga, zárás, címke elhelyezése):

Kínáló- és gyűjtőcsomagolás (darab szám):

Nagyfogyasztói csomagolás:

5. Minőségmegőrzési időtartam:

III. ⁹⁴Az élelmiszer jelölése

IV. Melléktermékek, hulladékok kezelése, továbbhasznosításuk:

.....
élelmiszert előállító egység vezetője

V. ⁹⁵Nyilatkozat arról, hogy a termék neve más részére bejegyzett, oltalomban részesített jogot (szabadalom, ipari minta, használati minta, védjegy) nem sért.

⁹² A 2. számú melléklet I.7.. pontja a 45/1999. (IV. 30.) FVM- EüM-GM rendelet 3. számú mellékletének 1. pontja szerint módosított szöveg.

⁹³ A Vhr. 2. számú mellékletének II/2. pontja a 35/1996. (XI. 30.) FN–NM–IKIM rendelet 12. §-ának (1) bekezdése szerint módosított szöveg.

⁹⁴ A Vhr. 2. számú mellékletének III. pontja a 43/2002. (V. 14.) FVM–EüM–GM e. r. 19. §-ával megállapított szöveg, rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

3. számú melléklet az 1/1996. (I. 9.) FM—NM—IKM együttes rendelethez

Az adalékanyag felhasználási és gyártási engedély kérelem tartalma

1. Általános adatok

- 1.1. Az adalékanyag megnevezése, E száma:
- 1.2. Az adalékanyag pontos összetétele (természetes anyagok esetében elegendő az eredet és az előállítási mód megadása):
- 1.3. A gyártó neve és címe:
- 1.4. A forgalmazó neve és címe:
- 1.5. A tárolás módja, az adalékanyag eltarthatósági ideje:

2. Fizikai-kémiai tulajdonságok

- 2.1. A hatóanyag kémiai és fizikai tulajdonságai (kémiai megnevezés, szerkezeti képlet, halmazállapot, szín, szag, oldhatóság, kémhatás stb.):
- 2.2. Az adalékanyag mikrobiológiai és kémiai tisztaságára és azonosságára vonatkozó adatok (hatóanyag-tartalom, melléktermékek és szennyező anyagok megnevezése és mennyisége):

3. Az alkalmazásra vonatkozó adatok

- 3.1. Az adalékanyag rendeltetése (pl. színezék, ízfokozó stb.):
- 3.2. Az anyag alkalmazásának technológiai indoklása:
- 3.3. A felhasználás módja:
- 3.4. Tervezett felhasználási koncentráció:

4. Az adalékanyag ártalmatlanságát igazoló adatok

- 4.1. Heveny toxicitási vizsgálatok:
 - 4.1.1. orális LD 50
 - 4.1.2. dermális LD 50
 - 4.1.3. intraperitoneális LD 50
 - 4.1.4. inhalációs LC 50
 - 4.1.5. szem-irritáció
 - 4.1.6. bőr-irritáció
 - 4.1.7. egyéb adatok
- 4.2. Félheveny toxicitási vizsgálatok:
 - 4.2.1. orális
 - 4.2.2. dermális
 - 4.2.3. inhalációs
 - 4.2.4. bőrszenzibilizáció
- 4.3. Idült toxicitási vizsgálatok:

⁹⁵ A 2. számú melléklet V. pontját a 45/1999. (IV. 30.) FVM- EüM- GM rendelet 3. számú mellékletének 1/a. pontja iktatta be.

- 4.3.1. orális
- 4.3.2. inhalációs (a félheveny vizsgálat alapján)
- 4.4. „Késői” toxikus hatások:
 - 4.4.1. genotoxikus hatás 3 végpontra, in vivo
 - 4.4.2. reprodukciós hatás
 - 4.4.3. embriotoxikus és teratogén hatás
 - 4.4.4. karcinogén hatás
 - 4.4.5. egyéb késői hatás

5. Hazai gyártású adalékanyag vagy adalékanyag-keverék esetén a gyártás technológiai leírása, a felhasznált anyagok tisztasága, keverék adalékanyag esetén az összetevők felsorolása, az adalékanyag komponensek mennyisége:

5.1. A hazai gyártású adalékanyagok esetén a Szolgálat területileg illetékes megyei, fővárosi intézetének szakvéleménye arról, hogy az előállítás közegészségügyi feltételei megfelelőek:

6. Az adalékanyag vizsgálatra alkalmas mennyiségű mintája:

4. számú melléklet az 1/1996. (I. 9.) FM—NM—IKM együttes rendelethez

**Mosó- (beleértve a tisztító-, súrolószereket is) és/vagy fertőtlenítőszer
felhasználási engedély kérelem tartalma**

- 1. A mosó- és/vagy fertőtlenítőszer megnevezése, egyéb azonosító jele:
 - 1.2. A mosó- és/vagy fertőtlenítőszer összetételi minőségi jellemzői:
- 2. Gyártó/importáló neve:
- 3. Felhasználási terület (élelmiszer-előállítási ágazat, vendéglátás, közétkeztetés stb.), illetve felhasználási körülmények:
- 4. Fertőtlenítőszer esetén a készítmény antimikrobiális spektruma, illetve ennek hiteles dokumentációja:
- 5. Alkalmazási paraméterek (koncentráció, hőmérséklet, hatásidő stb.):
- 6. A felhasználásból kizárt terület, ellenjavallatok:
- 7. A készítmény vizsgálatra alkalmas mennyiségű mintája:

5. számú melléklet az 1/1996. (I. 9.) FM—NM—IKM együttes rendelethez

Az élelmiszer technológiai segédanyag felhasználási engedély kérelem tartalma

1. Általános adatok
 - 1.1. A technológiai segédanyag megnevezése, nemzetközi kódjele:
 - 1.2. A technológiai segédanyag pontos összetétele, hatóanyag-tartalma:
 - 1.3. A gyártó neve és címe:
 - 1.4. A forgalmazó neve és címe:
 - 1.5. A technológiai segédanyag eltarthatósági ideje, a tárolásra vonatkozó előírások:
2. Fizikai-kémiai tulajdonságok
 - 2.1. A technológiai segédanyag, illetve hatóanyagai kémiai és fizikai tulajdonságai:
 - 2.2. A technológiai segédanyag tisztaságára vonatkozó és azonosításhoz szükséges adatok:
3. Az alkalmazásra vonatkozó adatok
 - 3.1. A technológiai segédanyag rendeltetése (pl. enzim, extraháló oldószer, ioncserélő stb.):
 - 3.2. Az anyag alkalmazásának technológiai indoklása:
 - 3.3. A felhasználás módja:
 - 3.4. A technológiai segédanyag felhasználásából adódó maradékok jellege és mennyisége az élelmiszerekben:
 - 3.5. A maradékok élelmiszerekben történő meghatározására alkalmas vizsgálati módszer:
 - 3.6. Hazai előállítású technológiai segédanyag esetén a gyártástechnológiai leírás, külföldi anyagok esetében a biztonsági adatlap:
4. Az anyag ártalmatlanságát igazoló adatok:
5. A technológiai segédanyag mikrobiológiai tisztasága:
6. A csomagolás módjának leírása (címketervezet, szállítólevélen szereplő adatok):
7. Különleges követelmények (pl. ioncserélők regenerálása stb.):
8. Hulladékok kezelése:
9. Munkavédelmi előírások:
10. A Szolgálat területileg illetékes városi intézetének véleménye a gyártás higiéniés feltételeiről:
11. A technológiai segédanyag vizsgálatra alkalmas mennyiségű mintája:

6. számú melléklet az 1/1996. (I. 9.) FM—NM—IKM együttes rendelethez ⁹⁶

Az élelmiszer-előállító hely irányítója részére előírt minimális képesítés

AZ Élelmiszer-előállító tevé- kenységi kör megnevezése	Minimális képesítés			
	az Országos Képzési jegyék	a korábbi jegyék szerint	szakma mestere	Egyéb

⁹⁶ A Vhr. 6. számú melléklete a 45/1999. (IV. 30.) FVM-EüM-GM együttes rendelet 15. §-ának (3) bekezdésével megállapított, a 43/2002. (V. 14.) FVM-EüM-GM e. r. 19. §-a szerint módosított szöveg, rendelkezéseit ez utóbbi módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

	szerint		minősítés	
Sörgyártás	Sörgyártó	Sörgyártó szakmunkás		Serfőző vállalkozói képesítés
Szeszelőállítás	Szeszipari szakmunkás	Szesz- és likörgyártó szakmunkás		Szeszfőzde üzemvezetői munkaköri képesítés
Gyümölcs-szeszfőzés	Gyümölcspálinkagyártó	Szesz- és likörgyártó szakmunkás		Szeszfőzde felelősi szakképesítés
Élesztőgyártás	Szeszipari szakmunkás	Szesz- és likörgyártó szakmunkás		
Likörgyártás	Szeszipari szakmunkás	Szesz- és likörgyártó szakmunkás		
Üdítőital-gyártás	Szeszipari szakmunkás, Tartósítóipari szakmunkás, Sörgyártó	Szesz- és likörgyártó szakmunkás, Élelmiszer-tartósító szakmunkás, Sörgyártó szakmunkás		
Ecetgyártás	Szeszipari szakmunkás	Szesz- és likörgyártó szakmunkás		
Cukorgyártás	Cukoripari szakmunkás	Cukorgyártó szakmunkás		
Édesipari termékgyártás	Édesipari termékgyártó	Édesipari termékgyártó szakmunkás		
Cukorkagyártás	Édesipari termékgyártó	Édesipari termékgyártó szakmunkás		
Konzervgyártás	Tartósítóipari szakmunkás	Élelmiszer-tartósító szakmunkás		
Zöldség- és gyümölcsfeldolgozás	Zöldség- és gyümölcsfeldolgozó			Kistermelői zöldség- és gyümölcsfeldolgozó szakmunkás
Savanyított termékek előállítása	Savanyító	Élelmiszer-tartósító szakmunkás		
Hűtőipari termékek készítése	Tartósítóipari szakmunkás	Élelmiszer-tartósító szakmunkás		
Növényolaj-előállítás	Élelmiszeripari technikus (növényolaj-ipari szak)	Növényolaj-ipari technikus		
Hentes és mészáros tevékenység	Hentes és mészáros	Hús- és baromfiipari technikus	Hentes és mészáros mester	
Húsfeldolgozás	Hentes és mészáros	Hús- és baromfiipari technikus	Hentes és mészáros mester	
Sütőipari tevékenység	Sütő- és cukrásztechnikus, Pék, Pék-cukrász	Sütőipari technikus	Pék mester	
Keksz- és ostyagyártás	Keksz- és ostyagyártó			
Száraztészta-készítés	Száraztészta-készítő			
Mézeskalács-készítés	Mézeskalács-készítő			
Malomipari tevékenység	Molnár	Malomipari és keveréktakarmánygyártó technikus	Molnár mester	

Tejtermékgyártás	Tejtermék-gyártó	Tejtermék-gyártó szakmunkás
Alapvető tejfeldolgozás	Tejkezelő	
Dohánytermék-előállítás	Dohányfeldolgozó	Dohányfeldolgozó szakmunkás
Élelmiszer-minősítés	Élelmiszer-analitikus technikus	Élelmiszer-analitikus technikus
Borászati tevékenység	Borász, Vincellér	Borász szakmunkás
Szikvízgyártás	Szikkvíz- és szénsavas üdítőital-készítő	Szikvízgyártó, Szikkvízgyártó szakmunkás

Az élelmiszer-előállító tevékenység folytatásához bármelyik előírt képesítés megléte megfelelő. A szakma mestere minősítést – azoknak, akik az előírt minimális képesítéssel nem rendelkeznek – az e rendelet hatálybalépésének időpontjában már működő élelmiszer-előállító hely esetében, e rendelet hatálybalépésének időpontjától számított 3 éven belül kell megszerezni.

7. számú melléklet az 1/1996. (I. 9.) FM—NM—IKM együttes rendelethez

Az élelmiszer-higiéniai és minőségbiztosítási minimumvizsga feltételei

1. Az élelmiszer-higiéniai és minőségbiztosítási minimumvizsgát (a továbbiakban: vizsga) az arra kötelezettek — az élelmiszer-előállítási szakágazattól és a vizsgára kötelezett munkakörétől függően — 3—8 órás felkészítő oktatásának kell megelőznie.

2. Az oktatást a Szolgálat és — a közétkeztetés, vendéglátás és kereskedelem kivételével — az Állomás, bármely olyan előállító, oktatási intézmény, vállalkozás vagy vállalkozó végezheti, akinek ezt — az oktatási anyag jóváhagyásával — az Állomás és a Szolgálat engedélyezte.

3. Az Állomás és a Szolgálat által történő oktatás díjköteles. Az oktatással kapcsolatos költségeket az élelmiszer-előállítónak kell viselnie.

4. Az oktatási anyagnak — az élelmiszer-előállítási szakágazat, az élelmiszer-előállító és a vizsgára kötelezett munkakörének sajátosságait figyelembe véve — az alábbiakon kell alapulnia:

4.1. Közegészségügyi ismeretek

Ét. és e rendelet közegészségügyi előírásai.

A személyi higiénia alapjai:

— ivóvíz-higiénia,

— szennyvíz-, szemet- és hulladékkezelés,

— élelmiszerek útján terjedő fertőzések.

4.2. Élelmiszer-higiéniai ismeretek Ét. és e rendelet élelmiszer-higiéniai előírásai. Az állati eredetű élelmiszerek élelmiszer-higiéniai vizsgálatáról és ellenőrzéséről szóló

rendelet. Az élelmiszerek előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszer-higiéniái feltételeiről szóló rendelet. A veszélyelemzésről és kritikus ellenőrzési pontokról (HACCP) szóló FAO/WHO Codex Alimentarius dokumentum, illetve MÉ előírás.

4.3. Minőségbiztosítási ismeretek Ét. és e rendelet minőségi előírásai. Az MSZ EN ISO 9000—9004 minőségbiztosítási szabvány sorozat.

4.4. Környezetvédelmi ismeretek Ét. és e rendelet környezetvédelmi előírásai. A környezet védelmének általános szabályairól szóló törvény, különös tekintettel a hulladékgazdálkodásra. Az élelmiszerek csomagolóanyagával kapcsolatos jogszabályi kötelezettségek.

5. A vizsgát az Állomás, a Szolgálat vagy bármely olyan előállító, oktatási intézmény, vállalkozás vagy vállalkozó lebonyolíthatja, akinek ezt — a vizsgáztatás módjának és a vizsgakérdéseknek a jóváhagyásával — az Állomás és a Szolgálat engedélyezte. A vizsgáztatásban az Állomás és a Szolgálat egy-egy képviselőjének mindig részt kell vennie. Ha az Állomás és a Szolgálat vizsgáztat, illetve képviselőik a vizsgán részt vesznek, tevékenységük díjköteles. A vizsgáztatással kapcsolatos költségeket az élelmiszer-előállítónak kell viselnie.

6. A vizsga elvégzését az Állomás és a Szolgálat által kiadott Bizonyítvány igazolja. A Bizonyítványnak a vizsgát letett adatain kívül az élelmiszer-előállító nevét és tevékenységi szakágazatát is tartalmaznia kell. A Bizonyítvány kiállítása nem díjköteles, annak költségei a vizsgáztatással kapcsolatos költségek részét képezik.

7. Az 5 évet meghaladó munkavégzés esetén minden 5. évben az érintett személynek a 4. pont szerinti tematikát figyelembe vevő továbbképző tanfolyamon kell részt venni, melynek szervezése a munkáltató feladata.

8. A vizsgakötelezettség nem vonatkozik azon élelmiszer-előállító munkavállalóira, ahol a tanúsított MSZ EN ISO 9000 szabványsorozat szerinti minőségbiztosítási rendszer keretében szükséges oktatást elvégzik.

*8. számú melléklet az 1/1996. (I. 9.) FM—NM—IKM együttes rendelethez*⁹⁷

Különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerek, beleértve az étrend kiegészítőket és a funkcionális készítményeket

I. Különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerek

1. Testtömegcsökkentés céljára előállított csökkentett energiatartalmú élelmiszerek

⁹⁷ A Vhr. 8. számú melléklete a 43/2002. (v. 14.) FVM—EüM—GM e. r. 20. §-ával megállapított szöveg, rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

Részletesen: Magyar Élelmiszerkönyv 1–3–96/8 előírása.

2. Csecsemők és kisgyermek számára készült bébiételek és feldolgozott gabonalapú élelmiszerek

Részletesen: Magyar Élelmiszerkönyv 1–3–96/5 előírása.

3. Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak, testépítőknek, nehéz fizikai munkát végzőknek szánt élelmiszerek

Ezen termékek fehérje, szénhidrát, zsír, vitamin, ásványi anyag és egyéb biológiailag fontos anyag összetevőit úgy állították össze, hogy könnyen hasznosuló formában tartalmazzák a megnövekedett tápanyagszükséglet fedezéséhez szükséges anyagokat, és összetételük, valamint a dokumentált vizsgálati eredmények, szakvélemények alapján hozzájárulnak a kitűzött cél eléréséhez. Az ilyen élelmiszerek csak a MÉ szerinti vitaminokat és ásványi anyagokat tartalmazhatják kiegészítőként a 12. § (5) és (6) bekezdése figyelembevételével.

4. Szénhidrát anyagcserezavarokban szenvedők számára készült diabetikus élelmiszerek

a) Az élelmiszer szénhidrát tartalma sütő- és tésztaipari készítményeknél legalább 30%-kal, egyéb élelmiszereknél legalább 50%-kal kevesebb, mint a vele összehasonlítható hagyományos élelmiszere.

b) Csokoládéra az a) pontban foglaltak nem vonatkoznak, de hozzáadott cukorként csak fruktózt tartalmazhatnak.

c) A sörök szénhidrát tartalma legfeljebb 0,75 g/100 ml lehet.

d) Az egyéb élelmiszerek hozzáadott mono- és diszaharidot vagy ilyen tartalmú anyagot nem tartalmazhatnak és természetes mono- és diszaharid tartalmuk legfeljebb 3% lehet.

e) Az a) és d) pontban közölt előírások a fruktózra nem vonatkoznak.

5. Lisztérzékenységekben szenvedők részére készült gluténmentes élelmiszerek

Az élelmiszer előállításánál nem használható búza, tönkölybúza, árpa, rozs, zab és ezek hibridjei vagy ezekből származó készítmények (beleértve a keményítőt és ételmi rostokat is), és előállításuk során biztosítani kell, hogy az említett gabonafélékből származó anyagok nem kerülnek az élelmiszerbe.

II. Étrend kiegészítők és funkcionális készítmények

1. Étrend kiegészítő készítmények

Az étrend kiegészítő készítmények vitaminokat vagy ásványi anyagokat, vagy természetes antioxidánsokat tartalmaznak külön-külön, vagy kombináltan, és megjelenésük eltér a hagyományos élelmiszerekéitől, például kapszulába zárt vagy tablettázott vitamin, ásványi anyag stb. A készítmények lehetőséget adnak az étrendből hiányzó nutritív anyagok pótlására.

A készítmények egyszeri alkalomra ajánlott fogyasztási mennyisége legalább egy vitaminból vagy ásványi anyagból tartalmazza a felnőttek számára ajánlott napi beviteli mennyiség 33%-át, de az élelmiszer napi fogyasztásra ajánlott adagjában a vitaminok és ásványi anyagok mennyisége nem haladhatja meg a MÉ-ben meghatározott mennyiséget.

Nem felnőttek számára készülő étrend kiegészítők esetén az adott korcsoport számára megállapított fogyasztásra ajánlott napi mennyiséget kell figyelembe venni.

A deklarált értékeknek megfelelő vitamin és ásványi anyag koncentrációnak (a mérési hibák által meghatározott eltéréseken belül) a minőség-megőrzési idő végéig meg kell maradnia.

Az esszenciális elemek külön elbírálás alá esnek, és a dúsítás/kiegészítés mértéke az adott elem fiziológiás hatásainak figyelembevételével korlátozható a napi ajánlásban rögzített mennyiségen belül.

2. Funkcionális készítmények

A funkcionális készítmények a hagyományos élelmiszerekben előforduló, nem létfontosságú (nem esszenciális) anyagokat természetes forrásból izolált vagy dúsított formában tartalmazzák és megjelenésük eltér a hagyományos élelmiszerektől, például kapszula, tablettá. A hagyományos felhasználás mellett nincs káros mellékhatásuk és az egészségre gyakorolt jótékony hatásuk tudományosan igazolt. Nem tartalmazhatnak a fogyasztók egészségét veszélyeztető anyagokat és fogyasztásuk élettani szempontból nem lehet hátrányos.

9. számú melléklet az 1/1996. (I. 9.) FM—NM—IKM együttes rendelethez ⁹⁸

A tápanyag összetételre vonatkozó állítások

1. Energiatartalommal kapcsolatos állítások

a) *Energiaszegény*: energiatartalom kevesebb, mint 170 kJ/100 g szilárd élelmiszer (40 kcal), illetve 85 kJ/100 ml folyadék (20 kcal) és a vele összehasonlítható élelmiszer energiatartalma jelentős.

b) *Energiamentes*: energiatartalom kevesebb, mint 17 kJ/100 ml folyadék (4 kcal) és a vele összehasonlítható élelmiszer energiatartalma jelentős.

c) *Csökkentett energiatartalmú*: energiatartalom legalább 30%-kal kevesebb, mint a vele összehasonlítható hagyományos élelmiszer energiatartalma.

2. Fehérjetartalommal kapcsolatos állítások

a) *Fehérjeforrás*: 100 g szilárd élelmiszer fehérjetartalma legalább 10% NRV ⁹⁹, 100 g folyékony élelmiszer fehérjetartalma legalább 5% NRV ¹⁰⁰, vagy legalább 5% NRV* az

⁹⁸ A Vhr. 9. számú melléklete a 43/2002. (v. 14.) FVM—EüM—GM e. r. 20. §-ával megállapított szöveg, rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni. E módosító rendelet 24. § (3) bekezdése alapján az előírásoknak nem megfelelő jelölésű csomagolóanyagok 2003. július 1-jéig használhatók fel. Az előírásoknak meg nem felelő csomagolóanyagban lévő élelmiszerek a minőségmegőrzési idejük lejártáig tarthatók forgalomban.

⁹⁹ NRV=Nutrient Referencie Values (Tápanyag referencia érték). Referencia érték fehérje esetén: 50 g.

¹⁰⁰ NRV=Nutrient Referencie Values (Tápanyag referencia érték). Referencia érték fehérje esetén: 50 g.

élelmiszer 100 kcal energiát adó mennyiségében, vagy legalább 10% NRV ¹⁰¹ az élelmiszer egyszeri fogyasztási mennyiségében.

b) *Fehérjében gazdag*: az a) pontban foglalt értékek legalább kétszerese.

c) *Csökkentett fehérjetartalmú*: az élelmiszer fehérjetartalma legalább 25%-kal kevesebb, mint a vele összehasonlítható hagyományos élelmiszeré.

3. Szénhidrát tartalommal kapcsolatos állítások

a) *Cukormentes*: az élelmiszerben lévő mono- és diszaharidok mennyisége nem több, mint 0,5 g/100 g szilárd élelmiszer vagy 100 ml folyadék, és a vele összehasonlítható hagyományos élelmiszer cukrot tartalmaz.

b) *Hozzáadott cukrot nem tartalmaz*: az élelmiszer hozzáadott cukrot, illetve olyan összetevőt, amely hozzáadott cukorral készül, nem tartalmaz, és a vele összehasonlítható hagyományos élelmiszer hozzáadott cukorral készül.

c) *Laktózmentes vagy tejcukormentes*: a tejtermék laktóztartalma a fogyasztásra kész állapotban kevesebb, mint 0,1 g/100 g, vagy 100 ml és az azzal összehasonlítható hagyományos élelmiszer jelentős mennyiségű laktózt tartalmaz.

4. Zsír tartalommal kapcsolatos állítások

a) *Zsír szegény*: az élelmiszer zsírtartalma kevesebb, mint 3 g/100 g szilárd élelmiszer, illetve 1,5 g/100 ml folyadék és a vele összehasonlítható élelmiszer jelentős mennyiségű zsírt tartalmaz.

b) *Zsírmentes*: az élelmiszer zsírtartalma kevesebb, mint 0,15 g/100 g, vagy 100 ml és a vele összehasonlítható élelmiszer jelentős mennyiségű zsírt tartalmaz.

c) *Csökkentett zsírtartalmú*: az élelmiszer zsírtartalma legalább 25%-kal kevesebb, mint a vele összehasonlítható hagyományos élelmiszeré.

5. Telített zsírsavakkal kapcsolatos állítások

a) *Telített zsírsavakban szegény*: az élelmiszer telített zsírsavtartalma nem több mint 1,5 g/100 g szilárd élelmiszer, illetve 0,75 g/100 ml folyadék és az energiatartalom legfeljebb 10%-a származhat telített zsírsavakból.

b) *Telített zsírsavmentes*: az élelmiszer telített zsírsavtartalma nem több mint 0,1 g/100 g, vagy 100 ml.

c) *Csökkentett telített zsírsavtartalmú*: az élelmiszer telített zsírsavtartalma legalább 25%-kal kevesebb, mint a vele összehasonlítható hagyományos élelmiszeré.

6. Koleszterin tartalommal kapcsolatos állítások

a) *Koleszterin szegény*: az élelmiszer koleszterin tartalma kisebb, mint 20 mg/100 g szilárd élelmiszer vagy 10 mg/100 ml folyadék és a vele összehasonlítható hagyományos élelmiszer koleszterin tartalma jelentős.

b) *Koleszterinmentes*: az élelmiszer koleszterin tartalma kisebb, mint 5 mg/100 g szilárd élelmiszer vagy 5 mg/100 ml folyadék és a vele összehasonlítható hagyományos élelmiszer koleszterin tartalma jelentős.

¹⁰¹ NRV=Nutrient Reference Values (Tápanyag referencia érték). Referencia érték fehérje esetén: 50 g.

c) *Csökkentett koleszterintartalmu*: az élelmiszer koleszterintartalma legalább 25%-kal kevesebb, mint a vele összehasonlítható hagyományos élelmiszeré.

Mindhárom állítás esetén követelmény, hogy a telített zsírsavak mennyisége ne haladja meg az 1,5 g/100 g (szilárd élelmiszer), illetve a 0,75 g/100 ml (folyadék) értéket, és a telített zsírokból származó energia mennyisége legfeljebb 10 energia % legyen.

7. Só- vagy nátriumtartalommal kapcsolatos állítások

a) *Sószegény/nátriumszegény*: az élelmiszer nátrium tartalma legfeljebb 120 mg/100 g.

b) *Kifejezetten só- vagy nátriumszegény*: az élelmiszer nátriumtartalma nem több mint 40 mg/100 g.

c) *Só- vagy nátriummentes*: az élelmiszer nátriumtartalma legfeljebb 5 mg/100 g.

d) *Csökkentett nátriumtartalmú*: az élelmiszer nátrium tartalma legalább 25%-kal kevesebb, mint a vele összehasonlítható hagyományos élelmiszeré.

Az a) – c) pontokban foglalt állítások akkor alkalmazhatók, ha a velük összehasonlítható élelmiszerek jelentős mennyiségű sót/nátriumot tartalmaznak.

8. Élelmi rosttartalommal kapcsolatos állítások

a) *Élelmi rost forrás*: az élelmiszer élelmi rost tartalma legalább 3 g/100 g vagy 1,5 g/100 kcal (0,375 g/100 kJ) és 3 g/egyszeri fogyasztási mennyiség.

b) *Élelmi rostban gazdag*: az élelmiszer élelmi rost tartalma 6 g/100 g vagy 3 g/100 kcal (0,714 g/100 kJ) és 6 g/egyszeri fogyasztási mennyiség.

9. Vitamin- és ásványianyag-tartalommal kapcsolatos állítások

a) *Vitamin/ásványi anyag forrás*: az élelmiszer vitamin-, ásványianyag-tartalma legalább 15 RDA %/100 g szilárd élelmiszer, 7,5 RDA %/100 ml folyadék vagy 5 RDA %/100 kcal (1,2 RDA %/100 kJ) és legalább 15 RDA % az egyszeri fogyasztási mennyiségben.

b) *Vitaminban/ásványi anyagban gazdag*: a vitamin/ásványi anyag forrásnál leírt értékek legalább kétszerese.

Az így jelölt élelmiszerek egyszeri fogyasztási mennyisége legalább egy vitaminból vagy ásványi anyagból tartalmazza a napi fogyasztási ajánlás a) pontban foglalt értékeit, de nem haladhatja meg a napi ajánlott mennyiséget.

A *multivitamin* jelző csak abban az esetben használható, ha a deklarált vitaminok száma legalább 4, és ezek közül legalább kettőnek a mennyisége – az egyszeri alkalommal fogyasztott adagban – eléri a felnőttek számára fogyasztásra ajánlott napi mennyiség a) pontban foglalt értékeit.

Nem felnőtteknek szánt élelmiszerek esetében az adott korcsoport számára megállapított fogyasztásra ajánlott napi mennyiséget kell figyelembe venni, pl. bébiételek, bébiitalok.

A deklarált értékeknek megfelelő vitamin és ásványi anyag koncentrációnak (a mérési hibák által meghatározott eltéréseken belül) a minőségmegőrzési idő végéig meg kell maradnia.

10. számú melléklet az 1/1996. (I. 9.) FM—NM—IKM együttes rendelethez ¹⁰²

A különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerek (beleértve az étrend kiegészítőket, és a funkcionális készítményeket) előállítása és forgalomba hozatala iránti kérelem tartalma

A különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerek előállítása és forgalomba hozatala iránti kérelemnek a következőket kell tartalmaznia:

1. Az élelmiszer-előállító/importáló nevét, címét.
2. Az élelmiszer-előállító hely címét.
3. Magyarországon való előállítás esetén az előállítani kívánt különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszer gyártmánylapját.
4. Import élelmiszer esetén az élelmiszer magyar nyelvű címketervét, összetételét, minőségi jellemzőit, esetleges besorolását, minősítését az előállító országban.
5. Hazai előállítású élelmiszer esetén az ÁNTSZ megyei, fővárosi intézetének szakhatósági állásfoglalását arról, hogy az előállítás közegészségügyi feltételei – gluténmentes élelmiszer esetén a szükséges elkülönítés is – biztosítva vannak.

Funkcionális készítmények esetében a következőket is csatolni kell:

1. Az élelmiszer rendeltetésének leírását.
2. Az élelmiszer várható hatásait, ismert mellékhatásait dokumentáló tudományos szakirodalmat, szakhatósági véleményt stb.

11. számú melléklet az 1/1996. (I. 9.) FM—NM—IKM együttes rendelethez ¹⁰³

Az új élelmiszer gyártási és az import új élelmiszer forgalomba hozatali engedély kérelem tartalma ¹⁰⁴

A kérelemhez csatolni kell:

¹⁰² A Vhr. 10. számú melléklete a 43/2002. (v. 14.) FVM—EüM—GM e. r. 20. §-ával megállapított szöveg, rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

¹⁰³ A Vhr. 11. számú melléklete a 45/1999. (IV. 30.) FVM—EüM—GM e. r. 15. § (3) bekezdése szerint módosított szöveg.

¹⁰⁴ A Vhr. 11. számú mellékletének címe a 43/2002. (v. 14.) FVM—EüM—GM e. r. 19. §-ával megállapított szöveg, rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

1. ¹⁰⁵az előállítani kívánt új élelmiszer gyártmánylapját, import új élelmiszer esetén a termék leírását,
2. az új élelmiszer a vizsgálat elvégzéséhez szükséges mennyiségű mintáját,
3. az új élelmiszer vizsgálati módszerére vonatkozó előírást.
4. ¹⁰⁶Minden dokumentációt és információt, amely annak bizonyításához szükséges, hogy az új élelmiszer nem veszélyezteti a fogyasztók egészségét, fogyasztásuk táplálkozási szempontból nem hátrányos, illetve a fogyasztót nem vezeti félre.
5. A géntechnológiával módosított szervezet forgalmazási engedélyének másolatát vagy számát, amennyiben az élelmiszer vagy annak valamely összetevője a géntechnológiai tevékenységről szóló 1998. évi XXVII. törvény alapján engedélyköteles.

12. számú melléklet az 1/1996. (I. 9.) FM—NM—IKM együttes rendelethez ¹⁰⁷

13. számú melléklet az 1/1996. (I. 9.) FM—NM—IKM együttes rendelethez

Az élelmiszerrel érintkező anyag és csomagolóanyag felhasználási engedély kérelem tartalma

1. Az anyag megnevezése (márka- és számjelzése, szabványszáma, egyéb megjelölése):
 - 1.1. Az anyag összetételi, minőségi jellemzői:
2. A gyártó neve és címe:
3. A forgalmazó neve és címe:
4. A kért felhasználási terület (élelmiszertípus, hőmérséklet stb.):
5. Az anyag adott célra való megfelelőségének dokumentálása:
6. A gyártó bizonylata arról, hogy az anyag élelmiszerekkel közvetlen érintkezésben történő felhasználásra készült, illetve alkalmas (külföldi anyag esetén hivatkozást arra, hogy milyen előírásnak felel meg):
7. A csomagolóanyag újrahasznosíthatóságára, illetve természetes lebomlási idejére vonatkozó információk:
8. Az anyagra vonatkozóan rendelkezésre álló vizsgálati adatok:
9. Az anyag vizsgálatra alkalmas mennyiségű mintája:

¹⁰⁵ A Vhr. 11. számú mellékletének 1. pontja a 43/2002. (v. 14.) FVM—EüM—GM e. r. 19. §-ával megállapított szöveg, rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

¹⁰⁶ A 11. számú melléklet 4-5. pontját a 45/1999. (IV. 30.) FVM- EüM- GM rendelet 3. számú mellékletének 6. pontja iktatta be.

¹⁰⁷ A Vhr. 12. számú mellékletét a 43/2002. (V. 14.) FVM—EüM—GM e. r. 24. § (1) bekezdése hatályon kívül helyezte, rendelkezéseit e módosító rendelet 24. § (2) bekezdése alapján a 2002. május 29. napját követően indult eljárásokban kell alkalmazni.

14. számú melléklet az 1/1996. (I. 9.) FM—NM—IKM együttes rendelethez

Az ionizáló energiával kezelt élelmiszerek nemzetközi jele¹⁰⁸

A sötét felületek zöld színűek.

15. számú melléklet az 1/1996. (I. 9.) FM—NM—IKM együttes rendelethez

Víz, koncentrált anyagok, egyes keverékek felhasznált anyagként való feltüntetésének szabályai

1. Az előállításához felhasznált vizet a késztermékben meghatározható tömeg szerint kell a felsorolásban megemlíteni. Kivéve a kizárólag a koncentrált összetevők hidratálására, illetve a rendszerint nem fogyasztandó folyadékközegként felhasznált vizet.

1.1. Ha az előállításához felhasznált víz az élelmiszer 5%-át nem haladja meg, akkor nem szükséges figyelembe venni a felsorolásnál.

2. A koncentrált vagy dehidratált élelmiszerek esetében, melyek víz hozzáadásával hozhatók eredeti állapotba, a felhasznált anyagok a hidratált termékben előforduló mennyiségük sorrendjében is felsorolhatók, azzal a feltétellel, hogy az összetevők listáját „a hidratált termék összetevői:” vagy a „felhasználásra kész termék összetevői:” kifejezést vezeti be.

3. A gyümölcsök, zöldségek és fűszerek olyan keverékei esetében, ahol egyik komponens sincs jelentős túlsúlyban, a felhasznált anyagok tetszőleges sorrendben sorolhatók fel, amennyiben a felsorolást a „változó arányban” kifejezés kíséri.

16. számú melléklet az 1/1996. (I. 9.) FM—NM—IKM együttes rendelethez¹⁰⁹

Az élelmiszer előállításához felhasznált anyagok felsorolásánál a használható gyűjtőnevek

Felhasznált anyagok | Használható gyűjtőnév

¹⁰⁸ Lásd 1996. MK 1. szám 19. oldal.

¹⁰⁹ A Vhr. 16. számú melléklete a 45/1999. (IV. 30.) FVM—EüM—GM e. r. 15. § (3) bekezdése szerint módosított szöveg.

Finomított olajok, kivéve az olívaolaj | növényi olaj, vagy állati eredetű olaj, vagy meghatározott eredetük megnevezésével együtt. Hidrogénezett olajoknál: hidrogénezett (...) olaj az (eredetre utaló) szövegszerkezetben

Finomított zsírok | növényi zsír, vagy állati eredetű zsír, vagy meghatározott eredetük megnevezésével együtt. Hidrogénezett zsíroknál: hidrogénezett (...) zsír (eredetre utaló) szövegszerkezetben

Két vagy több gabonaféléből nyert lisztek keverékei | liszt, melyet a gabonafélék csökkenő mennyiségi felsorolása követ

Keményítő, fizikai vagy enzimes úton módosított keményítők | (...) keményítő (eredetre utaló) szövegszerkezetben

Valamennyi halfajta 1 | hal

A sajtok valamennyi típusa 1 | sajt

Valamennyi fűszer, gyógynövény, ha aránya, az összetevők 2%-át nem haladja meg | fűszer(ek) vagy fűszer keverék(ek)

Bármely típusú rágógumi nyersanyag készítmény, melyet rágógumi előállítására használnak fel | rágógumi alapanyag

Sütőipari termékekből készült morzsák, kétszersültök | morzsa vagy kétszersült

Bármely típusú szacharóz, valamint izoszirup | cukor

Vízmentes dextróz és dextrózhidrát | szőlőcukor

Glükóz szirup és vízmentes (száraz) glükóz szirup | glükóz szirup

Bármely típusú tejfehérje (kazein, kazeinát, savó) | tejfehérje

Sajtolta, expellerrel készített vagy finomított kakaóvaj | kakaóvaj

Bármely típusú kandírozott vagy cukrozott gyümölcs, ha mennyisége a késztermék 10%-át nem haladja meg | kandírozott vagy cukrozott gyümölcs

Zöldségfélékből készült keverékek, ha arányuk az összetevők 10%-át nem haladja meg | zöldségfélék

Bármely típusú bor 1 | bor

1 Kivéve, ha a megnevezésben vagy más módon (pl. ábrán) meghatározott típusra utalnak.