

**nébih**

termőföldtől  
az asztalig

## *Élelmiszerjelölés és aktualitások*

Bartyik Tünde élelmiszerbiztonsági felügyelő

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH)  
Élelmiszer-és Takarmánybiztonsági  
Igazgatóság

2019.11.20. Budapest

## Élelmiszer-jogszabályok jegyzéke



### Jogszabálygyűjtemények

Az összeállítások tartalmazzák az NÉBIH Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatósága élelmiszerekkel összefüggő feladat- és hatáskörét érintő alapvető és legfontosabb előírásokat. A listában szerepelnek a közvetlen hatállyal bíró közösségi rendeletek, a kötelezően alkalmazandó magyar törvények, magyar rendeletek, illetve az ezekben kiadásra került Magyar Élelmiszerkönyvek.

<http://portal.nebih.gov.hu/-/elelmiszer-jogszabalyok-jegyzeke>

61. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény
62. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény
63. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény
64. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény
65. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény
66. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény
67. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény
68. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény
69. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény
70. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény
71. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény
72. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény
73. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény
74. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény
75. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény
76. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény
77. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény
78. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény
79. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény
80. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény
81. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény
82. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény
83. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény
84. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény
85. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény
86. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény
87. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény
88. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény
89. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény
90. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény
91. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény

# Az élelmiszer jelöléssel kapcsolatos jogszabályok (a teljesség igénye nélkül)



<http://portal.nebih.gov.hu/-/elelmiszer-jogszabalyok-jegyzeke>

AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS **1169/2011/EU** rendelete a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról

A földművelésügyi miniszter 36/2014. (XII. 17.) FM rendelete az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról

13/2008. (VIII. 8.) NFGM–FVM együttes rendelet az **előrecsomagolt termékek névleges mennyiségére vonatkozó szabályok** megállapításáról és azok ellenőrzési módszereiről

A vidékfejlesztési miniszter 74/2012. (VII. 25.) VM rendelete **egyes önkéntes megkülönböztető megjelölések élelmiszereken történő használatáról**

A földművelésügyi miniszter 61/2016. (IX. 15.) FM rendelete a **GMO-mentességre utaló jelölésről**

152/2009. (XI.12.) FVM rendelete a **Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól**

1924/2006/EK rendelete az **élelmiszerekkel kapcsolatos, tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állításokról**

általános szabályok

nem előrecsomagolt termékek,  
allergén jelölés

nettó mennyiségre vonatkozó  
betűméret

magyar termék, hazai termék,  
hazai feldolgozású termék

GMO mentes

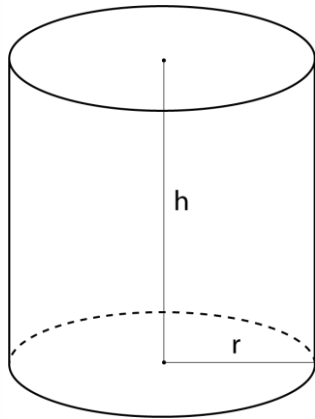
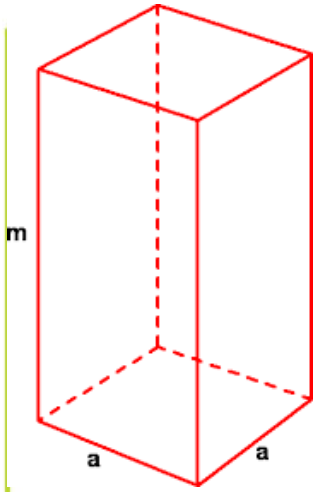
speciális jelölési szabályok

tápanyag-összetételre és  
egészségre vonatkozó állítások

# Jelölés szempontjából a „legnagyobb felület” meghatározása

(1169/2011/EU  
rendelet + kérdések  
és válaszok  
útmutató)

A legnagyobb  
felülettől függ a  
feltüntetendő  
elemeket listája és  
a betűméretet.



Négyszögletes vagy doboz alakú csomagolás esetében a „legnagyobb felület” meghatározása egyértelmű, vagyis a legnagyobb felület a **kérdéses csomagolás egyik oldalának teljes felületét jelenti (magasság x szélesség).**

A hengeres (pl. konzervdobozok) vagy a palack formájú (pl. palackok) csomagolások esetében a „legnagyobb felület” úgy határozható meg, mint **az a terület, amely fémdobozok esetében a doboz aljának és tetejének, valamint az ehhez tartozó peremeknek, palackoknál és üvegeknél pedig a vállnak és a nyaknak a kizárásával marad.**

A csomagolás fő megjelenítő területe hengeres vagy közel hengeres formájú csomagolás esetében: a terméknek **a csomagolás magasságára nézett 40 %-a szorozva a kerülettel**, amelybe nem számítandók bele a csomagolás alja és teteje, valamint az ehhez tartozó peremek, palackoknál és üvegeknél pedig a váll és a nyak.



# Fagyasztott halak esetén a víz jelölése

(1169/2011/EU  
rendelet)



Glazúrréteggel (jégréteggel) bevont élelmiszer esetében az élelmiszer nettó tömegeként a glazúrréteg (jégréteg) nélküli tömeget kell megadni  
„**nettó tömeg = töltőtömeg (jégréteg nélküli fagyott hal tömege): x g**”

Ha a hozzáadott víz a késztermék tömegének 5 %-át meghaladja, **az élelmiszer nevében fel kell tüntetni, hogy a termék hozzáadott vizet tartalmaz.**

**Azon összetevő mennyiségi jelölése nem kötelező, amelynek – jóllehet megjelenik az élelmiszer nevében – a jellege nem olyan, hogy meghatározóan befolyásolhatná a fogyasztó választását, mivel a mennyiségi különbségek nem alapvetők az élelmiszer jellemzése szempontjából, és nem különböztetik meg azt hasonló élelmiszerektől.**

—————> **a fogyasztó szempontjából a halhús mennyisége számít meghatározó tényezőnek (ez a nettó tömegben meg is jelenik)**

A 152/2009. FVM  
rendelet 38.  
melléklete: A halászati  
és akvakultúra-  
termékek tudományos  
neve és kereskedelmi  
megnevezése  
(Magyar  
Élelmiszerkönyv 1-  
3/14-1 számú előírása)

# Hozzáadott víz jelölése fagyasztott halaknál

(1169/2011/EU  
rendelet)



	Összetétel: hal és víz	Összetétel: hal, víz, nedvesítőszer (E 451)
Víz jelenléte	kizárólag a glazúr létrehozása miatt tartalmaz vizet (általában 20% glazúr)	a glazúrréteg létrehozásához szükséges vízmennyiség mellett további, a kiindulási termék tömegének 5%-át meghaladó vizet is adtak
A vizet fel kell-e tüntetni az összetevők felsorolásában?	Nem.	Igen.
A víz mennyiségét fel kell-e feltüntetni az összetevők között?	Nem.	Nem.
A megnevezésében fel kell-e feltüntetni a hozzáadott vízre való utalást?	Nem.	Igen.
Például:	Gyorsfagyasztott alaszakai tőkehalfilé, Összetevők: Alaszakai tőkehalfilé (Theragra chalcogramma), Nettó tömeg=töltőtömeg (jégréteg nélküli fagyott hal tömege): 800 g	Gyorsfagyasztott alaszakai tőkehalfilé hozzáadott vízzel, Összetevők: Alaszakai tőkehalfilé (Theragra chalcogramma), víz, nedvesítőszer (E 451) , Nettó tömeg (jégréteg nélküli termék tömege): 800 g, töltőtömeg (jégréteg és hozzáadott víz nélküli fagyasztott hal tömege): 700 g.

# E-mentes

(1169/2011/EU  
rendelet)



E-SZÁM MENTES



A jelölés és az alkalmazott jelölési módszer nem vezetheti félre a fogyasztót az élelmiszer tulajdonságait (pl.: jellemzőit, összetételét, mennyiségét stb.) illetően valamint nem állíthatja vagy sugallhatja, hogy az élelmiszer különleges tulajdonsággal rendelkezik, ha ugyanezekkel a tulajdonságokkal minden más hasonló élelmiszer is rendelkezik.

Fel lehet tüntetni az „E-szám mentességre” utaló kifejezést egy élelmiszer jelölésén, ha:

- a) ezzel nem téveszti meg a fogyasztót, tehát valóban nem tartalmaz egyáltalán adalékanyagot
- és
- a) az adalékanyagok szabályozásáról szóló rendelet (1333/2008/EK rendelet) szerint a hozzá hasonló élelmiszer tartalmazhat adalékanyagot .

*Pl.: ha a termék tartalmaz adalékanyagot, csak nem E-számmal tünteti fel, akkor az „E-mentes” felirat megtévesztő.*

*Pl.:őrölt kávé nem tartalmazhat kávéon kívül egyéb hozzáadott anyagot, így adalékanyagot sem, ezért rajta nem tüntethető fel az adalékanyag mentességre való utalás, ellenkező esetben a fogyasztót megtévesztve azt sugallná, hogy a többi őrölt kávé tartalmazhat adalékanyagot és az ő kávéja ebben a tulajdonságban különleges, eltér a többi hasonló terméktől.*

# Helyettesítő készítmények, imitátumok

(1169/2011/EU  
rendelet)



## 7. cikk Tisztességes tájékoztatási gyakorlatok

(1) Az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatás nem lehet megtévesztő, különösen:

.....

d) oly módon, hogy a termék megjelenése, a leírás vagy a képi ábrázolások a fogyasztó számára egy bizonyos élelmiszer vagy összetevő jelenlétét sugallják, **noha valójában az élelmiszer egyik természetes alkotóelemét vagy szokásosan felhasznált összetevőjét más alkotóelemmel, illetve összetevővel helyettesítették.**

## VI. MELLÉKLET AZ ÉLELMISZER NEVE ÉS KÍSÉRŐ ELEMÉK

### A. RÉSZ — AZ ÉLELMISZER NEVÉT KÍSÉRŐ KÖTELEZŐ ELEMÉK

4. Az olyan élelmiszerek esetében, amelyeknél a fogyasztók feltételezése szerint szokásosan vagy természetes módon jelen lévő valamely alkotóelemet vagy összetevőt más alkotóelemmel vagy összetevővel helyettesítették, a jelölésen – az összetevők felsorolásán kívül – **egyértelműen meg kell nevezni a helyettesítésre részben vagy egészben használt alkotóelemet vagy összetevőt:**

- a) a termék megnevezésének közvetlen közelében; és
- b) a termék megnevezésére használt betűméret legalább 75 %-át kitevő, x magasságú betűméretet használva, amely az e rendelet 13. cikkének (2) bekezdésében előírt legkisebb megengedett betűméretnél nem kisebb.



# Helyettesítő készítmények, imitátumok

## Tej és tejtermékek

A „tej” kifejezés és a tejtermékekre alkalmazott megnevezések használhatóak más szóval vagy szavakkal együtt olyan összetett termékek megjelölésére, **amelyeknek egyik alkotórésze sem helyettesíti valamely tejalkotórészt**, illetve nem szolgál valamely tejalkotórész helyettesítésére, és amelyeknek a tej vagy a tejtermék akár mennyiségi szempontból, akár a termék jellegénél fogva lényeges összetevője. **Tehát pl. a tejsír helyettesítésére NÖVÉNYI ZSÍRT NEM TARTALMAZHATNAK!** (pl.: tej, joghurt, vaj)  
*(1308/2013/EU RENDELETE a mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról)*

### Kivételek:

HU

- Vajretek
- Gyümölcsajt (pl. birsalmasajt)
- Disznósajt vagy hússajt vagy fejsajt
- Haltej
- Kakaóvaj
- Kókusztej
- Mogyoróvaj
- Vajbab
- Vajkörte

## A KÓKUSZTEJEN KÍVÜL minden más „csak” ITAL!!!! (pl. mandulaital, rizsital, szójaital, zabital!).



# Helyettesítő készítmények, imitátumok

Minek nevezzélek?



Pl. Pizza feltét -  
Növényi zsírral készült  
élelmiszerkészítmény



Pl. frissfö  
növényi zsírral



Pl. Zsíros, félkemény  
sajt



Pl. tejfö



SAJT, TEJ, stb. szó,  
még  
szóösszetételben  
sem!



# Helyettesítő készítmények, imitátumok

Minek nevezzélek?



PI. FÜSTÖLT RUDACSKA, CSONTOKRÓL MECHANIKUSAN LEFEJTETT BAROMFIHÚSBÓL



MSM

Virsli s:



PI. FÜSTÖLT VIRSLI



PI. gépi csontozású hús, íntalanított hús

MÉ 1-3/13-1 változtatása:

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

# Étlapon a megnevezések!

Helyettesítő  
készítmények,  
imitátumok

SAJTOS TEJFÖLÖS TÉSZTA



Növényi zsíros  
reszelt  
készítmény és  
„frissföl”

SAJTTAL-SONKÁVAL  
TÖLTÖTT CSIRKEMELL



Növényi zsíros  
készítmény és  
MSM-et  
tartalmazó,  
nem „sonka”  
megnevezésű  
készítmény

TEJSZÍNHAPOS  
GESZTENYEPÜRÉ



Növényi  
zsíros  
habspray



MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV 2-311 számú  
irányelve a hagyományőrző cukrászipari  
termékekről

Dobostorta, Esterházy-torta, Indiánernfánk, Rigójancsi, Krémes,  
Franciakrémes



# Nem specifikus állítások



Fitness Mix



2005. január 1-je előtt létezett védjegyek, márkanévek – 2022. január 19-ig használhatók!!!

Általában az egészségre vagy az egészséggel kapcsolatos jó közérzetre gyakorolt általános, nem részletezett kedvező hatásaira való hivatkozás. (1924/2006/EK rendelet 10. cikk (3) bekezdés)



A BIZOTTSÁG 2013/63/EU VÉGREHAJTÁSI HATÁROZATA az 1924/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 10. cikke szerinti egészségre vonatkozó állítások különös feltételeinek végrehajtásáról szóló iránymutatások elfogadásáról

**Az ilyen állítást (pl.: fitt, fitness, wellness) egy engedélyezett, nem általános állításnak kell követnie!**

Az engedélyezett állítások listájáról származó konkrét állításoknak össze kell függniük az általános hivatkozással.

A rendelet alkalmazásában az általános, nem részletezett kedvező egészségügyi hatásokra hivatkozó állítást kísérő, konkrét, engedélyezett, egészségre vonatkozó állítást az általános állítás „mellett” vagy „után” kell feltüntetni.

## „WELLNESS TÖBBMAGVAS KENYÉR”

A termék magnéziumot tartalmaz, amely hozzájárul a fáradtság és a kifáradás csökkentéséhez.

Feltételek:

Magnézium forrás (min. 57 mg Mg/100 g termék)  
Tápértékjelölésben Mg mennyisége és NRV%-a is.  
(+ 1924/2006/EK rendelet szerinti kötelező jelölési elemek)

# Diabetikus

A szénhidrátanyagcsere-zavarban (diabétesz) szenvedő személyeknek szánt élelmiszereket illetően nem állnak rendelkezésre tudományos adatok a különleges összetételi előírások kidolgozására.

A cukorbetegnek étrendjének ideális összetétele hasonló a teljes népességnek javasolt étrendhez, ezért a cukorbetegeknek megfelelő hétköznapi élelmiszerek megfelelő felhasználásával ki kell tudni elégíteni táplálkozási szükségleteiket.

A különleges táplálkozási célú élelmiszerekről szóló 2009/39/EK irányelv **2016. július 20-tól hatályát veszti** és *a csecsemők és kisgyermekek számára készült, a speciális gyógyászati célra szánt, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerekről szóló 609/2013/EU parlamenti és tanácsi rendelete alkalmazása vált kötelezővé, amely szerint a szénhidrát anyagcserezavarban szenvedő fogyasztóknak szánt élelmiszerek már nem tartoznak a „különleges” élelmiszerek körébe, így a „diabetikus” élelmiszerek „normál” fogyasztású élelmiszerekként kezelendők, így megszűnik a „diabetikus” kategória.*

A cukorbeteg, illetve a szénhidrátcsökkentett étrendet követők továbbra is könnyen hozzáférhető és egyértelmű tájékoztatást kaphatnak az élelmiszerek cukortartalmára vonatkozóan:

- **a címkén szereplő összetevők,**
- **a tápértékjelölés, amelyben a szénhidrát és ezen belül a cukortartalom is jelölt,**
- **valamint a tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állításokról szóló 1924/2006/EK rendeletnek megfelelően önkéntesen feltüntethető engedélyezett tápanyag-összetételre (pl.: cukormentes, hozzáadott cukrot nem tartalmaz ) és egészségre vonatkozó állítások (pl.: A fruktózt tartalmazó élelmiszerek fogyasztása kisebb mértékű vércukorszint-emelkedést eredményez, mint a szacharózt vagy glükózt tartalmazó élelmiszereké) , amelyek alkalmazása esetén már jelenleg is kötelező a tápértékjelölés.**

## Magyar Élelmiszerkönyvi újdonságok



### TERMÉKCSOPORTOK

Felvágottak

Sonkák

Érlelt kolbászok

Szalámik

# A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/13-1 számú előírása a húskészítményekről és egyes előkészített húsokról

A módosítás a húskészítmények minőségének emelését szolgálta, a fogyasztók korrekt tájékoztatása a vonatkozó hazai és uniós szabályokkal összhangban.

A főbb változások a következő területeket érintették:

- több termékcsoporthal nőtt a minimális hús- és fehérjetartalom pl.: párizsi vagy parizer, virsli
- több termékénél csökkent a zsír és víztartalom
- a nemzeti sócsökkentő program keretében tovább csökkent a termékek megengedett legmagasabb sótartalma
- Több definíció meghatározásra illetve pontosításra került pl.: a gépi csontozású hús, az íntalanított hús, a pácérettség és a vágásérettség stb.
- Az EU ajánlásoknak megfelelően pontosításra kerültek a füstölésre vonatkozó megnevezések és 3 kategória „füstölt”, „füst ízesítésű”, „folyékony füsttel füstölt...” vagy „füstoldattal füstölt” került felállításra.
- Máj, májas, májkrém jelzővel ellátott termékekre részletes szabályozás készült, a minimális májtartalom 12%-ról fel lett emelve 25%-ra.

### TERMÉKEK

Párizsi vagy parizer

Krinolin

Szafaládé

Virsli

Zala felvágott

Nyári turista felvágott

Csemege debreceni

Sütnivaló kolbász

Parasztsonka, parasztlapocka

Angolszalonna

Parasztkolbász

Téliszalámi

# Magyar Élelmiszerkönyvi újdonságok

A csontokról mechanikusan lefejtett hús nem számítható be a hústartalomba és külön jelölése szükséges.

Jelölési szempontból húsnak minősül a gépi csontozású hús a hústartalomba beszámítható.



„**gépi csontozású hús**” (MDM): az előállítási művelet a csontos húsból a csont gépi úton történő eltávolítására korlátozódik, és nem a csontozást követően visszamaradt csontról történő további húskinyerésre irányul (az izomszerkezet nem sérül vagy módosul)

„**íntalanított hús**” (DSM): a kézi, vagy a fent leírtaknak megfelelően elvégzett gépi csontozás útján nyert friss húst egy erre szolgáló berendezéssel (így különösen Baader vagy egyéb berendezés) kezelik (az izomszerkezet nem sérül vagy módosul).

„**MSM**” vagy „**csontokról mechanikusan lefejtett hús**”: amelyet a csontozást követően a friss, húsos csontokról vagy a bontott baromfiról mechanikai eszközökkel úgy nyernek, hogy az izomrostszerkezet sérül vagy módosul.



Baader készülékben íntalanított hús lehet gépi csontozású hús vagy MSM is!

Termék vagy termékcsoporthat (MÉ-ben B. rész vagy C. rész )	Max. MSM mennyiség (késztermékre vonatkoztatva)	Min. hústartalom (jelölés szempontjából)
Felvágottak termékcsoporthat	10 %	50 %
Zala felvágott	10 % (sertés)	60 %
Nyári turista felvágott	10 %	65 %
Párizsi vagy parizer, virsli	10 %	51 %
Krinolin, szafaládé, csemege debreceni	10 %	55 %

Nem tartalmazhat MSM-et: sonkák termékcsoporthat, érelt kolbászok termékcsoporthat, szalámik termékcsoporthat, sütnivaló kolbász, parasztonka/lapocka, angolszalonna, parasztkolbász, téliszalámi, natúr libamáj /kacsamáj, libamáj/kacsamájblokk





## ÚJDONSÁG

### **2019. április 10-től az MÉ a következőképpen módosult:**

„5.1. A húskészítmények és előkészített húsok jelölésénél továbbá figyelembe kell venni a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. mellékletének 1.14. pontja szerinti csontokról mechanikusan lefejtett hús meghatározásán túl, hogy

a) ha a húskészítmény vagy előkészített hús előállításához használt alapanyag **(elsődleges összetevő) több mint 200 mg/kg kalciumot tartalmaz, azt csontokról mechanikusan lefejtett húsnak kell tekinteni;**

b) ha a húskészítmény vagy előkészített hús kalciumtartalma **több mint 350 mg/kg, a termék bizonyosan tartalmaz csontokról mechanikusan lefejtett húst.** A határérték a termékben lévő húson és csontokról mechanikusan lefejtett húson kívüli egyéb kalciumtartalmú összetevőkben levő kalciumtartalom nélkül értendő.

**5.1.1. A B és C részben szereplő termékek megnevezése csak abban az esetben használható, ha a húskészítmény vagy előkészített hús kalciumtartalma a 350 mg/kg határértéket nem haladja meg.**

5.1.2. A kalcium vizsgálati módszere: MSZ EN 15505:2008 B melléklet szerint vagy azzal egyenértékű módszer szerint történik.”

# Magyar Élelmiszerkönyvi újdonságok

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



A sütőipari termékekről szóló Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/16-1 számú előírása (a továbbiakban: MÉ) írja elő a kenyerek termékcsoportha és egyes kenyér termékekre vonatkozó minőségi követelményeket.

Az MÉ B. rész 1. csoportja a kenyerek általános, míg az MÉ C. 1. csoportja az összetételre névvel utaló kenyér terméktípusok leírását tartalmazza, amelyen belül a következő kenyeret különböztetjük meg:

- 1.1. Búzakenyér
- 1.2. Fehér kenyér
- 1.3. Félbarna kenyér
- 1.4. Rozsos kenyér
- 1.5. Rozskenyér
- 1.6. Többgabonás kenyér
- 1.7. Búzacsíras kenyér
- 1.8. Kenyér olajos maggal
- 1.9. Szójás kenyér
- 1.10. Korpás kenyér
- 1.11. Burgonyás kenyér (krumplis kenyér)
- 1.12. Graham-kenyér
- 1.13. Teljes kiőrlésű kenyér
- 1.14. Tönkölybúzakenyér (Tönkölykenyér)
- 1.15. Kukoricás kenyér



# Magyar Élelmiszerkönyvi újdonságok



A módosításának egyik célja az volt, hogy a fogyasztóknak a jó minőségű termékek vásárlásával kapcsolatos megváltozott elvárásait egyértelmű szabályokkal támogassák, így pl.:

- a lisztkeverékből készített kenyerek esetében rögzítésre kerültek a keveréket képező lisztek pontos aránya;
- több termék esetében a korábbi szabályozáshoz képest új, a minőséget emelő, javító arányok kerültek meghatározásra, valamint
- a Búzakenyér, Rozsos kenyér, Rozskenyér esetében szigorodott az összetételre vonatkozó szabály, valamint le lett védve a Teljes kiőrlésű kenyér és a Graham-kenyér megnevezés is.
- csökkenti a kenyerek maximális sótartalmát.
- az összetevők közé bekerültek az álgabonák (hajdina, amaránt).

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

Köszönöm a  
figyelmüket!

