

4.6.4. Transzsírsavakról

JOGHÁTTÉR

71/2013. (XI. 20.) EMMI rendelet az élelmiszerekben lévő transz-zsírsavak megengedhető legnagyobb mennyiségéről, a transz-zsírsav tartalmú élelmiszerek forgalmazásának feltételeiről és hatósági ellenőrzéséről, valamint a lakosság transz-zsírsav bevitelének nyomon követésére vonatkozó szabályokról

1. § (1) E rendelet hatálya azokra az olajokra, zsírokra, zsíremulziókra terjed ki, amelyeket önmagukban vagy valamely élelmiszer összetevőjeként a végső fogyasztónak szánnak.

(2) Az (1) bekezdésben foglaltaktól eltérően az e rendeletben előírtak nem alkalmazandók az állati eredetű zsírokban természetesen előforduló transz-zsírsavakra.

(3) E rendelet hatálya a Magyarországon forgalomba hozott élelmiszerekre terjed ki.

3. § (1) Tilos olyan élelmiszert forgalomba hozni – ide nem értve a nem magyarországi forgalomba hozatal céljából történő készletartást –, amelyben a végső fogyasztó számára átadott vagy értékesített élelmiszer összes zsírtartalmának 100 grammjában a transz-zsírsavak mennyisége meghaladja a 2 grammot.

(2) Az (1) bekezdésben foglaltaktól eltérően a feldolgozott, több összetevőből álló élelmiszerek esetében ha

GHP

A mesterséges transz-zsírsavak az emberi szervezet számára nem szükséges és káros anyagok, fogyasztásukat a tudósok összefüggésbe hozták szívbetegségekkel, cukorbetegséggel, elhízással és számos egyéb megbetegedéssel.

A növényi olaj tartalmú alapanyagok beszállítótól az **alapanyag transzsírsav tartalmára vonatkozó információkat be kell szerezni.** Az alapanyaggyártók (külföldi termék esetében az importőrök) rendelkeznek az élelmiszerekre vonatkozó transzsírsav adatokkal, amit vagy a termék jelölésén, vagy egyéb dokumentumban (specifikáció) rendelkezésre bocsátanak.

A beszerzett adatokat **rögzíteni kell egy nyilvántartásban**, mivel a rendelet a **határértékek betartása** mellett **nyilvántartás vezetésére** is kötelezi az élelmiszer előállítóját. Ez a nyilvántartás lehet önálló dokumentum, de lehet az anyaghányad nyilvántartásban vagy a gyártmánylapon feltüntetett adat is.

Fontos tudni, hogy a nem megfelelő transzsírsav-tartalmú élelmiszer előállítása legegyszerűbben úgy kerülhető el, ha nem használunk fel olyan alapanyagot, amely transzsírsavat tartalmaz, vagy transzsírsav-tartalma 2 % feletti. Emiatt fontos, hogy az alapanyag transzsírsav-tartalmáról adjon egyértelmű információt a beszállító specifikációja. Ha a beszállító nem ad információt, termékét ne vegyük át, ne használjuk fel! Ma már a margarin-gyártók túlnyomó része mellözi a hidrogénezéses technológia alkalmazását.

Amennyiben a 2 %-os érték feletti transzsírsav-tartalmú alapanyagot

- a) az élelmiszer összes zsírtartalma kevesebb mint 20%, az élelmiszer összes zsírtartalmának 100 grammjában a transz-zsírsavak mennyisége nem haladhatja meg a 4 grammot, vagy
- b) az élelmiszer összes zsírtartalma kevesebb mint 3%, az élelmiszer összes zsírtartalmának 100 grammjában a transz-zsírsavak mennyisége nem haladhatja meg a 10 grammot.

(3) Az élelmiszer előállítója, illetve import élelmiszer esetében az első magyarországi forgalmazó által vezetett nyilvántartásban szerepelnie kell a transz-zsírsav tartalmú alapanyagok transz-zsírsav tartalmának, különös tekintettel az olajokra, zsírokra, zsíremulziókra, amelyeket az előállító a végső fogyasztó számára átadott vagy értékesített élelmiszer előállítása során összetevőként felhasznál vagy az előállítási technológia során alkalmaz.

valami miatt mégis felhasználnak, a vendéglátót további kötelezettségek terhelik, mert **ki kell számolnia a késztermék, azaz a fogyasztónak átadott vendéglátó termék 100 gramm zsírjára vetített transz-zsírsav tartalmát**, aminek természetesen meg kell felelnie a rendeletben rögzített határértéknek. Ez esetben a számításra vonatkozó dokumentációt a hatóságok elkérik és ellenőrzik.