

A vidékfejlesztési miniszter 141/2011. (XII. 23.) VM rendelete a bizonyos nem állati eredetű élelmiszerek és takarmányok behozataláról és fokozott hatósági ellenőrzéséről

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 76. § (2) bekezdés 13. és 14. pontjában kapott felhatalmazás alapján, az egyes miniszterek, valamint a Miniszterelnökséget vezető államtitkár feladat- és hatásköréről szóló 212/2010. (VII. 1.) Korm. rendelet 94. § c) pontjában meghatározott feladatkörömben eljárva, a következőket rendelem el:

- 1. §** E rendelet hatálya
- a 669/2009/EK bizottsági rendeletben,
 - az 1151/2009/EK bizottsági rendeletben,
 - az 1152/2009/EK bizottsági rendeletben,
 - a 258/2010/EU bizottsági rendeletben,
 - a 2008/47/EK bizottsági határozatban,
 - a 2011/402/EU bizottsági határozatban
- meghatározott nem állati eredetű, harmadik országból behozott élelmiszerek és takarmányok (a továbbiakban együtt: termékek) behozatalára és hatósági ellenőrzésére terjed ki.
- 2. §** E rendelet alkalmazásában
- beléptetési hely:* a jóváhagyott állategészségügyi határállomások listájának összeállításáról, a Bizottság állategészségügyi szakértői által végzett ellenőrzésekre vonatkozó egyes szabályok megállapításáról és a TRACES állategészségügyi egységeinek meghatározásáról szóló, 2009. szeptember 28-i 2009/821/EK bizottsági határozatban és a növény-egészségügyi feladatok végrehajtásának részletes szabályairól szóló 7/2001. (I. 17.) FVM rendeletben felsorolt határállomások,
 - behozatali hely:* a beléptetési hely, illetve a Magyarországra behozott termékek esetében a Nemzeti Adó- és Vámhivatal megyei vám és pénzügyőri igazgatósága.
- 3. §** Az azonosságvizsgálat és a laboratóriumi vizsgálat céljára történő mintavétel az uniós jogi aktusokban meghatározott behozatali helyen történhet.
- 4. §** Az 1. §-ban felsorolt európai uniós jogi aktusokban meghatározott fokozott hatósági ellenőrzést
- a zöldség, gyümölcs és egyéb – az élelmiszer-higiéniáról szóló, 2004. április 29-i 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (a továbbiakban: 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet) 2. cikk (1) bekezdés n) pontja szerinti – feldolgozatlan növényi élelmiszer esetében a megyei kormányhivatal növény- és talajvédelmi igazgatósága,
 - a takarmány és – a 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 2. cikk (1) bekezdés o) pontja szerinti – feldolgozott élelmiszer esetében a megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatósága és a kerületi állategészségügyi és élelmiszer-ellenőrző hivatal végzi.
- 5. §** Ez a rendelet a kihirdetését követő 15. napon lép hatályba.
- 6. §** Ez a rendelet a következő uniós jogi aktusok végrehajtásához szükséges rendelkezéseket állapítja meg:
- a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek bizonyos nem állati eredetű takarmányok és élelmiszerek behozatalára vonatkozó fokozott hatósági ellenőrzések tekintetében történő végrehajtásáról, valamint a 2006/504/EK határozat módosításáról szóló, 2009. július 24-i 669/2009/EK bizottsági rendelet,
 - az Ukrajnából származó vagy onnan szállított napraforgóolaj importjának az ásványi olajjal való szennyezettség kockázata miatt elrendelt különleges feltételek megállapításáról, valamint a 2008/433/EK határozat hatályon kívül helyezéséről szóló, 2009. november 27-i 1151/2009/EK bizottsági rendelet,
 - az egyes harmadik országokból behozott bizonyos élelmiszerekre az aflatoxinnal való fertőzésük kockázata miatt vonatkozó különleges feltételek megállapításáról és a 2006/504/EK határozat hatályon kívül helyezéséről szóló, 2009. november 27-i 1152/2009/EK bizottsági rendelet,

- d) az Indiából származó vagy ott feladott guargumi behozatalára pentaklórfenol vagy dioxin általi szennyeződés kockázata miatt vonatkozó különleges feltételek megállapításáról, valamint a 2008/352/EK határozat hatályon kívül helyezéséről szóló, 2010. március 25-i 258/2010/EU bizottsági rendelet,
- e) a földimogyoró és a belőle készített termékek aflatoxintartalmának kimutatására az Amerikai Egyesült Államok által végzett, kivitel előtti ellenőrzések jóváhagyásáról szóló, 2007. december 20-i 2008/47/EK bizottsági határozat,
- f) az Egyiptomból importált görögszéna-magvakra, valamint egyes magvakra és babfélékre vonatkozó szükségintézkedésekről szóló, 2011. július 6-i 2011/402/EU bizottsági határozat.

7. § A Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI.12.) FVM rendelet (a továbbiakban: R.) 5. melléklete a Melléklet szerint módosul.

8. § Hatályát veszti a bizonyos élelmiszerek aflatoxinnal való szennyeződésének kockázata miatti különleges feltételekről szóló 4/2008. (I. 12.) FVM rendelet.

Dr. Fazekas Sándor s. k.,
vidékfejlesztési miniszter

Melléklet a 141/2011. (XII. 23.) VM rendelethez

Az R. 5. melléklet D rész III. és IV. pontja helyébe a következő rendelkezések lépnek:

„III. Egyéb tartósítószer

E szám	Név	Élelmiszer	Maximális szint
E 234	nizin ⁽¹⁾	Búzadara- és tapióka-pudingok és hasonló termékek	3 mg/kg
		Érlelt sajtok és ömlesztett sajtok	12,5 mg/kg
		<i>Clotted cream</i>	10 mg/kg
		<i>Mascarpone</i>	10 mg/kg
		Pasztörözött folyékony tojás (tojásfehérje, tojássárgája vagy egész tojás)	6,25 mg/l
E 235	natamicin	Kemény, félkemény és fél-lágy sajtok, valamint szárított, füstölt kolbászok felületkezelésére	1 mg/dm ² felület (5 mm-es mélységben nem lehet jelen)
E 239	hexametilén-tetramin	<i>Provolone</i> sajt	25 mg/kg maradék mennyiség formaldehidben kifejezve
E 242	dimetil-dikarbonát	Alkoholmentes ízesített italok Alkoholmentes bor Folyékony tea-koncentrátum,	250 mg/l beadagolt mennyiség, maradék nem mutatható ki
		Almabor, körtebor és gyümölcsborok Csökkentett alkoholtartalmú bor Boralapú italok és az 1601/91/EGK rendeletben meghatározott termékek	250 mg/l beadagolt mennyiség, maradék nem mutatható ki
E 284	bórsav	Kaviár	4 g/kg, bórsavban kifejezve
E 285	nátrium-tetraborát (borax)		

⁽¹⁾ Ezen anyag bizonyos sajtokban az érési folyamat következtében természetesen is jelen lehet.

E szám	Név	Élelmiszer	Az előállítás során hozzáadható legnagyobb mennyiség (NaNO ₂ -ben kifejezve)	Legmagasabb maradékszint (NaNO ₂ -ben kifejezve)
E 249	kálium-nitrit ^(x)	Húskészítmények	150 mg/kg	
E 250	nátrium-nitrit ^(x)	Sterilizett húskészítmények (Fo > 3.00) ^(y)	100 mg/kg	
		Hagyományos sós lében pácolt húskészítmények (1.): <i>Wiltshire bacon</i> (1.1.); <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados)</i> <i>Toucinho fumado</i> (1.2.); és hasonló termékek		175 mg/kg
		<i>Wiltshire ham</i> (1.1.); és hasonló termékek		100 mg/kg
		<i>Rohschinken nassgepökelt</i> (1.6); és hasonló termékek		50 mg/kg
		<i>Cured tongue</i> (1.3.)		50 mg/kg
		Hagyományos szárason pácolt húskészítmények (2.): <i>Dry cured bacon</i> (2.1.); és hasonló termékek		175 mg/kg
		<i>Dry cured ham</i> (2.1.); <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2.); <i>Presunto, presunto da pá és paio do lombo</i> (2.3.); és hasonló termékek		100 mg/kg
		<i>Rohschinken trockengepökelt</i> (2.5.) és hasonló termékek		50 mg/kg
		Egyéb hagyományosan pácolt húskészítmények (3.): <i>Vysočina</i> <i>Selský salám</i> <i>Turistický trvanlivý salám</i> <i>Poličan</i> <i>Herkules</i> <i>Lovecký salám</i> <i>Dunajská klobása</i> <i>Paprikáš</i> (3.5.); és hasonló termékek	180 mg/kg	
		<i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1.); és hasonló termékek <i>Jellied veal and brisket</i> (3.2.)		50 mg/kg

E szám	Név	Élelmiszer	Az előállítás során hozzáadható legnagyobb mennyiség (NaNO ₃ -ban kifejezve)	Legmagasabb maradékszint (NaNO ₃ -ban kifejezve)
E 251 E 252	nátrium-nitrát ^(z) kálium-nitrát ^(z)	Nem hőkezelt, száraz húskészítmények	150 mg/kg	
		Hagyományos sós lében pácolt húskészítmények (1.): <i>Kylmäsavustettu poronliha;</i> <i>Kallrökt renkött</i> (1.4.); <i>Wiltshire bacon és Wiltshire ham</i> (1.1.); <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados) és Toucinho fumado</i> (1.2.); <i>Rohschinken, nassgepökelt</i> (1.6.); és hasonló termékek <i>Bacon, Filet de bacon</i> (1.5.); és hasonló termékek <i>Cured tongue</i> (1.3.)	300 mg/kg	250 mg/kg
		Hagyományos szárazon pácolt húskészítmények (2.): <i>Dry cured bacon és Dry cured ham</i> (2.1.); <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2.); <i>Presunto, presunto da pá és paio do lombo</i> (2.3.); <i>Rohschinken, trocken gepökelt</i> (2.5.); és hasonló termékek <i>Jambon sec, jambon sel sec et autres piçces maturées séchées similaires</i> (2.4.)		250 mg/kg hozzáadott E 249 vagy E 250 nélkül
		Egyéb hagyományosan pácolt húskészítmények (3.):		10 mg/kg
				250 mg/kg hozzáadott E 249 vagy E 250 nélkül

	<i>Rohwürste (Salami és Kantwurst)</i> (3.3.);	300 mg/kg (hozzáadott E 249 vagy E 250 nélkül)	250 mg/kg
	<i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1.); és hasonló termékek		
	<i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i> (3.4.); <i>Saucissons secs</i> (3.6.); és hasonló termékek	250 mg/kg (hozzáadott E 249 vagy E 250 nélkül)	
	<i>Jellied veal and brisket</i> (3.2.);		10 mg/kg
	Kemény, félkemény és féllágy sajtok	150 mg/kg a sajttejben vagy ennek megfelelő szint, amennyiben a hozzáadás a savó eltávolítását és a víz hozzáadását követően történik	
	Tejalapú sajtanalógok		
	Pácolt hering és ruszli	500 mg/kg	

- (x) Amennyiben »élelmiszerhez történő felhasználásra« címkével van ellátva, a nitrit csak sóval vagy egy sóhelyettesítővel összekeverve értékesíthető.
- (y) A 3-as F₀-érték 3 percig 121 °C-on történő hőkezelésnek felel meg (az 1 000 konzervdobozban lévő egy milliárdnyi baktériumspóra-mennyiség 1 spóra szintre csökkentése).
- (z) Néhány hőkezelt húskészítmény tartalmazhat nitrátokat, a nitriteknek alacsony savtartalmú környezetben nitráttá történő természetes átalakulásából származóan.
1. A húskészítményeket nitriteket és/vagy nitrátokat, sót és más összetevőket tartalmazó páclébe merítik. A húskészítményeket további kezelésnek is alávetik, pl. füstölhetik.
 - 1.1. A húsba páclévet fecskendeznek, ezt követően pedig 3–10 napon keresztül páclében pácolják. A pácsólé mikrobiológiai starterkultúrákat is tartalmaz.
 - 1.2. Sós lében történő pácolás 3–5 napon keresztül. A terméket nem hőkezelik, és a terméknek magas a vízakтивitása.
 - 1.3. Sós lében történő pácolás legalább 4 napon keresztül és előfőzés.
 - 1.4. A húsba páclévet fecskendeznek, ezt követően pedig páclében pácolják. A pácolás időtartama 14–21 nap, amelyet 4–5 hétig tartó hideg füstön való érlelés követ.
 - 1.5. Sós lében történő pácolás 4–5 napon keresztül 5–7 °C hőmérsékleten, jellemzően 24–40 órán keresztül tartó, 22 °C hőmérsékleten végzett érlelés, esetleg 24 órán keresztül 20–25 °C hőmérsékleten történő füstölés, és 3–6 hétig 12–14 °C hőmérsékleten történő tárolás.

- 1.6. A húsdarabok formájától és súlyától függő pácolási idő kb. 2 nap/kg, ezt követően stabilizálás/érelés.
2. A száraz pácolási eljárás azt jelenti, hogy a nitriteket és/vagy nitrátokat, sókat és más összetevőket tartalmazó páckekeveréket szárazon felviszik a hús felületére, majd stabilizálják/érelnek. A húskészítményeket további kezelésnek, pl. füstölésnek is alávetethetik.
- 2.1. Száraz pácolás, ezt követően legalább 4 napig tartó érelés.
- 2.2. Száraz pácolás, legalább 10 napos stabilizálási és legalább 45 napos érelési időtartammal.
- 2.3. 10–15 napig tartó száraz pácolás, ezt követően 30–45 napos stabilizálási és legalább 2 hónapos érelési időtartam.
- 2.4. Száraz pácolás 3 napig + kilogrammonként 1 napig, ezt követően egy hetes utósózási időtartam, majd 45 nap – 18 hónap érelés.
- 2.5. A húsdarabok formájától és súlyától függő pácolási idő kb. 10–14 nap/kg, ezt követően stabilizálás/érelés.
3. Nedves és száraz pácolási eljárás együttes alkalmazása, vagy nitrit és/vagy nitrát jelenléte valamilyen vegyületben, vagy főzés előtt a páclé befecskendezése a termékbe. A terméket további kezelésnek, pl. füstölésnek is alávetethetik.
- 3.1. Száraz és nedves pácolás együttes alkalmazása a páclé befecskendezése nélkül. A húsdarabok formájától és súlyától függő pácolási idő kb. 14–35 nap, ezt követően stabilizálás/érelés.
- 3.2. A páclé befecskendezése, ezt követően – legkorábban két nap múlva – forrásban lévő vízben, legfeljebb 3 óra hosszáig történő főzés.
- 3.3. A terméket legalább 4 hétig érelnek, a víz/fehérje arány kisebb, mint 1,7.
- 3.4. Legalább 30 napos érelési időtartam.
- 3.5. Száritott termék: a 70 °C hőmérsékletre történő hevítést 8–12 napos szárítási és füstölési eljárás követi. Fermentált termék: 14–30 napig tartó, háromszakaszos fermentálási eljárás, ezt követően füstölés.
- 3.6. Nyersen fermentált, szárított kolbász, hozzáadott nitrit nélkül. A terméket 18–22 °C vagy ennél alacsonyabb (10 – 12 °C) hőmérsékleten fermentálják, majd legalább 3 hétig érelnek. A termékben a víz/fehérje arány kisebb, mint 1,7.

E szám	Név	Élelmiszer	Maximális szint
E 280	propionsav ⁽¹⁾	Előcsomagolt, szeletelt kenyér	3 000 mg/kg
E 281	nátrium-propionát ⁽¹⁾		propionsavban kifejezve
E 282	kalcium-propionát ⁽¹⁾	Csökkentett energiatartalmú kenyér	2 000 mg/kg propionsavban kifejezve
E 283	kálium-propionát ⁽¹⁾	Előcsomagolt kenyér	
		Előcsomagolt finom pékáruk, sütemények, tartós lisztes készítmények, 0,65-nél nagyobb vízakivitással	
		Előcsomagolt zsemle, kalács és <i>pitta</i>	
		Előcsomagolt <i>přlsebrřd</i> , <i>boller</i> és <i>dansk flutes</i>	
		<i>Christmas pudding</i>	1 000 mg/kg
		Előcsomagolt kenyér	propionsavban kifejezve
		Sajtok és sajtnalógok (csak felületkezelésre)	<i>quantum satis</i>
E 1105	lizozim	Érelt sajt	<i>quantum satis</i>
		Borra vonatkozó külön jogszabályokban előírtak szerint	

⁽¹⁾ A propionsav és sói bizonyos fermentált termékekben a jó gyártási gyakorlattal végzett fermentációs eljárás eredményeként is jelen lehetnek.

IV. Egyéb antioxidánsok

Megjegyzés:

A táblázatban található * jel az arányossági szabályra utal: a gallátok, TBHQ, BHA és BHT együttes alkalmazása esetén az egyedi szinteket arányosan csökkenteni kell.

E szám	Név	Élelmiszer	Maximális szint (mg/kg)
E 310	Propilgallát	Zsírok és olajok hőkezelt élelmiszerek ipari előállításához	200* (gallátok, TBHQ és BHA, önállóan vagy együttesen)
E 311	Oktilgallát	Sütőolaj és sütőzsír, az olívapogácsa-olaj kivételével	100* (BHT)
E 312	Dodecilgallát	Sertészsír, halolaj, baromfiszír, marha- és birkafaggyú	zsírtartalomra számítva mindkét esetben
E 319	Tercier-butil-hidroxi-kinon (TBHQ)	Süteményliszt keverékek, süteményporok	200 (gallátok, TBHQ és BHA, önállóan vagy együttesen)
E 320	Butil-hidroxi-anizol (BHA)	Gabonaalapú rágsálnivalók (snackek)	zsírtartalomra számítva
E 321	Butil-hidroxi-toluol (BHT)	Tejpor italautomatához Leves és erőlevesporok Mártások, szószok Szárított hús Feldolgozott diófélék Előfőzött gabonafélék Fűszerek és ételízesítők	200 (gallátok és BHA önállóan vagy együttesen) zsírtartalomra számítva
		Szárított burgonya	25 (gallátok, TBHQ és BHA, önállóan vagy együttesen)
		Rágógumi Étrend-kiegészítők a 37/2004. (IV. 26.) ESZCSM rendelet szerint	400 (gallátok, TBHQ, BHT és BHA önállóan vagy együttesen)
		Illóolajok	1000 (gallátok, TBHQ és BHA önállóan vagy együttesen)
		Aromák az illóolajok kivételével	100* (gallátok önállóan vagy együttesen) 200* (TBHQ, BHA önállóan vagy együttesen);
E 315	D-eritroaszcorbinsav	Pácolt húskészítmények és tartós húskészítmények	500 eritroaszcorbinsavban kifejezve

E 316	nátrium-D-eritroaszorbát	Tartós és féltartós halkészítmények Fagyasztott és gyorsfagyasztott vörösború halak	1500 eritroaszorbinsavban kifejezve
E 392	rozmarynkivonatok	Nem hőkezelt élelmiszerekhez használt növényi olajok (szűz olajok és olívaolajok kivételével) valamint zsírok, ha többszörösen telítetlen zsírsav tartalmuk a teljes zsírsav tartalom 15 tömegszázalékánál nagyobb	30 mg/kg (a karnoszol és karnoszolsav együttes mennyisége) Zsírtartalomra számítva
		Halolajok és alga-olajok	50 mg/kg (a karnoszol és karnoszolsav együttes mennyisége) Zsírtartalomra számítva
		Sertézsír, marha-, baromfi-, birka-, sertézsíradékok Zsírok és olajok hőkezelt élelmiszerek ipari előállításához Sütőolaj és sütőzsír, az olívaolaj és az olívapogácsaolaj kivételével Gabona-, burgonya- vagy keményítő alapú snackek	
		Mártások	100 mg/kg (a karnoszol és karnoszolsav együttes mennyisége) Zsírtartalomra számítva
		Finom pékáruk	200 mg/kg (a karnoszol és karnoszolsav együttes mennyisége) Zsírtartalomra számítva
		A 37/2004. (IV. 26.) ESZCSM rendeletben meghatározott étrendkiegésztők	400 mg/kg (a karnoszol és karnoszolsav együttes mennyiségében kifejezve)
		Szárított burgonya	200 mg/kg (a karnoszol és karnoszolsav együttes mennyiségében kifejezve)

		Tojástermékek Rágógumi	
		Tejpor italautomatához	200 mg/kg (a karnoszol és karnoszolsav együttes mennyisége)
		Fűszerek és ételízesítők Feldolgozott diófélék	Zsírtaalomra számítva
		Leves- és erőlevesporok	50 mg/kg (a karnoszol és karnoszolsav együttes mennyiségében kifejezve)
		Szárított hús	150 mg/kg (a karnoszol és karnoszolsav együttes mennyiségében kifejezve)
		Hús- és haltermékek a szárított hús és szárított kolbász kivételével	150 mg/kg (a karnoszol és karnoszolsav együttes mennyisége)
		Szárított kolbász	Zsírtaalomra számítva
		Aromák	1000 mg/kg (a karnoszol és karnoszolsav együttes mennyiségében kifejezve)
		Tejpor fagylalt készítéséhez	30 mg/kg (a karnoszol és karnoszolsav együttes mennyiségében kifejezve)
E 586	4-hexil-rezorcín	Friss, fagyasztott és gyorsfagyasztott rákok	2 mg/kg maradék- mennyiségként a rákhúsban"