

Tárgy: A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet-re vonatkozó állásfoglalás kérése

Dr. Szabó Enikő

helyettes országos tisztifőorvos részére

Országos Tisztifőorvosi Hivatal

1097 Budapest, Albert Flórián út 2-6.

Tisztelt Dr. Szabó Enikő!

A NutriComp Bt. olyan étrendtervező- tápanyagszámító programok fejlesztésével és forgalmazásával foglalkozik, amelyeket széles körben használnak étkeztető cégek, illetve ezek szakmai ellenőrzési feladatait ellátó intézmények, az ÁNTSZ és az OTH is. Rendkívül fontos számunkra, hogy szoftvereink minél inkább pontos és megbízható módon segítsék az e területen tevékenykedő szakemberek munkáját. A feltett kérdések kizárólag a rendelet egyes pontjainak értelmezésével kapcsolatosak, tartalmát semmilyen módon nem kérdőjelezzük meg.

A 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelet szakmai irányultsága és célja világos, támogatandó. Az alábbi kérdések a közétkeztetésben jártas dietetikai végzettségű szakemberek bevonásával kerültek kialakításra – az ezekre vonatkozó állásfoglalás kialakításában kérem szíves segítségét.

Fogalom-meghatározások

2. § (1) 4. Édesség fogalmának pontosítására szükség lehet a számítások miatt:

1. Kérdés: édességnek számítanak-e:

- a finompékárúk, kalács, kuglóf, briós, stb.
- a házi készítésű sütemények,
- zabpelyheksz, korpovit, háztartási keksz stb.?

2. § (1) 12. Hidegétkezés

2.a Kérdés: főétkezés lehet-e hideg (pl. hideg reggeli, ebéd) és ilyenkor milyen szabályok érvényesek?

2.b Kérdés: egy étkezésre adott tojásrántotta vagy főtt virsli esetén ez milyen étkezésnek számít? (mivel különbözik pl. a meleg étkezésre feltétként- ill. hideg étkezésre adandó húskészítmény mennyisége)

2. § (1) 13. Hozzáadott cukor:

Némileg összemosódik a hozzáadott cukor (mint tápanyag) és az élelmiszerként hozzáadott

cukor és méz fogalma. Így pl. a készen vásárolt kalács, jellegéből adódóan tartalmaz hozzáadott cukrot (mint tápanyag), így:

3. Kérdés: a boltban kapható kalács hozzáadott cukor (mint tápanyag) tartalma **beszámítandó-e** a rendelet szerint számítandó hozzáadott cukor végső mennyiségébe? **(véleményünk szerint igen)**

2. § (1) 20. Teljes kiőrlésű gabona alapú élelmiszer (...) legalább 50 %-ban tartalmazza: nem egyértelmű, hogy a termék teljes tömege, vagy a gabona hányad tömege 50 %-ának kell lennie a teljes kiőrlésű élelmiszer (pl. liszt) hányadnak.

Így pl. a **kenyér** (mint gabona alapú, tehát fő komponensként gabonát tartalmazó élelmiszer) gyártása során ha felhasználnak **60% (fő alkotórész) gabonalisztet**, valamint vizet és egyéb összetevőket is, de így a fő alkotórész, aminek 50 százaléka teljes kiőrlésű, **az egész élelmiszer tömegére nézve így csak 30% a teljes kiőrlésű liszt tartalom.**

4a. Kérdés A fenti példa alapján a **60% liszt (ennek 50%-a teljes kiőrlésű)** tartalmú kenyér **elfogadható-e „teljes kiőrlésű gabona alapú élelmiszernek”?** – pl. házi készítésű kenyér esetében?

4b. Kérdés: Hova sorolandók azon bolti élelmiszerek, melyekről **gyártmánylap hiányában** nem tud biztonsággal nyilatkozni a felhasználó, pl. zabpelyh-kekszek, készen vásárolt kenyerek?

4c. Kérdés: A kereskedelmi forgalomban használatos a félbarna- és barna kenyér meghatározás; pontos gyártmány adatok hiányában a „**barna kenyér**” (nem malátával vagy egyéb módon színezett) **elfogadható-e teljes kiőrlésű terméknek?**

4d. Kérdés: A kereskedelmi forgalomban kapható „**rozsos kenyér**” (csak kis hányadban tartalmaz rozslisztet) és a „**rozskenyér**” (nagy hányadban tartalmaz rozslisztet – melynek általában jelentős hányada teljes kiőrlésű). A **rozskenyér** elfogadható-e „**teljes kiőrlésű gabona alapú élelmiszernek**”?

4e. Kérdés: Elegendő-e a dokumentációban a kereskedelmi forgalomban lévő „barna kenyér” megnevezés vagy a „**teljes kiőrlésű lisztből készült**” meghatározásnak mindenképpen szerepelnie kell a termék névben?

A kért Állásfoglalásban javasoljuk az alábbi fogalmak pontosítását is, mivel a rendeletben a definíció hiánya miatt, bizonyos esetekben nem egyértelmű a használatuk.

- Az **ízesített tejkészítmények** fogalmának definiálása, hivatkozva a 8. § (4) pontjában ill. a 6. melléklet 15. sorában foglaltakra:

5.a Kérdés: a házi készítésű **tejalapú gyümölcsturmix ízesített tejkészítménynek számít?**

- A **sütemények** fogalmának definiálása, hivatkozva a 9. § (1) pontjában foglaltakra.

5.b Kérdés: mely élelmiszerek tartoznak a **sütemény kategóriába?**

- A **feltét fogalmának pontosítására** – (esetleg a „meleg étkezéseken adott feltétek” kifejezésre módosításra) lehet szükség, mivel bizonyos esetekben egyszerre két szabály is vonatkozhat ugyanarra az ételre/élelmiszerre: pl. **hidegétkezésen / kisétkezésen feltétként adott húskészítmények** esetében; vagy pl. nehezen eldönthető, hogy a kisétkezésre adott olajos halkonzerv feltétnek vagy szendvicshez adott élelmiszernek minősül?

6. Kérdés: mely élelmiszerekre, milyen körülmények közt vonatkoznak a feltétekre érvényes szabályok?

- Savanyúság fogalmának meghatározása, pontosítása, hivatkozva a 4-es mellékletre.

7. Kérdés: mely élelmiszerek tartoznak (ill. nem tartoznak) a savanyúság kategóriába?
- Ragu meghatározása, hivatkozva az 1-es melléklet, 7. sor húsokra vonatkozó mennyiségi szabályára.

8. Kérdés: a rendelet értelmezésében mely húsök tekintendők ragu kategóriának - pl. ragura vágott apróhúsok, vagy zöldséges (apró)húsok esetében?

2. § (3)

Amennyiben **egy adott étel beilleszthető a 4. mellékletben foglalt táblázat A oszlopába** szereplő ételsorelemek közé, akkor:

9.a Kérdés: nem kell figyelembe venni az 1-es melléklet táblázatát?

vagy

9.b Kérdés: receptúra kidolgozásakor / ételkészítéskor a nyersanyagok vonatkozásában ekkor is figyelembe kell venni az **1. melléklet táblázatát**, és párhuzamosan az étel **adagolásakor a 4. mellékletet?**

Az étrendtervezés szabályai

4. § (1) a) Változatossági mutató

- Amennyiben $2 \times 10 = 20$ egymást követő napra vonatkozik a mutató, de pl. pályázat esetén 10 napos kiszabatot kérnek (ez eléggé általános), milyen módon kell eljárni?

10. Kérdés: 10 étkeztetési nap esetén kell-e változatossági mutatót számolni, és ha igen, akkor 10 napra hány pontnak kell megfelelnie a mutatónak?

Tájékoztatási kötelezettség

6. § (2) a) pontban szereplő „számított ... cukortartalmát” kifejezés

11. Kérdés: értelmezhető-e a **2. § (1) 13.** és a **11. § (2)** pontban használtaknak megfelelően „**hozzáadott cukortartalmát**” kifejezés-ként?

6. § (2) b) számított sótartalom

12. Kérdés: A számított sótartalom milyen adatok alapján (pl. az adott étkezésre / időszakra vonatkozó valamennyi nyersanyag és élelmiszer nátrium tartalmának összege) és milyen algoritmussal (pl. nátrium tartalom $\times 2,5$) számolandó?

Naponta biztosítandó élelmiszerek, élelmiszercsoportok

7. § (2)-(4) a) nem egyértelmű (csak részben), hogy milyen minőségű tejnek (tejterméknek) a kalcium tartalmához kell viszonyítani, ill. melyik tápanyagtáblázat / kiadvány / adatbázis kalcium adata tekinthető releváns, hivatalos adatnak!

12. Kérdés: Az egyes korcsoportok és étkeztetés típusok szerint (a (2)-(4) a) pontok szerint) **konkrétan hány mg kalciumot** kell biztosítani?

7. § (2)-(4) b)és (5) : a **nyers zöldség és gyümölcs fogalmát** célszerű volna pontosítani:

13. Kérdés: Mely **konyhatechnológiák** alkalmazása mellett tekinthető még „nyers” zöldség- és gyümölcsnek? Így pl. a fagyasztott termékek; saláták esetében az aprítás és a minimális ecetes-cukros kezelés (fejessaláta) illetve ezek mértéke (kovászos uborka); gyümölcssaláták elkészítve és a fogyasztásig hűtve tárolva, stb. technológiák alkalmazása mellett még nyersnek számítanak-e a zöldségek és gyümölcsök?

Felhasználási előírások, korlátozások és tilalmak egyes élelmiszerek és ételek vonatkozásában

14. § (1) a) Szükséges volna **megadni a** korlátozás alá tartozó, de **ételízésítés és állományjavítás céljából használható élelmiszerek** (sótartalmú ételpor, sóttartalmú leveskocka, sóttartalmú ételízésítő krémek, paszták) **mennyiségi paramétereit** vagy arányait. **14. Kérdés:** Amennyiben ez a meghatározás nem lehetséges, használhatók-e ezek a korlátozás alá eső élelmiszerek olyan mértékig, hogy az 5. mellékletben szereplő napi sóbevitel még a maximálisan megengedett érték alatt marad?

14. § (1) h)

15. Kérdés: A hivatkozott jogszabály alapján **gyakorlatilag csak 100%-os gyümölcsle** adható mely nem tartalmaz hozzáadott cukrot, mézet, vagy édesítőszert?
A hivatkozott jogszabály viszont nem tartalmaz a zöldséglevekre vonatkozó utalást!

14. § (3)

16.a Kérdés: Amennyiben a **finompékárúk** édességnek számítanak (utalva a 2. § (1) 4. pont 1. Kérdésre), abban az esetben tejjel sem adhatóak kísétkezésként, vagy csak önállóan nem adhatóak?

16.b Kérdés: Uzsonnára (kisétkezésre) adható-e tej mellé (tehát nem önállóan) 1/3 rész gyümölcsöt ill. 1/3 rész tejet **nem tartalmazó édesség**?

16.c Kérdés: Az **1/3 rész gyümölcs fogalmába a gyümölcskészítmények is beletartoznak**, vagy nem? Például a megfelelő mennyiségű lekvárt tartalmazó bukta milyen élelmiszernek minősül?

1. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez

Nyersanyag adag: bizonyos ételtípusok esetén nehezen dönthető el, hogy az **adott étel** (csoport) **adott receptben felhasznált mennyisége számítandó-e, ill. egy adagnak számít-e, és beszámít-e a napi ill. 10 napos gyakoriságba.**

A nyersanyag mennyisége szerint három fő kategória különböztethető meg:

17.a Kérdés: Ételek **fő nyersanyag komponense**, mely beszámítandó a napi vagy a 10 napos gyakoriságba (pl. gabona, rizs), de az ételkészítésnél felhasználandó nyersanyagok táblázatban (1. melléklet) nem szerepel a nyersanyag + ételtípus kombinációra adandó mennyiség:

- pl. **rakott ételben a gabona mennyisége** mennyi legyen - pl. a körethez (1. melléklet 35. sor) vagy a körethez zöldséggel együtt (1. melléklet 36. sor) mennyisége - és ez a mennyiség **beleszámít-e a 10 napos gyakoriságba?** vagy nem kell hogy elérje mennyiséget, és nem is számítandó a 10 napos gyakoriságba?

- vagy a levesekbe, mártásokba adandó gyümölcs ill. zöldség mennyisége: így hiba-e ha pl. sóska mártásban kevesebb a zöldség mennyisége az előírtnál?

17.b Kérdés: **Nem fő komponensként adott nyersanyag olyan étel típusban, amely kombináció (nyersanyag + ételtípus) nem szerepel** az 1. melléklet táblázatában, és nem éri el az adott nyersanyagból adandó legkisebb mennyiséget sem:

- pl. házilag készített burgonyás pogácsában lévő 10 g burgonya / 1 db pogácsa: **beleszámít-e a burgonya 10 napos előfordulási gyakoriságába?**

- pl. ananászos csirke esetében adandó gyümölcs mennyisége szabályozott-e, hogy mennyi legyen?

17.c Kérdés: Az **ízésítésként, csak kis mennyiségben** használt ételkészítési komponens

- pl. szezám (szezám magos csirkemáj), mák (házi készítésű, mákkal megszórta fonott kalács) esetében hiba-e ha nem éri el az olajos magvak ajánlott mennyiségét?

- illetve pl. mézes-mustáros csirkemell esetében felnőtteknél 20-30g méz adandó (1. melléklet 32. sor F oszlop), ezt a mennyiséget kötelező jelleggel ki kell-e szabni az adott recepthez?

Az 1. melléklet szerint adandó nyersanyag mennyiségekkel kapcsolatban általánosságban **célszerű volna pontosítani, hogy:**

18. Kérdés: az összetett, házilag is előállítható ételkészítési komponensek esetében (pl. gyümölcsjoghurt, müzlikeverék, húskrémek, sajtkrém, stb.) az étkezésre adandó mennyiség az ételkészítési **össztömegére vonatkozik vagy a fő alkotórészre** (pl. sajtkrém a sajt, húskrém a húshús mennyisége)?

Az 1. mellékletben szereplő ételkészítési csoportok sorrendjében:

12. sor Húskészítmények: „**tésztákhoz**” kategória esetén problémát okoz, hogy például virsli porított egyben feltét és egyben tésztákhoz adott húskészítmény is lehet (pályázatok esetén kettős szabályozás kifogás lehetőségével).

19.a Kérdés: A tésztára adott húskészítményt (pl. virslipörkölt) **feltétként kell kezelni** vagy „**tésztákhoz**” kategóriához megadott mennyiséget kell kiszabni? A tésztákhoz való beosztás esetben indokolt-e, hogy mint feltét pl. rizshez nagyobb mennyiséget kell adni, mint tésztához (a jelen beosztás értelmében).

19.b Kérdés: Elkülönítendő kategóriának számít-e a tésztára adott virslipörkölt és a sonkás tészta? Ha a tésztától külön kerül kiszállításra a virslipörkölt, akkor adagolásban más szabály vonatkozik rá, mintha egyben szállították volna.

20. Kérdés: A 19.a-b kérdés miatt elfogadható-e, hogy a 12. sor „tésztákhoz” kategória helyett csak vagy a 11. sor „feltétként” (pl. tészta + virslipörkölt), vagy a 9. sor „hidegétkezéshez, rakott, töltött ételekhez” kategóriák mennyiségi szabályai kerüljenek használatra?

22. sor Gyümölcsjoghurt:

21.a Kérdés: házilag előállított **gyümölcsjoghurt** esetében kiszabható-e 2 dl joghurt 80g gyümölccsel vagy összességében kell a receptnek a 2 dl mennyiséget elérni,?

24-25. sor Túró hidegétkezéshez ill. ételkészítéshez: Mivel a túrókrém is étel, így pl. túrókrémhez adott túró mennyisége jogi értelemben lehet akár a hidegétkezésre akár az ételkészítéshez adott mennyiség is. Célszerű pontosítani az ételkészítés fogalmát – ahol ez szükséges, mivel a rendelet pl. a Fogalom-meghatározások rész 15. „nyersanyag” meghatározásában, vagy a 6. § 5. pontjában általános értelemben (hideg és meleg étkezésre egyaránt vonatkozóan) használja, míg pl. a mellékletek táblázataiban feltételezhetően csak meleg ételek készítésére vonatkozóan.

21.b Kérdés: hogyan értelmezendő az „ételkészítéshez” fogalom a rendelet megfelelő helyein?

32. sor Méz: hivatkozva a 17.c Kérdésre is – amennyiben a mézet egyéb ételek ízesítésére használják.

22.a Kérdés: A méznél értelmezhető-e mint „**méz teába**”, (hasonlóan a cukorhoz a 33. sorban), hogy csak tea esetében kell a mennyiségi előírást betartani?

22.b Kérdés: Abban az esetben, ha 15 év felett mézet tesznek a teába, akkor valóban kötelező-e beletenni a minimum 20 grammot (1-es melléklet 32-es sor f oszlop), amely a maximálisan adható cukor mennyiségének kétszerese? Alacsonyabb korcsoportokban a minimálisan adandó méz mennyisége nem több, mint a maximálisan adható cukor mennyisége.

Gabona alapú élelmiszer: hivatkozva 17.a Kérdésre is

23.a Kérdés: A „rakott töltött” ételekhez felhasznált gabona mennyiségének mennyinek kell lennie (ez itt nem szabályozott), és ez beszámít-e a naponta adandó gabona egységbe?

23.b Kérdés: A müzlিকেverék fogalmát célszerű volna pontosítani, mivel a rendelet szövegében máshol nem szerepel. A megfogalmazásban szereplő „**kivéve**” kifejezés félreérthető, nem csak tiltásra utal, hanem azt is jelentheti, hogy a müzlিকেverékeknél nem

kell figyelembe venni ezt a mennyiségi ajánlást?

23.c Kérdés: müzlikeverék esetében a cereáliáknak kell elérni az adandó mennyiséget vagy beszámítandó a müzli keverékhez kiszabott olajos mag, mazsola, stb. alkotórész is?

23.d Kérdés: A „körethez zöldséggel együtt” adandó mennyiségnél célszerű pontosítani hogy a zöldség milyen mennyiségét kell figyelembe venni, és az 1 adagnak számít-e? Például ebbe a kategóriába tartozik a csak néhány g zöldséget tartalmazó étel (rizi-bizi) is? vagy csak pl. 1 adag párolt zöldséggel együtt számít?

42-43. sor Burgonya:

24.a Kérdés: A rendeletben megjelölteken kívüli ételtípusokban (pl. gulyásleves, **rakott burgonya, egytálételek**) esetén mennyi burgonya adandó – és mi számít 1 adagnak?

24.b Kérdés: Amennyiben ezen mennyiségek nem kerülnek meghatározásra, abban az esetben az ilyen ételekben felhasznált mennyiség **beszámítandó-e a 10 nap alatt adandó burgonya adagok számába?**

44-47. sor Zöldségek: mivel egyes ételtípusokhoz felhasználandó nyersanyag mennyiségek nincsenek meghatározva:

25.a Kérdés: A „**rakott, töltött**” ételek, „**zöldségmártások**” ill. egyéb ételtípusok – melyek a Zöldségek kategóriában nincsenek megemlítve – esetén szükséges-e számolni a zöldségek mennyiségét?

25.b Kérdés: Amennyiben fenti esetekben (pl. töltött paprika), szükséges számolni, mennyi zöldséget kell kiszabni adott korcsoportban, és az beleszámítandó-e a naponta adandó zöldség mennyiségébe?

25.c Kérdés: A „Nyersen salátákhoz” (44. sor) mennyiségei alapján elsősorban a főétel mellé adható uborkasaláta, paradicsomsaláta, stb. kategóriát fedi. Milyen szabály érvényesül az egytálétel jellegű salátákra pl. Cézár saláta, ahol szintén nyersnek a hozzávalók, de jellegéből adódóan nagyobb mennyiséget igényel?

25.d Kérdés: A „**levesek**” kategóriája (46. sor): azon levesek esetében, ahol a zöldség nem fő komponens (pl. csontleves, stb.), milyen szabályozás érvényesülhet?

25.e Kérdés: A **sűrített zöldségkészítmények használata** esetén (pl. sűrített paradicsom) a készítmény zöldségnek minősül-e; amennyiben igen: milyen mennyiségi szabály alkalmazandó (pl. paradicsomleves)?

48. sor Gyümölcsök:

26.a Kérdés: Mivel a tervezet nem jelöl meg külön ételtípusokat a gyümölcs felhasználási mennyiségeivel kapcsolatban, ez azt jelenti, hogy valamennyi, gyümölcsöt fő komponensként tartalmazó ételtípus (levesek, mártások, gyümölcssaláták, stb.) esetében a rendeletben meghatározott mennyiséget kell felhasználni?

26.b Kérdés: Amennyiben az előző kérdésben a gyümölcsöt fő komponensként tartalmazó ételek esetében igen a válasz, **a gyümölcsöt nem fő komponensként tartalmazó ételek** esetében (utalva a 17.b Kérdésre is) hogyan kell eljárni?

52. sor Olajos magvak:

27. Kérdés: A kis mennyiségben, csak ízesítésre használva az olajos magvakat (utalva a 17.c Kérdésre is), érvényesül-e valamilyen szabály?

Általános jellegű kérdések a „Nyersanyag adag nagyság - gyakoriság” körében:

27.a Kérdés: A rendelet **1. és 6. mellékletei alapján** jelenleg nem tisztázott, hogy adható-e „vegyes köret” részeként például fél adag burgonya vagy rizs köret együtt fél adag párolt zöldséggel?

27.b Kérdés: Ha adható „vegyes köret”, abban az esetben milyen mennyiségi szabályok (arányok) érvényesek az egyes köret-féleségekre, és azok beleszámítandók-e a 10 napos előfordulási gyakoriságba?

2. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez

Változatossági mutató - a féleségek meghatározása: „f = féleségek száma: nyersanyag és ételkészítési technológiák kombinációját tekintve”. Ez alapján:

28.a Kérdés: A húsek esetében értelmezhető, hogy féleségek alapján **csirkepörkölt és a marhapörkölt két külön féleség**, de pl. a **zellerkrémleves és a brokkolikrém-leves két külön féleség**, vagy mindkettő **zöldség alapú krémleves**, tehát egynek számít?

28.b Kérdés: A változatossági mutató számításakor a „leves”, „főzelék”, és „köret” **ételtípus** kategóriák, a „hús” **azonban nyersanyag** kategória. Mivel a hús többféle ételben is előfordulhat pl. levesben, rakott, töltött, egytálételekben is, így kérdés, hogy ezen esetekben is számolni kell vele vagy **csak a hús alapú feltétek** esetében?

(Amennyiben a húst mindenféle ételtípusban figyelni kellene, további problémát vetne fel, hogy pl. a gulyásleves esetében ugyanazt az ételt mind a „leves”, mind a „hús” kategóriában számolni kellene – ami torzíthatná a mutató értékét.)

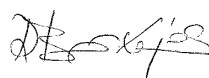
További kérdések: lásd. 4§-hoz feltett 10. Kérdést.

6. melléklet a 37/2014. (IV. 30.) EMMI rendelethez

29. Kérdés: A szárazhüvelyesek esetében, ha konkrét időszakra történik az étlaptervezés, egyértelmű a dátum figyelése. Azonban abban az esetben, ha pl. egy szezonális étlapot őszi időszakra kell megtervezni (pályázatok esetén ez gyakori), melyik dátum határt kell figyelembe venni?

Budapest, 2014. május 23.

Köszönettel és tisztelettel



Dr. Biró Lajos Ph.D.
táplálkozás-egészségügyi szakértő
NutriComp Bt., Budapest