

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV

Codex Alimentarius Hungaricus

1-2-88/388 számú előírás

Az élelmiszerekben használható aromaanyagok és az előállításukra szolgáló nyersanyagok

Flavourings for use in foodstuffs and source materials for their production

Az előírás az Európai Közösségek Tanácsa 88/388/EGK számú Irányelve és az ezt módosító 91/71/EGK számú Irányelvek alapján készült.

This regulation is equivalent in technical content to the Council Directive N° 88/388/EEC.

Jóváhagyta a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság, 1995.

A Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak hatályára vonatkozó rendelkezéseket a Magyar Élelmiszerkönyvről szóló 66/1994. (IV. 30.) Korm. rendelet tartalmazza.

A Magyar Élelmiszerkönyv előírásait - az Európai Unió gyakorlatát követve - folyamatosan a fogyasztói igények változásaihoz, a tudomány és technika újabb eredményeihez igazítják. Ezért ezen előírás használata előtt győződjön meg róla, hogy jelen szöveg időközben nem változott-e.

A változásokat a Mezőgazdasági és Élelmezésügyi Értesítő közli. Az

előírásokat az MSZH Szabványbolt (Budapest IX. Üllői út 25., levélcím: Budapest Pf. 24, 1450) árusítja.

1. §.

1. Ezen előírás az élelmiszerekben vagy azok felületén illat és/vagy íz kialakítására szolgáló aromaanyagokra, valamint ezek előállítására használt nyersanyagokra vonatkozik.

2. Ezen előírás szempontjából:

a) az "aroma" aromaanyagokat, aroma készítményeket, hőkezeléssel előállított aromaanyagokat, füst aromákat vagy ezek keverékeit jelenti

b) az "aromaanyag", egy ízesítő tulajdonsággal rendelkező, meghatározott kémiai anyag, mely a következő módon nyerhető:

(i) - megfelelő fizikai eljárással (pl. desztillációval, oldószeres kivonással) vagy enzimes, illetve mikrobiológiai eljárással emberi fogyasztásra alkalmas nyers-, vagy szokásos élelmiszertechnológiai eljárásokkal (pl. szárítással, pörköléssel, fermentálással) feldolgozott növényi vagy állati eredetű anyagból,

(ii) - vegyi szintézissel vagy olyan elkülönítéssel, hogy az így kapott anyag kémiaailag azonos a [b\) \(i\) pont](#) szerinti növényi vagy állati eredetű anyagban természetes tartalomként jelen lévő aromaanyaggal,

(iii) - olyan vegyi szintézissel, mely a [b\) \(i\) pont](#) szerinti növényi vagy állati eredetű anyagban természetes tartalomként jelenlévő aromaanyagoktól kémiaailag eltérő anyagot eredményez,

c) az "aromakészítmény" ("aromakivonat") a [b\) \(i\) pont](#)ban meghatározott anyagoktól eltérő olyan terméket jelent, - függetlenül attól, hogy az koncentrált-e vagy sem; amely aroma tulajdonságokkal rendelkezik és amelyet megfelelő fizikai eljárással (pl. desztillációval, oldószeres kivonással) vagy enzimes, illetve mikrobiológiai kezeléssel emberi fogyasztásra alkalmas nyers-, vagy a szokásos élelmiszertechnológiai eljárásokkal (pl. szárítással, pörköléssel, fermentálással) feldolgozott növényi vagy állati eredetű anyagból állítanak elő.

d) a "hőkezeléssel előállított aroma" olyan terméket jelent, amelyet jó gyártási gyakorlattal 180 °C-t meg nem haladó hőmérsékleten, legfeljebb 15 percig történő hevítéssel állítanak elő olyan alkotórészek keverékéből, amelyeknek önmagukban

nincs szükségszerűen aroma és ízesítő tulajdonságuk és amelyek közül legalább egy amino-nitrogént tartalmaz, egy pedig redukáló cukor.

e) a füst-aroma olyan füst kivonata, amit az élelmiszerek füstölésére hagyományosan használnak.

3. Az aromák élelmiszert és egyéb anyagokat (az aroma eltarthatóságát,- és felhasználását segítő adalékanyagokat és oldószereket) is tartalmazhatnak.

2. §.

Ezen előírás nem vonatkozik:

- az olyan ehető anyagokra és termékekre, amelyeket önmagukban, visszahígítással vagy anélkül szánnak fogyasztásra,
- az olyan alkotórészekre, melyeknek kizárólag édes, savanyú vagy sós ízük van,
- az olyan növényi vagy állati eredetű anyagokra, melyek rendelkeznek saját aroma tulajdonságokkal, de nem aroma és ízanyagként használják őket.

3. §.

A jelen előírásban rögzítetteknek meg nem felelő aromák élelmiszer előállításához nem használhatók fel és kereskedelmi forgalomba nem kerülhetnek.

4. §.

1. a) Az aromák toxikológiai szempontból káros mennyiségben semmiféle anyagot nem tartalmazhatnak

b) az aromák nem tartalmazhatnak:

- 3 mg/kg-nál több arzént
- 10 mg/kg-nál több ólmot
- 1 mg/kg-nál több kadmiumot
- 1 mg/kg-nál több higanyt.

2. Az aromák használata nem okozhatja a fogyasztásra kész élelmiszerekben az [I. Melléklet](#)ben felsorolt nem kívánatos alkotórészek jelenlétét az ott megengedettnél nagyobb mennyiségben.

3. Az aromák és egyéb aroma tulajdonságú élelmiszerösszetevők használata nem okozhatja, az élelmiszerekben a [II. Melléklet](#)ben felsorolt alkotórészek jelenlétét az ott megengedettnél meghaladó mennyiségben.

5. §.

1. A nem a végső fogyasztónak eladni kívánt aromák csomagolóanyagán jól láthatóan, világosan, olvashatóan és le nem törölhető módon a következőket kell fel tüntetni:

a) a gyártó/csomagoló/forgalombahozó nevét, címét

b) a termék kereskedelmi megnevezését vagy az "aroma" szóval, vagy az aroma még pontosabb megnevezésével vagy leírásával

c) az "élelmiszerek előállításához" kifejezést vagy egy még konkrétabb hivatkozást arra az élelmiszerre, amelyhez az aromát szánják

d) a bennelévő aromaanyagok és aroma készítmények csoportjainak tömeg szerinti csökkenő sorrendben való felsorolását az alábbiak szerint:

- természetes aromaanyagok az [1.§. 2. b\) első bekezdés](#) szerinti aromaanyagok esetén
- természet-azonos aromaanyagok az [1.§. 2. b\) második bekezdés](#) szerinti aromaanyagok esetén
- mesterséges aromaanyagok az [1.§. 2. b\) harmadik bekezdés](#) szerinti aromaanyagok esetén
- aroma készítmények (aroma kivonatok) az [1.§. 2. c\)](#) szerinti készítmények esetén
- hőkezeléssel gyártott aromák az [1.§. 2. d\)](#) szerinti aromák esetén
- füst aromák az [1.§. 2. e\)](#) szerinti aromák esetén

e) az aromák más anyagokkal való keveréke esetén az összetételben szereplő anyagok felsorolása tömeg szerint csökkenő sorrendben; a következők figyelembevételével:

- az aromaanyagoknak az [5. §. d. pont](#) szerinti csoportjai
- minden egyes egyéb alkotórész vagy anyag neve és ahol van, az E száma

f) az élelmiszerekben mennyiségi korlátozás alá eső valamennyi összetevő, vagy összetevő csoport mennyiségét vagy más olyan információt, mely lehetővé teszi a vevőnek az előírások betartását

g) a tétel azonosító számát vagy jelzését

h) tömegét, vagy térfogatát.

2. A "természetes" vagy bármely ezzel lényegileg azonos jelentésű szó csak olyan aromákhoz használható, melyek aromaanyagként kizárólag az [1.§. 2. c\) pont](#) szerinti aromakészítményeket (aromakivonatokat) tartalmaznak. Ha az aroma kereskedelmi megnevezése élelmiszerre vagy aroma-nyersanyagra való utalást tartalmaz, a "természetes" vagy azzal lényegileg azonos szó csak akkor használható, ha az aromát megfelelő fizikai, enzimes, vagy mikrobiológiai kezeléssel, vagy hagyományos élelmiszeripari eljárással kizárólag, vagy majdnem kizárólag, a szóbanforgó élelmiszerből vagy aroma nyersanyagból izolálták.

3. Az [1. d\) e\) és f\) pontok](#)ban előírtakat elegendő a szállítmányt kísérő iratokon feltüntetni, ha a szóban forgó termék csomagolásán jól látható helyen szerepel az "Élelmiszer előállításra és nem kiskereskedelmi forgalmazásra szolgál" felirat.

6. §.

1. A végső fogyasztóknak szánt aromák címkéjén jól láthatóan, könnyen olvashatóan és kitörölhetetlenül a következő jelöléseket kell feltüntetni:

- a) az aroma szót, vagy az aroma még jellemzőbb megnevezését, illetve leírását
- b) az "élelmiszerek előállítására" szavakat vagy egy még pontosabb hivatkozást arra az élelmiszerre, amelyhez az aromát szánják
- c) a minőségmegőrzési időtartam dátumát
- d) a tárolás és felhasználás különleges feltételeit, ha vannak ilyenek
- e) a felhasználási utasítást, ha ennek hiánya akadályozza az aroma megfelelő használatát
- f) a nettó tömeget vagy térfogatot
- g) a gyártó/csomagoló/forgalombahozó nevét, vagy cég nevét, címét
- h) a tétel azonosító jelét
- i) ha az aroma, aromaanyag(ok) és egyéb alkotórészek keveréke, az összetevők felsorolását tömegszerinti csökkenő mennyiségi sorrendben a következők figyelembevételével:
 - a szóbanforgó aroma vagy az aromák neve az [1.a\) pont](#) szerint
 - az egyéb összetevők neve és ha van, azok EGK száma.

2. A "természetes" vagy bármely ezzel lényegileg azonos jelentésű szó használata csak az [5. §. 2. pont](#)ban előírtakkal összhangban lehetséges.

7. §.

Ez az előírás 1996. január 1 jén lép hatályba.

I. számú MELLÉKLET

A fogyasztásra kész élelmiszerekben az aromák használatából származó egyes nem kívánatos anyagok határértékei.

| Anyag | Élelmiszer | Italok |
|----------------|------------|------------|
| 3,4 benzopirén | 0,03 µg/kg | 0,03 µg/kg |

II. számú MELLÉKLET

Aromaanyagokkal készített fogyasztásra kész élelmiszerekben jelenlévő, az aromaanyagokból és más aroma tulajdonsággal rendelkező élelmiszer összetevőkből származó alkotórészek határértékei.

| Alkotórész | Élelmiszerek mg/kg | Italok mg/kg | Kivételek és/vagy különleges korlátozások |
|---------------------------------------|-----------------------|-----------------|--|
| Agaricin (1) | 20 | 20 | 100 mg/kg szeszes italokban és gombatartalmú élelmiszerekben |
| Aloin /Aloélé) (1) | 0,1 | 0,1 | 50 mg/kg szeszes italokban |
| Beta azaron (1) | 0,1 | 0,1 | 1 mg/kg szeszes italokban és snack ételek ízesítőiben |
| Berberin (1) | 0,1 | 0,1 | 10 mg/kg szeszes italokban |
| Kumarin (1) | 2 | 2 | 10 mg/kg bizonyos típusú karamellás süteményekben; 50 mg/kg rágógumiban; 10 mg/kg szeszes italokban |
| Ciánhidrogén (1) | 1 | 1 | 50 mg/kg nugátban, marcipánban, vagy azok helyettesítőiben és hasonló termékekben; Szeszes italokban alkohol térfogatszázalékonként 1 mg; |

| | | | |
|--------------------------|-----|-----|--|
| | | | 5 mg/kg maggal eltett csonthéjas gyümölcs konzervekben |
| Hipericin (1) | 0,1 | 0,1 | 10 mg/kg szeszes italokban; 1 mg/kg édességekben |
| Pulegon (1) | 25 | 100 | 250 mg/kg a menta-, vagy borsmenta ízesítésű italokban; 350 mg/kg a mentás süteményekben |
| Kvasszin (1) | 5 | 5 | 10 mg/kg a pasztillázott édességekben; 50 mg/kg a szeszes italokban |
| Szafrol és izoszafrol(1) | 1 | 1 | 2 mg/kg a 25 térfogatszázaléknál nem magasabb alkohol tartalmú szeszes italokban; 5 mg/kg a 25 térfogatszázaléknál magasabb alkohol tartalmú szeszes italokban; 15 mg/kg a szerecsendiót tartalmazó élelmiszerekben |
| Szantonin (1) | 0,1 | 0,1 | 1 mg/kg a 25 térfogat százalékánál magasabb alkoholtartalmú szeszes italokban |
| Tujon (alfa és béta)(1) | 0,5 | 0,5 | 5 mg/kg a 25 térfogatszázaléknál nem magasabb alkohol tartalmú szeszes italokban; 10 mg/kg a 25 térfogatszázaléknál magasabb alkoholtartalmú szeszes italokban; 25 mg/kg zsályaalapú készítményeket tartalmazó élelmiszerekben; 35 mg/kg a gyomorkeserűkben |

(1) Nem adható mint ilyen az élelmiszerekhez, vagy aroma anyagokhoz. Az élelmiszerben kizárólag természetes tartalomként vagy a természetes nyersanyagokból készített anyagok következtében lehet jelen.