



Tartalomjegyzék

113/2010. (IV. 13.) Korm. rendelet	A közbeszerzési eljárásokban alkalmazható átláthatósági megállapodásról és az átláthatósági biztosok nyilvántartásának vezetéséről	12720
114/2010. (IV. 13.) Korm. rendelet	A zálogtárgyak bírósági végrehajtáson kívüli értékesítésének szabályairól szóló 12/2003. (I. 30.) Korm. rendelet módosításáról	12727
115/2010. (IV. 13.) Korm. rendelet	Nemzeti gyász kihirdetéséről	12730
36/2010. (IV. 13.) FVM rendelet	Az erdészeti termőhelyfeltárás részletes szabályairól	12731
37/2010. (IV. 13.) FVM rendelet	A Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet módosításáról	12737
13/2010. (IV. 13.) NFGM rendelet	A XIX. Uniós fejlesztések fejezetbe tartozó fejezeti kezelésű előirányzatok 2010. évi felhasználásának rendjéről	12774
14/2010. (IV. 13.) NFGM rendelet	A területfejlesztés intézményrendszere 2010. évi működtetését szolgáló előirányzatok felhasználásának részletes szabályairól	12784
9/2010. (IV. 13.) SZMM rendelet	A kollektív szerződések bejelentésének és nyilvántartásának részletes szabályairól szóló 2/2004. (I. 15.) FMM rendelet módosításáról	12786
1091/2010. (IV. 13.) Korm. határozat	A 2010. évi központi költségvetés általános tartalékának előirányzatából történő felhasználásról	12791

III. Kormányrendeletek

A Kormány 113/2010. (IV. 13.) Korm. rendelete a közbeszerzési eljárásokban alkalmazható átláthatósági megállapodásról és az átláthatósági biztosok nyilvántartásának vezetéséről

A Kormány a közbeszerzésekről szóló 2003. évi CXXIX. törvény 404. § (1) bekezdés p) pontjában kapott felhatalmazás alapján, az Alkotmány 35. § (1) bekezdés b) pontjában foglalt feladatkörében eljárva a következőket rendeli el:

1. Az átláthatósági megállapodás

- 1. §**
- (1) Az átláthatósági megállapodás a közbeszerzési eljárás megindítását megelőzően, a közbeszerzési eljárás előkészítésekor az ajánlatkérő és az átláthatósági biztos között írásban megkötött szerződés.
 - (2) Az átláthatósági megállapodás az átláthatósági biztos monitoring tevékenységére vonatkozó kötelezettségek rögzítésével a közbeszerzési eljárás jogszerűsége és átláthatósága érdekében biztosítja a gazdasági verseny tisztaságát, valamint elősegíti, hogy az arra kötelezett a közérdekből nyilvános adatok nyilvánosságra hozatalára és a közérdekű adatokhoz való hozzáférésre vonatkozó kötelezettségét teljesítse.
 - (3) A közbeszerzési eljárás nyertes ajánlattevője az eredményhirdetésekor – vagy ha a közbeszerzési eljárásban új átláthatósági megállapodás megkötésére kerül sor, a megállapodás megkötésével – az átláthatósági megállapodásban szerződő félle válik.
 - (4) Egy közbeszerzési eljárásban egyidejűleg csak egy átláthatósági megállapodás köthető; átláthatósági megállapodás csak egy átláthatósági biztossal köthető.

2. § (1) Az átláthatósági megállapodás tartalmazza:

- a) a szerződő felek azonosítására alkalmas adatokat és az átláthatósági biztos nyilvántartási számát,
- b) az ajánlatkérő és az átláthatósági biztos elfogadó nyilatkozatát arra nézve, hogy a nyertes ajánlattevő az eredményhirdetésekor – vagy ha a közbeszerzési eljárásban új átláthatósági megállapodás megkötésére kerül sor – a megállapodás megkötésével szerződő félle válik,
- c) a szerződő felek kötelezettségvállalását annak lehetővé tételére, hogy az átláthatósági biztos a közbeszerzési eljárás, a jogorvoslati eljárás, valamint a közbeszerzési szerződés teljesítése és módosítása során valamennyi iratába betekintsen, valamennyi eljárási cselekménynél jelen legyen,
- d) a szerződő felek kötelezettségvállalását arra vonatkozóan, hogy az átláthatósági biztos számára valamennyi olyan információt, tájékoztatást, adatot haladéktalanul megadnak vagy rendelkezésére bocsátanak, amely a közbeszerzésekről szóló 2003. évi CXXIX. törvényben (a továbbiakban: Kbt.) és az e rendeletben meghatározott feladatának ellátásához szükséges,
- e) az ajánlatkérő kötelezettségvállalását arra vonatkozóan, hogy haladéktalanul az átláthatósági biztos tudomására hoz minden olyan kiadást, amelyet a közbeszerzési eljárással vagy az annak alapján megkötött szerződéssel kapcsolatban teljesített, valamint az ajánlatkérő nyilatkozatát annak tudomásul vételéről, hogy az átláthatósági biztos ezen adatokat a Közbeszerzések Tanácsa honlapján és – ha azzal rendelkezik – a saját honlapján is nyilvánosságra hozza,
- f) a szerződő felek nyilatkozatát az átláthatósági megállapodás nyilvánosságának tudomásul vételéről,
- g) az átláthatósági biztos tevékenységének meghatározását, tevékenysége dokumentálásának rendjét,
- h) az átláthatósági biztos tevékenységéért járó ellenszolgáltatás összegét,
- i) az átláthatósági megállapodás megszegésének a szerződő felek által meghatározott jogkövetkezményeit,
- j) az átláthatósági biztos nyilatkozatát arról, hogy a szerződés megkötésekor az adott eljárásban nem áll fenn vele szemben összeférhetlenségi vagy kizárási ok, és kötelezettségvállalását arra, hogy ha később következik be ilyen ok, akkor arról haladéktalanul tájékoztatja a többi szerződő felet,
- k) az átláthatósági biztos titoktartási nyilatkozatát, valamint kötelezettségvállalását arra, hogy a tudomására jutott adatokat csak a jogszabályokban és megállapodásban használt célra használja fel,

- l) az ajánlatkérő kötelezettségvállalását arra vonatkozóan, hogy az ajánlati felhívásban előírja az ajánlattevők részére, hogy az ajánlatukban tudomásul veszik az átláthatósági biztos c) és d) pontban foglalt jogait,
 - m) az ajánlatkérő kötelezettségvállalását arra vonatkozóan, hogy az ajánlatokat elektronikus formában az átláthatósági biztos rendelkezésére bocsátja az eredményhirdetéssel egyidejűleg, továbbá
 - n) utalást arra vonatkozóan, hogy az átláthatósági megállapodásban, a Kbt.-ben és az e rendeletben nem szabályozott kérdésekben a Polgári Törvénykönyv szabályai irányadók.
- (2) Az átláthatósági megállapodást a Közbeszerzések Tanácsa és az átláthatósági biztos honlapján, és – ha azzal rendelkezik – az ajánlatkérő honlapján is közzé kell tenni a megkötését követő három munkanapon belül a név (cégnév).

- 3. §** (1) Ha az átláthatósági megállapodás megkötése kötelező, az átláthatósági biztos díját úgy kell meghatározni, hogy az ne haladja meg a munkaóránkénti bruttó 4800 Ft-ot.
- (2) Ha az átláthatósági megállapodás megkötése kötelező, az (1) bekezdésben meghatározott díjon felül az átláthatósági biztos részére költségtérítés és egyéb juttatás nem állapítható meg.

- 4. §** (1) Az átláthatósági biztos súlyos szerződésszegő magatartása esetén az átláthatósági megállapodást rendkívüli felmondással meg kell szüntetni. Az átláthatósági megállapodást mind az ajánlatkérő, mind az ajánlattevő megszüntetheti. Az átláthatósági megállapodás megszüntetéséről a másik szerződő felet, valamint a Közbeszerzések Tanácsát értesíteni kell.
- (2) Az átláthatósági biztos súlyos szerződésszegésének minősül, ha
- a) megszegi a titoktartási kötelezettségét,
 - b) nem teszi meg a tőle elvárható intézkedéseket a jogsértések feltárása és azok megszüntetése érdekében, vagy
 - c) ha az e rendelet szerinti véleményezési és jelentéstételi kötelezettségének neki felróhatóan nem tesz eleget.
- (3) Az átláthatósági megállapodás megszüntetése vagy megszűnése esetén – ha annak megkötése e rendelet szerint kötelező – az ajánlatkérő három munkanapon belül gondoskodik új átláthatósági megállapodás megkötéséről.

- 5. §** Az átláthatósági megállapodás megsértésének ténye és az azt megalapozó adatok nem minősülnek üzleti titoknak.

2. Az átláthatósági megállapodás megkötésének kötelező esetei

- 6. §** (1) Az egymilliárd forintot elérő vagy meghaladó becsült értékű, a Közlekedési Operatív Programból finanszírozott közbeszerzési eljárásokban – ide nem értve a vasúti pályahálózat létesítésére, felújítására és fejlesztésére irányuló beruházásokkal összefüggő eljárásokat – az átláthatósági megállapodás megkötése és alkalmazása kötelező.
- (2) Az átláthatósági megállapodás megkötése és alkalmazása kötelező a 200 millió forintot elérő vagy meghaladó becsült értékű
- a) többségi részben állami költségvetési forrásból, európai uniós vagy más nemzetközi forrásból, vagy
 - b) többségi részben az a) pont szerinti forrásokból együttesen megvalósuló közbeszerzési eljárásban.

- 7. §** Ha az átláthatósági megállapodás megkötése és alkalmazása kötelező, hatályos átláthatósági megállapodás nélkül a közbeszerzési eljárást nem lehet megindítani és lefolytatni.

3. Az átláthatósági biztos kötelezettségei

- 8. §** (1) Az átláthatósági biztos az eredményhirdetést követően a Közbeszerzések Tanácsa honlapján és a saját honlapján is öt munkanapon belül közzéteszi az elbírált ajánlatokat, kivéve az ajánlatban elkülönített, üzleti titoknak minősülő, a Kbt. szerint nem nyilvános adatokat.
- (2) Az átláthatósági biztos a nyilvánosság követelményének érvényesülése érdekében a közbeszerzési eljárás előkészítő szakaszát értékelő, így különösen a verseny tisztaságát és nyilvánosságát, továbbá az ajánlattevők közötti esélyegyenlőséget veszélyeztető körülmények fennállását vizsgáló írásos véleményt készít, amelyet a Közbeszerzések Tanácsa honlapján, és – ha azzal rendelkezik – saját honlapján is, az eredményhirdetésig közzétesz.
- (3) Az átláthatósági biztos a nyilvánosság követelményének érvényesülése érdekében a 2. § (1) bekezdés c) és d) pontja alapján jelen van a közbeszerzési szerződés teljesítése során is, ha a szerződő felek a közbeszerzési szerződést

módosítani kívánják, vagy ha a nyertes ajánlattevő helyébe projektársaság lép. Az átláthatósági biztost a szerződés módosítás előkészítésébe is e rendelet szabályainak megfelelő alkalmazásával be kell vonni.

- (4) Ha a Kbt. 11/A. § (4) bekezdése szerinti figyelemfelhívást követően az ajánlatkérő vagy az átláthatósági megállapodásban részt vevő ajánlattevő a jogszabálysértés megszüntetése iránt haladéktalanul nem intézkedik, az átláthatósági biztos a honlapján közzéteszi a közbeszerzési eljárásban tapasztalt jogszabálysértés tényét, valamint a megsértett jogszabályi rendelkezést.
- (5) Az átláthatósági biztos az átláthatósági megállapodás teljesítése során megszerzett, a közbeszerzési eljárásra vonatkozó vagy a szerződő felekkel kapcsolatos nem nyilvános adatokat, információkat – az átláthatósági megállapodás megszűnését követően is – harmadik személynek csak jogszabályban meghatározott esetben vagy az érintettek írásbeli hozzájárulásával adhatja át, és azokat nem használhatja fel.
- (6) Az átláthatósági biztos az átláthatósági megállapodás hatálya alatt félévenként, valamint a megállapodás megszűnését követő 60 napon belül a közbeszerzési eljárásról nyilvános jelentést készít a Közbeszerzések Tanácsának, amely azt a honlapján közzéteszi.

- 9. §**
- (1) Az átláthatósági biztos három munkanapon belül bejelenti a Közbeszerzések Tanácsa elnökének, ha átláthatósági megállapodást kötött, és azt is, ha az általa kötött átláthatósági megállapodás megszűnt, azt megszüntették vagy felbontották.
 - (2) Ha az adott közbeszerzési eljárásban új átláthatósági biztossal kell átláthatósági megállapodást kötni, az addig eljáró átláthatósági biztos köteles haladéktalanul valamennyi olyan adatot, információt az új átláthatósági biztos rendelkezésére bocsátani, amely a feladatának ellátásához szükséges.

4. Az átláthatósági biztosi tevékenység végzésének feltételei

- 10. §**
- (1) Átláthatósági biztos az a természetes személy lehet, aki rendelkezik
 - a) jogi, közgazdasági vagy mérnöki szakirányú felsőfokú végzettséggel és szakképzettséggel,
 - b) legalább három éves, az a) pontban foglalt szakképzettséggel betölthető munkakörben vagy ilyen szakképzettséggel gyakorolható tevékenységi körben szerzett szakmai gyakorlattal, továbbá
 - c) átláthatósági biztosi vizsgával.
 - (2) Nem lehet átláthatósági biztos, aki
 - a) a tevékenység megkezdését megelőző öt évben politikai pártban tisztséget viselt,
 - b) közbeszerzési biztos,
 - c) a Közbeszerzések Tanácsának tagja, vagy
 - d) országgyűlési, európai parlamenti, helyi önkormányzati, kisebbségi önkormányzati képviselő vagy polgármester.
 - (3) Nem járhat el átláthatósági biztosként az a személy,
 - a) akinek az átláthatósági megállapodás megkötését megelőző egy évben az adott közbeszerzési eljárás ajánlatkérőjével vagy nyertes ajánlattevőjével átláthatósági megállapodása volt hatályban, továbbá
 - b) aki az adott közbeszerzési eljárásban hivatalos közbeszerzési tanácsadóként részt vesz.
 - (4) A (3) bekezdés a) pontjában foglalt egyéves korlátozás kezdő időpontja a korábbi átláthatósági megállapodás megszűnésének napja.
 - (5) Átláthatósági megállapodás megkötésében átláthatósági biztosként nem vehet részt az a személy, aki a (2)–(3) bekezdésben foglaltakon túl a Kbt.-ben meghatározott kizáró ok hatálya alatt áll, vagy akivel szemben az adott közbeszerzési eljárásban összeférhetlenségi ok áll fenn.
- 11. §**
- (1) Az átláthatósági biztos a végzettségét és a szakmai gyakorlatát okirattal köteles igazolni. Ha az átláthatósági biztos munkaviszony, közszolgálati, közalkalmazotti vagy munkavégzésre irányuló egyéb jogviszony keretében szerezte a szakmai gyakorlatot, ezt a munkáltatói jogkör gyakorlója által kiállított okirattal is igazolhatja.
 - (2) A végzettséget és a gyakorlatot igazoló okiratokat egyszerű másolatban is be lehet nyújtani.
 - (3) Az átláthatósági biztosi tevékenység végzése feltételeként meghatározott vizsgakötelezettségnek az érintett személy a tevékenysége megkezdése előtt köteles eleget tenni.

5. Az átláthatósági biztosi vizsga

- 12. §**
- (1) Az átláthatósági biztosi vizsga (a továbbiakban: vizsga) célja annak felmérése, hogy a vizsgázó rendelkezik-e az átláthatósági biztosi tevékenységhez szükséges szakismerettel.
 - (2) A vizsgát a Közbeszerzések Tanácsa (a továbbiakban: vizsgaszervező) szervezi.
 - (3) A vizsga témaköreit az 1. melléklet határozza meg. A vizsga szabályzatát a 2. melléklet tartalmazza.
- 13. §**
- (1) A vizsga írásbeli és szóbeli vizsgarészből áll. Az írásbeli vizsgarész megelőzi a szóbeli vizsgarészt. Szóbeli vizsgarészt az a vizsgázó tehet, aki az írásbeli vizsgát sikeresen teljesítette.
 - (2) A vizsgára való jelentkezést a vizsgázó nevére, anyja nevére, születési helyére és idejére, végzettségére és szakképzettségére vonatkozó adattartalommal rendszeresített és a vizsgaszervező honlapján közzétett formanyomtatványon vagy elektronikus úrlapon lehet benyújtani a vizsgaszervezőhöz.
 - (3) A vizsgaszervező a jelentkezések számának figyelembevételével vizsganapokat jelöl ki. A vizsgára kijelölt napokról, a vizsga helyéről és a vizsgával kapcsolatos egyéb információkról a vizsgaszervező legalább 15 nappal az első vizsganapot megelőzően írásban tájékoztatja a vizsgázót, és a vizsga időpontját a honlapján is közzéteszi. Az írásbeli és szóbeli vizsgarész időpontjait három munkanap időköz biztosításával kell meghatározni. Az e bekezdésben meghatározott határidőktől a vizsgázó kérésére el lehet térni.
 - (4) A vizsgázó a vizsga napjától számított tizedik nap elteltével, de legfeljebb kilencven napon belül a sikertelen vizsgarészt megismételheti. Ha a megismételt vizsgarész is sikertelen, a jelölt további ismételt vizsgára nem bocsátható. Ez a rendelkezés nem akadályozza újabb vizsgára való jelentkezésnek.
 - (5) A vizsgázó az írásbeli vizsga kijelölt napját megelőző harmadik munkanapig kérheti a vizsgaszervezőtől a vizsga elhalasztását. Halasztási kérelem esetén a vizsgaszervező a soron következő vizsgaidőpontot jelöli ki. A vizsga elhalasztását jelentkezésenként egy alkalommal lehet kérni.
- 14. §**
- (1) A szóbeli vizsgarészt háromtagú vizsgabizottság előtt kell letenni, a bizottság tagjait és elnökét a vizsgaszervező jelöli ki. A vizsgáztatók jegyzékét a vizsgaszervező a honlapján közzéteszi. A vizsgabizottság összetételét a vizsga napját megelőző harmadik munkanap végéig a vizsgaszervező a honlapján közzéteszi.
 - (2) A vizsgabizottság tagja és elnöke nem lehet
 - a) a vizsgázó házastársa, bejegyzett élettársa, élettársa, leszármazottja, felmenője vagy testvére,
 - b) a vizsgázó felett munkáltatói jogkört gyakorló vezető, vagy
 - c) akitől a vizsgázó elfogulatlan vizsgáztatása nem várható.
 - (3) Az összeférhetetlenséget vagy elfogultságot a vizsgabizottság tagja, elnöke és a vizsgázó is bejelentheti, legkésőbb a vizsga napját megelőző második munkanap végéig. Ha a vizsgaszervező az összeférhetetlenséget vagy az elfogultságot megállapítja, a vizsgázó vizsgáztatására másik vizsgabizottságot jelöl ki.
- 15. §**
- (1) A vizsga eredményes, ha a jelölt az írásbeli és a szóbeli vizsgát is sikeresen teljesítette. A vizsga eredményéről a vizsgabizottság az írásbeli és a szóbeli vizsga együttes értékelése alapján dönt.
 - (2) Az írásbeli vizsgarész sikertelensége esetén a vizsgázót írásban értesíteni kell. Az írásbeli vizsga megtekintését a szóbeli vizsga időpontját megelőző harmadik munkanaptól a vizsgaszervező honlapján közzétett időpontban és helyszínen a vizsgázó megtekintheti.
 - (3) Az eredményes vizsgát tett vizsgázó tanúsítványt kap, amely tartalmazza
 - a) a vizsgázó családi és utónevét, születési családi és utónevét, anyja nevét, születési helyét és idejét,
 - b) a vizsga-típus megjelölését, a vizsgaszervező megnevezését,
 - c) a vizsga minősítését,
 - d) annak tényét, hogy a tanúsítvány kiállítása e rendelet alapján történt,
 - e) a tanúsítvány kiállításának napját, valamint
 - f) a vizsgabizottság tagjainak és elnökének nevét és aláírását.
- 16. §**
- (1) A vizsgaszervező
 - a) évente legalább hat alkalommal vizsgát szervez,
 - b) összegyűjti és nyilvántartja a jelentkezési lapokat, a vizsgajelentkezések alapján gondoskodik a jelentkezők vizsgára való beosztásáról, és az ezzel kapcsolatos szervezési feladatok ellátásáról,
 - c) megállapítja a vizsgakérdéseket,

- d) a vizsga napját megelőző harmadik munkanap végéig összeállítja a vizsgabizottságot,
 - e) vezeti a vizsganyilvántartó-könyvet,
 - f) a szóbeli vizsga eredményes letételéig őrzi a vizsgadolgozatot és biztosítja a vizsgázó részére az értékelést követő betekintést, továbbá
 - g) gondoskodik a vizsgajegyzőkönyv vezetéséről, a tanúsítvány kitöltéséről.
- (2) A vizsganyilvántartás sorszámat, a vizsgázás napját, a vizsgázó családi és utónevét, születési családi és utónevét, anyja nevét, születési helyét és idejét, a vizsga eredményeket és a vizsgával kapcsolatos megjegyzést tartalmaz.
- (3) A vizsgáról készült jegyzőkönyv tartalmazza
- a) a vizsga helyét és időpontját,
 - b) a vizsgázó nevét, születési családi és utónevét, anyja nevét, születési helyét és idejét,
 - c) a vizsgázó személyazonossága ellenőrzésének tényét, az azonosításra bemutatott okmány számát, típusát,
 - d) a vizsga eredményét,
 - e) szükség szerint a vizsgával kapcsolatos megjegyzéseket, valamint
 - f) a jegyzőkönyv keltét, a bizottság tagjainak és elnökének aláírását.

6. Az átláthatósági biztosok nyilvántartásának vezetése

- 17. §**
- (1) Az átláthatósági biztosok nyilvántartásába való felvételre irányuló kérelmet a Közbeszerzések Tanácsánál kell írásban benyújtani.
 - (2) A nyilvántartás tartalmazza az átláthatósági biztosok nyilvántartásába való bejegyzés időpontját. Az átláthatósági biztos kérelmére a nyilvántartásban fel kell tüntetni az átláthatósági biztos felsőfokú végzettségére vonatkozó adatokat, és ha van, honlapjának elérhetőségét.
- 18. §**
- (1) Az átláthatósági biztost a Közbeszerzések Tanácsa törli a névjegyzékből, ha
 - a) a nyilvántartásba vétel feltétele megszűnt vagy felhívásra a feltétel meglétét nem igazolta,
 - b) a nyilvántartásból való törlését kéri,
 - c) az átláthatósági biztos nem teljesítette a 11. § (3) bekezdésében, valamint neki felróhatóan nem teljesítette a 8. § (2) és (6) bekezdésében vagy a 9. § (2) bekezdésében meghatározott kötelezettségét,
 - d) a bíróság jogerős határozatával megállapította, hogy az átláthatósági biztos e jogkörében eljárva szándékosan jogszabályt sértett,
 - e) az átláthatósági biztos meghalt.
 - (2) Az átláthatósági biztost kérelmére nem lehet törölni a nyilvántartásból, ha folyamatban levő közbeszerzési eljárásban hatályos átláthatósági megállapodás alapján átláthatósági biztosként vesz részt.
 - (3) Az átláthatósági biztos a névjegyzékből való törléséről szóló határozat jogerőre emelkedését követően haladéktalanul köteles a folyamatban levő átláthatósági biztosi tevékenységét megszüntetni és a felekkel elszámolni.

7. Záró rendelkezések

- 19. §**
- (1) Ez a rendelet a (2) és (3) bekezdésben meghatározott kivétellel 2010. május 15-én lép hatályba.
 - (2) 2010. július 1-jén lép hatályba a 6. § (1) bekezdése és a 21. § (3) bekezdése.
 - (3) 2011. január 1-jén lép hatályba a 6. § (2)–(3) bekezdése, a 10. § (1) bekezdés c) pontja, a 11. § (3) bekezdése, az 5. alcím, a 18. § (1) bekezdés c) pontjában az „és a 11. § (3) bekezdésében” szövegrész, a 21. § (4) bekezdése, valamint az 1. és 2. melléklet.
- 20. §** E rendelet rövidítése: Ábr.
- 21. §**
- (1) Az átláthatósági biztosok nyilvántartásába 2011. január 1-je előtt bejegyzettek 2011. július 1-jéig kötelesek vizsgát tenni.
 - (2) A vizsgaszervező a vizsgát első ízben legkésőbb 2011. január hónapban köteles megtartani.
 - (3) A 6. § (1) bekezdésében foglalt kötelezettséget a 2010. július 1-jét követően előkészített közbeszerzési eljárásokra kell alkalmazni.
 - (4) A 6. § (2) bekezdésében foglalt kötelezettséget a 2011. január 1-jét követően előkészített közbeszerzési eljárásokra kell alkalmazni.

- 22. §** (1) 2011. július 1-jéig beérkezett kérelem alapján az is felvehető az átláthatósági biztosok névjegyzékébe, aki megfelel a 10. § (1) bekezdés a)–b) pontjában foglaltaknak és
- közbeszerzési gyakorlatot,
 - érdekvédelmi szervezetben vagy társadalmi szervezetben, az annak nyilvántartásba vett – a közérdekű adatok nyilvánosságának érvényre juttatására irányuló – tevékenységében való legalább kétéves részvételt,
 - a személyes adatok védelmére és a közérdekű adatok nyilvánosságára vonatkozó, vagy közbeszerzés tárgykörben végzett igazgatási, oktatói, kutatói vagy tudományos tevékenységet, vagy
 - legalább kétéves költségvetési belső ellenőri, számvetési vagy a Kormányzati Ellenőrzési Hivatalnál folytatott ellenőri tevékenységet okirattal igazol.
- (2) Közbeszerzési gyakorlatnak minősül
- legalább három éven keresztül legalább tíz közbeszerzési eljárással kapcsolatban kifejtett, a Kbt. hatálya alá tartozó, a közbeszerzési eljárás előkészítésével vagy lefolytatásával kapcsolatos tevékenység,
 - a Közbeszerzések Tanácsával fennálló, összesen legalább három éves tagsági viszony,
 - a Közbeszerzések Tanácsa Titkárságán – közszolgálati jogviszony keretében – a közbeszerzéssel összefüggő szakmai feladatok ellátására irányuló, összesen legalább három évig tartó munkavégzés,
 - közbeszerzési biztosként végzett, összesen legalább három évig tartó tevékenység, vagy
 - legalább három éven keresztül legalább tíz közbeszerzési eljárással kapcsolatban kifejtett, a Közbeszerzési Döntőbizottság által a közbeszerzési ügy érdemében hozott határozat bírósági felülvizsgálatára irányuló perben bíróként, ügyvédként vagy szakértőként történt részvétel.
- 23. §** Ha a kérelmező munkaviszony, közszolgálati, közalkalmazotti vagy munkavégzésre irányuló egyéb jogviszony keretében fejtette ki a közbeszerzési gyakorlat alapjául szolgáló tevékenységét, a munkáltatói jogkör gyakorlója által kiállított igazolás igazolja a közbeszerzési gyakorlatot.
- 24. §** Ez a rendelet a belső piaci szolgáltatásokról szóló 2006/123/EK (2006. december 12.) európai parlamenti és tanácsi irányelvnek való megfelelést szolgálja.
- 25. §** A külföldi bizonyítványok és oklevelek elismeréséről szóló 2001. évi C. törvény hatálya alá tartozó ügyekben eljáró hatóságok kijelöléséről, valamint a nyilatkozattételi kötelezettség alá eső szolgáltatások felsorolásáról szóló 33/2008. (II. 21.) Korm. rendelet 1. melléklete a következő 35. sorral egészül ki:

[Sorszám]	Szabályozott szakma megnevezése	Hatóság kijelölése, amelyhez a bejelentést meg kell tenni]
„35.	Átláthatósági biztos	Közbeszerzések Tanácsa”

- 26. §** (1) A 6. § (1) bekezdése, a 21. § (3) bekezdése 2011. január 1-jén hatályát veszti.
 (2) A 21–23. § 2011. július 2-án hatályát veszti.

Bajnai Gordon s. k.,
 miniszterelnök

*1. melléklet a 113/2010. (IV. 13.) Korm. rendelethez***Az átláthatósági biztosi vizsga témakörei a vizsga időpontjában hatályos jogszabályok alapján**

1. Közigazgatási ismeretek, államháztartási ismeretek
2. Jogi ismeretek:
 - a) kötelmi jog;
 - b) közigazgatási hatósági eljárás;
 - c) közigazgatási jogorvoslatok;
 - d) közbeszerzések során elforduló korrupciós kockázatok, a korrupció megelőzése, a korrupció elleni intézkedések;
 - e) adatkezelési ismeretek, közérdekű vagy közérdekből nyilvános adatokra vonatkozó szabályozás;
 - f) titokvédelmi szabályozás.
2. Közbeszerzési ismeretek:
 - a) közbeszerzés hazai szabályrendszere;
 - b) közösségi közbeszerzési jog;
 - c) zöld közbeszerzés (környezetvédelmi vonatkozású közbeszerzések);
 - d) közösségi és belső jogi útmutatások, ajánlások;
 - e) elektronikus közbeszerzés.
3. Üzleti ismeretek, ügyviteli ismeretek.
4. Etikai ismeretek.

*2. melléklet a 113/2010. (IV. 13.) Korm. rendelethez***Az átláthatósági biztosi vizsga vizsgaszabályzata**

1. A vizsgabizottság munkáját az elnök vezeti, aki gondoskodik a vizsga jogszerűségéről és zavartalan lebonyolításáról. A vizsgabizottság elnöke kizárja a vizsgából azt, aki a vizsga rendjét megzavarja, vagy szabálytalanságot, illetve visszaélést követ el. A vizsgából történt kizárást jegyzőkönyvezni kell.
2. A vizsgabizottság mellett jegyzőkönyvvezető működik, aki vezeti a jegyzőkönyvet, és a vizsgával járó adminisztrációs feladatokat végzi.
3. Az írásbeli vizsgafeladatok kidolgozására 180 percet kell biztosítani, amelybe a feladatok ismertetésének ideje nem számít bele. Az írásbeli vizsgát a vizsgabizottság egy tagja felügyeli.
4. A szóbeli vizsgán a jelöltnek egy tételt kell húznia. Egy tétel három kérdésből áll. A jelölt részére a felkészüléshez legalább húsz percet kell biztosítani. A bizottság a kihúzott tételhez közvetlenül nem kapcsolódó, de a szakvizsga tételei között szereplő további kérdések feltevésével is tájékozódhat a jelölt felkészültségéről.
5. A vizsgabizottság az írásbeli és szóbeli vizsgát egy-egy érdemjeggyel – jeles (5), jó (4), közepes (3), elégséges (2), elégtelen (1) – értékeli, és a bizonyítvány minősítését a két érdemjegy átlagával határozza meg.
A bizonyítvány minősítése:

kiválóan megfelelt, ha az átlag	4,51–5,00
jól megfelelt, ha az átlag	3,51–4,50
közepesen megfelelt, ha az átlag	2,51–3,50
megfelelt, ha az átlag	2,00–2,50
6. A jelölt azt a vizsgarészt ismételheti meg, amelyből elégtelen osztályzatot kapott.
7. A vizsgát meg kell ismételni, ha a jelölt a vizsgáját megszakította, vagy szabálytalanság miatt a vizsgabizottság a vizsgán való részvételből kizárta.
8. A vizsga lebonyolításával kapcsolatos kifogásokat a jegyzőkönyvben kell rögzíteni. A kifogásról a vizsgabizottság elnöke azonnal dönt. A döntést és a döntésnek a jelölt részéről történő tudomásul vételét a jegyzőkönyv tartalmazza.
9. A vizsga eredményének megállapítása elleni kifogást az eredmény közzétételétől számított három munkanapon belül a vizsgabizottság elnökénél lehet benyújtani, aki arról három munkanapon belül dönt, és erről a jelöltet írásban tájékoztatja.

**A Kormány 114/2010. (IV. 13.) Korm. rendelete
a zálogtárgyak bírósági végrehajtáson kívüli értékesítésének szabályairól szóló
12/2003. (I. 30.) Korm. rendelet módosításáról**

A Kormány a Polgári Törvénykönyvről szóló 1959. évi IV. törvény 258. § (4) bekezdésében kapott felhatalmazás alapján, az Alkotmány 35. § (1) bekezdés b) pontjában meghatározott feladatkörében eljárva a következőket rendeli el:

- 1. §** (1) A zálogtárgyak bírósági végrehajtáson kívüli értékesítésének szabályairól szóló 12/2003. (I. 30.) Korm. rendelet (a továbbiakban: R.) 2. § (5) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:
- „(5) A jogosult az értékesítést megelőző legalább 15, lakóingatlan értékesítése esetén legalább 30 nappal korábban írásban értesíti a zálogkötelezettet az értékesítés választott módjáról, helyéről és időpontjáról, lakóingatlan értékesítése esetében az árverés módjáról, azonosító számáról és az árverési hirdetményben megjelölt kezdő időpontról. A Ptk. 257. § (3) bekezdése szerinti megállapodás esetében az értesítésben az értékesítéssel megbízott személyt is meg kell jelölni, illetve – ha az értesítés megbízottól származik – csatolni kell a zálogjogosult ilyen tartalmú nyilatkozatát.”
- (2) Az R. 2. § (7) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:
- „(7) Lakóingatlan értékesítését megelőzően legalább 30 nappal a jogosult az ingatlan azonosítására alkalmas adatok (közigazgatási címe és helyrajzi száma), az árverés módja, azonosító száma és az árverési hirdetményben megjelölt kezdő időpont feltüntetésével az (5) bekezdésben foglaltaknak megfelelően az ingatlan fekvése szerinti települési önkormányzatot is értesíteni köteles.”
- (3) Az R. 7. § (1) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:
- „(1) Az értékesítést végző jogosult az értékesítésről – ha pedig a zálogtárgy a birtokába került, úgy erről is – a zálogtárgyra vonatkozóan zálogjoggal rendelkező más – értékesítésre szintén feljogosított, vagy törvény alapján zálogjoggal rendelkező – jogosultakat írásban azzal köteles tájékoztatni, hogy az értékesítés folyamatába az értesítés kézhezvételétől számított meghatározott, de legalább 15 napos jogvesztő határidőn belül bekapcsolódhatnak.”
- (4) Az R. a következő 8/A–8/D. §-okkal egészül ki:
- „8/A. § (1) A lakóingatlan az ingatlan fekvése szerint illetékes állami adóhatóság (a továbbiakban: adóhatóság) útján, az állami adóhatóság által üzemeltetett Elektronikus Árverési Felületen (a továbbiakban: EÁF) kell értékesíteni.
- (2) A lakóingatlan közös értékesítés útján nem értékesíthető.
- (3) A jogosult az adóhatóságnál a lakóingatlan azonosítására alkalmas adatok megjelölésével, valamint az előleg átutalásához szükséges fizetési számla számának feltüntetésével kezdeményezi az árverés kiírását.
- (4) Az árverés kiírását a Pénzügyi Szervezetek Állami Felügyeletéről szóló 2007. évi CXXXV. törvény (a továbbiakban: PSZÁFtv.) 4. § a)-i) és l)-m) pontjaiban meghatározott szervezet, az önálló bírósági végrehajtó, valamint felszámolási eljárás keretében a felszámoló kezdeményezheti.
- (5) A Pénzügyi Szervezetek Állami Felügyelete a honlapján közzéteszi a PSZÁFtv. 4. § a)-i) és l)-m) pontjaiban meghatározott szervezetek nevét és székhelyét.
- 8/B. § (1) Az árverés kiírásának előfeltétele, hogy a jogosult megkeresésében
- a) jelölje meg az (5) bekezdés a)–h) pontjaiban meghatározott adatokat,
- b) csatolja a kezdeményezést megelőző hat hónapon belül készült szakértői értékbecslést,
- c) csatolja a lakóingatlan lényeges tulajdonságainak megállapítására alkalmas fénykép- vagy videofelvételeket,
- d) igazolja a lakóingatlanonként 25 ezer forintos költségátalány megfizetését.
- (2) Az adóhatóság a szakértői értékbecslésben szereplő becsértéket összeveti az adózás rendjéről szóló törvényben meghatározott, összehasonlító értékadatok tartalmazó nyilvántartásával, és bűncselekményre utaló adat esetén kezdeményezi a hatáskörrel rendelkező nyomozó hatóság eljárását. Az állami adóhatóság a becsérték módosítására nem jogosult. Ha az állami adóhatóság a nyomozó hatóság eljárását kezdeményezi, illetve ha a becsérték 30 százalékot meghaladó eltérést észlel, az árverés kitűzését mellőzi és erről értesíti a jogosultat. A becsérték 30 százalékot meghaladó eltérése esetén az árverés kiírását a jogosult kizárólag az állami adóhatóság által – a jogosult költségén – felkért szakértő által megjelölt becsértéken kezdeményezheti.
- (3) Amennyiben a megkereső által közölt adatok nem elegendőek az árverési hirdetmény kibocsátásához, az adóhatóság erről írásban értesíti a megkeresőt, aki a hiányok pótlását követően ismételt kezdeményezheti az árverési hirdetmény kibocsátását.

(4) Az adóhatóság az árverési hirdetmény kibocsátásához megfelelő megkeresés beérkezésétől számított 5 munkanapon belül árverési hirdetményt tesz közzé az EÁF-en, és a hirdetmény egy példányának megküldésével erről a jogosultat tájékoztatja. Az árverés kezdetét az adóhatóság úgy állapítja meg, hogy az legalább 45, legfeljebb 60 nappal a hirdetmény közzétételét követően legyen.

(5) Az árverési hirdetmény tartalmazza

- a) a jogosult nevét, székhelyét, elérhetőségét,
- b) a zálogkötelezett nevét, a főkövetelések jogcímét és összegét,
- c) a lakóingatlan ingatlan-nyilvántartási adatait (helyrajzi szám, művelési ág, a fekvés helye, tulajdonos, a bírósági végrehajtásról szóló 1994. évi LIII. törvény 137. § (1) bekezdése szerinti terhek),
- d) a lakóingatlan tartozékait, jellemző sajátosságait,
- e) a lakóingatlan lakott vagy beköltözhető állapotban történő értékesítését,
- f) a lakóingatlan becsértékét és a Ptk. 257. § (3) bekezdése szerinti megállapodásban rögzített legalacsonyabb eladási árat,
- g) a lakóingatlan megtekinthetőségének időpontját, amely az (1) bekezdés szerinti megkeresés keltétől számított legalább 10, legfeljebb 50 napon belüli lehet,
- h) annak tényét, hogy megilleti-e a települési önkormányzatot a 2. § (3) bekezdése szerinti elővásárlási jog,
- i) az árverésen történő részvételhez szükséges előleg befizetésére szolgáló számlaszámot, az előleg összegét,
- j) azt, hogy az árverésen a kikiáltási ár milyen mértékben csökkenthető,
- k) az árverés kezdő időpontját, amely a hirdetmény közzétételét legalább 45 nappal, legfeljebb 60 nappal követi,
- l) az arra való utalást, hogy árverezni kizárólag elektronikus úton lehetséges.

8/C. § (1) Az elektronikus árverésen ajánlattevőként (a továbbiakban: elektronikus árverező) – a kiskorú és képviselője kivételével – bárki részt vehet. Az elektronikus árverésen csak az árverező által a központi elektronikus szolgáltató rendszeren keresztül az adóhatóságnak bejelentett meghatalmazáson, megbízáson alapuló képviselőnek van helye.

(2) Az elektronikus árverésen az elektronikus árverező a központi elektronikus szolgáltató rendszeren, ügyfélkapun keresztül vehet részt.

(3) Az árverési hirdetmények megtekintése, valamint az elektronikus árverésen történő részvétel és ajánlattétel díjmentes. Az adóhatóság a folyamatban lévő elektronikus árveréssel összefüggő minden cselekményt és információt az EÁF-en keresztül végez és tesz közzé.

(4) Az elektronikus árverésen való részvétel előfeltétele, hogy az elektronikus árverező előlegként az ingatlan becsértékének 2%-át legkésőbb az elektronikus árverés megkezdéséig az adóhatóság által közzétett számlára, átutalás útján megfizesse és ezt az adóhatóságnak az elektronikus árverés megkezdéséig igazolja.

(5) Az elektronikus árverés technikai feltételeivel és működtetésével kapcsolatos részletes információkat az adóhatóság honlapján közzéteszi.

8/D. § (1) Az elektronikus árverés az árverési hirdetményben megjelölt kezdő időponttól számított harmadik nap 21.00 óráig tart. Az EÁF-en az ajánlattételkor megjelenik az árverés tárgyához tartozó legmagasabb ajánlat, illetőleg az árverés lezárultáig tartó időtartamot mutató számláló. Az egy óra időtartamot elérő üzemzavar esetén az elektronikus árverés időtartama 24 órával meghosszabbodik. Az árverés az üzemzavar időtartamától függetlenül 24 órával hosszabbodik meg, ha az üzemzavar az árverés lezárultát megelőző 4 órás időtartamon belül történt. Amennyiben az elektronikus árverés lezárásának időpontja előtti két percben érkezik érvényes ajánlat, az árverés időtartama automatikusan öt perccel meghosszabbodik, ezt az árverés lezárásának újabb időpontjaira is alkalmazni kell.

(2) Az ajánlat legalább 5000 forinttal, 500 ezer forintnál nagyobb kikiáltási ár esetén legalább 20 000 forinttal, 5 millió forintnál nagyobb kikiáltási ár esetén legalább 50 000 forinttal, 10 millió forintnál nagyobb kikiáltási ár esetén legalább 100 000 forinttal nagyobb a legmagasabb érvényes ajánlatnál.

(3) Érvényes árverési ajánlatnak az árverési hirdetményben közölt árverés záró időpontjáig az EÁF-en beérkezett, a becsérték 70%-át, de legalább a Ptk. 257. § (3) bekezdése szerinti megállapodásban rögzített legalacsonyabb eladási árnak megfelelő összeget elérő legmagasabb ajánlat minősül.

(4) Az árverési ajánlat nem vonható vissza.

(5) Az elektronikus árverés során elővásárlási joggal rendelkező helyi önkormányzat elővásárlási jogát az elektronikus árverés lezárultát követő 30. nap 17.00 óráig, a legmagasabb érvényes ajánlat fenntartásával gyakorolhatja.

8/E. § (1) Az elektronikus árverést az nyeri, aki a legmagasabb összegű érvényes ajánlatot tette, azonos ajánlat esetén az EÁF-en korábban megtett ajánlat nyer.

(2) Az elektronikus árverés nyertesét az adóhatóság e tényről elektronikus úton az elektronikus árverés lezárultát követően haladéktalanul értesíti.

(3) Az adóhatóság a nem nyertes ajánlatokhoz kapcsolódó előlegeket az árverés lezárultát követően haladéktalanul kamatmentesen visszautalja.

(4) A nyertes elektronikus árvevő a (2) bekezdés szerinti értesítést követő 8 napon belül személyesen köteles az árverést lebonyolító adóhatóságnál az árverési jegyzőkönyv egy példányát aláírni és átvenni.

(5) A jegyzőkönyv egy példányának megküldésével az adóhatóság értesíti a jogosultat az árverés nyertesének személyéről, valamint az árverés lényeges adatairól, vagy az árverési vevő (4) bekezdésben foglalt kötelezettségeinek elmulasztásáról.

8/F. § (1) Ha az önkormányzat elővásárlási jogát nem gyakorolja, az adóhatóság

a) erről a tényről elektronikus úton értesíti a jogosultat és a nyertes elektronikus árvevőt,

b) értesíti a nyertes elektronikus árvevőt arról, hogy köteles a nyertes ajánlatnak az előleggel csökkentett értékét a jogosult által megadott fizetési számlaszámra átutalni,

c) a nyertes ajánlatához kapcsolódó előleget a jogosult által megadott fizetési számlaszámra átutalja.

(2) Ha az önkormányzat elővásárlási jogát gyakorolja, az adóhatóság

a) erről a tényről elektronikus úton értesíti a jogosultat és a nyertes elektronikus árvevőt,

b) a nyertes ajánlatához kapcsolódó előleget a nyertes elektronikus árvevő által megadott fizetési számlaszámra haladéktalanul kamatmentesen visszautalja.

(3) Az adóhatóság (1) bekezdés a) pontja szerinti értesítése alapján a nyertes elektronikus árvevő vagy a (2) bekezdés a) pontja szerinti értesítése alapján az önkormányzat tulajdonjogának bejegyzése érdekében szükséges cselekményeket a jogosult foganatosítja.

(4) A jogosult a nyertes elektronikus árvevővel vagy az önkormányzattal szembeni követelését bírósági úton érvényesítheti. Mulasztás esetén az ingatlan ismételt árverése az általános szabályok szerint kezdeményezhető azzal, hogy a mulasztó nyertes elektronikus árvevő a további árverésen – a jogosult ellenkező nyilatkozatáig – nem vehet részt.

(5) Az adóhatóság rendelkezésére bocsátott adatok adótitoknak minősülnek, azok megismerésére az adóigazgatási eljárás általános szabályai szerint az értékesítésbe bekapcsolódott jogosultak, valamint – az árverési vevő lakcíme és azonosító adataira vonatkozó adatok kivételével – a kötelezett jogosult.

(6) Az adóhatóság nem tartozik felelősséggel a jogosult téves vagy hibás adatszolgáltatásából eredő esetleges károkért.”

2. § Hatályát veszti az R. 8. § (2) bekezdésének második mondata, 8. § (5) és (7) bekezdése, 8. § (6) bekezdésének „, illetve az (5) bekezdés szerint megkísérelt értékesítés sikertelensége esetén az ettől számított 15 napon belül” szövegrésze, valamint 9. § (1) bekezdésének második mondata.

3. § (1) E rendelet a kihirdetését követő napon lép hatályba.
(2) Az R. e rendelettel módosított rendelkezéseit a folyamatban lévő ügyekben alkalmazni kell.
(3) A lakossági vezeték gázfogyasztás és távhőfelhasználás szociális támogatásáról szóló 289/2007. (X. 31.) Korm. rendelet módosításáról szóló 112/2010. (IV. 9.) Korm. rendelet 3. § (4) bekezdésében az „az R. e rendelettel megállapított 3. § (3) bekezdés b) pontja” szövegrész helyébe az „az R. 3. § (3) bekezdés b) pontja” szöveg lép.

Bajnai Gordon s. k.,
miniszterelnök

**A Kormány 115/2010. (IV. 13.) Korm. rendelete
nemzeti gyász kihirdetéséről**

A Kormány az évszázados sorsközösségen alapuló lengyel-magyar barátságra tekintettel, osztozva a lengyel nemzetnek Lech Aleksander Kaczyński, a Lengyel Köztársaság elnöke halála miatt érzett gyászában, a következő rendeletet alkotja:

- 1. §** A Kormány 2010. április 17-ét nemzeti gyásznappá nyilvánítja.
- 2. §**
- (1) A nemzeti gyásznapon
 - a) az Országház előtt a Magyar Köztársaság lobogóját ünnepélyes keretek között, katonai tiszteletadással fel kell vonni, majd félárbocra kell eresztetni,
 - b) fekete zászlót kell kitűzni azon középületeken, illetve gyászlobogót kell felvonni azon középületek előtt, amelyek esetében a nemzeti zászlót ki kell tűzni, illetve a nemzeti lobogót fel kell vonni,
 - c) az általános iskolákban az ötödik évfolyamtól, továbbá a szakiskolákban, a gimnáziumokban és a szakközépiskolákban 2010. április 16-án tanóra keretében kell a lengyel és a magyar történelem közös eseményeiről és a két nemzet együttműködéséről megemlékezni.
 - (2) Ha a középületen, illetve a középület előtt csak két zászló, illetve két lobogó elhelyezésére van lehetőség, a fekete zászlót, illetve a gyászlobogót az európai zászló, illetve az európai lobogó helyett kell kitűzni, illetve felvonni.
 - (3) Ha a középületen, illetve a középület előtt csak egy zászló, illetve egy lobogó elhelyezésére van lehetőség, a fekete zászlót, illetve a gyászlobogót a nemzeti zászló, illetve a nemzeti lobogó helyett kell kitűzni, illetve felvonni.
- 3. §**
- (1) Ez a rendelet a kihirdetését követő napon lép hatályba.
 - (2) Ez a rendelet 2010. április 19-én hatályát veszti.

Bajnai Gordon s. k.,
miniszterelnök

V. A Kormány tagjainak rendeletei

A földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter 36/2010. (IV. 13.) FVM rendelete az erdészeti termőhelyfeltárás részletes szabályairól

Az erdőről, az erdő védelméről és az erdőgazdálkodásról szóló 2009. évi XXXVII. törvény (továbbiakban: Evt.) 112. § (2) bekezdése 6. és 18. pontjában kapott felhatalmazás alapján – a földművelési és vidékfejlesztési miniszter feladat- és hatásköréről szóló 162/2006. (VII. 28.) Korm. rendelet 1. § g) pontjában meghatározott feladatkörömben eljárva – a következőket rendelem el:

1. § E rendelet alkalmazásában:

- 1. erdészeti termőhelyfeltárás vagy termőhelyvizsgálat:** Az adott területre jellemző erdőtársulások létét alapvetően befolyásoló, növényföldrajzi, meteorológiai, hidrológiai, talajtani, földtani, domborzati és egyéb kiegészítő adatok figyelembevételével az erdőgazdálkodás, különösen az erdőtervezés ökológiai megalapozását, a termőhelyet optimálisan hasznosító fafajok, illetve célállományok megválasztását elősegítő tevékenység.
- 2. kis szelvény:** A talaj jellemzőinek meghatározása érdekében, nem szabványosan kiásott szelvénygödör.
- 3. talajfúrás:** A talaj jellemzőinek meghatározása érdekében, fúrásos eljárással végzett, enyhén bolygatott (nem kevert) talajminta vétel.
- 4. talajszelvény:** A talaj jellemzőinek és típusának (altípusának) meghatározása érdekében, szabvány szerint (MSZ 1398) kiásott szelvénygödör.
- 5. termőhely:** A növénytársulások életéhez szükséges élettelen (klíma, hidrológiai viszonyok, talaj) és élő tényezők összessége.
- 6. termőhelyi részlet:** Az azonos termőhelytípus-változattal jellemezhető, térképen is beazonosítható terület.
- 7. termőhelytérkép:** A vizsgált terület termőhelyfeltárási eredményeinek térképi ábrázolása, alapegységei a termőhelyi részletek, a viszonylag állandó és a termőképességgel a legszorosabb kapcsolatban álló tényezőket ábrázolja, egyaránt támaszkodik a közvetlen és a közvetett termőhely-meghatározás adataira.
- 8. termőhelytípus:** A klíma, a hidrológiai kategória és a genetikai talajtípus összessége.
- 9. termőhelytípus-változat:** A termőhelytípus, a termőréteg mélység és a fizikai talajféleség összessége.

- 2. §**
- (1) Az erdőrészletek rendeltetésének és üzem módjának megállapítását, az erdők fatermőképesség szerinti ökonómiai osztályozását, az erdőtelepítési, erdőfelújítási, erdőnevelési és fakitermelési munkák tervezését, kiemelten az erdősítések célállomány-típusának megválasztását az erdészeti termőhelyfeltárás (továbbiakban: termőhelyfeltárás) eredményeinek figyelembevételével kell elvégezni.
 - (2) Az Országos Erdőállomány Adattár (a továbbiakban: Adattár) tartalmazza az elvégzett termőhelyfeltárások adatait, melyeket az erdészeti hatóság saját, és külső forrásokból származó adatok alapján készít el és egészít ki, így kiemelten a körzeti erdőtervezés során pontosít, és folyamatosan karbantart.
 - (3) Az Adattárban a termőhelyfeltárás során meghatározott termőhelyi adatokat a vonatkozó szabályoknak megfelelően erdőrészlet, vagy földrészlet azonosítóhoz kötötten kell nyilvántartani.

- 3. §**
- (1) Termőhelyfeltárást kell végezni a 4. §-ban részletezett módszerek valamelyikének alkalmazásával a körzeti erdőterv készítésekor, amennyiben az Adattárban nyilvántartott termőhelyi adatok az erdőtervezés megalapozása érdekében további pontosítást igényelnek.
 - (2) Az 5. § (1) bekezdése szerinti, kiemelt fontosságú esetekben a termőhelyi jellemzők meghatározása érdekében részletes termőhelyfeltárást kell végezni.

- 4. §**
- (1) A termőhelyfeltárás során a vizsgált erdőrészletben, illetve földrészleten meg kell állapítani a jellemző termőhelytípus-változatot.
 - (2) A termőhelytípus-változat meghatározása történhet:
 - a) közvetlen módon:

- aa) a kiválasztott helyen a vizsgált terület környezetének termőhelyi tényezői, és a talajszelvény helyszíni, továbbá a talajminták utólagos laboratóriumi vizsgálatával (részletes termőhelyfeltárás),
- ab) a kiválasztott helyen a vizsgált terület környezetének termőhelyi tényezői, és a talajszelvény, kis szelvény, vagy talajfúrás helyszíni vizsgálatával (termőhelyleírás),
- b) közvetett módon:
 - ba) a termőhelyi tényezők összhatására kialakuló természetes erdőtársulás-csoport, valamint az ott található faállomány és növekedése, továbbá a termőhely jelző növények vizsgálata alapján,
 - bb) termőhely azonosítás alapján, a közelben azonos tengerszint feletti magassággal, kitétséggel, domborzati és hidrológiai viszonyokkal, talajképző tényezőkkel jellemezhető, ismert termőhelytípus-változatú terület azonosításával,
 - bc) termőhelytérkép felhasználásával.

5. § (1) Részletes termőhelyfeltárást kell végezni

- a) az erdő rendeltetésének az Evt. 27. § (1) bekezdés szerinti megváltoztatására irányuló eljáráshoz, amennyiben a talajvédelmi rendeltetés megállapításának kérelmezésére a gyenge termőhely miatt kerül sor, és az Adattárban nyilvántartott termőhelyi adatok ezt nem támasztják alá,
 - b) az Evt. 33. § (2) bekezdés c) pontjában foglaltak teljesítése érdekében a körzeti erdőterv készítésekor az alábbi esetekben:
 - ba) erdőszerkezet átalakítás tervezésekor, kivéve a fafajcserével nem járó erdőszerkezet átalakítást, vagy, ha az Adattárban nyilvántartott termőhelyi és faállomány adatok a fafajcsere indokoltságát egyértelműen alátámasztják,
 - bb) gyenge termőhely miatt a talajvédelmi rendeltetés megállapítására vonatkozó javaslat alátámasztására, amennyiben az Adattárban nyilvántartott termőhelyi adatok ezt nem támasztják alá,
 - bc) az erdő felnyíló erdővé nyilvánítására vonatkozó javaslat alátámasztására, amennyiben az Adattárban nyilvántartott termőhelyi adatok ezt nem támasztják alá,
 - bd) az erdőtervezés alá vont terület jellemzése érdekében – ahol még nem kellően feltárt a terület – minden természetes erdőtársulásban, termőhelytípusban, és azokban az erdőrészekben, ahol ez a tervezés megalapozásához szükséges, különös tekintettel az erdőfelújítások tervezésére,
 - be) amennyiben az adattárban nyilvántartott termőhelytípus változattal kapcsolatban az erdészeti hatóság vagy az erdőgazdálkodó/tulajdonos részéről kétség merül fel, és az erdőhely leírással vagy közvetett termőhelytípus változat meghatározással nem pontosítható,
 - c) az Evt. 40. § (2)–(3) bekezdés szerint az erdőterv módosítására irányuló eljáráshoz az alábbi esetekben:
 - ca) erdőszerkezet átalakításra irányuló kérelem benyújtásakor, kivéve a fafajcserével nem járó erdőszerkezet átalakítást, vagy, ha az Adattárban nyilvántartott termőhelyi és faállomány adatok a fafajcsere indokoltságát egyértelműen alátámasztják,
 - cb) amennyiben az erdő felújítása – valamely talajhiba, a megváltozott, vagy a fás növényzet számára kedvezőtlen termőhelyi viszonyok miatt – az erdőtervben foglaltaktól eltérően valósítandó meg, vagy nem hajtható végre,
 - cc) az erdő felnyíló erdővé nyilvánítása esetén,
 - d) az Evt. 44. § szerinti esetben az erdőtelepítési kivitelezési terv jóváhagyására irányuló eljáráshoz,
 - e) az erdő igénybevételenek az Evt. 78. § (2) bekezdés, és 80. § (3) bekezdés szerinti, az erdő mezőgazdasági művelésbe vonása érdekében indított eljárásban – beleértve az Evt. 82. § (3) bekezdés c) pontja szerinti esetet is –, amennyiben az Adattár nem tartalmaz részletes termőhelyfeltárással felvett termőhely adatot, vagy a termőhelyi viszonyok megváltozása miatt a korábbi adatok pontosítása szükséges.
- (2) Az (1) bekezdésben meghatározott esetekben, amennyiben a részletes termőhelyfeltárást a körzeti erdőtervezés során a hatósághoz intézett kérés alapján, vagy kérelemre indított eljárásban kerül sor, annak elkészítéséről a kérés, vagy kérelem benyújtója köteles gondoskodni.
- (3) A részletes termőhelyfeltárást legalább az 1. mellékletben meghatározott szakmai követelményeknek kell megfelelni.
- (4) Amennyiben az (1) bekezdésben meghatározott esetekben a részletes termőhelyfeltárást kérelemre indított eljárásban válik szükségessé, úgy azt a 2. mellékletben meghatározott termőhelyfeltárási szakvéleménybe kell foglalni.

- 6. §** Az 5. § (1) bekezdésében felsoroltaktól eltérő esetekben a termőhelytípus-változatot elegendő termőhelyleírással vagy közvetett módon meghatározni.
- 7. §** Az Adattáron történő átvezetés alapjául szolgáló termőhelytérképet az erdészeti hatóság készíti el. Más által készített termőhelytérképet az erdészeti hatóság csak felülvizsgálat után használhat fel az Adattáron történő átvezetésre.
- 8. §** Amennyiben az erdőgazdálkodó, a tulajdonos, a földterületet egyéb jogcímen használó (jogszerű használó), vagy ezek megbízottja az erdőtelepítés területén, az erdőben, vagy az erdőgazdálkodási tevékenységet közvetlenül szolgáló földterületen végzett közvetlen termőhelyfeltárás eredményeit tartalmazó, az 1. mellékletben hivatkozott, az előírásoknak megfelelően kitöltött Termőhelyvizsgálati jegyzőkönyvet (a továbbiakban: T-lap), termőhelytérképet, továbbá az 1. mellékletben részletezett térkép vázlatot, digitális fényképeket, vagy azok másolatát, vagy az azoknak megfelelő adattartalmú, az erdészeti hatóság által jóváhagyott formátumú digitális állományt megküldi a területileg illetékes erdészeti hatóságnak, az azokban foglalt termőhelyi adatokat az erdészeti hatóság csak ellenőrzés, vagy felülvizsgálat után vezetheti át az Adattáron.
- 9. §** (1) Részletes termőhelyfeltárást, illetve termőhelyleírást felsőfokú erdészeti szakirányú végzettséggel rendelkező jogosult erdészeti szakszemélyzet végezhet.
(2) A talajlaboratóriumi vizsgálati adatok minőségéért a laboratórium és a termőhelyfeltárás készítője felelős.
- 10. §** (1) A rendeletben foglaltakat a rendelet hatálybalépése után keletkező ügyeknél és a hatálybalépést követően indított eljárásoknál kell alkalmazni.
(2) E rendelet a kihirdetését követő 15. napon lép hatályba.

Gráf József s. k.,
földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter

1. melléklet a 36/2010. (IV. 13.) FVM rendelethez

A részletes termőhelyfeltárás szakmai alapkövetelményei

1. A talajszelvények helyét úgy kell kijelölni, hogy a vizsgált, természetben összefüggő területen található minden termőhelytípus-változatban legyen legalább egy talajszelvény, de minimálisan megkezdett 5 hektáronként 1 db talajszelvény, 50 hektár felett 10 db talajszelvény + megkezdett 10 hektáronként 1 db talajszelvény.
2. A részletes termőhelyfeltárással érintett talajszelvények 1. pontban meghatározott számától csak a körzeti erdőtervezés során lehet eltérni azokban az erdőrészekben, ahol az erdőtakaró egyértelműen lehetővé teszi a termőhelytípus-változatok határának megállapítását és a termőhelyi részletek területe meghaladja az 5 hektárt.
3. A talajszelvény szabványos mérete (MSZ 1398): 70–100 cm széles, 200 cm hosszú, mélysége 150–200 cm úgy, hogy a talajképző kőzetbe is betekintést nyújtson, illetve szilárd alapkőzet esetén az alapkőzet felső rétegéig terjed. Felszín közeli (200 cm-nél közelebbi) talajvíz esetén a szelvény mélysége a talajvíz szintjéig terjedjen.
4. A talajszelvény által jellemzett terület – termőhelyi részlet – kiterjedését a helyszíni bejárás során további termőhelyvizsgálati helyek (talajfúrás, kis szelvény, bevágás, partfal), illetve növényzet, topográfiai térkép légi- vagy űrfelvétel segítségével kell meghatározni.
5. A termőhelyi részlet határait, valamint a talajszelvények, talajfúrások, kis szelvények helyét a vizsgálat jellegének megfelelő méretarányú térképen kell ábrázolni.

6. A részletes termőhelyfeltárásról az erdészeti hatóság honlapján közzétett formátum szerinti T-lapot kell kitölteni, melynek kötelező adatai:
 - 6.1. Azonosító adatok:
 - 6.1.1. Erdőgazdálkodó vagy tulajdonos vagy a földterületet egyéb jogcímen használó (jogszerű használó), illetve ezek megbízottjának neve és címe
 - 6.1.2. Erdőgazdálkodó kódja (ha van)
 - 6.1.3. Helység megnevezése
 - 6.1.4. A vizsgált terület helyrajzi száma (nem erdőtervi terület esetén)
 - 6.1.5. Tag, részlet megnevezése (erdő esetén)
 - 6.1.6. Felvétel dátuma (év, hó)
 - 6.1.7. Erdészeti táj és tájrészlet száma
 - 6.1.8. Talajszelvény koordinátái (Egységes Országos Vetületi rendszerben, legalább 10 méteres pontossággal)
 - 6.1.9. MgSzH Erdészeti Igazgatóság kódja
 - 6.2. Általános adatok:
 - 6.2.1. Termőhely meghatározás módja
 - 6.2.2. Tengerszint feletti magasság (legalább 50 méteres pontossággal)
 - 6.2.3. Fekvés
 - 6.2.4. Domborzat
 - 6.2.5. Lejtés
 - 6.2.6. Klíma kategória
 - 6.2.7. Hidrológiai kategória
 - 6.2.8. Genetikai talajtípus és altípus
 - 6.2.9. Termőréteg teljes vastagsága
 - 6.2.10. Termőréteg redukált vastagsága
 - 6.2.11. Termőréteg mélysége
 - 6.2.12. Fizikai talajféleség
 - 6.2.13. Vízgazdálkodási fok
 - 6.2.14. Humuszforma
 - 6.2.15. Humuszvastagság
 - 6.2.16. Termőhely minősítése
 - 6.2.17. Vízeroszió, széleroszió foka
 - 6.2.18. Alapkőzet megnevezése
 - 6.2.19. Ágyazati kőzet megnevezése
 - 6.2.20. Talajvíz mélysége
 - 6.2.21. Természetes erdőtársulás csoport
 - 6.2.22. Célállomány(ok) és annak fatermőképessége (I-II)
 - 6.2.23. Keltezés
 - 6.2.24. Laboratórium megnevezése, címe
 - 6.2.25. Felvételt végző intézmény vagy cég megnevezése
 - 6.2.26. Felvételt végző neve, oklevél száma, aláírása
 - 6.2.27. Továbbá erdőrészlet esetében:
 - 6.2.27. Részletből jellemző%
 - A talajszelvény (vizsgálati hely) környezetére vonatkozóan:
 - 6.2.28. Főfafaj
 - 6.2.29. Főfafaj eredete
 - 6.2.30. Főfafaj magassága (m)
 - 6.2.31. Főfafaj kora (év)
 - 6.2.32. Főfafaj fatermőképessége
 - 6.2.33. Elegyfaj(ok) (I/II)
 - 6.2.34. Jellemző cserjék
 - 6.2.35. Jellemző lágyszárúak

- 6.3. Helyszíni talajvizsgálat adatai (szintenként, illetve rétegenként):
- 6.3.1. Genetikai szint / réteg betűjele
- 6.3.2. Genetikai szint / réteg mélysége
- 6.3.3. Genetikai szint / réteg átmenete
- 6.3.4. Genetikai szint / réteg színe (lehetőleg a Munsell-féle színskála alapján)
- 6.3.5. Genetikai szint / réteg becsült humusztartalma
- 6.3.6. Genetikai szint / réteg szerkezete
- 6.3.7. Genetikai szint / réteg tömődöttsége
- 6.3.8. Genetikai szint / réteg gyökér tartalma
- 6.3.9. Genetikai szint / réteg fizikai talajfélesége
- 6.3.10. A genetikai szintben / rétegben található kiválások megnevezése
- 6.3.11. A genetikai szint / réteg váz tartalma
- 6.3.12. A genetikai szintben / rétegben található talajhiba megnevezése
- 6.3.13. A genetikai szint / réteg becsült mésztartalma
- 6.3.14. A genetikai szint / réteg mért vagy becsült kémhatása (nem kötelező)
- 6.3.15. A genetikai szint / réteg becsült szóda tartalma (nem kötelező)
- Laboratóriumi vizsgálat adatai (szintenként, illetve rétegenként) a 9. pontban meghatározottak szerint. További, kiegészítő vizsgálatok a 10. pontban meghatározottak szerint.
7. A T-lapot az erdészeti hatóság honlapján elérhető kitöltési útmutató és kódjegyzék alapján kell kitölteni.
8. A talajszelvényről a talajszinteket/rétegeket ábrázoló, továbbá a szelvény környezetét bemutató digitális fényképet kell készíteni a szelvény dokumentálása és az ellenőrzés elősegítése érdekében, melyen a T-lappal, továbbá a talajrétegekkel/szintekkel való egyértelmű megfeleltetést biztosítani kell.
9. A talajszelvény leírását követően szintenként/rétegenként talajmintát kell gyűjteni. Az egyes szintek/rétegek vastagsága nem haladhatja meg az 50 cm-t. Vizsgálandó paraméterek:
- 9.1. Minden esetben vizsgálandó az összes mintából:
- 9.1.1. kémhatás – $\text{pH}_{(\text{H}_2\text{O})}$, $\text{pH}_{(\text{KCl})}$
- 9.1.2. Arany-féle kötöttségi szám (K_A)
- 9.1.3. Kuron-féle higroszkóposság (h_y)
- 9.1.4. vagy az előző két vizsgálat helyett a szemcseeloszlás (mechanikai összetétel) meghatározása
- 9.2. Megadott feltételtől függően vizsgálandó:
- 9.2.1. Humusztartalom (%) – a felső és az eltemetett humuszos szintekben/rétegekben
- 9.2.2. Összes karbonáttartalom ($\text{CaCO}_3\%$) – 7 $\text{pH}_{(\text{H}_2\text{O})}$ felett
- 9.2.3. Hidrolitos savanyúság (y_1) – 6,5 $\text{pH}_{(\text{H}_2\text{O})}$ alatt
- 9.2.4. Kicszerélődési savanyúság (y_2) – 5,5 $\text{pH}_{(\text{H}_2\text{O})}$ alatt
- 9.2.5. Vízben oldható összes só tartalom (%) – 8,2 $\text{pH}_{(\text{H}_2\text{O})}$ felett
- 9.2.6. Fenoltalein lúgosság (szóda) – 8,4 $\text{pH}_{(\text{H}_2\text{O})}$ felett, savanyú szikeseknél 7,0 pH felett
- 9.3. Alkalmazható laboratóriumi vizsgálati módszerek

MSZ-08-0205:1978.01.	A talaj fizikai és vízgazdálkodási tulajdonságainak vizsgálata.
MSZ-08-0206-1:1978.10.	A talaj egyes kémiai tulajdonságainak vizsgálata. Általános előírások. A talajminta előkészítése.
MSZ-08-0206-2:1978.10.	A talaj egyes kémiai tulajdonságainak vizsgálata. Laboratóriumi vizsgálatok [pH-érték, szénsavas mész, szódában kifejezett fenoltalein lúgosság, vízben oldható összes só, hidrolitos (y_1 -érték) és kicszerélődési aciditás (y_2 -érték)].
MSZ-08-0210:1977.12.	A talaj szerves széntartalmának meghatározása.
MSZ-08-0213-1:1978.07.	A talajvízben oldható sóinak minőségi és mennyiségi meghatározása. Általános előírások. Kivonatok készítése.

Megjegyzés: A fentiekkel egyenértékű eredményt adó más módszerek is alkalmazhatók a termőhelyfeltárás során

10. Szakmailag indokolt esetben vizsgálni ajánlott még és a T-laptól elkülönítetten csatolandó a talajvizsgálat eredménye a 90/2008. (VII. 18.) FVM rendeletben foglalt szabályok szerint:
 - 10.1. Báziscsere
 - 10.2. Tápanyagtartalom
 - 10.3. Talajtömörödöttség
 - 10.4. Szennyező anyagok (egy vagy több szennyezőre)
 - 10.4.1. Toxikus elemtartalom
 - 10.4.2. Szerves szennyezők
11. A talajszelvény helyszíni vizsgálatának adatai és a laboratóriumi eredmények együttes értékelése alapján kell meghatározni a termőhelyi részlet termőhelytípus-változatát.
12. Termőhelyleírás esetében a T-lap azonosító és általános adatai mellett a helyszíni talajvizsgálat adatainak meghatározása kötelező.
13. A termőhelytípus-változat ismeretében kell meghatározni a termőhelynek leginkább megfelelő célállományt (célállományokat).
14. Az erdészeti hatóságnak a célállomány meghatározásának ellenőrzésére „Az egyes termőhelytípus-változatokon alkalmazható célállományok” elnevezésű segéd tábla 2005. évi kiadását kell figyelembe venni. Megfelelő szakmai indokolással, különösen a természetes erdődinamikai folyamatok figyelembevételével végzett tervezési elvek alkalmazása esetén a táblázat ajánlásaitól el lehet térni.

2. melléklet a 36/2010. (IV. 13.) FVM rendelethez

A termőhelyfeltárási szakvélemény kötelező tartalma

1. Általános adatok
A szakvéleménnyel érintett terület
 - 1.1. ingatlan-nyilvántartási adatai (település, helyrajzi szám, alrészlet, művelési ág, terület)
 - 1.2. Adattári azonosító (tag, részlet) – az Adattárban szereplő erdő esetében
 - 1.3. a területet ábrázoló térképek megnevezése (szelvénytípusok megadásával)
 - 1.4. az erdőgazdálkodó vagy tulajdonos vagy a földterületet egyéb jogcímen használó (jogszerű használó), illetve ezek megbízottjának neve, címe és elérhetősége
 - 1.5. a szakvéleményt készítő neve, oklevélzáma, címe és elérhetősége
2. Szakvélemény
 - 2.1. a vizsgált terület környezetének termőhelyi tényezői
 - 2.1.1. földrajzi fekvés, erdészeti táj
 - 2.1.2. geológiai, domborzati tényezők
 - 2.1.3. éghajlat
 - 2.1.4. hidrológiai viszonyok
 - 2.1.5. talajviszonyok
 - 2.1.6. természetes növény és erdőtársulások
 - 2.2. a termőhelyfeltárás részletes eredményei
 - 2.2.1. az adatok ismertetése és elemzése
 - 2.2.2. előforduló termőhelytípus-változatok jellemzése
 - 2.3. az alkalmazható erdősisítési célállomány-típusok és azok várható fejlődése
 - 2.4. termőhelyi adottságból következő kötelező vagy tiltott talajművelési vagy talajjavítási technológiai eljárások
 - 2.5. keltezés, az erdőgazdálkodó vagy tulajdonos vagy a földterületet egyéb jogcímen használó (jogszerű használó), illetve ezek megbízottja, valamint a szakvéleményt készítő aláírása

Mellékletek:

- a) Az ingatlan-nyilvántartási térkép (kiviteli terv esetén), illetve az Adattárban szereplő erdő esetében az erdészeti nyilvántartási térkép hatvan napnál nem régebbi, hivatalos másolatainak felhasználásával készített, a terv jellegének megfelelő, de legalább 1:10000 méretarányú térképvázlat, mely tartalmazza az egyes termőhelytípus-változatok és az egységes célállománnyal és erdősítési eljárással erdősíthető területek határát, valamint a talajszelvények, kis szelvények és talajfúrások pontos helyét.
- b) A megfelelően kitöltött T lap(ok), részletes termőhelyfeltárás esetében a hiteles laboratóriumi vizsgálati jegyzőkönyvvel.
- c) A talajszelvények homlokfalát és a szelvények környezetét ábrázoló fényképek.
- d) Amennyiben rendelkezésre állnak, a T-lap és a kiegészítő laboratóriumi vizsgálatok, a termőhelytérkép, a fényképek – erdészeti hatóság által jóváhagyott formátumú – digitális állománya.

A földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter 37/2010. (IV. 13.) FVM rendelete a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet módosításáról

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény 76. §-a (2) bekezdésének 5. pontjában foglalt felhatalmazás alapján, a földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter feladat- és hatásköréről szóló 162/2006. (VII. 28.) Korm. rendelet 1. §-ának c) és f) pontjában foglalt feladatkörömben eljárva a következőket rendelem el:

- 1. §** (1) A Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet (a továbbiakban: R.) 1. §-ának (2) bekezdése a következő l)–t) pontokkal egészül ki:
[A Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus) I. kötetének az alábbi tárgyköröket szabályozó, közösségi előírások átvételét megvalósító kötelező előírásait e rendelet következő mellékleteiben adom ki:]
 „l) az élelmiszerek előállítása során felhasználható extrakciós oldószerekről szóló 14. melléklet,
 m) az étolajokban, zsírokban, valamint hozzáadott étolajat és zsírt tartalmazó élelmiszerekben megengedett erukasav-tartalomról szóló 15. melléklet,
 n) a gyorsfagyasztott élelmiszerekről szóló 16. melléklet,
 o) a gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének hatósági ellenőrzésére vonatkozó mintavételi eljárásról és vizsgálati módszerről szóló 17. melléklet,
 p) a kávé- és cikóriakivonatokról szóló 18. melléklet,
 q) az emberi fogyasztásra szánt kakaó- és csokoládétermékekről szóló 19. melléklet,
 r) az emberi fogyasztásra szánt egyes cukortermékekről szóló 20. melléklet,
 s) az emberi fogyasztásra szánt gyümölcsdzsem, zselé, marmelád és cukrozott gesztenyekrém termékekről szóló 21. melléklet,
 t) a részben vagy teljesen dehidratált, emberi fogyasztásra szánt, tartós tejtermékekről (sűrített tej és tejpor) szóló 22. melléklet.”
- (2) Az R. 1. §-ának (3) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:
 „(3) A Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius Hungaricus) I. kötetének nemzeti termékleírásokat tartalmazó kötelező előírásait e rendelet következő mellékleteiben adom ki:
 a) a húskészítményekről szóló 12. melléklet,
 b) a tejtermékekről szóló 13. melléklet.”
- 2. §** (1) Az R. 2. §-a a következő új (2) bekezdéssel egészül ki:
 „(2) A Magyar Élelmiszerkönyv nemzeti termékleírásokat tartalmazó kötelező előírásairól szóló 57/2004. (IV. 24.) FVM rendelet módosításáról szóló 140/2008. (X. 30.) FVM rendeletben szereplő 1-3/51-1 számú előírásnak megfelelő, de e rendelet 13. melléklete szerinti előírásnak nem megfelelő jelölésű termékek 2011. október 31-ig előállíthatóak, és az addig előállított termékek ezt az időpontot követően is forgalomba hozhatóak.”

- (2) Az R. 2. §-a a következő új (7) bekezdéssel egészül ki:
„(7) A mezőgazdasági piacok közös szervezésének létrehozásáról, valamint egyes mezőgazdasági termékekre vonatkozó egyedi rendelkezésekről („az egységes közös piacszervezésről szóló rendelet”) szóló, 2007. október 22-i 1234/2007/EK tanácsi rendelethez az európai Unió Hivatalos Lapjában 2010. március 12-én megjelent helyesbítés szerinti „sovány (főlözött) tej”, illetve „zsírszegény tej” megjelölésnek nem megfelelő, de a helyesbítést megelőzően ezen tanácsi rendelet „főlözött tej”, illetve „félzsíros tej” megjelölésének megfelelő jelöléssel előállított csomagoló anyagok 2011. október 31-ig felhasználhatóak.”

- 3. §** (1) Az R. 3. §-ának l) pontja helyébe a következő rendelkezés lép:
[Ez a rendelet a következő uniós jogi aktusoknak való megfelelést szolgálja:]
„l) a Tanács 2001/112/EK irányelve (2001. december 20.) a gyümölcslevekről és egyes hasonló, emberi fogyasztásra szánt termékekről és az ezt módosító, a Bizottság 2009/106/EK irányelve;”
- (2) Az R. 3. §-a a következő q)–y) pontokkal egészül ki:
[Ez a rendelet a következő uniós jogi aktusoknak való megfelelést szolgálja:]
„q) az Európai Parlament és a Tanács 2009/32/EK irányelve (2009. április 23.) az élelmiszerek és az élelmiszer-összetevők előállítása során felhasznált extrakciós oldószerekre vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről;
r) a Tanács 76/621/EGK irányelve (1976. július 20.) a közvetlenül emberi fogyasztásra szánt olajok (étolajok) és zsírok (étkezési zsírok), valamint a hozzáadott olajokat és zsírokat tartalmazó élelmiszerek erukasav-tartalma legmagasabb szintjének rögzítéséről;
s) a Tanács 89/108/EGK irányelve (1988. december 21.) az emberi fogyasztásra szánt gyorsfagyasztott élelmiszerekre vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről;
t) a Bizottság 92/2/EGK irányelve (1992. január 13.) az emberi fogyasztásra szánt mélyfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének hatósági ellenőrzéséhez szükséges mintavételi eljárás és közösségi vizsgálati módszer meghatározásáról;
u) az Európai Parlament és a Tanács 1999/4/EK irányelve (1999. február 22.) a kávé- és cikóriakivonatokról;
v) az Európai Parlament és a Tanács 2000/36/EK irányelve (2000. június 23.) az emberi fogyasztásra szánt kakaó- és csokoládétermékekről;
w) a Tanács 2001/111/EK irányelve (2001. december 20.) az emberi fogyasztásra szánt egyes cukorfajtákról;
x) a Tanács 2001/113/EK irányelve (2001. december 20.) az emberi fogyasztásra szánt gyümölcsdzsemekről, zselékről, marmeládokról és a cukrozott gesztenyekrémről;
y) a Tanács 2001/114/EK irányelve (2001. december 20.) egyes emberi fogyasztásra szánt, részben vagy teljesen dehidratált tartós tejekről valamint az ezt módosító, a Tanács 2007/61/EK irányelve.”
- 4. §** Az R. 4. §-a helyébe a következő rendelkezés lép:
„4. § A 12. és 13. mellékleteknek a műszaki szabványok és szabályok, valamint az információs társadalom szolgáltatásaira vonatkozó szabályok terén információszolgáltatási eljárás megállapításáról szóló, – a 98/48/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvvvel módosított – 1998. június 22-i 98/34/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv 8–10. cikkében előírt egyeztetése megtörtént.”
- 5. §** (1) Az R. e rendelet 1–10. melléklete szerinti 13–22. melléklettel egészül ki.
(2) Az R. 5. melléklete e rendelet 11. melléklete szerint módosul.
(3) Az R. 11. melléklete e rendelet 12. melléklete szerint módosul.
- 6. §** (1) Ez a rendelet – a (2) bekezdésben foglalt eltéréssel – a kihirdetést követő 15. napon lép hatályba.
(2) Az 5. § (3) bekezdése és a 12. melléklet 2011. január 1-jén lép hatályba.
(3) E rendelet hatálybalépése napján hatályát veszti az R. 2. §-a (9) bekezdésének a)–c) pontja.
(4) E rendelet hatálybalépése napján hatályát veszti
a) a Magyar Élelmiszertörvény közösségi előírások átvételét megvalósító kötelező előírásairól szóló 56/2004. (IV. 24.) FVM rendelet mellékletének 13. sora;

- b) a Magyar Élelmiszerkönyv közösségi előírások átvételét megvalósító kötelező előírásairól szóló 56/2004. (IV. 24.) FVM rendelet mellékletének 34., 36., 38. és 45. sora, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv közösségi előírások átvételét megvalósító kötelező előírásairól szóló 56/2004. (IV. 24.) FVM rendelet módosításáról szóló 57/2006. (VIII. 4.) FVM rendelet;
 - c) a Magyar Élelmiszerkönyv közösségi előírások átvételét megvalósító kötelező előírásairól szóló 56/2004. (IV. 24.) FVM rendelet mellékletének 39., 40., 42. és 44. sora, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv közösségi előírások átvételét megvalósító kötelező előírásairól szóló 56/2004. (IV. 24.) FVM rendelet módosításáról szóló 79/2006. (XI. 17.) FVM rendelet Mellékletében szereplő „Kávé- és cikóriakivonatok” 1-3-1999/4 számú előírás, „Az emberi fogyasztásra szánt kakaó- és csokoládétermékek” 1-3-2000/36 számú előírás, az „Emberi fogyasztásra szánt egyes cukortermékek” 1-3-2001/111 számú előírás, az „Emberi fogyasztásra szánt gyümölcsdzsem, zselé, marmelád és cukrozott gesztenyekrém” 1-3-001/113 számú előírás;
 - d) a Magyar Élelmiszerkönyv közösségi előírások átvételét megvalósító kötelező előírásairól szóló 56/2004. (IV. 24.) FVM rendelet mellékletének 70. sora, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv közösségi előírások átvételét megvalósító kötelező előírásairól szóló 56/2004. (IV. 24.) FVM rendelet módosításáról szóló 68/2008. (V. 16.) FVM rendelet;
 - e) a Magyar Élelmiszerkönyv nemzeti termékleírásokat tartalmazó kötelező előírásairól szóló 57/2004. (IV. 24.) FVM rendelet Mellékletének 2. sora, valamint a Magyar Élelmiszerkönyv nemzeti termékleírásokat tartalmazó kötelező előírásairól szóló 57/2004. (IV. 24.) FVM rendelet módosításáról szóló 140/2008. (X. 30.) FVM rendelet.
- (5) E rendelet 2011. január 2-án hatályát veszti.

7. §

Ez a rendelet a következő uniós jogi aktusoknak való megfelelést szolgálja:

- a) az Európai Parlament és a Tanács 2009/32/EK irányelve (2009. április 23.) az élelmiszerek és az élelmiszer-összetevők előállítása során felhasznált extrakciós oldószerekre vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről;
- b) a Tanács 76/621/EGK irányelve (1976. július 20.) a közvetlenül emberi fogyasztásra szánt olajok (étolajok) és zsírok (étkezési zsírok), valamint a hozzáadott olajokat és zsírokat tartalmazó élelmiszerek erukasav-tartalma legmagasabb szintjének rögzítéséről;
- c) a Tanács 89/108/EGK irányelve (1988. december 21.) az emberi fogyasztásra szánt gyorsfagyasztott élelmiszerekre vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről;
- d) a Bizottság 92/2/EGK irányelve (1992. január 13.) az emberi fogyasztásra szánt mélyfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének hatósági ellenőrzéséhez szükséges mintavételi eljárás és közösségi vizsgálati módszer meghatározásáról;
- e) az Európai Parlament és a Tanács 1999/4/EK irányelve (1999. február 22.) a kávé- és a cikóriakivonatokról;
- f) az Európai Parlament és a Tanács 2000/36/EK irányelve (2000. június 23.) az emberi fogyasztásra szánt kakaó- és csokoládétermékekről;
- g) a Tanács 2001/111/EK irányelve (2001. december 20.) az emberi fogyasztásra szánt egyes cukorfajtákról;
- h) a Tanács 2001/113/EK irányelve (2001. december 20.) az emberi fogyasztásra szánt gyümölcsdzsemekről, zselékről, marmeládokról és a cukrozott gesztenyekrémről;
- i) a Tanács 2001/114/EK irányelve (2001. december 20.) egyes emberi fogyasztásra szánt, részben vagy teljesen dehidratált tartós tejekről, valamint az ezt módosító, a Tanács 2007/61/EK irányelve;
- j) a Bizottság 2009/106/EK irányelve (2009. augusztus 14.) a gyümölcslevekről és egyes hasonló, emberi fogyasztásra szánt termékekről szóló 2001/112/EK tanácsi irányelv módosításáról.

Gráf József s. k.,

földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter

1. melléklet a 37/2010. (IV. 13.) FVM rendelethez
„13. melléklet a 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelethez

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/51-1 számú előírása a tejtermékekről

A rész

- I.
 1. Ez az előírás a tehén-, juh-, kecske- és bivalytejre és az azokból készített termékekre vonatkozik.
 2. A tejtermék-megnevezések a forgalomba hozott termékek esetében csak akkor használhatók, ha megfelelnek ezen előírás követelményeinek.
 3. Nem terjed ki az előírás azokra a tejtermékekre, amelyek a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelölésének oltalmáról szóló, a Tanács 510/2006/EK rendelete (2006. március 20.) alapján oltalomban részesülnek, továbbá a hagyományos különleges terméknek minősülő mezőgazdasági termékekről és élelmiszerekről szóló, a Tanács 509/2006/EK rendelete (2006. március 20.) alapján elismertek.
 4. Ebben az előírásban meghatározott technikai jellegű előírásoknak nem kell megfelelniük azon termékeknek, amelyeket az Európai Unió valamely tagállamában vagy Törökországban állítottak elő, illetve hoztak forgalomba, vagy az Európai Gazdasági Térségről szóló megállapodásban részes valamely EFTA-államban állítottak elő, az ott irányadó előírásoknak megfelelően, feltéve, hogy az irányadó előírások a fogyasztók védelme vonatkozásában az ezen előírásban meghatározottal egyenértékű védelmet nyújtanak.
- II.
 1. A termékek előállításához a vonatkozó jogszabályoknak, ajánlásoknak, ezek hiányában a szokásos üzemi, kereskedelmi gyakorlatnak megfelelő minőségű összetevők használhatók fel.
 2. Ízesített termékek esetében az ízesítőanyagok mennyisége – ahol nincs erre vonatkozó előírás – a termék jellegzetességét biztosító arányú legyen.
 3. A termékek előállítása, tárolása, szállítása során alkalmazni kell a tejtermékekre, valamint általában az élelmiszerekre vonatkozó külön jogszabályokban előírtakat is, ezek hiányában a tevékenységeket a szokásos jó gyakorlatnak megfelelően kell végezni.
 4. A termékek csomagolására csak a vonatkozó jogszabályoknak megfelelő csomagolóanyag és védőgáz használható fel. A csomagolásnak olyannak kell lennie, hogy semmilyen tulajdonságával (méret, megjelenés, tömeg, térfogat stb.) ne vezesse félre a fogyasztót.
 5. A termékek jelölésében a vonatkozó jogszabályokban, valamint a B részben rögzítettek mellett az alábbiakat kell figyelembe venni:
 - a) Megnevezés
 - Tehéntejből gyártott termék esetén nem kötelező a tehéntejre utalás. Amennyiben utalás történik, akkor elegendő a „tej” szó használata.
 - Nem tehéntejből gyártott termék esetén a megnevezésben utalni kell a felhasznált tejfélésegre (pl. „ízesített tejkészítmény kecsketejből”), ha a tejösszetevő kizárólagosan a jelölt állatfaj tejből származik. Ettől a szabálytól a B részben meghatározott kivételek esetében el lehet térni.
 - Kevert alapanyagból (különbféle tejelő állatoktól származó tejből, illetve tejtermékből) gyártott termékek esetén a megnevezésben ezt fel kell tüntetni (pl. „zsíros, félkemény sajt kevert tejből”).
 - Ízesített készítmények megnevezésében utalni kell az ízesítőanyagként használt élelmiszer nevére (pl. „Málnás joghurt”). Többféle ízesítőanyag használatakor a megnevezésben a meghatározó ízre kell utalni, illetve lehet az ízesítőanyagok közismert gyűjtőnevét (pl. „Erdei vegyes gyümölcsös joghurt”) is használni. Ha a terméket kizárólag aromával ízesítették, akkor a megnevezésben csak az „.....ízű” kifejezéssel szabad utalni a termék jellegére (pl. „Őszibarackízű aludttej”).
 - A friss jelző fogyasztói tej esetében kizárólag 72 °C hőmérsékleten 15 másodpercig vagy ezzel egyenértékű hőkezeléssel pasztörözött tejre használható. A foszfatáz-próbának negatívnak, a peroxidáz-próbának pozitívnak kell lennie.
 - A 2,8% zsírtartalmú tej nevezhető félszíros tejnek.
 - Hagyományos füstölésre lehet utalni amennyiben a terméket közvetlenül a keményfa elégetéséből származó füstben füstölik.

b) Egyéb jelölés

Az összetevők mennyiségi jelölésére vonatkozó általános szabályoknak megfelelően fel kell tüntetni:

- kevert alapanyagból gyártott termékek esetében az összetevők felsorolásában a felhasznált tejfészeségek mennyiségét is,
- a nem kizárólagosan aromával ízesített termékek esetén az ízesítőanyag mennyiségét.

III. Ezen előírás vonatkozásában:

1. *Alvasztás*: technológiai művelet, amelynek során a folyékony tej, tejszín stb. kocsonyás (gél) állapotba megy át. Megkülönböztetünk oltó hatására bekövetkező oltós alvadást, sav hatására lejátszódó savas alvadást, valamint oltó és sav együttes hatására végbemenő vegyes alvadást.
2. *Alvasztóenzim (oltóenzim)*: olyan állati, növényi vagy mikrobaeredetű készítmény, amely a tejet édes állapotban megalvasztja.
3. *Erjedési lyuk*: az érés során a sajtésztaiban képződő szén-dioxid által kialakított többé-kevésbé szabályos kerek lyuk.
4. *Élőflóra*: a termékben jelen lévő, élő, hasznos mikroorganizmusok összessége.
5. *Felfölöződés*: a zsír elkülönülése a tej, a tejszín stb. felszínén.
6. *Fölözés*: a tejnek, savónak stb. zsírban dús és sovány részre való szétválasztása gépi úton.
7. *Füstölés és a füstölt íz kialakítása*
 - a) *Füstölés*
Olyan művelet, amelynek célja az előállított füsttel a tejtermék füstölt ízének, esetenként színének, továbbá egyéb termékjellemzőinek kialakítása, valamint egyes terméktípusok eltarthatóságának növelése. A füst előállítása történhet keményfa közvetlen elégetésével vagy füstaromából, annak regenerálásával.
 - b) *Füst ízesítés*
Olyan művelet, amelyben a vonatkozó rendelkezéseknek megfelelő füstaromát a tejtermékbe juttatják (bekeverés, injektálás stb.)
8. *Homogénezés*: a tej, a tejszín zsírgolyócskáinak elaprózása, esetenként ezekből halmazok képzése.
9. *Hőkezelés*: a tej, a tejszín, illetve a tejtermék melegítésével, hevítésével kapcsolatos művelet, amelynek célja a mikroorganizmusok számának csökkentése, elpusztítása. Főbb hőkezelési eljárások:
Pasztörözés:
Az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK rendelete (2004. április 29.) szerint.
Pasztörözésnek tekinthető a magas hőmérsékleten végzett pillanathevítés is, amelynek során a tejet, tejszínt, illetve a tejterméket 100 °C alatti hőmérsékleten olyan hőmérséklet-idő kombinációval kezelik, amelynek eredményeként a hőkezelés után a foszfatáz- és a peroxidázpróba egyaránt negatív eredményt mutat.
Ultramagas hőmérsékleten végzett hőkezelés (UHT-kezelés):
Az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK rendelete szerint.
Nagyon magas hőmérsékleten végzett hőkezelés (ESL-hőkezelés):
Olyan 100 °C feletti hőkezelés, amelynek során a tejet, a tejszínt, illetve a tejterméket legfeljebb 134 °C hőmérsékleten, legalább 0,1 másodpercig hőkezelik.
10. *Író*: a köpüléskor a zsír kiválása után a tejből, tejszínből visszamaradó folyékony termék.
11. *Ízesítőanyag*: gyümölcs-, zöldségkészítmények, fűszerek, növényi kivonatok, cukor, méz, egyéb élelmiszerek, aromák, amelyeket a termékek jellegzetes ízének elérése érdekében adnak a termékhez.
12. *Kéregflóra*: a sajt kiszáradt felületén, a kérgén megtelepedő, emberi egészségre ártalmatlan mikroorganizmusok összessége.
13. *Kultúra (szintenyészet)*: egyes tejtermékek gyártásához használt, az emberi egészségre ártalmatlan speciális mikrobatenyészet.
14. *Membránszűrés (membránszeparáció)*: a szelektív permeabilitás elvén alapuló művelet, amellyel a folyadék egy vagy több komponensét féligáteresztő membránnal, nyomás alkalmazásával szeparálják.
Megjegyzés: A művelet feltételei a megfelelő pórusméretű membrán, a szűréshez szükséges hajtóerő (nyomás) és az elválasztandó komponensek közötti méretkülönbség. A szűrés folyamat eredményeként permeátum és koncentrátum (retentátum) keletkezik. A fontosabb membránszűrés eljárások a reverzozmózis (hiperszűrés), a nanoszűrés (ultraozmózis), az ultraszűrés és a mikroszűrés.

15. *Nemespenész*: egyes sajtfeleségek gyártásához használt penészgomba-tenyészet.
Fehér nemespenész: a *Penicillium camemberti* vagy a *Penicillium caseicolum* penészgomba fehér színű tenyészet.
Zöld nemespenész: a *Penicillium roqueforti* penészgomba tenyészet.
16. *Ömlesztés*: olyan peptizációval járó kolloidkémiai változás, amelynek során a sajtfehérje gél-állapotból szolállapotba megy át.
17. *Ömlesztősók (emulgeálósók)*: azok az adalékanyagok, amelyek a sajtban lévő fehérjét szolállapotúvá alakítják, és egyúttal segítik a zsírt és más komponenseket közel homogén eloszlásba hozni.
18. *Penészesítés*: a zöld nemespenésszel érő sajtokban az érés során kialakuló kékeszöld színű penészes hálózata.
19. *Permeátum*: a membránszűrés során a membránnyílásokon átmenő tejalkotórészeket tartalmazó folyadék.
20. *Prebiotikumok*: olyan természetes tápanyagok, amelyek jellemzően a probiotikumok kizárólagos tápanyagai, ennél fogva elősegítik azok bélbeni elszaporodását, túlsúlyba kerülését.
21. *Probiotikumok*: olyan humán bélbaktériumok, amelyek jótékony hatással vannak a gazdaszervezet egészségi állapotára.
22. *Probiotikus tejtermékek*: a tápcsatorna egészséges működéséhez nélkülözhetetlen ún. bélbarát mikroorganizmeket tartalmazó savanyú tejtermékek.
23. *Röglyuk vagy röghézag*: az össze nem tapadó (forradó) alvadékrögök között a sajt érése során termelődő szén-dioxid hatására képződő szabálytalan hézag, nyílás.
24. *Rúzsflóra*: vörösesbarna nyálkás bevonatot létrehozó *Brevibacterium linens* tenyészet a sajt felületén.
25. *Savó*: a tejnek a kazeinfehérje eltávolítása (kicsapatása) után visszamaradó része.
26. *Savófehérje*: a kazein eltávolítása után a savóban visszamaradó fehérjék összessége.
27. *Savófehérje-koncentrátum*: nagy fehérjetartalmú, meghatározott funkcionális tulajdonságú termék, amely a fehérjéknek savóból való elkülönítésével (pl. membránszeparációval) és vízelvonással készül.
28. *Savó kiválás*: a savó spontán elkülönülése az alvadéktól.
29. *Savószín*: savóból fölözés útján nyert zsírdús termék.
30. *Savóvaj*: savószínből köpüléssel előállított vaj.
31. *Szinbiotikum*: a pro- és prebiotikumok együttese, amelyek előnyös hatása összegződik és nemegyszer szinergistává válik, amelyből eredően szinbiotikusak azok a tejalapú termékek, amelyek készítéséhez nemcsak probiotikumokat, hanem egy vagy több prebiotikumot is felhasználtak.
32. *Tejfehérje-koncentrátum (retentátum)*: nagy fehérjetartalmú, meghatározott funkcionális tulajdonságú termék, amely tejből készül a fehérjék koncentráálásával (pl. membránszeparációval) és esetenként vízelvonással.
33. *Tejsűrítvény*: a tej vákuumbepárlásával vagy azzal egyenértékű művelettel előállított termék, amelyben a szárazanyag-összetevők egymáshoz viszonyított aránya megegyezik a tejben lévővel.
34. *Utóhőkezelés*: a félkész vagy a késztermék hőkezelése, jellemzően 68–76 °C hőmérsékleten a kultúrából származó mikrobák nagy részének elpusztítása céljából.
35. *Vajolaj*: a vajzsír szobahőmérsékleten folyékony frakciója.
36. *Vízmentes tejszír*: legalább 99,8% tejszírt és legfeljebb 0,1% vizet tartalmazó termék.

- IV.
1. Egyes tejtermékek részletes előírásait a B rész tartalmazza.
 2. A B részben szereplő termékek előállításához az ott meghatározottakon túl felhasználhatók:
 - adalékanyagok, a vonatkozó előírásokban meghatározott termékekhez és az ott megjelölt mennyiségben,
 - vitaminok, ásványi anyagok és bizonyos egyéb anyagok, a külön jogszabályokban foglaltaknak megfelelően.

B rész

1. Ízesített tejkészítmények; tej-, savó-, író- és permeátumalapú italok
- 1.1. A termékcsoporthoz meghatározása
Az ide tartozó termékek az 1.2. pontban felsorolt összetevőkből vagy azok egy részéből megfelelő hőkezeléssel készülnek.
- 1.1.1. Ízesített tejkészítmények
Olyan készítmények, amelyeket tejből, ízesítőanyagok, továbbá színezékek és egyéb adalékanyagok hozzáadásával állítottak elő. Az ízesített késztermékben a tejhányad legalább 70% (m/m) legyen. Állományuk folyékony, zselírozott vagy szilárd lehet.
A termék nem tartalmazhat olyan összetevőt, amely a tej komponenseinek helyettesítésére szolgál.

1.1.2. Tejalapú italok

Olyan készítmények, amelyekben a tejhányad legalább 50% (m/m), de nem éri el a 70%-ot (m/m), és az előállításukhoz savót, írot, permeátumot, esetleg vizet vagy ezek keverékeit, ízesítőanyagot, továbbá szükség szerint színezékeket és egyéb adalékanyagokat is felhasználnak.

1.1.3. Savó-, író- és permeátumalapú italok

Olyan készítmények, amelyekben a tejhányad nem éri el az 50% (m/m)-ot, és az előállításukhoz savót, írot, permeátumot, esetleg vizet vagy ezek keverékeit, továbbá ízesítőanyagot, továbbá szükség szerint színezékeket és egyéb adalékanyagokat is felhasználnak.

1.2. Felhasználható összetevők

Tej, tejsűrítmény, tejpor, író vagy ezek keveréke, tejfehérje-koncentrátum, savófehérje-koncentrátum, ízesítőanyagok, laktózbontó enzim, víz.

Savó, permeátum, illetve ezek sűrítményei csak az 1.1.2. és az 1.1.3. pont szerinti termékekhez.

1.3. Minőségi követelmények

Zsirtartalmi követelmények az 1.1.1. és az 1.1.2. pont szerinti termékekre:

Zsír fokozat	Zsirtartalom, % (m/m)	
sovány	legfeljebb	0,5
zsírszegény	legalább	0,6
	legfeljebb	1,8
félzsíros	legalább	1,9
	legfeljebb	3,4
zsíros	legalább	3,5

Egyéb követelmények:

Tejfehérje-tartalom, legalább 2,1% (m/m) az 1.1.1. pont szerinti termékekre.

Tejfehérje-tartalom, legalább 1,5% (m/m) az 1.1.2. pont szerinti termékekre.

Érzékszervi követelmények

	Ízesített tejkészítmények		Tej-, savó-, író- és permeátumalapú ital
	Tejital	Zselírozott tejkészítmény	
Külső	Jellegzetes, az ízesítésre jellemző színű.	Jellegzetes, az ízesítésre jellemző színű, fényes felületű.	Egyenletes, az alapanyagra jellemző színű, ízesített termék esetén az ízesítő- és/vagy a színezőanyagra jellemző.
Állomány	Pelyhes kicsapódástól, felfölöződéstől és üledéktől mentes.	Egynemű, sima, a zselírozás mértékétől függően sűrűn folyó, kanalazható vagy májas, szájban elomló és a csomagolóeszköz falához jól tapadó.	Egynemű, kiválástól mentes.
Szag	Az ízesítésre jellemző, kellemesen aromás, tiszta.		Tiszta, idegen szagtól mentes, jellegzetes.
Íz	Az ízesítőanyagra vagy az aromára jellemző, jellegzetesen zamatos, tiszta.		Tiszta, idegen íztől mentes, jellegzetes.

1.4. Jelölés

A jelölésére vonatkozó jogszabályok és az A rész II. fejezet 5. pontja szerint az alábbi kiegészítésekkel.

Megnevezés

A termékek megnevezésében fel kell tüntetni a hőkezelésre utaló kifejezéseket és a termék tényleges zsirtartalmát tömegszázalékban.

Ha a tej összetételében módosítás történt, azt a megnevezéshez kapcsolt szóval vagy szavakkal kell jelezni, pl. „laktózbontott” vagy „csökkentett tejcukor tartalmú”.

Az 1.1.1. pont szerinti termék megnevezése tartalmazhatja a „tej” szót, pl. „karamellás tej”, „gyümölcsös tejkészítmény”.

Az 1.1.2. és az 1.1.3. pont szerinti készítmények megnevezésében a „tej” szó még szóösszetételben sem szerepelhet, ezért a csoportmegnevezés sem lehet része a termék megnevezésének. A megnevezés lehet pl. „Reggeli ital”, „Kakaós ital”, „Író”.

Egyéb jelölés

Fel kell tüntetni a termék 1.3. pont szerinti zsírfokozatát. Homogénezés esetén utalni kell a műveletre.

2. Savanyú tejtermékek

2.1. A termékcsoporthatározása

Az ide tartozó termékek megfelelően előkészített és hőkezelt tejből, a 2.2. pontban felsorolt összetevőkből vagy azok egy részéből speciális mikrobatenyészetek hozzáadásával, savanyítással és alvasztással készülnek.

10%-nál (m/m) kisebb zsírtartalom esetén savanyú tejejről, legalább 10% (m/m) és azt meghaladó zsírtartalom esetén savanyú tejszínekről beszélünk.

2.1.1. Élőflórás savanyú tejek és tejszínek (natúr)

Olyan termékek, amelyeket megfelelően előkészített és hőkezelt tejből, tejszínből, a 2.2. pontban felsorolt összetevőkből vagy azok egy részéből speciális mikrobatenyészetek, illetve probiotikus mikrobatorzsek hozzáadásával, savanyítással (pH-csökkentés) és alvasztással állítottak elő, és a minőségmegőrzési időtartamuk lejártáig legalább a 2.3. pontban előírt mennyiségben tartalmazzák a kultúrából származó élő, aktív mikroorganizmusokat.

A fontosabb savanyú tejek és tejszínek gyártásához a következő speciális mikrobatenyészeteket használják.

a) Joghurt: *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* és *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* meghatározott arányú szimbiotikus tenyésztete.

b) Kefir: Kefirgombából készített kultúra; *Lactobacillus kefir*, *Leuconostoc*-, *Lactococcus*- és *Acetobacter*-félék jellemző arányban. Tartalmaz még laktózerjesztő élesztőket (*Kluyveromyces marxianus*) és laktózt nem erjesztő élesztőket (*Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces exiguus*, *Debaryomyces hansenii*).

c) Más fermentált tejtermékek: Mezofil és/vagy termofil tejsavbaktériumok egytörzs- vagy keveréktenyésztete.

2.1.2. Élőflórás, ízesített savanyú tej- és tejszínkészítmények

Olyan termékek, amelyeket a 2.1.1. pont szerinti termékekből ízesítőanyagok, a 2.2. pontban felsorolt összetevők vagy azok egy részének hozzáadásával állítottak elő úgy, hogy a tejeredetű termékhányad legalább 70% (m/m) legyen. A végtermék a minőségmegőrzési időtartamának lejártáig a 2.1.1. pont szerinti termék arányának megfelelő mennyiségben kell, hogy tartalmazzon a kultúrából származó élő, aktív mikroorganizmusokat.

Ha ízesítésre gyümölcsöt használnak, annak hányada (az erős ízű, savas gyümölcsök kivételével) a végtermékben legalább 4% (m/m) legyen.

2.1.3. Nem élőflórás savanyú tej- és tejszínkészítmények (natúr)

Olyan mikrobapusztító módszerrel (pl. utóhőkezeléssel) kezelt termékek, amelyeket a 2.2. pontban felsorolt összetevőkből vagy azok egy részéből speciális mikrobatenyészetek hozzáadásával, savanyítással és alvasztással állítottak elő. A mikrobapusztítás következtében a termékben a romlást okozó, valamint a kultúrából származó mikroorganizmusok száma és aktivitása nagymértékben csökken, így a termék hosszabb ideig tárolható.

2.1.4. Nem élőflórás, ízesített savanyú tej- és tejszínkészítmények

Olyan mikrobapusztító módszerrel (pl. utóhőkezeléssel) kezelt termékek, amelyeket a 2.1.1. pont szerinti termékekből, a 2.2. pontban felsorolt összetevők vagy azok egy részének hozzáadásával állítottak elő úgy, hogy a tejeredetű termékhányad legalább 70% (m/m) legyen. A mikrobapusztítás következtében a termékben a romlást okozó, valamint a kultúrából származó mikroorganizmusok száma és aktivitása nagymértékben csökken, így a termék hosszabb ideig tárolható.

Ha ízesítésre gyümölcsöt használnak, annak hányada (az erős ízű, savas gyümölcsök kivételével) a végtermékben legalább 4% (m/m) legyen.

2.2. Felhasználható összetevők

Tej, tejszírtény, vagy ezek keveréke, tejszín, vaj, tejpórá, víz, étkezési só, savópor, tejfehérje-koncentrátum, savófehérje-koncentrátum, étkezési kazeinátok, prebiotikumok, a 2.1.1. pontban meghatározott mikrobatenyészetek. Ízesítőanyagok és zselatin csak a 2.1.2. és 2.1.4. pontok szerinti termékekhez.

2.3. Minőségi követelmények

Fizikai és kémiai követelmények

Zsírfokozat	Zsír tartalom, % (m/m)	
Savanyú tej(készítmény)	legalább	3,0
Zsírszegény savanyú tej(készítmény)	kevesebb, mint de több, mint	3,0 0,5
Sovány savanyú tej(készítmény)	legfeljebb	0,5
Savanyú tejszín (tejföl)	legalább	20
Félzsíros savanyú tejszín (tejföl)	kevesebb, mint de legalább	20 10

Speciális kémiai és mikrobiológiai követelmények

Jellemző	Savanyú tejek, a kefir kivételével	Kefir	Tejföl
Tejfehérje-tartalom, legalább, % (m/m)	2,7	2,7	–
Zsírmentes szárazanyag-tartalom, legalább, % (m/m)	–	–	5,9*
Tejfehérje-tartalom a zsírmentes szárazanyagban, legalább, % (m/m)	34,0		
Tejsavtartalom a vízfázisban, legalább, % (m/m)	0,6		
Savfok, SH°	–	–	25–40
Kultúrából származó tejsavbaktériumok száma, legalább, élőcsíra/g	10 ⁷	10 ⁷	10 ⁶
Kultúrából származó élesztők száma, legalább, élőcsíra/g	–	10 ⁴	–

* Félzsíros tejföl esetén 6,4% (m/m).

Megjegyzés: Probiotikumot tartalmazó savanyú tejtermékek esetén a probiotikus mikrobák száma a minőségmegőrzési idő végén legalább 10⁶ élőcsíra/g kell, hogy legyen.

A 2.1.2. és a 2.1.4. pont szerinti termékek esetében a követelmények az egyszerű savanyú terméknyagra vonatkoznak az ízesítő- és egyéb anyagok hozzáadása előtt.

A 2.1.3. és a 2.1.4. pont szerinti termékekre az élőcsíra-előírások nem vonatkoznak.

Érzékszervi követelmények

	Natúr savanyú tej és tejszín	Ízesített savanyú tej- és tejszínkészítmény
Külső	Egyenletesen csontfehér színű, felfölöződéstől mentes.	Egyenletes, a termék jellegének megfelelő színű, felfölöződéstől és savókiválástól mentes, darabos ízesítőanyagok felhasználásakor az alvadékban a darabok láthatók, habosítás esetén a habszerkezet érzékelhető.
Állomány	A májas alvadék egynemű, a csomagolóeszköz falához jól tapadó, felfölöződéstől és savókiválástól mentes, összekeverés után sima, sűrűn vagy hígán folyó; a habart alvadék egynemű, felfölöződéstől és savókiválástól mentes, sima, sűrűn vagy hígán folyó.	Hígán vagy közepesen sűrűn folyó vagy habszerkezetű, felfölöződéstől és savókiválástól mentes, darabos ízesítőanyagok használatakor az alvadékban a darabok érzékelhetők.
Szag	Kellemesen savanykás, a termék jellegének megfelelően aromás.	Kellemesen savanykás, a használt kultúrára és az ízesítőanyagra vagy az aromára jellemző.
Íz	Kellemesen savanykás, a termék jellegének megfelelően zamatos.	Kellemes savanykás-édeskés vagy sós, a használt kultúrára és az ízesítőanyagra vagy az aromára jellemző.

2.4. Jelölés

A jelölésre vonatkozó jogszabályok és az A rész II. fejezet 5. pontja szerint, az alábbi kiegészítésekkel.

Megnevezés

Például: joghurt, kefir, acidofilusz tej, aludttej, tejföl.

A „joghurt” név csak a 2.1.1. a) pont szerinti termékekre, illetve a 2.1.2. pont követelményeinek is megfelelő ízesített változatainak megnevezésében használható.

A „kefir” név csak a 2.1.1. b) pont szerinti termékekre, illetve a 2.1.2. pont követelményeinek is megfelelő ízesített változatainak megnevezésében használható.

Az „aludttej” az „acidofilusz tej” és a „tejföl” név csak a 2.1.1. c) pont szerinti termékekre, illetve a 2.1.2. követelményeinek is megfelelő ízesített változatainak megnevezésben használható.

Probiotikumot és prebiotikumot egyaránt tartalmazó élőflórás termék szinbiotikusnak is nevezhető.

Nem élőflórás termékek esetében a termék megnevezésében a „savanyú tej” vagy „savanyú tejszín” szókapcsolatot kell használni, kivéve a tejfölt, ahol megengedett és elegendő a „tejföl” szó használata.

Egyéb jelölés

Fel kell tüntetni a termék zsírfokozatát, ha az félszíros, zsírszegény vagy sovány. A 2.1.2. és a 2.1.4. pont szerinti termékek esetén a zsírfokozatot a natúr termékhányadra vonatkoztatva kell megadni.

Meg kell jelölni a késztermék tényleges zsirtartalmát tömegszázalékban. Jelezni kell a csomagoláson a nem élőflórás termékek esetén a mikrobapusztító eljárást (pl. utóhőkezelést), illetve ha a termék állagát jelentősen befolyásoló egyéb fizikai kezelést (például habosítást) is alkalmaztak.

Az „élőflórás” kifejezés a 2.1.1. és a 2.1.2. pont szerinti termékekre használható.

3. Tejszínek és tejszínkészítmények

3.1. A termékcsoport meghatározása

Tejből fölözés vagy más koncentrációs eljárással nyert, zsírban dúsított, továbbá a 3.2. pontban felsorolt összetevőkből vagy azok egy részéből készülő, megfelelően hőkezelt és hűtött, esetleg homogénezett, legalább 10% (m/m) zsirtartalmú, „zsír a vízben” emulzió típusú tejtermék.

Az idetartozó termékek lehetnek tejszínek, továbbá ezek felhasználásával és ízesítőanyagok hozzáadásával előállított ízesített tejszínkészítmények.

3.1.1. Tejszín

Különböző zsirtartalommal gyártott, hőkezelt és hűtött, esetleg homogénezett zsírdús termékek. Idetartoznak a félszíros tejszín, a tejszín, a habtejszín, a zsírdús habtejszín és az extra zsíros tejszín.

3.1.2. Ízesített tejszínkészítmények

Olyan termékek, amelyeket a 3.1.1. pont szerinti termékekből a 3.2. pontban felsorolt összetevők szükség szerinti hozzáadásával, hőkezeléssel és hűtéssel állítottak elő, és folyékony vagy habosított formában hoztak forgalomba. Az ízesített késztermékben az ízesítés előtti tejszínhányad legalább 58% (m/m) legyen.

Ha ízesítésre gyümölcsöt használnak, annak hányada (az erős ízű, savas gyümölcsök kivételével) a végtermékben legalább 4% (m/m) legyen.

3.1.3. Aeroszolos tejszínek és ízesített tejszínkészítmények

A 3.1.1. és a 3.1.2. pont szerinti termékeket inert gázzal működő, porlasztószelepes, nyomásálló csomagolóeszközben hozzák forgalomba, amelyből a termék a szelep nyitásával habosított formában nyerhető ki.

3.2. Felhasználható összetevők

Tej, tejsúrtmény, tejpor, tejfehérje-koncentrátum, savófehérje-koncentrátum, étkezési kazeinátok.

Ízesítőanyagok, levegő és vagy inert gázok csak a 3.1.2. és a 3.1.3. pont szerinti termékekhez.

3.3. Minőségi követelmények

Fizikai és kémiai követelmények

Zsírfokozat	Zsirtartalom, % (m/m)	
Félszíros tejszín	legalább	10
	kevesebb, mint	18
Tejszín	legalább	18
	kevesebb, mint	45
Extra zsíros tejszín	legalább	45
Habtejszín és tejszínhab	legalább	25
	kevesebb, mint	35
Zsírdús habtejszín és zsírdús tejszínhab	legalább	35

Érzékszervi követelmények

	Tejszín	Ízesített és aeroszolos tejszínkészítmény*
Külső	Egyenletesen csontfehér színű, felfölöződéstől mentes vagy legfeljebb kismértékben felfölözött, de a tejszínréteg keveréssel könnyen elosztható.	Felfölöződéstől mentes, az ízesítőanyagra jellemző színű, darabos ízesítőanyag használatokor a darabok láthatók.
Állomány	Sima, egynemű, a zsírtartalomnak megfelelően sűrűbben folyó, habbá verve a hab kemény, léeresztéstől mentes.	Sima, az ízesítőanyag eloszlása egyenletes, darabos ízesítőanyag használatokor a darabok érzékelhetők.
Szag	Tiszta, kellemes, enyhén főtt szagú.	Kellemes, az ízesítőanyagra vagy az aromára jellemző.
Íz	Enyhén édeskés, telt, tiszta, kellemesen főtt ízű.	Kellemesen édes, az ízesítőanyagra vagy az aromára jellemző.

* Habosított termék esetén az előírások a habosítás előtti állapotra, illetve aeroszolos tejszínkészítmény esetén értelemszerűen a tejszínhabra vonatkoznak.

3.4. Jelölés

A jelölésre vonatkozó jogszabályok és az A rész II. fejezet 5. pontja szerint az alábbi kiegészítésekkel.

Megnevezés

Tejszín, habtejszín, tejszínhab.

A megnevezéshez kapcsolódóan fel kell tüntetni a hőkezelés módját és a zsírtartalmat tömegszázalékban is. A termék nevében fel lehet tüntetni a felhasználás célját (pl. kávétejszín, főzötejszín).

Egyéb jelölés

Fel kell tüntetni az esetleges homogénezést, illetve aeroszolos termék esetén annak tényét is. A habtejszín feliratán jelezni kell, hogy a habbá verhetőség érdekében a tejszín a habbá verés előtt legalább 12 órán keresztül 1–5 °C-on kell tartani.

Aeroszolos termékek esetében a termék biztonságos felhasználására vonatkozó külön jogszabályok jelölési előírásait is be kell tartani.

4. Oltós alvasztású, érlelt sajtok

4.1. A termékcsoport meghatározása

Tejből, továbbá a 4.2. pontban felsorolt összetevőkből vagy azok egy részéből, a jellegének megfelelő kultúra hozzáadásával, enzimes alvasztással, a tejfehérje részleges vagy teljes koagulálásával, savóelvonással – membránszeparációs technológiával gyártott sajt esetén permeátumelvonással – előállított szilárd vagy félszilárd termék, amelyben a savófehérje–kazein arány nem haladja meg a tejben lévő, és amelyet rövidebb-hosszabb ideig érlelnek.

Megfelelő ízesítőanyagok szükség szerinti hozzáadásával vagy füstöléssel előállíthatók az oltós alvasztású, érlelt sajtok ízesített (pl. köményes) és füstölt változatai is.

Az oltós alvasztású, érlelt sajtok extra kemény, kemény, félkemény vagy lágy állományúak.

4.1.1. Extra kemény és kemény sajtok

A kemény és extra kemény sajtokat a szilárd, kemény sajtészta, általában a nagy méret és tömeg, a szabályos alak és a több hónapos érési idő jellemzi. Egész tömegükben érnek, de egyes esetekben érésükben a kéregflórának is szerepe lehet.

Az idetartozó sajtok három alcsoportba sorolhatók:

4.1.1.1. Reszelni való sajtok

Legfőbb jellemzőjük a kemény, szemcsés, nehezen vágható, inkább törhető, reszelhető állomány.

4.1.1.2. Erjedési lyukas sajtok

Legfőbb jellemzőjük a kemény, rugalmas, vágható állomány, a metszéslapon nagyjából egyenletes eloszlásban nagy, kerek (Ementáli típusú) vagy kisebb, kerek (Gruyer típusú), tompafényű vagy fényes erjedési lyukak.

4.1.1.3. Cseddározással gyártott sajtok

Jellemző tulajdonságuk a kemény, de sajátosan képlékeny állomány, a zárt vagy legfeljebb kisebb röghézagokat, repedéseket mutató sajtészta.

4.1.2. Félkemény sajtok

A félkemény sajtokat a szilárd, de jól vágható állomány, a közepes méret és tömeg, a szabályos alak, valamint a többhetes érési idő jellemzi. Egész tömegükben egyenletesen érnek, egyes alcsoportok érésében a kéregflóra is szerepet játszik.

Az idetartozó sajtok négy alcsoportba sorolhatók:

4.1.2.1. Erjedési lyukas sajtok

Jellemzőjük a nagyjából egyenletes eloszlásban, nem túl sűrűn elhelyezkedő, 3–6 mm átmérőjű, kerek erjedési lyukakat mutató metszslap és a száraz vagy kissé nyirkos sajtfelület (kéreg).

4.1.2.2. Röglyukas sajtok

Legfontosabb jellemzőjük a röglyukas (röghézagos) sajttészta, továbbá, hogy egyes sajtféleségek érésében a kéregflórának több-kevesebb szerepe van.

4.1.2.3. Hevített-gyúrt sajtok

Jellemzőjük a zárt, legfeljebb légzárványokat mutató, kemény, de sajátosan képlékeny sajttészta, az egész tömegben való lassú érés, az enyhe íz.

4.1.2.4. Nemespenészekkel és/vagy rúzsflórával érő sajtok

Jellemzőjük a vágható, zárt vagy röghézagos, esetenként kékeszöld penészesedéssel sajttészta, esetleg a fehér penészbevonat, a jellegzetes, karakterisztikus, pikáns, csípős íz.

4.1.3. Lágy sajtok

A lágy sajtokat lágy, a kenhetőtől a könnyen vághatóig terjedő állomány, a kis méret és tömeg, a rövid érési idő jellemzi. A sajtok nagy részének érésében a kéregflóra fontos szerepet játszik, és sok ide tartozó sajt kívülről befelé érik.

Az idetartozó sajtok öt alcsoportba sorolhatók:

4.1.3.1. Rúzsflórával érő sajtok

Jellemzőjük a lágy sajttészta, legfeljebb kevés apró erjedési vagy röglyukkal, a rúzsflóra meghatározó szerepe az érésben, a jellegzetes pikáns szag és íz.

4.1.3.2. Fehér nemespenésszel érő sajtok

Legfontosabb jellemzőjük a fehér penészbevonat, a lágy sajttészta, a gombára emlékeztető szag és íz.

4.1.3.3. Belső érésű sajtok

Jellemzőjük a lágy állomány, a zárt vagy kevés röglyukat, esetleg erjedési lyukat mutató metszslap, az enyhe, savanykás íz.

4.1.3.4. Sólében érlelt sajtok

Legfontosabb jellemzőjük, hogy a sajtok sós, savós-vizes lében, ún. szalamurában érnek és kerülnek rendszerint forgalomba. A fehér, csontfehér sajttészta mérsékelten lágy, képlékeny, de ugyanakkor törékeny, íze jellegzetesen savanykás, sós.

4.1.3.5. Nemespenészekkel és rúzsflórával érő sajtok

Jellemzőjük a lágy, zárt vagy röghézagos, esetenként kékeszöld penészesedéssel sajttészta, esetleg a fehér penészbevonat, a jellegzetes karakterisztikus, pikáns, csípős íz.

4.2. Felhasználható összetevők

Tej, tejszín, savószín, tejjpor, tejsűrítmény, tejfehérje-koncentrátum, savófehérje-koncentrátum, részben fölözött tej, sovány tej, író vagy ezek kombinációi, tejsavbaktérium-kultúrák, Propionibacterium shermanii színtenyészete, Brevibacterium linens színtenyészete, Penicillium roqueforti színtenyészete, Penicillium camemberti vagy Penicillium caseicolum színtenyészete, probiotikumok vagy ezek keveréke, más, élelmiszer-biztonsági szempontból nem aggályos, engedélyezett színtenyészetek, rennin vagy más megfelelő alvasztóenzim, víz, étkezési só.

Ízesítőanyagok csak az ízesített sajtokhoz használhatók.

4.3. Minőségi követelmények

Fizikai és kémiai követelmények

Zsírfokozat	Zsírartalom a szárazanyagban, % (m/m)	
Zsírdús	legalább	60
Zsíros	legalább	45
	kevesebb, mint	60
Félzsíros	legalább	25
	kevesebb, mint	45
Zsírsegény	legalább	10
	kevesebb, mint	25
Sovány	kevesebb, mint	10

Állomány szerinti megnevezés	Víztartalom a zsírtmentes sajtanyagban (Vzmsa)*, % (m/m)
Extra kemény sajt	<51
Kemény sajt	49–56
Félkemény sajt	54–69
Lágy sajt	>67

$$*Vzmsa = \frac{\text{víz tartalom \% (m/m)}}{100 - \text{zsírtartalom \% (m/m)}} \cdot 100$$

4.4. Jelölés

A jelölésre vonatkozó jogszabályok és az A rész II. fejezet 5. pontja szerint, az alábbi kiegészítésekkel.

Megnevezés

Sajt.

A megnevezéshez kapcsolódóan minden sajt esetében fel kell tüntetni a 4.1.1., a 4.1.2. vagy a 4.1.3. pont szerinti állományjellemző csoport nevét.

Egyéb jelölés

Fel kell tüntetni a sajt 4.3. pont szerinti zsírfokozatát, illetve a szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalmat tömegszázalékban. A penésszel, rúzsflórával és sóleben érlelt sajtok esetén utalni kell erre a sajátosságára.

5. Savas és vegyes alvasztású sajtok

5.1. A termékcsoporthoz meghatározása

Tejből, íróból vagy sajtsavóból, esetleg ezek keverékéből, továbbá az 5.2. pontban felsorolt összetevőkből vagy azok egy részéből, jellemzően mikrobiológiai savas és azt esetleg kiegészítő oltós (vegyes), többnyire hosszú idejű alvasztással, a tejfehérje részleges vagy teljes koagulálásával, majd részbeni savóelvonással – membránseparációs technológiával gyártott sajt esetén permeátumelvonással – előállított termékek, amelyekben a savósajt kivételével a savófehérje–kazein arány nem haladja meg a tejben lévő, és amelyeket frissen vagy rövid érlelés után fogyasztanak. Ízesítőanyagok szükség szerinti hozzáadásával vagy füstöléssel előállíthatók a savas és vegyes alvasztású sajtok ízesített (pl. köményes) és füstölt változatai is.

Az ide tartozó sajtok három csoportba sorolhatók:

5.1.1. Friss sajtok

Jellemzőjük, hogy a gyártás után azonnal fogyaszthatók, lágy állományúak és kellemesen savanykás ízűek. Két további alcsoportba oszthatók:

5.1.1.1. Étkezési tehéntúró (tehéntúró, túró)

Tehéntejből tejsavbaktérium-kultúra, esetleg alvasztóenzim hozzáadásával készített savas vagy vegyes alvasztású, rögös állományú, kelvirágszerű friss sajt.

5.1.1.2. Tejszínsajt, érlelés nélküli friss sajt

A friss sajt ezen egyik alcsoportját a nagy zsírtartalmú, mikrobiológiai savas és azt kiegészítő oltós (vegyes) alvasztással gyártott tejszínsajt képezik. A friss sajtok másik nagy alcsoportját a különböző zsírtartalommal és állománnyal (pl. krémes, habos stb.), kizárólag mikrobiológiai savas vagy azt kiegészítő oltós (vegyes) alvasztással gyártott termékek képezik. Az érlelés nélküli friss sajtok kombinálhatók tejszínes (pl. Cottage cheese) vagy tejfölös (Tejfölös túró) öntettel. A termékcsoporthoz tartoznak a vegyes alvasztással készített gomolyafélék is. A juhgomolyában a juhtej eredetű termékhányadnak legalább 70% (m/m)-nek kell lennie.

5.1.2. Túrósajt

Jellemzőjük, hogy alapanyaguk tejből készített nagy szárazanyag-tartalmú sovány vagy zsíros savas túró, amelyből a terméket megfelelő előkészítés, majd rúzs-kultúra vagy fehér, vagy kék nemespenész-kultúra hozzáadásával, rövid érleléssel állítják elő (pl. Pogácsasajt). Ide tartozik a savanyú túróból főzéssel előállított főzött sajt is.

5.1.3. Savósajt

Jellemzőjük, hogy savóból, esetleg tejjel, íróval vagy tejszínnel kevert savóból, legfeljebb 4,5 pH-értékig való savanyítással és hevítéssel – esetleg membránseparációval – állítják elő a félszilárd vagy kenhető, krémes állományú terméket, amelyet natúr vagy ízesített változatban fogyasztanak (pl. Orda, Ricotta).

5.2. Felhasználható összetevők

Tej, tejszírtmény, tejszín, író, tejfehérje-koncentrátum, savófehérje-koncentrátum, étkezési kazeinátok, tejsavbaktérium-kultúrák, rennin vagy más megfelelő alvasztóenzim, probiotikus mikrobatörzsek, prebiotikumok, víz, étkezési só, ízesítőanyagok.

Az 5.1.1.1. pont szerinti termékhez étkezési kazeinát nem használható.

Édes, illetve savanyú sajt, rúzs-kultúra, nemespenész-kultúrák (kamember, rokfort) az 5.1.2. és az 5.1.3. pont szerinti termékekhez.

5.3. Minőségi követelmények

Fizikai és kémiai követelmények az 5.1.1. és az 5.1.2. pont szerinti termékekre

Zsír-fokozat	Szárazanyag-tartalom, legalább, % (m/m)	Zsír-tartalom a szárazanyagban, % (m/m)		Savfok*, SH ^o
zsírdús	40,0	legalább	60,0	60–100
zsíros	35,0	legalább kevesebb, mint	45,0 60,0	
félzsíros	25,0	legalább kevesebb, mint	25,0 45,0	
zsírszegény	20,0	legalább kevesebb, mint	10,0 25,0	
sovány	15,0	kevesebb, mint	10,0	60–90

* A savfok kizárólag az 5.1.1.1. pont szerinti termék esetében minőségi követelmény.

Fizikai és kémiai követelmények az 5.1.3. pont szerinti termékekre

Megnevezés	Zsír-tartalom a szárazanyagban, % (m/m)*	
Tejszínes savósajt	legalább	33,0
Savósajt	legalább kevesebb, mint	10,0 33,0
Sovány savósajt	kevesebb, mint	10,0

* A szárazanyag a laktóz kristályvizét is tartalmazza.

Érzékszervi követelmények

	Tejszínsajt, érlelés nélküli friss sajt	Étkezési tehéntúró (túró, tehéntúró)	Túrósajt	Savósajt
Külső	Egyenletesen csontfehér, a tejszínsajt selymesen vagy nedvesen fénylő, a krémes állományú friss sajt tompa fényű.	Egyenletesen csontfehér színű.	Jellemzően korongformájú, sima és hézagmentes felületű, a használt kultúrára jellemző színű.	Egyenletesen csontfehér, tompa fényű.
Állomány	A tejszínsajt vágásfelülete zárt, kisebb hézagok elfogadhatók. A krémes állományú friss sajt jól kenhető, nyeléskor enyhén tapadó.	Laza rögökbe összeálló, kelvirágra emlékeztető halmazok. Gépi úton csomagolt termékek (pl. tégelyes) esetén egynemű tömb, amely laza rögökből álló halmazokra törhető. Szájban jól érzékelhetően rögös állományú.	Halványsárga, áttetsző, lyuk nélküli, rugalmas, szájban elomló, legfeljebb kis túrós maggal.	Sima, egynemű, kissé tapadós, szájban elomló, vagy krémes.
Szag	Kellemesen savanykás, jellegzetesen aromás, tiszta, idegen szagtól mentes.		Jellegzetesen pikáns, aromás, idegen szagtól mentes.	Jellegzetesen aromás, savanykás, idegen szagtól mentes.

	Tejszínsajt, érelés nélküli friss sajt	Étkezési tehéntúró (túró, tehéntúró)	Túrósajt	Savósajt
Íz	Jellegzetesen aromás, kellemesen savanykás, friss, tiszta, a tejszínsajt kellemesen sós, idegen íztől mentes.	Kellemesen savanykás, jellegzetesen zamatos, tiszta, idegen íztől mentes.	Kellemesen sós, jellegzetesen zamatos, pikáns, enyhén savanykás, idegen íztől mentes.	Kellemesen sós, enyhén savanykás, tiszta, idegen íztől mentes.

5.4. Jelölés

A jelölésre vonatkozó jogszabályok és az A rész II. fejezet 5. pontja szerint, az alábbi kiegészítésekkel.

Megnevezés

Hagyományosan ismert terméknevek, az 5.1.1., az 5.1.2. és az 5.1.3. pont szerinti, illetve a termék jellegét meghatározó nevek. Pl. Friss sajt, Ricotta, Túrósajt, Savósajt.

Az „étkezési tehéntúró”, a „tehéntúró” vagy a „túró” megnevezés kizárólag az 5.1.1.1. pont szerinti termék esetében használható. Az étkezési tehéntúróétól eltérő állományú friss sajtok esetében ezek a megnevezések önállóan nem használhatók, a megnevezésben elő- vagy utótagként fel kell tüntetni a friss sajt állományára jellemző tulajdonságot, pl. „krémtúró”, „túróhab”.

Egyéb jelölés

Fel kell tüntetni a termék 5.3. pont szerinti zsírfokozatát és a szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalmát tömegszázalékban.

6. Sajt készítmények

6.1. A termékcsoport meghatározása

Savas és/vagy oltós alvasztású sajtokból, továbbá a 6.2. pontban felsorolt összetevőkből vagy azok egy részéből, speciális technológiai műveletekkel (darálás, simítás, kutterozás stb.) előállított, általában kenhető állományú termékek. Készülhetnek friss (rövidebb minőségmegőrzési idejű, esetenként élőflórás) és tartós (hőkezelt) változatban.

Az ide tartozó termékek három csoportba sorolhatók:

6.1.1. Natúr sajt készítmények

Savas és/vagy oltós alvasztású sajtokból, esetleg más tejeredetű termékek hozzáadásával készülnek (pl. gomolyatúró, vajás márványsajt). A juh- vagy a kecsketejből készült termékekben a juh- vagy a kecsketej eredetű termékhányad legalább 70% (m/m) legyen.

6.1.2. Ízesített sajt készítmények

Savas és/vagy oltós alvasztású sajtokból ízesítőanyagok hozzáadásával előállított termékek (pl. körített tehéntúró, sonkás krémsajt). A termékekben a tejeredetű termékhányad legalább 70% (m/m) legyen.

6.1.3. Desszert jellegű sajt készítmények

A termék desszert jellegét az ízesítőanyag használata (pl. gyümölcsös túróhab) vagy bevonatként való alkalmazása (pl. csokoládébevonatos vagy kakaóbevonatos túródesszert) adja. A termékek sajtöltetében a tejeredetű termékhányad legalább 50% (m/m) legyen.

6.2. Felhasználható összetevők

Savas és oltós alvasztású sajtok, tejszín, vaj, vízmentes tejszír, tejsűrítmény, tejpor, savópor, írópor, tejfehérje-koncentrátum, savófehérje-koncentrátum, étkezési kazeinátok, egyéb tejszármazékok, étkezési só, inert gázok, víz.

Ízesítőanyagok, zselatin csak a 6.1.2. és 6.1.3. pont szerinti termékekhez.

6.3. Minőségi követelmények

Fizikai és kémiai követelmények a 6.1.1. pont szerinti termékekre

Zsírfokozat	Szárazanyag-tartalom, legalább, % (m/m)	Zsírtartalom a szárazanyagban, % (m/m)	
zsírdús	50,0	legalább	60,0
zsíros	40,0	legalább kevesebb, mint	45,0 60,0
félzsíros	30,0	legalább kevesebb, mint	25,0 45,0
zsírszegény	25,0	legalább kevesebb, mint	10,0 25,0
sovány	20,0	kevesebb, mint	10,0

Érzékszervi követelmények

	Natúr sajt készítmény	Ízesített sajt készítmény	Desszert jellegű sajt készítmény
Külső	Az alapanyag-sajt(ok)ra jellemző.	Az alapanyagsajt(ok)ra emlékeztető.	Rétegezett termékek esetén a rétegek elhatároltak, bevonatos termékek esetén a bevonat egyenletesen fedi a terméket. Habosított termékek esetében a habeloszlás egyenletes és finom.
Állomány	Sima, jól kenhető, szájjában olvadó.	Jól kenhető, az ízesítőanyag darabjai, szemcséi érzékelhetők.	Az alapanyag-réteg, -töltet finoman szemcsés, a bevonat ép, könnyen harapható. Habosított termékek esetén az állomány könnyű.
Szag	Kellemes, jellegzetes, az alapanyagra emlékeztető.	Kellemes, jellegzetesen aromás, az ízesítőanyag(ok)ra emlékeztető.	Kellemes, tiszta, az alapanyagsajtra, illetve az ízesítőanyagra vagy a bevonatra emlékeztető.
Íz	Kellemesen sós, zamatos, az alapanyagra jellemző.	Kellemes, jellegzetesen zamatos, az ízesítőanyag(ok)ra jellemző.	Kellemesen édes, illetve az ízesítőanyagra vagy a bevonatra jellemző.

6.4. Jelölés

A jelölésre vonatkozó jogszabályok és az A rész II. fejezet 5. pontja szerint, az alábbi kiegészítésekkel.

Megnevezés

Hagyományosan ismert terméknevek, a 6.1.1., a 6.1.2., a 6.1.3. pont szerinti, illetve a termék jellegét meghatározó nevek. Pl. Gomolyatúró, Juhtúró, Túrókrém, Vajas márványsajt, Sonkás sajtkrém.

Túrókészítmények esetén a sajt elnevezés használata nem kötelező.

Egyéb jelölés

A 6.1.1. pont szerinti termékek esetében fel kell tüntetni azok 6.3. pont szerinti zsírfokozatát, illetve a szárazanyagra vonatkoztatott tényleges zsírtartalmat is tömegszázalékban. Az utóhőkezelt termékek esetén jelezni kell az utóhőkezelés tényét is.

7. Ömlesztett sajtok és ömlesztett sajt készítmények

7.1. A termékcsoporthatározása

Egy vagy több sajtfeleségből, tejalkotórészek és/vagy egyéb élelmiszerek hozzáadásával vagy ezek nélkül, aprítással, keveréssel, hőkezeléssel (ömlesztéssel) és emulgeálással előállított tejtermék.

A termékek készíthetők vágható vagy kenhető állománnyal. A vágható állományú termékeket a legfeljebb 90, a kenhetőket a 91–240 közötti, 18 °C hőmérsékleten mért penetrációs érték jellemzi.

Az ide tartozó termékek három csoportba sorolhatók:

7.1.1. Megnevezett sajtfeleségű ömlesztett sajt

Olyan termék, amelyet kizárólag sajt(ok)ból, a víz- és a zsírbeállításához szükséges tejszír (tejszín, vaj, vajzsír, vajolaj) hozzáadásával, ömlesztéssel állítanak elő. A termékben a megnevezett sajtfeleség(ek) mennyisége a sajt hányad legalább 75% (m/m)-a legyen a vágható és a kenhető állományú sajtokban egyaránt. A fennmaradó sajt hányad hasonló típusú sajtból álljon.

A megnevezett sajtfeleségből előállított vágható állományú ömlesztett sajt szárazanyag-tartalma legfeljebb 4% (m/m)-kal lehet kisebb, mint a gyártáshoz felhasznált megnevezett sajté, vagy mint a felhasznált sajtok szárazanyagainak számtani középértéke.

Ízesítőanyagok (cukor kivételével) hozzáadásával előállíthatók az ebbe a csoportba tartozó termékek ízesített változatai is.

7.1.2. Ömlesztett sajt

Olyan termék, amelyet sajt(ok)ból, a víz és a zsírbeállításához szükséges tejszír és egyéb tejtermékek hozzáadásával, ömlesztéssel állítanak elő. Ez utóbbiak mennyisége legfeljebb annyi lehet, hogy a végtermékben a tejcukor mennyisége ne haladja meg az 5%-ot (m/m).

Ízesítőanyagok (cukor kivételével) hozzáadásával előállíthatók az ebbe a csoportba tartozó termékek ízesített változatai is.

7.1.3. Ömlesztett sajt készítmény (pl. ömlesztett sajtkrém)

Olyan termék, amely sajt(ok)ból, a víz- és a zsírbeállításához szükséges tejszír, valamint egyéb tejtermékek hozzáadásával, ömlesztéssel állítanak elő. Követelmény, hogy a végtermék szárazanyagában a sajt(ok) mennyisége legalább 51% (m/m) legyen, a tejcukortartalom nincs korlátozva.

Ízesítőanyagok hozzáadásával előállíthatók az ebbe a csoportba tartozó termékek ízesített változatai is.

7.2. Felhasználható összetevők

Sajtok, víz, tejszín, vaj, vajolaj, egészségre ártalmatlan baktériumkultúrák, ízesítőanyagok a cukrok kivételével, étkezési só.

Tej, tejszírtmény, tejpör, tejfehérje-koncentrátum, savófehérje-koncentrátum, savószín, savóvaj, savópör, étkezési kazeinátok csak a 7.1.2. és a 7.1.3. pont szerinti termékekhez.

Cukrok csak a 7.1.3. pont szerinti termékekhez.

7.3. Minőségi követelmények

Fizikai és kémiai követelmények

Zsír fokozat	Zsír tartalom a sajt-szárazanyagban, % (m/m)		Szárazanyag-tartalom, legalább, % (m/m)	
			Vágható ömlesztett sajtok és sajt készítmények*	Kenhető ömlesztett sajt és ömlesztett sajt készítmény
Zsírdús	legalább	60	52	44
Zsíros	legalább kevesebb, mint	45 60	48	41
Félzsíros	legalább kevesebb, mint	25 45	40	31
Zsír szegény	legalább kevesebb, mint	10 25	36	29
Sovány	kevesebb, mint	10	34	29

* A megnevezett sajt féleségű vágható ömlesztett sajtok vonatkozásában a 7.1.1. pontban előírtak az irányadóak.

Érzékszervi követelmények

Alak: szabályos alakú ömlesztett sajt darabok.

Külső: a termék kéreg nélküli, felülete sima, a csomagolóanyag hézagmentesen simul a felülethez, a hajtogatás ráncában nem lehet sajtanyag. Felületi ízesítés esetén az ízesítőanyag a sajt felületén egyenletes eloszlásban helyezkedjen el. Tégelybe csomagolt termék esetében a fedőfólia hegesztése folyamatos legyen. Füstölt ömlesztett sajtok esetében a kéregszerű felület egyenletes és egyöntetűen sárgásbarna színű.

Belső: a termék színe egyöntetű, tompa fényű vagy selyemfényű, a sajt jellegének megfelelő; a sajt szerkezete tömör, lyuk nélküli, egy-két légbuborék megengedett. A sajttesttába kevert ízesítőanyag szemcséi a metszéslapon egyenletes eloszlásban láthatók.

Állomány: jól vágható vagy kenhető, sima, szájban könnyen olvadó.

Szag: sajtszerű, típusmegnevezés esetén a felhasznált sajtra, illetve ízesítés esetén az ízesítőanyagra emlékeztető.

Íz: megnevezett sajt féleségű termék esetén a felhasznált sajtra jellemző, ízesítés esetén az ízesítőanyagnak megfelelő, az ízesítőanyag szemcséi a szájban érzékelhetők.

7.4. Jelölés

A jelölésre vonatkozó jogszabályok és az A rész II. fejezet 5. pontja szerint, az alábbi kiegészítésekkel.

Megnevezés

Ömlesztett sajt, Ömlesztett sajtkrém vagy sajt készítmény.

Használhatóak a hagyományosan ismert terméknevek, illetve a termék jellegét meghatározó nevek is.

Egyéb jelölések

Fel kell tüntetni a termék 7.3. pont szerinti zsírfokozatát és állományát, továbbá a szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalmát 5%-ban, vagy annak egészszámú többszöröseként (ez az érték mindig az az 5%, illetve többszöröse legyen, amely közvetlenül a valós érték alatt van, azaz: valós érték: 47%, feltüntetendő érték: 45%), és/vagy tényleges zsírtartalmát tömegszázalékban. A 7.1.2., valamint a 7.1.3. pont szerint többféle sajtból előállított ömlesztett sajtok esetén utalni lehet a termék jellegzetes ízét adó sajt típus nevére. A 100 °C feletti hőmérsékleten végzett ömlesztést a termék csomagolásán csak akkor kell feltüntetni, ha a hőkezelés steril terméket eredményez."

2. melléklet a 37/2010. (IV. 13.) FVM rendelethez
„14. melléklet a 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelethez

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-2-2009/32 számú előírása az élelmiszerek előállítása során felhasználható extrakciós oldószerekről

A rész

1. Ez az előírás az élelmiszerek, és élelmiszer-összetevők előállítása során felhasznált vagy felhasználni kívánt extrakciós oldószerekre vonatkozik. Nem vonatkozik az élelmiszer adalékanyagok, vitaminok vagy egyéb tápérték-növelő anyagok előállítása során felhasznált extrakciós oldószerekre, kivéve, ha ezek az előírás B részében szerepelnek. Nem kell alkalmazni az előírást a Közösségen kívüli exportra szánt extrakciós oldószerekre és élelmiszerekre.
2. Az előírás szempontjából:
 - a) „oldószer” minden olyan anyag, amelyet egy élelmiszer, vagy annak bármely alkotórésze feloldására használnak, beleértve az ezen élelmiszerben vagy élelmiszeren lévő szennyező anyagot is,
 - b) „extrakciós oldószer” olyan oldószer, amelyet a nyersanyagok, élelmiszerek vagy ezek összetevőinek vagy alkotórészeinek előállítása során egy extrakciós eljárásban használnak, majd eltávolítanak, amely azonban nem szándékosan, hanem technológiailag elkerülhetetlenül maradékok vagy származékok formájában jelen lehet az élelmiszerben vagy az élelmiszer összetevőiben.
3. Élelmiszerek, élelmiszer-összetevők előállításához csak a B részben felsorolt extrakciós oldószerek, az ott megadott feltételekkel használhatók.
4. A víz (amely savasság vagy lúgosság beállítására szolgáló anyagot is tartalmazhat), valamint az egyéb oldó tulajdonságokkal rendelkező élelmiszerek engedélyezett az élelmiszerek, illetve összetevőik előállítása során felhasználható extrakciós oldószerként.
5. A B részben felsorolt extrakciós oldószereknek meg kell felelniük a következő általános tisztasági követelményeknek:
 - a) semmiféle elemet vagy vegyületet nem tartalmazhatnak toxikológiai szempontból veszélyes mennyiségben,
 - b) nem tartalmazhatnak 1 mg/kg-nál több arzént vagy ólmot.
6. Az élelmiszerek előállításához felhasználható extrakciós oldószerek csak úgy hozhatók forgalomba, ha csomagolásukon jól láthatóan, olvashatóan, letörölhetetlenül feltüntetik a következő információkat:
 - a) a B részben megadott kereskedelmi megnevezés,
 - b) az „Élelmiszer extrakciójához felhasználható” kifejezés,
 - c) a gyártási tétel azonosító jele,
 - d) a gyártó, a csomagoló vagy a Közösség területén bejegyzett forgalmazó neve vagy cégneve és címe,
 - e) a térfogategységben megadott nettó mennyiség,
 - f) különleges tárolási vagy felhasználási előírás, amennyiben van ilyen.
7. Az 6. c), d), e) és f) pontokban előírtaknak az extrakciós oldószer szállításával kapcsolatos kereskedelmi dokumentumokban való feltüntetése is elegendő.

B rész

A nyersanyagok, élelmiszerek, élelmiszer-összetevők, illetve élelmiszer-alkotóelemek feldolgozása során felhasználható extrakciós oldószerek

- I. Extrakciós oldószerek, amelyeket a jó gyártási gyakorlat szerint alkalmazva minden célra használni lehet¹⁾
 - Propán
 - Bután
 - Etil-acetát
 - Etanol

¹⁾ Egy extrakciós oldószer használata akkor tekintendő jó gyártási gyakorlat szerintinek, ha alkalmazása csak technikailag elkerülhetetlen mennyiségű maradékot eredményez, amely már nem jelent veszélyt az ember egészségére.

Szén-dioxid
Aceton²⁾
Nitrogén-oxid

II. Olyan extrakciós oldószerek, amelyekre felhasználási feltételeket határoztak meg

Név	Felhasználási feltételek	A megengedett maradék határérték az extrahált élelmiszerben vagy élelmiszer-összetevőben
Hexán ³⁾	Zsírok és olajok előállítása vagy frakcionálása és kakaóvaj előállítása	1 mg/kg a zsírban, olajban vagy kakaóvajban
	Zsírtalanított fehérjetermékek és zsírtalanított lisztek készítése	10 mg/kg a zsírtalanított fehérjeterméket és a zsírtalanított lisztet tartalmazó élelmiszerben
	Zsírtalanított gabonacsírák készítése	30 mg/kg a végső fogyasztónak eladott zsírtalanított szójatermékben 5 mg/kg a zsírtalanított gabonacsírában
Metil-acetát	Kávé és tea koffeinmentesítése, vagy izgató és keserű ízanyagainak eltávolítása	20 mg/kg a kávéban vagy a teában
	Cukor előállítása melaszból	1 mg/kg a cukorban
Etil-metil-keton ⁴⁾	Zsírok és olajok frakcionálása	5 mg/kg a zsírban vagy az olajban
	Kávé és tea koffeinmentesítése, vagy izgató és keserű ízanyagainak eltávolítása	20 mg/kg a kávéban vagy a teában
Diklór-metán	Kávé és tea koffeinmentesítése, vagy izgató és keserű ízanyagainak eltávolítása során	2 mg/kg a pörkölt kávéban, 5 mg/kg a teában
Metil-alkohol	Minden felhasználás esetén	10 mg/kg
2-propanol	Minden felhasználás esetén	10 mg/kg

III. Olyan extrakciós oldószerek, amelyekre felhasználási feltételeket határoztak meg

Név	Természetes aroma nyersanyagokból, extrakciós oldószerek használatával előállított aromákból származó oldószer maradék határértéke az élelmiszerekben
Dietil-éter	2 mg/kg
Hexán ⁵⁾	1 mg/kg
Ciklohexán	1 mg/kg
Metil-acetát	1 mg/kg
1-butanol	1 mg/kg
2-butanol	1 mg/kg
Etil-metil-keton ⁵⁾	1 mg/kg
Diklór-metán	0,02 mg/kg
1-propanol	1 mg/kg
1,1,1,2-tetra-fluor-etán	0,02 mg/kg

²⁾ Az aceton használata az olíva olajpogácsa extrahálására tilos.

³⁾ A hexán olyan kereskedelmi termék, amely főleg hat szénatomos egyenes láncú telített szénhidrogéneket tartalmaz és a forráspontja 64–70 °C között van. A hexán és etil-metil-keton együttes használata tilos.

⁴⁾ Az n-hexán mennyisége ebben az oldószerben nem haladhatja meg az 50 mg/kg-ot. Az etil-metil-keton és a hexán együttes használata tilos.

⁵⁾ A hexán és az etil-metil-keton együttes használata tilos.

3. melléklet a 37/2010. (IV. 13.) FVM rendelethez

„15. melléklet a 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelethez

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-76/621 számú előírása az étolajokban, zsírokban, valamint hozzáadott étolajat és zsírt tartalmazó élelmiszerekben megengedett erukasav-tartalomról

1. Ez az előírás vonatkozik
 - a) az emberi fogyasztásra szánt olajokra, zsírokra és ezek elegyeire,
 - b) azokra az élelmiszerekre, amelyek 5%-ban vagy ezt meghaladó mennyiségben hozzáadott olajat vagy hozzáadott zsírt tartalmaznak.
2. Az 1. pont szerinti élelmiszerek erukasav tartalma a bennük található összes zsírsav 5%-ánál több nem lehet.
3. Az erukasav tartalom meghatározására szolgáló vizsgálati módszereket a Magyar Élelmiszerkönyv 3-1-80/891 számú előírása tartalmazza.”

4. melléklet a 37/2010. (IV. 13.) FVM rendelethez

„16. melléklet a 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelethez

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-89/108 számú előírása a gyorsfagyasztott élelmiszerekről

1. Ez az előírás a gyorsfagyasztott élelmiszerekre vonatkozik.
2. Ezen előírás szerint gyorsfagyasztott élelmiszer az olyan élelmiszer, amelyet
 - a) olyan gyorsfagyasztási folyamatnak vetnek alá, amely során a termék a maximális kristályképződés tartományán a termék jellegétől függően, de a lehető leggyorsabban halad át; ennek eredményeként a termikus kiegyenlítődést követően a termék minden pontjának hőmérséklete $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, vagy ennél kisebb érték lesz, és
 - b) erre utaló megnevezéssel forgalmazzák.
3. Ezen előírás értelmében az étkezési jég és a jégkrém nem gyorsfagyasztott élelmiszer.
4. Csak a 2. pont szerinti gyorsfagyasztott élelmiszert szabad a 12–14. pontokban megadott jelöléssel ellátni.
5. A gyorsfagyasztott élelmiszer nyersanyagának épek, egészségesnek és frissnek kell lennie.
6. A kémiai, biokémiai és mikrobiológiai változások minimumra csökkentése érdekében a nyersanyagok előkészítését és a gyorsfagyasztást – megfelelő gépekkel, illetve berendezésekkel – haladéktalanul el kell végezni.
7. A gyorsfagyasztott élelmiszerekkel a következő fagyasztó közegek kerülhetnek közvetlen kapcsolatba:
 - a) levegő,
 - b) nitrogén,
 - c) szén-dioxid.
8. A gyorsfagyasztott élelmiszer hőmérsékletének a termék minden pontján állandóan $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ -osnak vagy kisebbnek kell lennie. Szállításkor rövid ingadozással maximum $3\text{ }^{\circ}\text{C}$ -kal lehet nagyobb.
9. A termék hőmérséklete a jó tárolási és szállítási gyakorlat betartásával a helyi elosztás (szállítás) és a kiskereskedelmi tárolás során $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ -nál
 - a) legfeljebb $3\text{ }^{\circ}\text{C}$ -kal lehet nagyobb,
 - b) a kiskereskedelmi hűtőpultokban legfeljebb $6\text{ }^{\circ}\text{C}$ -kal lehet nagyobb,
 - c) 2010. december 31-ig a kiskereskedelembe történő helyi kiszállítás során legfeljebb $6\text{ }^{\circ}\text{C}$ -kal lehet nagyobb.
10. Biztosítani kell,
 - a) hogy a gyorsfagyasztáshoz, tároláshoz, szállításhoz és a helyi áruelosztáshoz használt berendezések, valamint a hűtőpultok alkalmasak legyenek az előírások betartására,
 - b) a gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének ellenőrzését.
11. A gyorsfagyasztott élelmiszert úgy kell csomagolni, hogy a csomagolás védje a terméket a mikrobiológiai és egyéb szennyeződésektől, valamint a kiszáradástól.

12. A további feldolgozás nélkül a végső fogyasztóhoz – beleértve a vendéglátást, kórházakat, üzemi étkeztetést és hasonló létesítményeket – kerülő gyorsfagyasztott termékekre az általános jelölési előírásokon túl a következők vonatkoznak:
 - a) a megnevezést a „gyorsfagyasztott” szóval kell kiegészíteni,
 - b) a minőségmegőrzési időtartam mellett meg kell adni a tárolási feltételeket (tárolási hőmérséklet és/vagy a tárolásra alkalmas berendezés), amelynek betartása biztosítja a termék minőségének megőrzését,
 - c) a címkén szerepelnie kell a tétel azonosítását lehetővé tevő megjelölésnek,
 - d) egyértelműen fel kell tüntetni, hogy a terméket felengedtetés után nem szabad újrafagyasztani.
13. Az 2. pontban meghatározott azon termékek jelölésének, amelyek nem kerülnek közvetlenül sem végső fogyasztóhoz, sem a vendéglátáshoz, kórházakhoz, üzemi étkezdékhez és hasonló intézményekhez, csak a következőket kell tartalmaznia:
 - a) megnevezés, kiegészítve a gyorsfagyasztott szóval,
 - b) nettó tömeg,
 - c) a tétel azonosítására szolgáló megjelölés,
 - d) az előállító vagy csomagoló vagy forgalmazó cég neve (címe).
14. A 13. pont szerinti megjelöléseket a termék burkolatán, a tartályán, a csomagolásán vagy megfelelő címkén kell feltüntetni.
15. A gyorsfagyasztott élelmiszerek, valamint a szállítási és raktározási, tárolási hőmérsékletük ellenőrzését az emberi fogyasztásra szánt gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének a szállítóeszközökben, raktárakban és tárolókban történő ellenőrzéséről szóló, 2005. január 12-i 37/2005/EK bizottság rendelet és a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-92/2 számú előírása szerint kell végezni.”

5. melléklet a 37/2010. (IV. 13.) FVM rendelethez

„17. melléklet a 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelethez

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-92/2 számú előírása a gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének hatósági ellenőrzésére vonatkozó mintavételi eljárásról és vizsgálati módszerről

A rész

1. A hatósági hőmérséklet-ellenőrzési vizsgálatot akkor kell elvégezni a B, illetve a C részben ismertetett eljárás és módszer szerint, ha felmerül annak a gyanúja, hogy az élelmiszer hőmérséklete nem felel meg a Magyar Élelmiszerkönyv gyorsfagyasztott élelmiszerekre vonatkozó 1-3-89/108 számú előírásának (a továbbiakban: MÉ 1-3-89/108 számú előírás).
2. Más, tudományosan elfogadott vizsgálati módszer is használható, de abban az esetben, ha a mért érték a jelen előírás szerint mérttől eltér, ezen vizsgálati módszer szerint kapott eredmény a döntő.

B rész

Gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének hatósági ellenőrzésére vonatkozó mintavételi eljárás

Az ellenőrzésre kiválasztandó minták

A kiválasztandó minták típusának és számának olyannak kell lennie, hogy hőmérsékletük az ellenőrzött szállítmány legnagyobb hőmérsékletű pontjait képviselje.

1. Tárolás (hűtő-tároló terek; hűtőkamrák)

A mintákat a tároló néhány kritikus pontjáról kell kiválasztani, például az ajtók mellől (alsóbb és felsőbb rétegekből), a tároló közepének környékéről (alsóbb és felsőbb rétegekből) és a hűtőberendezésnél a levegő visszatérítésének közeléből. Figyelembe kell venni a termékek tárolásának időtartamát (a hőmérséklet stabilizálódása miatt).
2. Szállítás
 - a) Mintavétel szállítás közben: amennyiben a mintát szállítás során kell venni, úgy azt a szállítmánynak az ajtók vagy ajtóparok nyílásának széle melletti alsó és felső részéből kell venni.

- b) Kirakodás során végzett mintavétel:
 a szállítmányból 4-4 mintát kell venni a következő kritikus pontokon levő tételei közül:
- az ajtók nyíló része mellett fekvő tétel aljáról és tetejéről,
 - a tétel felső hátsó részéből (a hűtőberendezéstől a lehető legtávolabb levő helyről),
 - a tétel közepéről,
 - a tétel elülső részének közepéből (a hűtőberendezéshez lehető legközelebb fekvő részről),
 - a tétel első síkjának alsó és felső sarkából (a lehető legközelebb a hűtőberendezésnek a légbeszívó részéhez).
3. Kereskedelmi hűtőpultok
 A hűtőpult legnagyobb hőmérsékletű pontjait reprezentáló három helyről egy-egy mintát kell venni.

C rész

Gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérséklet-mérési módszere

1. Alkalmazási terület
 A MÉ 1-3-89/108 számú előírása 2. pontja szerinti gyorsfagyasztást követő hőmérséklet stabilizációja után, a hőmérsékletnek a termék minden pontján -18 °C -nak vagy annál kisebbnek kell lennie. Kisebbségi hőmérséklet eltérések a MÉ 1-3-89/108 számú előírás 8. és 9. pontja szerint engedélyezettek.
2. Alapelv
 A gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének mérésekor a B rész szerint kiválasztott minták megfelelő eszközök segítségével mért hőmérsékletét kell pontosan lejegyezni.
3. A hőmérséklet definíciója
 „Hőmérséklet”-en azt a hőmérsékletet értjük, amelyet egy meghatározott helyen mérnek a mérőműszer vagy eszköz hőérzékeny részével.
4. Felszerelés
 - 4.1. Hőmérsékletmérő eszköz
 - 4.2. Termékfúró eszköz
 Egy könnyen tisztítható, hegyes fémszerszámot kell használni (például jéglyukasztó, kézifúró, rúd-fúró).
5. A hőmérsékletmérő eszközök általános jellemzői
 A hőmérsékletmérő eszköznek a következő jellemzőknek kell megfelelnie:
 - a) a beállási sebessége olyan legyen, hogy 3 perc alatt érje el a kezdeti és végső leolvasási érték különbségének 90%-át,
 - b) a pontossága -20 °C és $+30\text{ °C}$, közötti tartományban $\pm 0,5\text{ °C}$ legyen,
 - c) ha a környező hőmérséklet -20 °C és $+30\text{ °C}$ közötti, a mérési pontosság változása használat közben nem lehet nagyobb $0,3\text{ °C}$ -nál,
 - d) $0,1\text{ °C}$ pontosságú mérésekre alkalmas legyen,
 - e) pontosságát rendszeres időközönként ellenőrizték,
 - f) legyen érvényes kalibrációs igazolása,
 - g) érzékelő része (szonda) könnyen tisztítható legyen,
 - h) érzékelő része úgy legyen kialakítva, hogy jó hőmérsékleti érintkezést biztosítson a termékkel,
 - i) elektromos része a páralecsapódástól védve legyen.
6. A mérési eljárás
 - 6.1. Az eszközök előhűtése
 A hőmérő érzékelő része és a termékfúró eszköz legyen előhűtve, mielőtt a termék hőmérsékletét mérnék vele. Az eszközök hőmérséklete – amennyire csak lehetséges – közelítse meg a termék hőmérsékletét.
 - 6.2. A minták előkészítése a hőmérséklet méréséhez
 Ha szükséges, a gyorsfagyasztott termékeknél az előhűtött termékfúró eszköz segítségével akkora lyukat kell készíteni a termékben, amelybe a szonda szorosan illeszkedik. A lyuk mélysége a termék típusától függ (a 6.3. pont előírásai szerint).
 - 6.3. A termék hőmérsékletének mérése
 A minta előkészítése és hőmérsékletének mérése lehetőleg hűtött környezetben történjen, a következőképpen:
 - a) ha a termék méretei ezt lehetővé teszik, az előhűtött szondát a termék felszínétől számított $2,5\text{ cm}$ mélységbe kell helyezni,
 - b) ha az a) pontban leírtak végrehajtása nem lehetséges, a szondát a felszíntől a szonda átmérőjének legalább három-négyszeres méretéig kell a mintába behelyezni,

- c) bizonyos élelmiszerek (például zöldborsó) méretük vagy összetételük miatt nem fúrhatók át; ezekben az esetekben, az élelmiszercsomag belső hőmérsékletét az élelmiszerral érintkező levegő hőmérsékletének mérésével kell megállapítani úgy, hogy egy megfelelően előhűtött éles végű szondát az élelmiszerral érintkező módon a csomag közepébe szúrják,
- d) a hőmérsékletet akkor kell leolvasni, ha az már nem változik.”

6. melléklet a 37/2010. (IV. 13.) FVM rendelethez

„18. melléklet a 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelethez

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-1999/4 számú előírása a kávé- és cikóriakivonatokról

A rész

1. Ez az előírás a B részben meghatározott kávékivonatokra és cikória-kivonatokra vonatkozik. Ez az előírás nem vonatkozik a cukorral pörkölt kávéból készült szárított kávékivonatra (café torrefacto soluble).
2. A termékeket a vonatkozó jogszabályokban előírtak szerint kell jelölni, ezen előírásban foglaltak figyelembevételével.
3. A kereskedelmi forgalomba kerülő termék megnevezésére a B részben felsorolt neveket kell használni. A termékek megnevezését ki kell egészíteni
 - a) „sűrítmény” vagy „sűrítményformában”, vagy
 - b) „folyadék” vagy „folyadékformában” megfelelő kifejezéssel.
4. A termék megnevezését az alábbi esetekben a „koncentrált” jelzővel lehet kiegészíteni:
 - a) a B rész 1. c) pontja szerinti termékek esetén, ha a kávéból származó szárazanyag-tartalom több mint 25 tömegszázalék,
 - b) a B rész 2. c) pontja szerinti termékek esetén, ha a cikóriából származó szárazanyag-tartalom több mint 45 tömegszázalék.
5. A jelölésnek tartalmaznia kell a B rész 1. pontjában meghatározott termékeknel a „koffeinmentesített” vagy a „koffeinmentes” szavakat, ha a vízmentes koffeintartalom a kávéból származó szárazanyagra számítva legfeljebb 0,3 tömegszázalék. Ennek a tájékoztatásnak a megnevezéssel azonos látómezőben kell lennie.
6. A B rész 1. c) és 2. c) pontjai szerinti termékeknel a jelölésben szerepelnie kell a „cukorral”, „cukorral tartósított”, „hozzáadott cukorral” vagy „cukorral pörköelve” kifejezésnek, amelyben a „cukor” szót a felhasznált cukortípusok nevének (neveinek) kell helyettesítenie. Ennek a tájékoztatásnak a megnevezéssel azonos látómezőben kell lennie.
7. A jelölésben fel kell tüntetni a B rész 1. b) és 1. c) pontjaiban meghatározott termékeknel a kávéból származó minimális szárazanyag-tartalmat és a B rész 2. b) és 2. c) pontjaiban meghatározott termékek esetén pedig a cikóriából származó minimális szárazanyag-tartalmat. Ezeket a mennyiségeket a késztermék tömegére számítva, tömegszázalékban kell megadni.

B rész

A termékek megnevezése, meghatározása és jellemzőik

1. Kávékivonat, oldódó kávékivonat, oldódó kávé, instant kávé, kávéextrakt vagy azonnal oldódó kávé
Olyan termékek, amelyeket a pörkölt kávéból kizárólag vizes extrakcióval különböző koncentrációban nyernek, kizárva mindenféle savas vagy lúgos hidrolízises eljárást.
A kivonat tartalmazza a kávé oldódó és aromatisz összetevőit, de tartalmazhat a kávéból származó oldhatatlan olajokat és nyomokban egyéb oldhatatlan anyagokat, amelyeket technikailag lehetetlen eltávolítani.
A kávéból származó szárazanyag-tartalomnak:
 - a) szárított kávékivonat (pl. por, granulátum) esetén legalább 95 tömegszázaléknak,
 - b) kávékivonat-sűrítmény esetén legfeljebb 85 tömegszázaléknak és legalább 70 tömegszázaléknak,
 - c) folyékony kávékivonat esetén legfeljebb 55 tömegszázaléknak és több mint 15 tömegszázaléknak kell lennie.A szilárd vagy a sűrítmény formájú kávékivonat csak a kávéból extrakcióval kivont alkotórészeket tartalmazhatja.
A folyékony kávékivonat pörkölt vagy pörköletlen cukorféléket legfeljebb 12 tömegszázalékban tartalmazhat.

2. Cikória-kivonat, oldódó cikória, instant cikória, szárított cikória-kivonat, cikória-extrakt vagy azonnal oldódó cikória
Olyan termékek, amelyeket a pörkölt cikóriából kizárólag vizes extrakcióval különböző koncentrációban nyernek, kizárva mindenféle savas vagy lúgos hidrolízises eljárást.

A cikória a *Cichorium Intybus* L. növény gyökere, amelyet nem a hajtattott cikória termelésére használnak, hanem megfelelő tisztítást követően szárítanak és pörkölnek.

A cikóriából származó szárazanyag-tartalomnak:

- szárított cikória-kivonat (pl. por, granulátum) esetén legalább 95 tömegszázaléknak,
- cikóriakivonat-sűrítmény esetén legfeljebb 85 tömegszázaléknak és legalább 70 tömegszázaléknak,
- folyékony cikória-kivonat esetén legfeljebb 55 tömegszázaléknak és több mint 25 tömegszázaléknak kell lennie.

A szilárd vagy a sűrítmény formájú cikória-kivonat legfeljebb 1 tömegszázalék nem cikóriából származó szárazanyagot tartalmazhat. A folyékony cikória-kivonat pörkölt vagy pörköletlen cukorféléket legfeljebb 35 tömegszázalékban tartalmazhat."

7. melléklet a 37/2010. (IV. 13.) FVM rendelethez

„19. melléklet a 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelethez

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2000/36 számú előírása az emberi fogyasztásra szánt kakaó- és csokoládétermékekről

A rész

- Ezen előírás értelmében kakaó- és csokoládétermékeknek a B részben meghatározott termékek minősülnek.
- A B rész I. fejezetének 3., 4., 5., 6., 8. és 9. pontjaiban felsorolt csokoládétermékekhez felhasználhatók a C részben felsorolt nem kakaóvaj növényi zsírok. A hozzáadott mennyiség nem haladhatja meg a B rész I. fejezetében megengedett anyagok levonása utáni késztermék mennyiségének 5%-át és nem csökkentheti a termékre minimálisan előírt kakaóvaj, vagy összes kakaó szárazanyag mennyiségét.
 - Az 1. pontnak megfelelő, nem kakaóvaj növényi zsírt tartalmazó csokoládétermékek forgalmazásának feltételei:
 - a III. fejezetben foglaltak szerinti megjelölést ki kell egészíteni a következő szöveggel: „kakaóvajhoz adott növényi zsírokat tartalmaz”,
 - a szövegnek jól olvashatónak, az összetevők listájával egy látómezőben, de a felsorolástól világosan elkülönítve, legalább ugyanakkora betűkkel, és a megnevezés mellett kell lennie. A megnevezés ezen a helyen kívül máshol is elhelyezhető.
- A B részben felsorolt megnevezéseket csak az ott felsorolt termékekre szabad alkalmazni, és a kereskedelemben ezek szerint kell a termékeket megnevezni. Ezek a megnevezések, kiegészítve (az egyéb szabályozásokkal összhangban) alkalmazhatók más termékek megnevezésére is, ha e termékek nem téveszthetők össze a B részben meghatározott termékekkel (például: forró csokoládé).
 - Ha a B rész I. fejezetének 3., 4., 5., 6., 7. és 10. pontjaiban meghatározott termékeket vegyesen is forgalmazzák, akkor „vegyes csokoládé” (‘assorted chocolates’) vagy „vegyes töltött csokoládé” (‘assorted filled chocolates’) vagy hasonló megnevezéseket kell használni. Ebben az esetben a választék összes termékéről készülhet egyetlen, az összetevőket tartalmazó lista.
 - A B rész I. fejezetének 2. c), 2. d), 3., 4., 5., 8. és 9. pontjaiban meghatározott termékek jelölésének tartalmaznia kell az összes kakaó szárazanyag-tartalmat, a következőképpen: „kakaó szárazanyag legalább ...%”.
 - A B rész I. fejezetének 2. b) és a 2. d) pontja második felében meghatározott termékek esetében a jelölésen fel kell tüntetni a kakaóvaj-tartalmat.
 - A B rész I. fejezetében meghatározott „csokoládé” (‘chocolate’), „tejszokoládé” (‘milk chocolate’) és „mártócsokoládé” (‘couverture chocolate’) kereskedelmi megnevezések kiegészíthetők a minőségi ismertetőjelekre vonatkozó információval vagy leírással, feltéve, hogy a termék tartalmaz:

- a) csokoládé esetében legalább 43% összes kakaó szárazanyagot, amelyből legalább 26% kakaóvaj,
- b) tejszokoládé esetében legalább 30% összes kakaó szárazanyagot és legalább 18% tej szárazanyagot, amely részben vagy egészen dehidratált teljes tej, félig vagy teljesen fölözött tej, tejszín, vagy részben vagy teljesen dehidratált tejszín, vaj vagy tejszír, továbbá legalább 4,5% tejszírt,
- c) mártócsokoládé esetében legalább 16% zsírmentes kakaó szárazanyagot.

B rész

A termékek megnevezései, meghatározásai és jellemzői

I. Megnevezések és meghatározások

1. Kakaóvaj

Kakaóvajnak nevezzük a kakaóbabból vagy a kakaóbab részeiből nyert zsírt, amelynek

- a szabadzsírsav-tartalma (olajsavban kifejezve) legfeljebb 1,75%,
- az el nem szappanosítható anyag tartalma (petroléterrel meghatározva) legfeljebb 0,5%, kivéve a préselt kakaóvaját, amelyben legfeljebb 0,35% lehet.

2. a) Kakaó, kakaópor

Tisztított, hántolt és pörkölt kakaóbabból nyert por alakú termék. A terméknek legfeljebb 9% vizet és legalább 20% kakaóvaját (szárazanyagra számítva) kell tartalmaznia.

b) Zsírszegény kakaó, zsírszegény kakaópor

Olyan termék, amely kevesebb mint 20% kakaóvaját tartalmaz a szárazanyag tömegére számítva.

c) Porított csokoládé, csokoládépor

Olyan termék, amely kakaópor és cukrok keverékéből áll, és legalább 32% kakaóport tartalmaz.

d) Ivócsokoládé-por, édesített kakaó, édesített kakaópor

Olyan termék, amely kakaópor és cukrok keverékéből áll, és legalább 25% kakaóport tartalmaz. A megnevezést a „zsírszegény” megjelölésnek kell kísérnie, ha a termék a b) pont szerint zsírszegény.

3. Csokoládé (étcsokoládé)

a) Olyan termék, amely kakaótermékekből és cukrokból készül, kielégíti a b) pontban foglaltakat, legalább 35% összes kakaó szárazanyagot tartalmaz, ebből legalább 18% a kakaóvaj és legalább 14% a zsírmentes kakaó szárazanyag.

b) Abban az esetben, ha a megnevezést kiegészítik az alábbi szavakkal:

- „csokoládédara” ('vermicelli') vagy „csokoládépehely” ('flakes'): a granulált vagy a pelyhekből álló terméknek legalább 32% összes kakaó szárazanyagot kell tartalmaznia, ebből legalább 12% kakaóvaj és legalább 14% zsírmentes kakaó szárazanyag;
- „mártócsokoládé” ('couverture'): a terméknek legalább 35% összes kakaó szárazanyagot kell tartalmaznia, ebből legalább 31% kakaóvaj és legalább 2,5% zsírmentes kakaó szárazanyag;
- „Gianduja” (vagy a „gianduja” szó valamilyen származéka) csokoládé: a termék egyrészt olyan csokoládéből készüljön, amely legalább 32% összes kakaó szárazanyagot tartalmaz, és ebből a zsírmentes kakaó szárazanyag-tartalom legalább 8%, másrészt a finoman aprított törökmogyoróból olyan mennyiséget tartalmazzon, hogy 100 g termékben legalább 20 g és legfeljebb 40 g törökmogyoró legyen.

Felhasználhatók még:

= sűrített tej és/vagy tej szárazanyag olyan arányban, hogy a késztermék legfeljebb 5% tej szárazanyagot tartalmazhat,

= mandulaféleségek, törökmogyoró és más diófajták, egészben vagy törve, olyan mennyiségben, hogy az aprított törökmogyoróval együtt ezek a termék teljes tömegének a 60%-át nem haladhatják meg.

4. Tejszokoládé

a) Olyan termék, amely kakaótermékekből, cukrokból és tejből vagy tejtermékekből áll, és amelyek a b) pontban foglaltakkal összhangban tartalmazzak:

- legalább 25% összes kakaó szárazanyagot,
- legalább 14% tej szárazanyagot, amely lehet részben vagy teljesen dehidratált teljes tej, félig vagy teljesen fölözött tej, tejszín vagy részben vagy teljesen dehidratált tejszín, vaj vagy tejszír,
- legalább 2,5% zsírmentes kakaó szárazanyagot,
- legalább 3,5% tejszírt,
- legalább 25% összes zsírt (kakaóvaját és tejszírt).

- b) Abban az esetben, ha a megnevezést kiegészítik az alábbi szavakkal:
- „tejszokoládédara” (‘vermicelli’) vagy „tejszokoládépehely” (‘flakes’): a granulált vagy a pelyhekből álló terméknek legalább 20% összes kakaó szárazanyagot, és legalább 12% tej szárazanyagot kell tartalmaznia, amely lehet részben vagy teljesen dehidratált teljes tej, félig vagy teljesen fölözött tej, tejszín vagy részben vagy teljesen dehidratált tejszín, vaj vagy tejszír, és tartalmaznia kell továbbá legalább 12% összes zsírt (kakaóvaj és tejszír),
 - „mártótejszokoládé” (‘couverture’): a terméknek legalább 31% összes zsírt (kakaóvaj és tejszír) kell tartalmaznia,
 - „Gianduja” (vagy a ‘gianduja’ szó származékai) mogyorós tejszokoládé: a termék egyrészt olyan tejszokoládéből készüljön, amely legalább 10% tej szárazanyagot tartalmaz, amely lehet részben vagy egészben dehidratált teljes tej, félig vagy teljesen fölözött tej, tejszín, vagy részben vagy teljesen dehidratált tejszín, vaj vagy tejszír, másrészt a finoman aprított törökmogyoróból olyan mennyiséget tartalmazzon, hogy 100 g termékben legalább 15 g és legfeljebb 40 g törökmogyoró legyen. Mandulaféleségek, törökmogyoró és más dióféleségek ugyancsak felhasználhatók, egészben vagy törve, olyan mennyiségben, hogy az aprított törökmogyoróval együtt ezek mennyisége a termék tömegének 60%-át nem haladhatja meg.
- c) Ha a megnevezésben a „tej” szót helyettesíti:
- a „tejszín”: a termék tejszírtartalma legalább 5,5% legyen,
 - a „sovány tej” („fölözött tej”): a termék tejszírtartalma legfeljebb 1% lehet.
5. Háztartási tejszokoládé (‘Family milk chocolate’)
Olyan termék, amely kakaótermékekből, cukrokból és tejtermékekből készül, és amely tartalmaz:
- legalább 20% összes kakaó szárazanyagot,
 - legalább 20% tej szárazanyagot, amely lehet részben vagy egészben dehidratált teljes tej, félig vagy teljesen fölözött tej, tejszín, vagy részben vagy teljesen dehidratált tejszín, vaj vagy tejszír,
 - legalább 2,5% zsírintes kakaó szárazanyagot,
 - legalább 5% tejszírt,
 - legalább 25% összes zsírt (kakaóvaj és tejszír).
6. Fehér csokoládé
Olyan termék, amely kakaóvajból, tejből vagy tejtermékekből és cukrokból készül, és amely legalább 20% kakaóvaját és legalább 14% tej szárazanyagot tartalmaz, amely lehet részben vagy teljesen dehidratált teljes tej, félig vagy teljesen fölözött tej, tejszín, vagy részben vagy teljesen dehidratált tejszín, vaj vagy tejszír, és amelyben a tejszír legalább 3,5%.
7. Töltött csokoládé (‘Filled chocolate’), csokoládé ... töltelékkel (‘chocolate with ... filling’), csokoládé ... belsővel/korpussszal (‘chocolate with ... centre’)
Olyan töltött termék, amelynek külső része a 3., 4., 5. és 6. pontokban meghatározott termékek valamelyikéből áll. Ezek a megnevezések nem használhatók olyan termékekre, amelyek korpusza sütőipari termék, cukrászsütemény, biszkvit (tartós édesipari lisztes készítmény) vagy jégkrém.
Az ilyen megnevezésű termékek külső csokoládé részének hányada a termék összes tömegének legalább 25%-a legyen.
8. ‘Chocolate a la taza’¹ (Asztali csokoládé)
Olyan termék, amely kakaótermékekből, cukrokból és lisztből vagy búza-, rizs- vagy kukoricakeményítőből készül, és amely legalább 35% összes kakaó szárazanyagot tartalmaz, ebből legalább 18% a kakaóvaj és legalább 14% a zsírintes kakaó szárazanyag, és legfeljebb 8% a liszt vagy a keményítő.
9. ‘Chocolate familiar a la taza’¹ (Háztartási asztali csokoládé)
Olyan termék, amely kakaótermékekből, cukrokból, és lisztből vagy búza-, rizs- vagy kukorica-keményítőből készül, és amely legalább 30% összes kakaó szárazanyagot tartalmaz, ebből legalább 18% a kakaóvaj és legalább 12% a zsírintes kakaó szárazanyag és legfeljebb 18% a liszt vagy a keményítő.

¹ Az Európai Unió néhány tagállamában gyártott hagyományos termék.

10. Praliné, falatnyi csokoládé

Olyan „falatnyi” nagyságú termék, amely

- töltött csokoládé vagy
- tömör csokoládé, vagy a 3., 4., 5. vagy 6. pontban meghatározott valamelyik csokoládéféleség és más élelmiszerek kombinációja vagy keveréke, feltéve, hogy a csokoládé a termék összes tömegének legalább 25%-át teszi ki.

II. Szabadon választható engedélyezett összetevők

Ehető anyagok felhasználása

1. Az A rész II. fejezetében és ezen fejezet (B rész II. fejezet) 2. pontjában foglalt követelmények betartása mellett felhasználhatók más anyagok is az I. fejezet 3., 4., 5., 6., 8. és 9. pontjaiban meghatározott csokoládétermékekhez.

Azonban

- állati zsírokat és azok készítményeit – a tejeredetűeket kivéve – tilos felhasználni,
- lisztek, granulált vagy porított keményítő felhasználása csak abban az esetben engedélyezett, ha ez összhangban van az I. fejezet 8. és 9. pontjaiban foglaltakkal.

Az ilyen anyagok mennyisége a késztermék összes tömegének 40%-át nem haladhatja meg.

2. Az I. fejezet 2., 3., 4., 5., 6., 8. és 9. pontjaiban meghatározott termékekhez csak olyan ízesítőanyagok használhatók, amelyek nem utánozzák a csokoládé vagy a tejszír ízét.

III. A százalékok kiszámítása

Az I. fejezet 3., 4., 5., 6., 8. és 9. pontjaiban meghatározott termékek minimális kakaó szárazanyag, kakaóvaj, tej szárazanyag, tejszír tartalmát a II. fejezetben engedélyezett összetevők tömegének levonása után kell számítani. Az I. fejezet 7. és 10. pontjaiban meghatározott termékek esetén a minimális tartalmat a II. fejezetben engedélyezett összetevők és a töltelék tömegének levonása után kell számítani.

Az I. fejezet 7. és 10. pontjaiban meghatározott termékek csokoládé tartalmát a tölteléket is magában foglaló termék összes tömegére vonatkoztatva kell kiszámítani.

IV. Cukrok

Ezen előírásban szereplő cukrok nem korlátozódnak azokra, amelyeket az MÉ 1-3-2001/111 „Emberi fogyasztásra szánt egyes cukortermékek” előírás felsorol.

C rész**Az A rész II. fejezet 1. pontjában említett növényi zsírok**

Az A rész II. fejezet 1. pontjában hivatkozott növényi zsírok, önmagukban vagy keverékekben, kakaóvaj-ekvivalensek (kakaóvaj-egyenértékűek), és az alábbi feltételeknek kell eleget tenniük:

- a) olyan laurinsav-mentes növényi zsírok, amelyek POP, POSt és StOst típusú¹ szimmetrikus, egyszeresen telítetlen trigliceridekben gazdagok;
- b) bármilyen arányban keverhetők kakaóvajjal, és annak fizikai tulajdonságaival (olvadáspont és kristályosodási hőmérséklet, olvadási sebesség, temperálási igény) kompatibilisek;
- c) csak finomítási és/vagy frakcionálási eljárásokkal készülnek, amelyek kizárják a triglicerid-szerkezet enzimikus megváltozását.

A fenti kritériumoknak megfelelően, az alábbi növényi zsírok használhatók, amelyeket a listán felsorolt növényekből nyernek:

A növényi zsír szokásos neve	A felsorolt zsírokat tartalmazó növények tudományos elnevezése
1. Illipe, Borneo-faggyú vagy Tengawang	<i>Shorea spp.</i>
2. Pálmaolaj	<i>Elaeis guineensis, Elaeis olifera</i>
3. Sal (egy K-indiai fafajta)	<i>Shorea robusta</i>
4. Shea	<i>Butyrospermum parkii</i>
5. Kokum gurgi	<i>Garcinia indica</i>
6. Mango magzsír	<i>Mangifera indica</i>

A jégkrém és a hasonló, fagyasztott termékek gyártásához készülő csokoládében a kókuszolaj használata is engedélyezett.

¹ P (palmitinsav), O (olajsav), St (sztearinsav).

8. melléklet a 37/2010. (IV. 13.) FVM rendelethez
 „20. melléklet a 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelethez

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/111 számú előírása az emberi fogyasztásra szánt egyes cukortermékekről

A rész

- I.
 1. Ezen előírás értelmében cukortermékeknek a B rész I. fejezetében meghatározott termékek minősülnek.
 2. Az előírás nem vonatkozik a B rész I. fejezetében meghatározott termékekre, ha azok porcukor, kandicukor, süvegucukor formájában kerülnek forgalomba.
- II.
 1. Az élelmiszerek jelölésére vonatkozó általános előírásokon túlmenően, a B rész I. fejezetében felsorolt termékekre az e fejezetben foglalt követelmények vonatkoznak.
 2. Az e fejezetben leírtak fenntartásával, a B rész I. fejezetében felsorolt megnevezések csak az ezen előírásnak megfelelő termékekre használhatók.
 3. A B rész I. fejezetének 2. pontjában megadott terméknev alkalmazható a 3. pontjában meghatározott termékre is.
 4. A 20 g-nál kisebb nettó tömegű, előre csomagolt termékek esetében a nettó tömeget nem szükséges feltüntetni a csomagoláson.
 5. A cukoroldat, invertercukor-oldat és invertercukor-szirup szárazanyag-tartalmát és invertercukor-tartalmát fel kell tüntetni a jelölésen.
 6. Az oldatban kristályos részt is tartalmazó invertercukor-szirup jelölésén fel kell tüntetni a „kristályos részt tartalmaz” feliratot.
 7. Ha a B rész I. fejezetének 7. és 8. pontjában megadott termékek szárazanyagra számítva 5%-nál több fruktózt tartalmaznak, „glükóz-fruktózsörp” vagy „fruktóz-glükózsörp”, illetve „szárított glükóz-fruktózsörp” vagy „szárított fruktóz-glükózsörp” elnevezést kapnak attól függően, hogy a glükóz vagy a fruktóz aránya a nagyobb.

B rész

Cukortermékek

- I. Termékmegnevezések és -meghatározások
 1. Félfehér kristálycukor (félfehér cukor)⁽¹⁾
 Tisztított és kristályosított szacharóz, egynemű, szemcsés, az alábbi jellemzőkkel:

a) polarizáció:	legalább	99,5 °Z ⁽²⁾
b) invertercukor-tartalom:	legfeljebb	0,1 tömegszázalék
c) szárítási tömegvesztesség:	legfeljebb	0,1 tömegszázalék
 2. Kristálycukor (cukor vagy fehér-cukor)⁽¹⁾
 Tisztított és kristályosított szacharóz, egynemű, szemcsés, az alábbi jellemzőkkel:

a) polarizáció:	legalább	99,7 °Z
b) invertercukor-tartalom:	legfeljebb	0,04 tömegszázalék
c) szárítási tömegvesztesség:	legfeljebb	0,06 tömegszázalék
d) értékpont szilárdszínre:	legfeljebb	9, a II. fejezet a) pontja szerint meghatározva.
 3. Finomított kristálycukor (extra fehér-cukor)⁽¹⁾
 Olyan termék, amelynek jellemzői megfelelnek a 2. a), b) és c) pontban megadott követelményeknek, és a II. fejezet alapján számított értékpontok összege nem haladja meg a 8-at, ezen belül:

a) értékpont szilárdszínre:	legfeljebb	4
b) értékpont hamutartalomra:	legfeljebb	6
c) értékpont oldatban mért színre:	legfeljebb	3

⁽¹⁾ A termék csomagolásán a zárójelben lévő megnevezést nem kell feltüntetni.

⁽²⁾ °Z: A Nemzetközi Cukorskála egysége. 100 °Z egyenlő 26,000 g levegőben mért tömegű tiszta szacharóz desztillált vízzel 20 °C-on 100,00 cm³-re feltöltött oldatának optikai forgatásával.

4. Cukoroldat⁽³⁾

Szacharóz vizes oldata, az alábbi jellemzőkkel:

a) szárazanyag-tartalom:	legalább	62 tömegszázalék
b) invertcukor-tartalom: (fruktóz-dextróz hányados: $1,0 \pm (0,2)$)	legfeljebb	3 tömegszázalék szárazanyagra számítva
c) vezetőképesség-méréssel meghatározott hamu:	legfeljebb	0,1 tömegszázalék szárazanyagra számítva, a II. fejezet b) pontja szerint meghatározva
d) szín oldatban:	legfeljebb	45 ICUMSA-egység

5. Invertcukor-oldat⁽⁴⁾

Hidrolízissel részben invertált szacharóz vizes oldata, amely esetleg kristályos részt is tartalmaz, és amelyben az invertcukor nincs túlsúlyban, az alábbi jellemzőkkel:

a) szárazanyag-tartalom:	legalább	62 tömegszázalék
b) invertcukor-tartalom: (fruktóz-dextróz hányados: $1,0 \pm (0,1)$)		3 – 50 tömegszázalék szárazanyagra számítva
c) vezetőképesség-méréssel meghatározott hamu:	legfeljebb	0,4 tömegszázalék szárazanyagra számítva, a II. fejezet b) pontja szerint meghatározva

6. Invertcukor-szirup⁽⁴⁾

Hidrolízissel részben invertált szacharóz esetleg kristályos részt is tartalmazó vizes oldata, amelyben az invertcukor van túlsúlyban, az alábbi jellemzőkkel:

a) szárazanyag-tartalom:	legalább	62 tömegszázalék
b) invertcukor-tartalom: (fruktóz-dextróz hányados: $1,0 \pm (0,1)$)	több mint	50 tömegszázalék szárazanyagra számítva
c) vezetőképesség-méréssel meghatározott hamu:	legfeljebb	0,4 tömegszázalék szárazanyagra számítva, a II. fejezet b) pontja szerint meghatározva

7. Glükózsirup

Keményítóből és/vagy inulinból előállított étkezési szacharidok tisztított és koncentrált vizes oldata az alábbi jellemzőkkel:

a) szárazanyag-tartalom:	legalább	70 tömegszázalék
b) dextróz-egyenérték (DE):	legalább	20 tömegszázalék szárazanyagra számítva és D-glükózban kifejezve
c) szulfáthamu:	legfeljebb	1 tömegszázalék szárazanyagra számítva

8. Szárított glükózsirup

Részben szárított glükózsirup, az alábbi jellemzőkkel:

a) szárazanyag-tartalom:	legalább	93 tömegszázalék
b) dextróz-ekvivalens (DE):	legalább	20 tömegszázalék szárazanyagra számítva és D-glükózban kifejezve
c) szulfáthamu:	legfeljebb	1 tömegszázalék szárazanyagra számítva

9. Dextróz vagy dextróz-monohidrát

Tisztított és kristályosított, egy molekula kristályvizet tartalmazó D-glükóz az alábbi jellemzőkkel:

a) dextróz (D-glükóz)-tartalom:	legalább	99,5 tömegszázalék szárazanyagra számítva
b) szárazanyag-tartalom:	legalább	90,0 tömegszázalék
c) szulfáthamu:	legfeljebb	0,25 tömegszázalék szárazanyagra számítva

⁽³⁾ A „fehér” jelző használható az olyan cukoroldat megnevezésében, amelynek a színe nem haladja meg a 25 ICUMSA egységet a B. rész (c) pontja szerint meghatározva

⁽⁴⁾ A „fehér” jelző használható olyan invertcukor-oldat és invertcukor-szirup megnevezésében, amelynek:

– a vezetőképesség-méréssel meghatározott hamuja nem haladja meg a 0,1%-ot,

– oldatban mért színe nem haladja meg a 25 ICUMSA egységet, a B rész c) pontja szerinti módszerrel meghatározva.

10. Dextróz vagy vízmentes dextróz (dextróz anhidrid)

Tisztított és kristályosított, kristályvizet nem tartalmazó d-glükóz, az alábbi jellemzőkkel:

- | | | |
|---------------------------------|------------|---|
| a) dextróz (D-glükóz)-tartalom: | legalább | 99,5 tömegszázalék szárazanyagra számítva |
| b) szárazanyag-tartalom: | legalább | 98 tömegszázalék |
| c) szulfáthamu: | legfeljebb | 0,25 tömegszázalék szárazanyagra számítva |

11. Fruktóz

Tisztított és kristályosított D-fruktóz az alábbi jellemzőkkel:

- | | | |
|--|------------|--|
| a) fruktóztartalom: | legalább | 98 tömegszázalék szárazanyagra számítva |
| b) glükóztartalom: | legfeljebb | 0,5 tömegszázalék |
| c) szárítási tömegvesztés: | legfeljebb | 0,5 tömegszázalék |
| d) vezetőképesség-méréssel meghatározott hamu: | legfeljebb | 0,1 tömegszázalék szárazanyagra számítva, a II. fejezet b) pontja szerint meghatározva |

II. A szilárdszín, hamu, oldatban mért szín értékpontjainak meghatározása

Egy értékpont megfelel:

- szilárdszín esetén 0,5 etalonegységnek, az intervenciók hivatalok által felvásárolt cukor minőségének meghatározására szolgáló módszerek megállapításáról szóló, 1969. július 1-jei 1265/69/EGK bizottsági rendelet (a továbbiakban: 1265/69/EGK rendelet) melléklete A. fejezetének, 2. pontja szerint meghatározva;
- hamu esetében 0,0018%-nak, az 1265/69/EGK rendelet melléklete A. fejezetének 1. pontja szerint meghatározva;
- oldatban mért szín esetén 7,5 ICUMSA-egységnek, az 1265/69/EGK rendelet melléklete A. fejezetének 3. pontja szerint meghatározva."

9. melléklet a 37/2010. (IV. 13.) FVM rendelethez

„21. melléklet a 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelethez

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/113 számú előírása az emberi fogyasztásra szánt gyümölcsdzsem, zselé, marmelád és cukrozott gesztenyekrém termékekről

A rész

- Az előírás a B részben meghatározott termékekre vonatkozik, de nem terjed ki a finom pékáruk, sütemények, tartós lisztesáruk előállításához felhasznált termékekre.
- Az élelmiszerekre vonatkozó általános előírásokon túl, ezt az előírást a B részben meghatározott termékekre az e fejezetben foglalt feltételekkel kell alkalmazni;
 - A B részben felsorolt termékmegnevezések csak az oda besorolt termékekre alkalmazhatók, és azok kizárólag a megfelelő megnevezéssel kerülhetnek forgalomba. A B részben feltüntetett megnevezések kiegészíthetők a gyakorlatban használt más megnevezésekkel is, amelyek azonban nem téveszthetők össze a B részben felsoroltakkal.
 - A termék megnevezésében fel kell tüntetni az előállításához felhasznált gyümölcs(ök) nevét, a bemért tömegük szerinti csökkenő sorrendben. Három- vagy többféle gyümölcs alapanyag felhasználása esetén a termék megnevezésében szereplő gyümölcsök felsorolása helyett a „Vegyes gyümölcs” vagy ehhez hasonló kifejezés, vagy a felhasznált gyümölcsök számszerű megadása használható.
 - A termékjelölésnek tartalmaznia kell a gyümölcsstartalomra utaló kifejezést a „Készült ... g gyümölcs/100 g” feltüntetésével, ahol a végtermékre vonatkoztatva kell megadni a mennyiségeket. A gyümölcsstartalom alatt a termék gyártásához felhasznált gyümölcs mennyiségét kell érteni, a kivonat készítéséhez felhasznált víz nélkül.
 - A jelölésnek tartalmaznia kell: „Összes cukortartalom g/100 g”, ahol a késztermékben 20 °C-on, refraktométerrel, ± 3 ref.% pontossággal meghatározott értéket kell feltüntetni. A cukortartalmat azonban nem szükséges feltüntetni abban az esetben, ha a Magyar Élelmiszerkönyvnek az élelmiszerek tápérték jelöléséről szóló 1-1-90/496 számú előírása szerinti tápértékjelölésben ez szerepel.

6. A 4. és 5. pont szerinti jelöléseket a termék nevével azonos látómezőben, jól láthatóan kell feltüntetni.
7. A termék kén-dioxid-tartalmát 10 mg/kg-ot meghaladó mennyiség esetén a termék összetevőinek felsorolásában is meg kell adni.

III. A B részben meghatározott termékekhez csak a C részben felsorolt összetevők és a D részben megadott nyersanyagok használhatók fel, az élelmiszerekhez engedélyezett adalékanyagokra vonatkozó általános és részletes előírások betartása mellett.

B rész

A termékek megnevezései, meghatározásai és jellemzői

1. A termékek meghatározásai

A „dzsem” cukor, pulp és/vagy egy- vagy többfajta gyümölcspüré és víz megfelelő kocsonyás állományú keveréke.

A citrusdzsem előállítható egész, csíkozott és/vagy szeletelt gyümölcsből is.

1000 g késztermék pulp- és/vagy gyümölcspüré-tartalma nem lehet kevesebb, mint:

- 350 g általános szabályként,
- 250 g piros ribiszke, madárberkenye, homoktövis, fekete ribiszke, csipkebogyó és birsalma esetében,
- 150 g gyömbér esetében,
- 160 g kasualma esetében,
- 60 g passiógyümölcs esetében.

Az „extradzsem” cukor, egy- vagy többféle sűrítetlen gyümölcspulp és víz megfelelően zselés állapotú keveréke.

A csipkebogyó, a mag nélküli málna, fekete szeder, fekete ribiszke, áfonya és piros ribiszke extradzsem előállítható az adott gyümölcsből készített sűrítetlen püréből is. A citrus extradzsem előállítható egész, csíkozott és/vagy szeletelt gyümölcsből is.

Alma, körte, szilva, sárgadinnye, görögdinnye, szőlő, sütőtök, uborka és paradicsom más gyümölccsel keverve nem használható extradzsem előállításához.

1000 g késztermék pulptartalma nem lehet kevesebb, mint:

- 450 g általános szabályként,
- 350 g piros ribiszke, madárberkenye, homoktövis, fekete ribiszke, csipkebogyó és birsalma esetében,
- 250 g gyömbér esetében,
- 230 g kasualma esetében,
- 80 g passiógyümölcs esetében.

A „zselé” cukor, gyümölcslé és/vagy egy- vagy többféle gyümölcs vizes kivonatának megfelelően zselés keveréke.

1000 g késztermék előállításához felhasznált gyümölcslé és/vagy vizes kivonat mennyisége nem lehet kevesebb, mint a dzsem előállításához előírt mennyiség. Ezeket a mennyiségeket a kivonat készítéséhez felhasznált víz mennyisége nélkül kell számítani.

„Extrazselé” esetében az 1000 g késztermék előállításához felhasznált gyümölcslé és/vagy vizes kivonat mennyisége nem lehet kevesebb, mint az extradzsem előállításához előírt mennyiség. Ezeket a mennyiségeket a kivonat készítéséhez felhasznált víz mennyisége nélkül kell számítani. Alma, körte, szilva, sárgadinnye, görögdinnye, szőlő, sütőtök, uborka és paradicsom más gyümölccsel keverve nem használható az extrazselé előállításához.

A „marmelád” víz, cukor és meghatározott citrustermékek (pulp, püré, lé, vizes kivonat és héj) megfelelően zselés állományú keveréke. 1000 g késztermék előállításához felhasznált citrusgyümölcs mennyisége nem lehet kevesebb, mint 200 g, amelyből legalább 75 g-nak az endokarpiumból kell származnia. A 'zselémarmelád megnevezés abban az esetben alkalmazható, amikor a termék nem tartalmaz oldhatatlan részeket, kivéve a kis mennyiségű finoman szeletelt héjat.

A „cukrozott gesztenyekrém” víz, cukor és legalább 380 g gesztenye (*Castanea sativa*) keveréke 1000 g késztermékre számítva.

2. Az 1. pontban meghatározott termékek szárazanyag-tartalma legalább 60% refraktométerrel mérve, kivéve azokat a termékeket, amelyek esetében a cukrot részben vagy teljesen édesítőszerrel helyettesítették.
Az élelmiszerek jelölésére vonatkozó általános előírások betartása mellett egyes speciális, külön meghatározott esetekben az első részben meghatározott termékekre fenntartott megnevezések 60%-nál kisebb refrakciójú termékekre is alkalmazhatók.
3. Többféle gyümölcsből készült termék esetében az 1. pontban meghatározott minimális gyümölcsstartalmakat az egyes gyümölcsfélékre a százalékban megadott mennyiségük arányában kell alkalmazni.

C rész

Felhasználható összetevők

A B részben felsorolt termékekhez a következő kiegészítő összetevők használhatók:

- a Magyar Élelmiszerkönyvnek a mézről szóló 1-3-2001/110 számú előírása szerinti méz: valamennyi termékhez, mint a cukrok teljes vagy részbeni helyettesítője,
- gyümölcslé: csak a dzsemekhez,
- citrus gyümölcslé: más gyümölcstípusokból előállított termék esetében: csak a dzsemek, extradzsemek, zselék és extrazselék esetében,
- piros gyümölcsök leve: csak a következő gyümölcsökből előállított dzsemhez vagy extradzsemhez: csipkebogyó, szamóca, málna, egres, piros ribiszke, szilva és rebarbara,
- céklalé: csak a következő gyümölcsökből készült dzsemhez és zseléhez: szamóca, málna, egres, piros ribiszke és szilva,
- citrusfélék illóolaja: csak a marmeládhoz vagy a zselémarmeládhoz,
- étkezési olajok és zsírok: habzástáplóként valamennyi termékhez,
- pektinoldat: valamennyi termékhez,
- citrushéj: dzsemhez, extradzsemhez, zseléhez és extrazseléhez,
- *Pelargonium odoratissimum* levele (citromillatú muskátli): birsalmából készült dzsemhez, extradzsemhez, zseléhez, extrazseléhez,
- alkohol, bor és likőrbor, dió, mogyoró és mandula, aromás növények, fűszerek, vanília és vaníliakivonat: minden termékhez,
- vanillin: minden termékhez.

D rész

Felhasználható nyersanyagok

I. A nyersanyagok meghatározása

1. Gyümölcs:
 - friss, egészséges, megfelelően érett, ép, valamennyi hasznos összetevőjét tartalmazó gyümölcs a szennyező anyagok és a feldolgozásra nem megfelelő részek eltávolítása után,
 - ezen előírás szempontjából a paradicsom, a rebarbara levélnyelének ehető része, a sárgarépa, az édesburgonya (Batata), az uborka, a sütőtök és a dinnyefélék is gyümölcsnek számítanak,
 - a gyömbér (*Zingiber officinale*) a növény ehető részét jelenti friss állapotban vagy tartósítva. A gyömbér lehet szárított vagy szirupban tartósított.
2. (Gyümölcs)pulp:

A gyümölcs ehető része, esetenként a héj, illetve a bőr, a magok és a hasonló részek nélkül, szeletelve vagy zúzva, de nem szitán áttörve.
3. (Gyümölcs)püré:

A gyümölcs ehető része, szükség szerint a héj, illetve a bőr, a magok és a hasonló részek nélkül, melyet szitán áttörve vagy hasonló művelettel nyernek.
4. Vizes (gyümölcs)kivonat:

A vizes gyümölcskivonat a szükségszerűen fellépő veszteségektől eltekintve tartalmazza a felhasznált gyümölcs valamennyi vízben oldható összetevőjét.

5. Cukor:

Az engedélyezett cukrok a következők:

- a Magyar Élelmiszerkönyvnek az emberi fogyasztásra szánt egyes cukortermékekről szóló 1-3-2001/111 számú előírása szerinti cukor,
 - fruktózsirup,
- gyümölcsből kivont cukrok,
barna cukor.

II. A nyersanyagok kezelése

1. Az I. fejezet 1., 2., 3. és 4. pontjai szerinti nyersanyagok a következő módon kezelhetők:

- hőkezelés, hűtés vagy fagyasztás,
- fagyasztva szárítás,
- sűrítés, technológiailag lehetséges mértékben,
- az „extra” megjelölésű termékek gyártásához használt alapanyagok kivételével: kén-dioxid (E 220) vagy sóinak (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226 és E 227) hozzáadása a Magyar Élelmiszerkönyv édesítőszeren és a színezékeken kívüli egyéb élelmiszer-adalékanyagokról szóló 1-2-95/2 számú előírása szerint.

2. A dzsem előállításához felhasznált sárgabarack és szilva a fagyasztva szárításon kívül más módon is vízteleníthető.
3. A citrushéj sós lében is tartósítható.”

10. melléklet a 37/2010. (IV. 13.) FVM rendelethez

„22. melléklet a 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelethez

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/114 számú előírása a részben vagy teljesen dehidratált, emberi fogyasztásra szánt, tartós tejtermékekről (Sűrített tej és tejpör)

A rész

- I. Ez az előírás a B részben meghatározott, részben vagy teljesen dehidratált tartós tejtermékekre (sűrített tej és tejpör) vonatkozik.
- II.
 1. A B részben felsorolt élelmiszerekre az általános jelölési előírásokon túlmenően ebben a fejezetben foglaltakat is alkalmazni kell.
 2. A B részben felsorolt megnevezések csak az ott meghatározott termékekre alkalmazhatók és azokat – a 3. pontban felsorolt esetek kivételével – változtatás nélkül kell alkalmazni a forgalomba hozott termékek megnevezésére és megjelölésére.
 3. A B részben felsorolt megnevezések helyett a C részben felsorolt megnevezések az ott megjelölt nyelven és feltételek mellett használhatóak.
 4. A termék jelölésében fel kell tüntetni a végtermék tömegére vonatkoztatott tejszírtartalmat százalékban (m/m) kifejezve, kivéve a B rész 1. d) és g), valamint 2. d) pontjaiban meghatározott termékeket, továbbá fel kell tüntetni a tejeredetű zsírintes szárazanyag-tartalmat a B rész 1. pontjában meghatározott termékek esetében. Ezeket az adatokat a termék megnevezésének közelében kell feltüntetni.
 5. A B rész 2. pontjában feltüntetett termékek jelölésében meg kell adni a hígítás vagy az eredeti állapot visszaállításának módjára vonatkozó ajánlásokat, továbbá az így hígított vagy visszaállított termékek zsírtartalmát.
 6. Ha a terméket 20 g-nál kisebb tömegű egyedi csomagolásba, majd gyűjtőcsomagolásba helyezik, az ebben a paragrafusban előírt külön jelöléseket csak a gyűjtőcsomagoláson kell feltüntetni, kivéve a 2. pontban előírtakat.
 - (7) A B rész 2. pontja szerinti termékek jelölésében fel kell tüntetni, hogy a termékek 12 hónapnál fiatalabb csecsemők ételmezésére nem ajánlottak.

B rész**A termékek meghatározásai és megnevezései****1. Részben dehidratált tej (sűrített tej)**

Ez a megnevezés azt az édesített vagy nem édesített folyékony termékcsoporthoz jelöli, amelyet részleges vízfelvonással nyernek tejből, teljesen vagy részben fölözött tejből, vagy ezek keverékéből, amely tartalmazhat még hozzáadott tejszínt vagy teljesen dehidratált tejet (tejport), vagy mindkettőt, amelyben a hozzáadott teljesen dehidratált tej aránya a késztermék tejeredetű szárazanyag-tartalmának legfeljebb 25 tömegszázaléka lehet.

– A cukrozatlan sűrített tej típusai:

a) Nagy zsírtartalmú sűrített tej

Részben dehidratált tej, amelynek zsírtartalma legalább 15% (m/m) és az összes tejeredetű szárazanyag-tartalma legalább 26,5% (m/m).

b) Sűrített tej

Részben dehidratált tej, amelynek zsírtartalma legalább 7,5% (m/m) és az összes tejeredetű szárazanyag-tartalma legalább 25% (m/m).

c) Félzsíros sűrített tej, vagy részben fölözött sűrített tej

Részben dehidratált tej, amelynek zsírtartalma legalább 1% (m/m), de legfeljebb 7,5% (m/m) és az összes tejeredetű szárazanyag-tartalma legalább 20% (m/m).

d) Sovány sűrített tej

Részben dehidratált tej, amelynek zsírtartalma legfeljebb 1% (m/m) és az összes tejeredetű szárazanyag-tartalma legalább 20% (m/m).

– A cukrozott sűrített tej típusai:

e) Cukrozott sűrített tej

Részben dehidratált tej, amely cukor (félféher kristálycukor, kristálycukor, finomított kristálycukor) felhasználásával készül, és amelynek zsírtartalma legalább 8% (m/m) és az összes tejeredetű szárazanyag-tartalma legalább 28% (m/m).

f) Félzsíros cukrozott sűrített tej, vagy részben fölözött cukrozott sűrített tej

Részben dehidratált tej, amely cukor (félféher kristálycukor, kristálycukor, finomított kristálycukor) felhasználásával készül, és amelynek zsírtartalma legalább 1% (m/m), de legfeljebb 8% (m/m), és az összes tejeredetű szárazanyag-tartalma legalább 24% (m/m).

g) Sovány cukrozott sűrített tej

Részben dehidratált tej, amely cukor (félféher kristálycukor, kristálycukor, finomított kristálycukor) felhasználásával készül, és amelynek zsírtartalma legfeljebb 1% (m/m) és az összes tejeredetű szárazanyag-tartalma legalább 24% (m/m).

2. Teljesen dehidratált tej (tejpor)

Ez a megnevezés azt a szilárd termékcsoporthoz jelöli, amelynek víztartalma a végtermékben legfeljebb 5 tömegszázalék, és amelyet a víztartalom elvonásával nyernek tejből, teljesen vagy részben fölözött tejből, tejszínből, vagy ezek keverékéből.

a) Nagy zsírtartalmú tejpor vagy szárított nagy zsírtartalmú tej

Dehidratált tej, amelynek zsírtartalma legalább 42% (m/m).

b) Zsíros- vagy teljes tejpor, vagy szárított zsíros-, illetve teljes tej

Dehidratált tej, amelynek zsírtartalma legalább 26% (m/m), de kevesebb, mint 42% (m/m).

c) Félzsíros tejpor vagy szárított félzsíros tej, illetve részben fölözött félzsíros tej

Dehidratált tej, amelynek zsírtartalma több mint 1,5% (m/m), de kevesebb, mint 26% (m/m).

d) Sovány tejpor, vagy szárított soványtej

Dehidratált tej, amelynek zsírtartalma legfeljebb 1,5% (m/m).

3. Gyártási előírások

- a) Az 1. pont e)–g) alpontjaiban meghatározott termékek gyártásához a végtermékre vonatkoztatva legfeljebb 0,03% (m/m) tejcukor hozzáadása megengedett.
- b) Az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet sérelme nélkül, az 1. és 2. pontban említett termékek tartósítása a következő módokon történik:
 - hőkezeléssel (sterilizálás, UHT stb.) az 1. pont a)–d) alpontjaiban meghatározott termékek esetében,
 - cukor (szacharóz) hozzáadásával az 1. pont e)–g) alpontjaiban meghatározott termékekénél,
 - vízelvonással (dehidratálással) a 2. pontban meghatározott termékekénél.
- c) Ezen rész 1. és 2. pontjában szereplő összetételi követelmények sérelme nélkül a tej fehérjetartalma tejalkotórészek hozzáadásával, illetve kivonásával 34 tömegszázalékos (zsírmentes szárazanyag-tartalomban kifejezett) minimális tartalomra állítható be oly módon, hogy ne változzon a tejsavófehérje-kazein arány.

4. Engedélyezett egyéb anyagok

- a) Vitaminok és ásványi anyagok a vitaminok, ásványi anyagok és bizonyos egyéb anyagok élelmiszerekhez történő hozzáadásáról szóló, 2006. december 20-i 1925/2006/EK rendelettel összhangban,
- b) A 3. pont c) alpontjában említett fehérjetartalom-beállítás céljára az alábbi engedélyezett nyersanyagok használhatók:
 - I. retentátum (tejkoncentrátum)
A retentátum a tej, a részben fölözött vagy fölözött tej ultraszűrésével a tejfehérje koncentrációjával nyert termék;
 - II. tejpermeátum
A permeátum a tejfehérje és a tejszír ultraszűréssel való eltávolításával tejből, részben fölözött vagy fölözött tejből nyert termék; valamint
 - III. tejcukor
A tejcukor a tej természetes alkotórésze, amelyet rendszerint savóból állítanak elő, amelynek a szárazanyagra vonatkoztatott vízmentes tejcukortartalma nem kevesebb, mint 99,0 tömegszázalék. Ez lehet vízmentes vagy tartalmazhat egy molekula kristályvizet, illetve lehet a két forma keveréke.

C rész**A B részben felsorolt egyes termékek különleges megnevezése**

- a) Az angol „evaporated milk” kifejezés azt a B rész 1. pont b) alpontjában meghatározott terméket jelenti, amely legalább 9% (m/m) zsírt és legalább 31% (m/m) összes tejeredetű szárazanyagot tartalmaz.
- b) A francia „lait demi-écrémé concentré” és „lait demi-écrémé concentré non sucré”, a spanyol „leche evaporada semidesnatada”, a holland „geevaporeerde halfvolle melk” vagy „halfvolle koffiemelk” és az angol „evaporated semi-skimmed milk” kifejezések azokat a B rész 1. pont c) alpontjában meghatározott termékeket jelentik, amelyek zsírtartalma 4 és 4,5% (m/m) között van és szárazanyag-tartalmuk legalább 24% (m/m).
- c) A dán „kondenseret kaffeblrde” és a német „kondensierte Kaffeesahne” kifejezések a B rész 1. pont a) alpontjában meghatározott terméket jelentik.
- d) A dán „flødepulver”, a német „Rahmpulver” és „Sahnepulver”, a francia „crème en poudre”, a holland „roompoeder”, a svéd „gräddpulver” és a finn „kermajauhe” kifejezések a B rész 2. pont a) alpontjában meghatározott terméket jelentik.
- e) A francia „lait demi-écrémé concentré sucré”, a spanyol „leche condensada semidesnatada”, a holland „gecondenseerde halfvolle melk met suiker” kifejezések azokat a B rész 1. pont f) alpontjában meghatározott termékeket jelentik, amelyeknek a zsírtartalma 4 és 4,5% (m/m) között van és a tejeredetű szárazanyag-tartalma legalább 28% (m/m).
- f) A francia „lait demi-écrémé en poudre”, a holland „halfvolle melkpoeder” és az angol „semi-skimmed milk powder” vagy „dried semi-skimmed milk” kifejezések azokat a B rész 2. pont c) alpontjában meghatározott terméket jelentik, amelyek zsírtartalma 14 és 16% (m/m) között van.
- g) A portugál „leite em pó meio gordo” kifejezés azt a B rész 2. pont c) alpontjában meghatározott terméket jelenti, amelynek a zsírtartalma 13 és 26% (m/m) között van.

- h) A holland „koffiemelk” kifejezés a B rész 1. pont b) alpontjában meghatározott terméket jelenti.
- i) A finn „rasvaton maitojauhe” kifejezés a B rész 2. pont d) alpontjában meghatározott terméket jelenti.
- j) A spanyol „leche en polvo semidesnatada” kifejezés a B rész 2. pont c) alpontjában meghatározott terméket jelenti, amelynek zsírtartalma 10 és 16% (m/m) között van.
- k) A máltai „halib evaporat” kifejezés a B rész 1. pont b) alpontjában meghatározott terméket jelenti.
- l) A máltai „halib evaporat b'kontenut baxx ta' xaham” kifejezés a B rész 1. pont c) alpontjában meghatározott terméket jelenti.
- m) Az észt „koorepulber” a B rész 2. pont a) alpontjában meghatározott terméket jelenti.
- n) Az észt „piimapulber” a B rész 2. pont b) alpontjában meghatározott terméket jelenti.
- o) Az észt „väherasvane kondenspiim” a B rész 1. pont c) alpontjában meghatározott terméket jelenti.
- p) Az észt „magustatud väherasvane kondenspiim” a B rész 1. pont f) alpontjában meghatározott terméket jelenti.
- q) Az észt „väherasvane piimapulber” a B rész 2. pont c) alpontjában meghatározott terméket jelenti.
- r) A cseh „zahuót ná neslazená smetana” a B rész 1. pont a) alpontjában meghatározott terméket jelenti.
- s) A cseh „zahuót ná neslazené plnotu...né mléko” a B rész 1. pont b) alpontjában meghatározott terméket jelenti.
- t) A cseh „zahuót ná neslazené polotu...né mléko” a B rész 1. pont c) alpontjában meghatározott terméket jelenti, amelynek zsírtartalma 4 és 4,5% (m/m) között van.
- u) A cseh „zahuót ná slazené plnotu...né mléko” a B rész 1. pont e) alpontjában meghatározott terméket jelenti.
- v) A cseh „zahuót ná slazené polotu...né mléko” a B rész 1. pont f) alpontjában meghatározott terméket jelenti, amelynek zsírtartalma 4 és 4,5% (m/m) között van.
- w) A cseh „suóené smetana” a B rész 2. pont a) alpontjában meghatározott terméket jelenti.
- x) A cseh „suóené polotu...né mléko” a B rész 2. pont c) alpontjában meghatározott terméket jelenti, amelynek zsírtartalma 14 és 16% (m/m) között van.

11. melléklet a 37/2010. (IV. 13.) FVM rendelethez

A 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet 5. mellékletében az 1-2- 95/2 előírás D része a következőképpen módosul:
A D rész III. fejezete az E251 és E252 sor felett a következő fejléccel egészül ki:

E szám	Név	Élelmiszer	Az előállítás során hozzáadható legnagyobb mennyiség (NaNO ₃ -ban kifejezve)	Legmagasabb maradékszint (NaNO ₃ -ban kifejezve)

12. melléklet a 37/2010. (IV. 13.) FVM rendelethez

A 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet 11. mellékletében az 1-3-2001/112 előírás B része a következőképpen módosul:

1. A 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet 11. mellékletében az 1-3-2001/112 előírás B része rész I. fejezete 1. pontjának b) alpontja helyébe a következő rendelkezés lép:

„b) Koncentrátumból (sűrítmenyből) előállított gyümölcsle

Olyan termék, amelyet a gyümölcsle besűrítése során kivont vízmennyiség, valamint a gyártási folyamatban a léből elveszett, saját vagy azonos típusú aroma, – és ha szükséges – velő és rostok visszapótlásával állítanak elő.

A hozzáadott víz kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi szempontból nem befolyásolhatja a gyümölcsle alapvető minőségét.

Az így előállított terméknek olyan érzékszervi és analitikai jellegzetességeket kell mutatnia, amelyek alapvetően megegyeznek az azonos típusú gyümölcsből az a) pont szerinti eljárással készült termékével. A sűrítmenyből készült gyümölcsle vonatkozó minimális Brix-értékeket az F rész tartalmazza.”

2. A 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet 11. mellékletében az 1-3-2001/112 előírás a következő F részzel egészül ki:

„F rész

Sűrítményből készült gyümölcslevek Brix-értékei

A gyümölcs megnevezése	Növénytani megnevezés	Sűrítményből készült gyümölcslére és a sűrítményből készült gyümölcspürére vonatkozó minimális Brix-értékek
Alma(*)	<i>Malus domestica</i> Borkh.	11,2
Kajsziarack(**)	<i>Prunus armeniaca</i> L.	11,2
Banán(**)	<i>Musa</i> sp.	21,0
Feketeribiszke(*)	<i>Ribes nigrum</i> L.	11,6
Szőlő(*)	<i>Vitis vinifera</i> L. or hybrids thereof <i>Vitis labrusca</i> L. or hybrids thereof	15,9
Grépfrút(*)	<i>Citrus x paradise</i> Macfad.	10,0
Guava(**)	<i>Psidium guajava</i> L.	9,5
Citrom(*)	<i>Citrus limon</i> (L.) Burm.f.	8,0
Mangó(**)	<i>Mangifera indica</i> L.	15,0
Narancs(*)	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck	11,2
Passiógyümölcs (marakuja)(*)	<i>Passiflora edulis</i> Sims	13,5
Őszibarack(**)	<i>Prunus persica</i> (L.) Batsch var. <i>Persica</i>	10,0
Körte(**)	<i>Pyrus communis</i> L.	11,9
Ananász(*)	<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr.	12,8
Málna(*)	<i>Rubus idaeus</i> L.	7,0
Meggy(*)	<i>Prunus cerasus</i> L.	13,5
Szamóca(*)	<i>Fragaria x ananassa</i> Duch.	7,0
Mandarin(*)	<i>Citrus reticulata</i> Blanco	11,2

Ha a sűrítményből készült gyümölcslevet olyan gyümölcsből állítják elő, amely nem szerepel a fenti listában, akkor a sűrítményből készült gyümölcsle minimális Brix-értéke megegyezik a sűrítmény előállításához felhasznált gyümölcsből kivont lé Brix-értékével.

(*) olyan termékek esetében, amelyeket gyümölcsléként állítanak elő, a víz 20 °C-on mért sűrűségéhez viszonyított minimális relatív sűrűség (d 20/20) kerül meghatározásra.

(**) olyan termékek esetében, amelyeket püréként állítanak elő, csak minimális korrigálatlan – savtartalomtól függő korrekció nélküli – Brix-érték kerül meghatározásra.

A feketeribiszke, guava, mangó és a passiógyümölcs esetében a minimális Brix-értékek csak a Közösségen belül előállított sűrítményből készült gyümölcslére és sűrítményből készült gyümölcspürére alkalmazandók.”

A nemzeti fejlesztési és gazdasági miniszter 13/2010. (IV. 13.) NFGM rendelete a XIX. Uniós fejlesztések fejezetbe tartozó fejezeti kezelésű előirányzatok 2010. évi felhasználásának rendjéről

Az államháztartásról szóló 1992. évi XXXVIII. törvény 124. § (9) bekezdésében kapott felhatalmazás alapján, a Magyar Köztársaság 2010. évi költségvetéséről szóló 2009. évi CXXX. törvény 64. § (6) bekezdésében meghatározott feladatkörömben eljárva – a pénzügyminiszter feladat- és hatásköréről szóló 169/2006. (VII. 28.) Korm. rendelet 1. § a) pontjában meghatározott feladatkörében eljáró pénzügyminiszterrel egyetértésben – a következőket rendelem el:

1. A rendelet hatálya, értelmező rendelkezések

- 1. §** A rendelet hatálya kiterjed
- a Magyar Köztársaság 2010. évi költségvetéséről szóló 2009. évi CXXX. törvény 1. számú mellékletében meghatározott XIX. Uniós fejlesztések fejezethez tartozó fejezeti kezelésű előirányzatokra,
 - az államháztartás működési rendjéről szóló 292/2009. (XII. 19.) Korm. rendelet (a továbbiakban: Ámr.) 56. § (7) bekezdése alapján év közben megállapított új előirányzatokra, valamint
 - a 2009. évnek és az azt megelőző költségvetési éveknél a Nemzeti Fejlesztési Ügynökség (a továbbiakban: NFÜ) irányítása alá tartozó azon előirányzataira, amelyek kizárólag előző évi maradványból állnak, és felhasználásuk 2009. december 31-ig nem zárult le.
- 2. §** E rendelet alkalmazásában
- alapok*: az Európai Regionális Fejlesztési Alap, az Európai Szociális Alap, a Kohéziós Alap, az Előcsatlakozási Támogatási Eszköz, az Európai Szomszédosági és Partnerségi Eszköz, a 2004–2006. programozási időszak vonatkozásában az előzőekben felsoroltakon kívül az Európai Mezőgazdasági Orientációs és Garancia Alap, valamint a Halászati Orientációs Pénzügyi Eszköz,
 - közszféra szervezet kedvezményezett*: a közbeszerzésekről szóló 2003. évi CXXIX. törvény 22. § (1) bekezdése alapján ajánlatkérőnek minősülő szervezet,
 - szabálytalanság*: a 2007–2013. programozási időszakban az Európai Regionális Fejlesztési Alapból, az Európai Szociális Alapból és a Kohéziós Alapból származó támogatások fogadásához kapcsolódó pénzügyi lebonyolítási és ellenőrzési rendszerek kialakításáról szóló 281/2006. (XII. 23.) Korm. rendelet 2. § (1) bekezdés 15. pontjában meghatározott fogalom,
 - támogatási konstrukció*: egy pályázati kiírás, valamint egy vagy több hasonló céllal megvalósuló kiemelt projekt vagy nagyprojekt,
 - TS NFÜ projekt*: az EGT Finanszírozási Mechanizmus és a Norvég Finanszírozási Mechanizmus technikai segítségnyújtás keret és a Svájci–Magyar Együtműködési Program Technikai Segítségnyújtás Alap terhére tartalmilag és formailag részletesen kidolgozott, megfelelő pénzügyi háttérrel és végrehajtási ütemezéssel rendelkező, az NFÜ-t mint kedvezményezettet érintő feladat.

2. Az előirányzatok rendeltetésszerű felhasználása

- 3. §** (1) Az előirányzat szakmai teljesítés igazolója – közreműködő szervezet esetén az irányító hatóság – az éves beszámoló, valamint a zárszámadás keretében köteles az NFÜ gazdasági vezetője részére szöveges értékelést adni az előirányzat felhasználásáról, a megvalósított szakmai célokról és a nevesített feladatok végrehajtásáról.
- Az előirányzat felett szakmai felügyeletet gyakorló szervezeti egységnek a kötelezettségvállalásokat és azok szakmai teljesítését figyelemmel kell kísérnie, valamint a kötelezettségvállalással terhelt, de felhasználásra nem kerülő maradvány összegekről írásban tájékoztatnia kell az NFÜ gazdasági vezetőjét.
 - Az NFÜ gazdasági vezetője állapítja meg és terjeszti jóváhagyásra a fejezeti előirányzatok – elvonandó és felhasználható – maradványát és a kötelezettségvállalással terhelt maradvány következő évi felhasználását, valamint – indokolt esetben – a kötelezettségvállalással nem terhelt maradvány visszahagyását kezdeményezi a pénzügyminiszternél.
 - A kötelezettségvállaló gondoskodik az előirányzat – felhasználási céljainak, jogcímeinek megfelelő – felhasználásáról. A kötelezettségvállaló felelősséggel tartozik az előirányzat terhére történő felhasználás cél- és szabályszerűségének betartásáért és betartatásáért.

- (5) A fejezethez vagy más fejezethez tartozó költségvetési szervek részére átadott források terhére történő finanszírozáskor – az előirányzatot átadó szakmai szervezet előírásainak betartása mellett – az átvevő intézmény belső szabályzatai szerint kell eljárni.

- 4. §**
- (1) Az államháztartás szervezetei beszámolási és könyvvezetési kötelezettségének sajátosságairól szóló 249/2000. (XII. 24.) Korm. rendelet (a továbbiakban: Áhsz.) rendelkezései szerint végzett könyvvezetési jellegű, valamint az előirányzatok felhasználásával összefüggő pénzügyi, ügyviteli feladatok lebonyolításával, amennyiben azt az előirányzat összetettsége, nagyságrendje indokolja, az NFÜ elnöke külső szervezeteket is megbízhat.
- (2) Az előirányzatok felhasználásával kapcsolatos kincstári és banki szolgáltatások díjait – az európai uniós forrásokat tartalmazó előirányzatok kivételével, ha jogszabály másként nem rendelkezik – az „EU-támogatások felhasználásához szükséges technikai segítségnyújtás” előirányzat terhére kell elszámolni.
- (3) Az előirányzatok felhasználása során keletkező követelés behajthatatlanná minősíthető, amennyiben az Áhsz. 5. § 3. pontjában meghatározott feltételek teljesülnek. A követelés esetleges behajthatatlanná történő minősítéséről a kötelezettségvállaló gondoskodik.
- (4) A Phare, Átmeneti Támogatás és Schengen Alap programokkal kapcsolatos európai bizottsági követelés kiegyenlítését az „Uniós programokkal kapcsolatos visszafizetések” fejezeti kezelésű előirányzathoz (2. cím 6. alcím 5. jogcím) kell teljesíteni, melynek forrását az „Európai uniós programokhoz kapcsolódó tartalék” előirányzat biztosítja.
- (5) Az Ámr. 147. §-ában meghatározott esetekben a kedvezményezett által fizetendő kötbért a fizetési felszólításban megjelölt lebonyolítási számlára kell átutalni. A befizetett kötbért a közreműködő szervezetnek arra az előirányzatra kell 5 munkanapon belül átutalnia, amelyről az adott projektre megítélt támogatás folyósítása történik. A kötbér csak az előirányzat céljának megfelelően használható fel.

- 5. §**
- (1) A feladatfinanszírozás körébe vont előirányzatok esetében a finanszírozási alapokmányt az NFÜ elnöke hagyja jóvá.
- (2) A finanszírozás megkezdéséhez szükséges alapokmányokat az előirányzat terhére kötelezettségvállalásra jogosult személy engedélyezi.
- (3) A teljesítések igazolására az alapokmányokban megjelölt, szakmailag felelős személy jogosult.
- (4) A feladatfinanszírozás okmányait az NFÜ továbbítja a kincstárhoz.

- 6. §**
- Az „Európai uniós programokhoz kapcsolódó tartalék” előirányzat a részben európai uniós forrásból finanszírozott programok, projektek előre nem látható kiadásainak finanszírozására használható fel, különösen az alábbi esetekben:
- a) szabálytalansági esetekből adódó követelések kiegyenlítése abban az esetben, ha az összeg behajtására irányuló kísérletek, intézkedések nem jártak eredménnyel,
- b) a követelések behajtása érdekében felmerülő költségek finanszírozása,
- c) ha a kedvezményezettnek fel nem róható okból valamely, a korábbiakban európai uniós forrásból finanszírozott támogatási szerződés nem finanszírozható európai uniós forrásból, de a szerződésben foglaltak megvalósításában az államot kötelezettség terheli, és a projekt megvalósításához nemzeti érdek fűződik,
- d) a 2007–2013. programozási időszakban az Európai Regionális Fejlesztési Alapból, az Európai Szociális Alapból és a Kohéziós Alapból származó támogatások fogadásához kapcsolódó pénzügyi lebonyolítási és ellenőrzési rendszerek kialakításáról szóló 281/2006. (XII. 23.) Korm. rendelet 20. § (7) bekezdése szerint fizetendő késedelmi kamatfizetési kötelezettség teljesítése, amennyiben késedelmes támogatáskifizetés az NFÜ-nek felróható okból történt,
- e) a Phare, az Átmeneti Támogatás és a Schengen Alap programokkal kapcsolatos európai bizottsági követelés az államháztartásról szóló 1992. évi XXXVIII. törvény 13/C. §-a szerinti rendezése.

- 7. §**
- A 6. § szerinti esetekben a tartalék terhére történő finanszírozást az adott programért felelős irányító hatóság kezdeményezi. A tartalék felhasználásáról szóló igényt az NFÜ gazdasági vezetője részére kell eljuttatni. Ezzel egyidejűleg a 6. § c) pontja szerinti finanszírozási igényről a pénzügyminisztert tájékoztatni kell. Az NFÜ a beérkezett igényeket időrendi sorrendben dolgozza fel, és a tartalék előirányzat terhére előirányzat-átcsoportosítással teljesíti. Amennyiben a tartalék eredeti előirányzata teljes összegben felhasználásra kerül, a 6. § szerinti kiadások fedezetét az európai uniós bevételek zavartalan lehívása érdekében az érintett európai uniós előirányzat támogatási előirányzata terhére kell biztosítani.

- 8. §** Az 1. §-ban meghatározott európai uniós előirányzatok speciális felhasználása az alábbi esetekben lehetséges:
- a 15. § (1) bekezdés a) és b) pontjában meghatározott önrész biztosítása céljából,
 - a részben az európai uniós forrás terhére jóváhagyott programok, projektek Európai Bizottság felé el nem számolható kiadásainak finanszírozása céljából,
 - a 7. §-ban meghatározott esetekben,
 - a 2007–2013. programozási időszakban az Európai Regionális Fejlesztési Alap, valamint az Előcsatlakozási Támogatási Eszköz pénzügyi alapok egyes, a területi együttműködéshez kapcsolódó programjai esetében a közösségi hozzájárulás NFÜ általi megelőlegezése céljából a Területi Együttműködés (XIX. fejezet 2. cím 5. alcím) előirányzatból,
 - a Társadalmi Megújulás Operatív Program esetében a Kutatási Technológiai Innovációs Alap társfinanszírozásának NFÜ általi megelőlegezése céljából.
- 9. §** Az előirányzatoknak a 8. §-ban meghatározottak szerinti felhasználásáról a fejezetet irányító szerv vezetője dönt azzal a korlátozással, hogy amennyiben az előirányzat-felhasználás összege a 8. § b)–c) pontjában meghatározott esetekben eléri projektenként vagy összesen a 300 millió forintot, akkor az ott meghatározott előirányzatok speciális felhasználásához a pénzügyminiszter jóváhagyása szükséges.
- 10. §** Amennyiben a 8. §-ban rögzített kifizetések az európai uniós támogatás terhére elszámolhatóvá válnak, a teljesített kifizetésekre jutó bevételeket azokra a költségvetési előirányzatokra kell teljesíteni, amelyekről a kifizetések teljesültek.

3. Az előirányzatokból nyújtható támogatás

- 11. §**
- (1) Az EGT, Norvég Alap támogatásból megvalósuló projektek (XIX. fejezet 2. cím 6. alcím 4. jogcímcsoport) vonatkozásában a támogatási konstrukció meghirdetését az NFÜ elnöke hagyja jóvá.
 - (2) A XIX. fejezet 2. cím 7. alcím 6. jogcímcsoportához tartozó, a 2007-től induló EU-nagyberuházások és komplex programok előkészítése előirányzat-maradványból nyújtott támogatások feltételei tekintetében a 2007 utáni EU támogatásokhoz kapcsolódó tervezés és EU-nagyberuházások előkészítése fejezeti kezelésű előirányzat felhasználásának szabályairól szóló 29/2005. (VIII. 22.) TNM rendelet rendelkezései irányadók.
- 12. §**
- (1) A támogatás csak abban az esetben igényelhető az általános forgalmi adót is tartalmazó összköltségnek a saját részzel csökkentett összege után, ha a kedvezményezettnek a támogatásból finanszírozott beszerzése kapcsán az általános forgalmi adóról szóló törvény szerint általános forgalmi adó (a továbbiakban: áfa) levonási joga nincs. Amennyiben a kedvezményezett áfa-levonási joggal rendelkezik, a támogatást a visszaigényelhető áfa-összeg után nem lehet igénybe venni.
 - (2) Az előirányzatok terhére nyújtott egyedi vagy pályázati támogatások folyósítása előfinanszírozással vagy utólagosan, a kedvezményezett által benyújtott elszámolások alapján – teljesítményarányosan és forrásarányosan – vagy időarányosan történhet.
 - (3) A kedvezményezett működéséhez nyújtott támogatások biztosítása időarányosan történik. Az időarányostól eltérő folyósítást a kedvezményezett írásbeli kérelemmel kezdeményezheti. Az időarányostól eltérő felhasználást – a szerződés módosításával – a támogatást nyújtó abban az esetben engedélyezi, ha a kedvezményezett a pénzforgalmi terve benyújtásával igazolja, hogy a támogatás időarányos folyósítása a folyamatos működését veszélyeztetné. A teljesítményarányos finanszírozás kivételével a kedvezményezettek a támogatás felhasználásáról utólag, legkésőbb a költségvetési évet követő év június 30-áig kötelesek elszámolni.
 - (4) Nem uniós forrásból biztosított támogatási előleg egy összegben vagy részletekben történő folyósítására az Ámr. 150. §-ának figyelembevételével, és csak akkor kerülhet sor, ha a teljesítményarányos finanszírozás a támogatási cél megvalósítását nem teszi lehetővé. Támogatási előleg folyósítására a támogatási szerződésben rögzített összegben és feltételeknek megfelelően kerülhet sor.
 - (5) Támogatási előleg részletekben történő finanszírozásának módja – a kötelezettségvállaló döntése alapján – lehet gördülő jellegű, a további folyósítás feltételeként kiköthető továbbá az előleggel való elszámolás.
 - (6) A támogatás visszavonása vagy a támogatási szerződéstől való elállás esetén a már átutalt támogatási összeg, továbbá annak kamata megfizetésére irányuló visszakövetelés érvényesítését a támogatás forrásaként meghatározott előirányzat javára kell teljesíteni. A kamat csak az előirányzat céljának megfelelően használható fel.

- 13. §** (1) Az Európai Unió strukturális alapjainak és Kohéziós Alapjának támogatásával megvalósuló programok esetében az Ámr. 150. § (3) és (6) bekezdéseiben rögzített értéket meghaladó előlegfizetésre vonatkozó javaslatot az irányító hatóság vezetője az NFÜ gazdasági vezetőjén keresztül terjeszti elő egyetértésre a pénzügyminiszter részére.
- (2) Az „Állami költségvetési kedvezményezettek saját erő támogatása” előirányzat felhasználása esetén a jövedelemtermelő projektek megtérülő része miatt el nem számolható költségek tekintetében az európai uniós elszámolhatósági kritériumokat kell figyelembe venni, így az egyébként érintett operatív program terhére elszámolható költségkategóriák és költségelemek számolhatóak el.

4. A közsféra szervezet kedvezményezett részére nyújtandó önerő-támogatás

- 14. §** A közsféra szervezet kedvezményezettek közül – az európai uniós támogatói döntéssel rendelkező – központi költségvetési szervek és nem költségvetési szerv formában működő kedvezményezettek részesülhetnek önerő-támogatásban.
- 15. §** (1) A támogató a XIX. fejezetből – a 17. § (3) bekezdésében szereplő források erejéig – az alábbi jogcímenek téríti meg az európai uniós forrásból támogatott projektek önerőjét:
- a projekt elszámolható költségeinek a támogatással fejlesztéspolitikai okokból nem finanszírozott részére biztosítandó önerő,
 - az Európai Regionális Fejlesztési Alapból finanszírozott konstrukciók esetén a Közép-Magyarországi Régiót (a továbbiakban: KMR) is érintő projektek esetében a KMR-re a pályázati útmutató szerint arányosan eső költség alapján megállapított önerő, és
 - az Európai Regionális Fejlesztési Alapra, az Európai Szociális Alapra és a Kohéziós Alapra vonatkozó általános rendelkezések megállapításáról és az 1260/1999/EK rendelet hatályaon kívül helyezéséről szóló 2006. július 11-i 1083/2006/EK tanácsi rendelet 55. cikkében, valamint az előcsatlakozási támogatási eszköz (IPA) létrehozásáról szóló 1085/2006/EK tanácsi rendelet végrehajtásáról szóló 2007. június 12-i 718/2007/EK bizottsági rendelet 150. cikkében meghatározott jövedelemtermelő projektek esetében a költség-haszon elemzés eredményeképpen megállapított megtérülő projektköltség alapján megállapított önerő.
- (2) A központi költségvetési szerv formában működő közsféra szervezet kedvezményezettek részére – a 17. § (3) bekezdésében szereplő források erejéig – az (1) bekezdés b)–c) pontja, valamint az e rendelet hatálybalépése előtt megjelent pályázati felhívásokra – a 2009. január 1-je után benyújtott pályázatok esetében – az (1) bekezdés a) pontja szerinti önerő térítendő meg.
- (3) Központi költségvetési szerv részére általános elvként az (1) bekezdés a) pontjában meghatározott önerő nem írható elő, amennyiben
- a központi költségvetési szerv kedvezményezett a támogatandó tevékenységet a létrehozásáról rendelkező jogszabályban (határozatban) vagy az alapító okiratban rögzített szakmai alapfeladatként látja el, vagy a támogatandó fejlesztést e szakmai alapfeladat ellátásának érdekében kívánja megvalósítani, és
 - az önerő biztosítása a költségvetési szerv részére jutatott más állami támogatásból vagy vállalkozási tevékenységéből, vagy jövedelemtermelő projektek esetén a jövedelemtermelő, nem vállalkozási tevékenységéből nem biztosított.
- (4) A (3) bekezdésben rögzített szabálytól eltérni kizárólag a releváns akcióterv Kormány általi elfogadásával vagy az NFÜ elnökének előzetes engedélyével lehet, de az önerő mértéke ebben az esetben sem haladhatja meg a projekt elszámolható kiadásainak 15%-át.
- (5) A nem költségvetési szerv formában működő közsféra szervezet kedvezményezettek részére – a 17. § (3) bekezdésében szereplő források erejéig – kizárólag az (1) bekezdés c) pontja szerinti önerő térítendő meg, amennyiben a megtérülő projektköltségre eső bevétel nem a közsféra kedvezményezetténél, hanem a központi költségvetés bevételeként jelenik meg.
- (6) Önkormányzatok és önkormányzati társulások számára – jogszabály vagy a vonatkozó, Kormány által elfogadott akcióterv eltérő rendelkezése hiányában – a projekt elszámolható kiadásainak a támogatással fejlesztéspolitikai okokból nem finanszírozott részére előírt önerő mértéke nem haladhatja meg a projekt elszámolható összkiadásának legfeljebb 15%-át.

- (7) A társadalmi-gazdasági és infrastrukturális szempontból elmaradott, illetve az országos átlagot jelentősen meghaladó munkanélküliséggel sújtott települések jegyzékéről szóló 240/2006. (XI. 30.) Korm. rendelet hatálya alá tartozó települések, valamint a kedvezményezett térségek besorolásáról szóló 311/2007. (XI. 17.) Korm. rendelet 2. mellékletében szereplő kistérségek esetében – jogszabály vagy a vonatkozó akcióterv eltérő rendelkezése hiányában – a (6) bekezdés szerint megállapított önerőmértéket legalább 5 százalékponttal csökkenteni kell.
- 16. §**
- (1) A közsféra szervezet kedvezményezett az önerő támogatását a pályázati felhívásban feltüntetett módon kezdeményezheti.
- (2) Amennyiben a pályázati felhívás a közsféra szervezet kedvezményezett önerő-támogatása vonatkozásában nem tartalmaz rendelkezést, úgy azt – a támogatás indokait részletesen bemutató és számszerűsített, legkésőbb az európai uniós támogatási döntésről szóló értesítés kézhezvételét követő 10 munkanapon belül benyújtott – kérelemmel kezdeményezheti a közsféra szervezet kedvezményezett.
- (3) A kérelemnek tartalmaznia kell
- a kedvezményezett nevét,
 - központi költségvetési szerv esetén az alapító okirat másolatát,
 - központi költségvetési szerv esetén a szakmai alapfeladat megnevezését, amire a támogatást kérelmezi,
 - az európai uniós forrásból elnyert támogatás azonosító számát,
 - a projekt összköltségét,
 - a projekt pénzügyi tervét és
 - a kért önerő támogatás összegét és évenkénti ütemezését.
- 17. §**
- (1) Az önerő finanszírozás rendelkezésre állásáról az NFÜ-nek legkésőbb az európai uniós támogatásról szóló szerződés, megállapodás megkötéséig önerő-igazolást kell kiállítania.
- (2) Az NFÜ önerő finanszírozást önálló támogatási szerződés keretében vagy a projekt európai uniós támogatási szerződésébe integrálva, az önerő-finanszírozásra vonatkozó egyedi feltételek rögzítése mellett biztosítja.
- (3) A 15. § (1) bekezdés a) pont szerinti önerő-finanszírozást az NFÜ a fejezet rendelkezésére álló források erejéig biztosítja, annak mértéke nem haladhatja meg a projekt összköltségének 15%-át.
- (4) A kedvezményezett a tárgyévben fel nem használt, tárgyévben rendelkezésre bocsátott támogatást a következő évben felhasználhatja, az előirányzat-maradványra visszafizetési kötelezettsége csak a projektzáraskor keletkezik.
- 18. §**
- (1) Amennyiben a központi költségvetési szervnek a 15. § (1) bekezdés b) pontja szerinti önerőt kell biztosítania, az irányító hatóságnak a felhívásban tájékoztatást kell adnia az önerő NFÜ általi finanszírozásának tényéről és módjáról.
- (2) Az irányító hatóság a támogatás biztosításáról szóló megállapodásban rögzített gyakorisággal, de legalább a projektmegvalósítás végén köteles ellenőrizni a támogatás szabályszerű felhasználását. Az irányító hatóság az ellenőrzési feladatát a közreműködő szervezet bevonásával is elláthatja.
- (3) Azon közsféra szervezet kedvezményezettek esetében, akik alaptevékenységükhöz kapcsolódó pályázata esetében a felhívásban vagy a támogatási szerződésben a támogató önrész biztosítását írta elő, az önrész finanszírozását az NFÜ a jelen rendeletben foglaltak szerint, a kedvezményezett kérelme alapján teljesíti.
- (4) Abban az esetben, ha a közsféra szervezet kedvezményezett a pályázat során az önerő rendelkezésére állásáról nyilatkozott, az önerő e rendelet szerinti megtérítésének előfeltétele annak igazolása, hogy a korábban igazolt önerő a kedvezményezettnek fel nem róható okból (pl. előirányzat-zárolás) nem vagy csak részlegesen áll rendelkezésre.
- 19. §**
- (1) A 2007–2013. programozási időszakban az Európai Regionális Fejlesztési Alap, valamint az Előcsatlakozási Támogatási Eszköz pénzügyi alapok egyes, a területi együttműködéshez kapcsolódó programjai keretében meghirdetett pályázatokon közösségi támogatásra jóváhagyott projektek partnerei számára az NFÜ – központi költségvetési szerv partner részére kérelem nélkül, nem központi költségvetési szerv partner részére kérelemre – megelőlegezést biztosít.
- (2) A megelőlegezés iránti kérelmet a hazai társfinanszírozási szerződés megkötését megelőzően kell benyújtani.
- (3) A megelőlegezés iránti kérelmet nem központi költségvetési szerv partner akkor nyújthat be, ha a projektrész elszámolható összköltsége eléri vagy meghaladja a 150 millió forintot.

- (4) A kérelemnek tartalmaznia kell
 - a) a kedvezményezett nevét,
 - b) a közösségi támogatási szerződés számát,
 - c) a projektrész elszámolható összköltségét,
 - d) a projektrészre eső közösségi hozzájárulás összegét,
 - e) a projektrész pénzügyi tervét, valamint
 - f) a megelőlegezés indokainak részletes, számszerűsített bemutatását.

- 20. §**
- (1) A megelőlegezésről szóló szerződést írásba kell foglalni.
 - (2) A megelőlegezés – a projektrész pénzügyi tervéhez igazodóan – részletekben történik.
 - (3) A megelőlegezés mértéke a partnerre eső közösségi hozzájárulás értékének maximum 100%-a.
 - (4) A nem központi költségvetési szerv partner – ide nem értve az ESA 95 szerinti kormányzati szektorba tartozó partnert – bankgaranciát nyújt be az NFÜ részére. A bankgarancia értékének fedeznie kell a megelőlegezés értékét. Ennek hiánya esetén a megelőlegezésről szóló szerződés nem köthető meg.
 - (5) A nem központi költségvetési szerv partnernek a pénzügyminiszter előzetes egyetértésével nyújtható megelőlegezés.

- 21. §**
- (1) Az időközi kifizetésnek nem feltétele a folyósított megelőlegezés teljes összege felhasználásának igazolása és az azzal történő elszámolás.
 - (2) Szabálytalansággal érintett összegek visszafizetésére a megelőlegezésről szóló szerződés alapján kifizetett összeg nem használható fel. A szabálytalansággal érintett összegek visszafizetéséről a partnerek önerőből kötelesek gondoskodni, ezen összegek visszafizetésére pótlólagos központi költségvetési forrás nem igényelhető.
 - (3) A megelőlegezést a közösségi hozzájárulás kifizetésének a partner bankszámláján történt jóváírását követő 5 napon belül vissza kell utalni az NFÜ részére a megelőlegezési szerződésben meghatározott módon. A megelőlegezett közösségi hozzájárulást a partner a fejezeti kezelésű előirányzat-felhasználási keretszámlára utalja vissza.

5. Előirányzatonkénti eljárási és hatásköri szabályok

- 22. §**
- (1) Az I. Nemzeti Fejlesztési Terv előirányzat-maradványai (XIX. fejezet 2. cím 1. alcím), valamint az Új Magyarország Fejlesztési Terv (XIX. fejezet 2. cím 4. alcím) vonatkozásában – a (2)–(4) bekezdésben meghatározott kivételekkel –
 - a) *kötelezettségvállaló*: az operatív program irányító hatóságának (a továbbiakban: OP IH) vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - b) *kötelezettségvállalás ellenjegyzője*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - c) *szakmai teljesítést igazoló*: az OP IH vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy, illetve a közreműködő szervezet vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - d) *érvényesítő*: az NFÜ gazdasági vezetője által írásban kijelölt személy, vagy a közreműködő szervezet vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - e) *utalványozást ellenjegyző*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - f) *utalványozó*: az OP IH vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy.
 - (2) A Községi Támogatási Keret technikai segítségnyújtás előirányzat-maradványa (XIX. fejezet 2. cím 1. alcím 6. jogcímcsoport) vonatkozásában
 - a) *kötelezettségvállaló*: az NFÜ elnöke vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - b) *kötelezettségvállalás ellenjegyzője*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - c) *szakmai teljesítést igazoló*: az NFÜ elnöke vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - d) *érvényesítő*: az NFÜ gazdasági vezetője által írásban kijelölt személy,
 - e) *utalványozást ellenjegyző*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - f) *utalványozó*: az NFÜ elnöke vagy az általa írásban kijelölt személy.
 - (3) A Végrehajtás Operatív Program (XIX. fejezet 2. cím 4. alcím 22. jogcímcsoport) vonatkozásában
 - a) *kötelezettségvállaló*: az NFÜ elnöke vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - b) *kötelezettségvállalás ellenjegyzője*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - c) *szakmai teljesítést igazoló*: az NFÜ elnöke vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - d) *érvényesítő*: az NFÜ gazdasági vezetője által írásban kijelölt személy,
 - e) *utalványozást ellenjegyző*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - f) *utalványozó*: az NFÜ elnöke vagy az általa írásban kijelölt személy.

- (4) Az Agrár- és Vidékfejlesztési Operatív Program előirányzat-maradványa (XIX. fejezet 2. cím 1. alcím 2. jogcímcsoport) vonatkozásában, figyelembe véve az Ámr. 80. § (1) bekezdésben előírt összeférhetlenségi szabályokat
- kötelezettségvállaló*: az OP IH vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - kötelezettségvállalás ellenjegyzője*: az OP IH pénzügyi vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - szakmai teljesítést igazoló*: a Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Hivatal vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - érvényesítő*: a Mezőgazdasági és Vidékfejlesztési Hivatal vezetője vagy az általa írásban kijelölt, az Ámr. 19. § (1) bekezdésben előírt képzettséggel rendelkező személy,
 - utalványt ellenjegyző*: az OP IH pénzügyi vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - utalványozó*: az OP IH vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy.

- 23. §** (1) Az INTERREG Közösségi Kezdeményezés program előirányzat-maradványai (XIX. fejezet 2. cím 2. alcím 1. jogcímcsoport) vonatkozásában
- kötelezettségvállaló*: az NFÜ Nemzetközi Együttműködési Programok irányító hatóságának (a továbbiakban: NFÜ NEP IH) vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - kötelezettségvállalás ellenjegyzője*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - szakmai teljesítést igazoló*: az NFÜ NEP IH vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - érvényesítő*: az NFÜ gazdasági vezetője által írásban kijelölt személy,
 - utalványozást ellenjegyző*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - utalványozó*: az NFÜ NEP IH vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy.
- (2) Az EQUAL Közösségi Kezdeményezés előirányzat-maradványai (XIX. fejezet 2. cím 2. alcím 2. jogcímcsoport) vonatkozásában
- kötelezettségvállaló*: az NFÜ Humán Erőforrás Programok irányító hatóságának (a továbbiakban: NFÜ HEP IH) vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - kötelezettségvállalás ellenjegyzője*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - szakmai teljesítést igazoló*: az NFÜ HEP IH vezetője vagy az általa kijelölt személy,
 - érvényesítő*: az NFÜ gazdasági vezetője által írásban kijelölt személy,
 - utalványozást ellenjegyző*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - utalványozó*: az NFÜ HEP IH vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy.

- 24. §** A Területi Együttműködés (XIX. fejezet 2. cím 5. alcím) vonatkozásában
- kötelezettségvállaló*: az NFÜ NEP IH vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - kötelezettségvállalás ellenjegyzője*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - szakmai teljesítést igazoló*: az NFÜ NEP IH vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - érvényesítő*: az NFÜ gazdasági vezetője által írásban kijelölt személy,
 - utalványozást ellenjegyző*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - utalványozó*: az NFÜ NEP IH vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy.

6. A 2004–2006. programozási időszakban a Kohéziós Alapból származó támogatásokhoz kapcsolódó költségvetési előirányzatok eljárási és hatásköri szabályai

- 25. §** (1) A Kohéziós Alap támogatásból megvalósuló projektek (XIX. fejezet 2. cím 3. alcím) esetében évente, valamint új projekt indításakor vagy már folyamatban levő projekt módosításakor a Kohéziós Alap közreműködő szervezetnek a kincstári számlavezetés és finanszírozás, a feladatfinanszírozási körbe tartozó előirányzatok felhasználása, valamint egyes államháztartási adatszolgáltatások rendjéről szóló 46/2009. (XII. 30.) PM rendelet (a továbbiakban: Rendelet) 50. § (3) bekezdésben meghatározott és a 34. számú mellékletében részletezett „Finanszírozási Alapokmány ISPA forrásból/Kohéziós Alapból Származó Támogatással Megvalósuló Projektekre” dokumentumot (a továbbiakban: Finanszírozási Alapokmány) kell a (2) bekezdésben foglaltak szerint elkészíteni.

- (2) A Finanszírozási Alapokmánnyal kapcsolatosan:
- kitöltő*: a közreműködő szervezet, vagy a kedvezményezett vezetője által írásban kijelölt személy,
 - „Kötelezettségvállaló neve (aláírása)” helyén aláíró*: a Finanszírozási Alapokmány 2. pontjában meghatározott előirányzat fölött rendelkező személy,
 - ellenjegyző*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - jóváhagyó*: az NFÜ elnöke vagy az általa írásban kijelölt személy.
- (3) Az (1) bekezdés szerint kitöltött dokumentum egy – a kincstár által visszaigazolt – példányát a kincstár a Rendelet 52. § (1) bekezdése szerint megküldi a Kohéziós Alap irányító hatóságának (a továbbiakban: KA IH).
- (4) Az (1) bekezdésben meghatározott előirányzatok vonatkozásában
- kötelezettségvállaló*: a Finanszírozási Alapokmány 2. pontjában meghatározottak szerint a közreműködő szervezet vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - kötelezettségvállalás ellenjegyzője*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - szakmai teljesítést igazoló*: a Finanszírozási Alapokmány 7. pontjában a kitöltéskor meghatározott személy,
 - érvényesítő*: a közreműködő szervezet vezetője által írásban kijelölt, az Ámr. 19. § (1) bekezdésében előírt képzettséggel rendelkező személy,
 - utalványozást ellenjegyző*: a közreműködő szervezet pénzügyi vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - utalványozó*: a közreműködő szervezet vezetője, valamint a Finanszírozási Alapokmány 7. pontjában a kitöltéskor meghatározott személy.

7. Egyéb európai uniós előirányzatok eljárási és hatásköri szabályai

- 26. §** Az EGT, Norvég Alap támogatásból megvalósuló projektek jogcímcsoport (XIX. fejezet 2. cím 6. alcím 4. jogcímcsoport) vonatkozásában
- kötelezettségvállaló*: az NFÜ NEP IH vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy, a technikai segítségnyújtás terhére indított (TS NFÜ) projektek esetében az NFÜ elnöke vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - kötelezettségvállalás ellenjegyzője*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - szakmai teljesítést igazoló*: az EGT Finanszírozási Mechanizmus és a Norvég Finanszírozási Mechanizmus végrehajtási rendjéről szóló 242/2006. (XII. 5.) Korm. rendelet 3. § (2) bekezdés 20. pontjában meghatározott szervezet vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - érvényesítő*: az NFÜ gazdasági vezetője által írásban kijelölt személy,
 - utalványozást ellenjegyző*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - utalványozó*: az NFÜ NEP IH vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy.
- (2) Az „Uniós programokkal kapcsolatos visszafizetések” fejezeti kezelésű előirányzat (2. cím 6. alcím 5. jogcím) vonatkozásában
- kötelezettségvállaló*: az NFÜ NEP IH vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - kötelezettségvállalás ellenjegyzője*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - szakmai teljesítést igazoló*: az NFÜ NEP IH vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - érvényesítő*: az NFÜ gazdasági vezetője által írásban kijelölt személy,
 - utalványozást ellenjegyző*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - utalványozó*: az NFÜ NEP IH vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy.
- 27. §** (1) Az „Igazgatási Partnerség” előirányzat célja, hogy a partnerségek megkötésével együttműködéseket hozzon létre a tagállamok és az Európai Bizottság cselekvési eszközei között, és hogy koordinálja az Európai Unióról szóló információs és kommunikációs tevékenységeiket egy közös megegyezéssel elfogadott kommunikációs terv által, amelynek végrehajtását minden fél vonatkozó forrásai finanszírozzák.
- (2) Az Igazgatási Partnerség jogcímcsoport (XIX. fejezet 2. cím 6. alcím 2. jogcímcsoport) vonatkozásában
- kötelezettségvállaló*: az NFÜ NEP IH vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - kötelezettségvállalás ellenjegyzője*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - szakmai teljesítést igazoló*: az NFÜ NEP IH vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - érvényesítő*: az NFÜ gazdasági vezetője által írásban kijelölt személy,
 - utalványozást ellenjegyző*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - utalványozó*: az NFÜ NEP IH vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy.

- 28. §** (1) A „Svájci Alap támogatásával megvalósuló projektek” előirányzat célja elsősorban olyan fejlesztési területek – biztonság, stabilitás, reformok, humánerőforrás- és társadalomfejlesztés, magánszektor támogatása, környezetvédelem és infrastruktúra – támogatása, amelyek az elkövetkezendő években más forrásból nem lennének finanszírozhatók.
- (2) A Svájci Alap támogatásából megvalósuló projektek jogcímcsoport (XIX. fejezet 2. cím 6. alcím 3. jogcímcsoport) vonatkozásában
- kötelezettségvállaló*: az NFÜ NEP IH vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy, a technikai segítségnyújtás terhére indított TS NFÜ projektek esetében az NFÜ elnöke vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - kötelezettségvállalás ellenjegyzője*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - szakmai teljesítést igazoló*: az NFÜ NEP IH vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy, a kijelölt közreműködő szervezet vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - érvényesítő*: az NFÜ gazdasági vezetője által írásban kijelölt személy,
 - utalványozást ellenjegyző*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - utalványozó*: az NFÜ NEP IH vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy.

8. Szakmai fejezeti kezelésű előirányzatok eljárási és hatásköri szabályai

- 29. §** (1) A „Közreműködői intézményrendszer támogatása” előirányzat célja a Nemzeti Fejlesztési Terv, az Új Magyarország Fejlesztési Terv, az INTERREG Közösségi Kezdeményezés programok, az EGT, Norvég Alap támogatásból megvalósuló projektek, a Phare és Átmeneti Támogatás programok, a Svájci Alap támogatásból megvalósuló projektek, valamint az Európai Területi Együttműködés lebonyolításához kapcsolódó, közreműködő szervezetek által ellátott tevékenységek finanszírozása, továbbá kiegészítő támogatás nyújtása a program-végrehajtási tevékenységek felgyorsítása érdekében.
- (2) A Közreműködői intézményrendszer támogatása jogcímcsoport (XIX. fejezet 2. cím 7. alcím 2. jogcímcsoport) vonatkozásában
- kötelezettségvállaló*: az NFÜ elnöke vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - kötelezettségvállalás ellenjegyzője*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - szakmai teljesítést igazoló*: az érintett, európai uniós forrással rendelkező program irányító hatóságának vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - érvényesítő*: az NFÜ gazdasági vezetője által írásban kijelölt személy,
 - utalványozást ellenjegyző*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - utalványozó*: az NFÜ elnöke vagy az általa írásban kijelölt személy.
- 30. §** (1) Az „EU támogatások felhasználásához szükséges technikai segítségnyújtás” előirányzat a közösségi támogatások koordinálásával összefüggő, az Európa Unió alapjaiból nem fedezett, nem elszámolható, azonban a programok lebonyolításához elengedhetetlen tevékenységek kiadásainak fedezetére szolgál.
- (2) Az EU támogatások felhasználásához szükséges technikai segítségnyújtás jogcímcsoport (XIX. fejezet 2. cím 7. alcím 1. jogcímcsoport) vonatkozásában
- kötelezettségvállaló*: az NFÜ elnöke vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - kötelezettségvállalás ellenjegyzője*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - szakmai teljesítést igazoló*: az NFÜ szakmailag illetékes főosztályvezetője vagy főosztályvezető-helyettese,
 - érvényesítő*: az NFÜ gazdasági vezetője által írásban kijelölt személy,
 - utalványozást ellenjegyző*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - utalványozó*: az NFÜ elnöke vagy az általa írásban kijelölt személy.
- 31. §** (1) A „Modernizációs és Euro-atlanti Integrációs Projektiroda támogatása” előirányzat célja a PROMEI Modernizációs és Euroatlanti Integrációs Projekt Iroda Nonprofit Kft. feladatainak ellátásához szükséges forrás biztosítása.
- (2) A Modernizációs és Euro-atlanti Integrációs Projektiroda támogatása jogcímcsoport (XIX. fejezet 2. cím 7. alcím 3. jogcímcsoport) vonatkozásában
- kötelezettségvállaló*: az NFÜ elnöke vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - kötelezettségvállalás ellenjegyzője*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - szakmai teljesítést igazoló*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,

- d) *érvényesítő*: az NFÜ gazdasági vezetője által írásban kijelölt személy,
- e) *utalványozást ellenjegyző*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
- f) *utalványozó*: az NFÜ elnöke vagy az általa írásban kijelölt személy.

32. § A KEOP derogációs projektek kamattámogatása jogcímcsoport (XIX. fejezet 2. cím 7. alcím 4. jogcímcsoport) vonatkozásában

- a) *kötelezettségvállaló*: az NFÜ elnöke vagy az általa írásban kijelölt személy,
- b) *kötelezettségvállalás ellenjegyzője*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
- c) *szakmai teljesítést igazoló*: a Környezetvédelmi Programok irányító hatóság vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
- d) *érvényesítő*: az NFÜ gazdasági vezetője által írásban kijelölt személy,
- e) *utalványozást ellenjegyző*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
- f) *utalványozó*: az NFÜ elnöke vagy az általa írásban kijelölt személy.

33. § (1) Az „Állami költségvetési kedvezményezettek sajáterő támogatása” előirányzat célja az európai uniós forrásból finanszírozott jövedelemtermelő projektek esetén a megtérülő részre jutó központi költségvetési kiadások, valamint a közszféra szervezet kedvezményezettek esetén az európai uniós támogatásra számot tartó projektek előkészítési kiadásai fedezetének biztosítása.

(2) Az „Állami költségvetési kedvezményezettek sajáterő támogatása” jogcímcsoport (XIX. fejezet 2. cím 7. alcím 8. jogcímcsoport) vonatkozásában

- a) *kötelezettségvállaló*: az NFÜ elnöke vagy az általa írásban kijelölt személy, a jövedelemtermelő projektek megtérülő részére jutó központi költségvetési kiadások tekintetében az érintett, európai uniós forrással rendelkező program irányító hatóságának vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
- b) *kötelezettségvállalás ellenjegyzője*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
- c) *szakmai teljesítést igazoló*: az érintett, európai uniós forrással rendelkező program irányító hatóságának vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy, a kijelölt közreműködő szervezet vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
- d) *érvényesítő*: az NFÜ gazdasági vezetője által írásban kijelölt személy,
- e) *utalványozást ellenjegyző*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
- f) *utalványozó*: az NFÜ elnöke vagy az általa írásban kijelölt személy.

34. § (1) A „Magán és egyéb jogi személyek kártérítése” előirányzat célja az NFÜ által képviselt Magyar Állam számára fizetési kötelezettség alapját képező jogerős bírósági ítéletben, végzésben vagy peren kívüli egyezséget jóváhagyó iratban meghatározott összegek és a perrel kapcsolatos eljárási költségek megtérítésére szolgáló fedezet biztosítása.

(2) A „Magán és egyéb jogi személyek kártérítése” jogcímcsoport (XIX. fejezet 2. cím 7. alcím 9. jogcímcsoport) vonatkozásában

- a) *kötelezettségvállaló*: az NFÜ elnöke vagy az általa írásban kijelölt személy,
- b) *kötelezettségvállalás ellenjegyzője*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
- c) *szakmai teljesítést igazoló*: NFÜ Jogi Főosztályának vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
- d) *érvényesítő*: az NFÜ gazdasági vezetője által írásban kijelölt személy,
- e) *utalványozást ellenjegyző*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
- f) *utalványozó*: az NFÜ elnöke vagy az általa írásban kijelölt személy.

35. § Az Európai uniós programokhoz kapcsolódó tartalék alcím (XIX. fejezet 2. cím 8. alcím) vonatkozásában

- a) *kötelezettségvállaló*: az NFÜ elnöke vagy az általa írásban kijelölt személy,
- b) *kötelezettségvállalás ellenjegyzője*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
- c) *szakmai teljesítést igazoló*: az NFÜ elnöke vagy az általa írásban kijelölt személy,
- d) *érvényesítő*: az NFÜ gazdasági vezetője által írásban kijelölt személy,
- e) *utalványozást ellenjegyző*: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
- f) *utalványozó*: az NFÜ elnöke vagy az általa írásban kijelölt személy.

36. § Az Ámr. 56. § (7) bekezdése alapján év közben megállapított – e rendelet 24–27. §-ába nem értendő – új előirányzatok vonatkozásában:
- kötelezettségvállaló: az NFÜ elnöke vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - kötelezettségvállalás ellenjegyzője: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - szakmai teljesítést igazoló: az NFÜ elnöke vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - érvényesítő: az NFÜ gazdasági vezetője által írásban kijelölt személy,
 - utalványozást ellenjegyző: az NFÜ gazdasági vezetője vagy az általa írásban kijelölt személy,
 - utalványozó: az NFÜ elnöke vagy az általa írásban kijelölt személy.

9. Záró rendelkezések

37. § Ez a rendelet a kihirdetését követő harmadik napon lép hatályba.
38. § (1) E rendelet rendelkezéseit – a (2) bekezdésben meghatározott kivételekkel – a folyamatban lévő ügyekben is alkalmazni kell.
(2) A 15. § (6) és (7) bekezdését, a 16. § (1) bekezdését, valamint a 17. § (3) bekezdésében foglalt rendelkezéseket csak a rendelet hatálybalépését követően megjelent pályázati felhívások esetében kell alkalmazni.
39. § (1) Hatályát veszti a Nemzeti Fejlesztési Ügynökség felügyelete alá, a XIX. Uniós fejlesztések fejezetbe tartozó fejezeti kezelésű előirányzatok 2009. évi felhasználásának rendjéről szóló 11/2009. (IV. 14.) NFGM rendelet.
(2) E § az e rendelet hatálybalépését követő napon hatályát veszti.

Varga István s. k.,
nemzeti fejlesztési és gazdasági miniszter

A nemzeti fejlesztési és gazdasági miniszter 14/2010. (IV. 13.) NFGM rendelete a területfejlesztés intézményrendszere 2010. évi működtetését szolgáló előirányzatok felhasználásának részletes szabályairól

Az államháztartásról szóló 1992. évi XXXVIII. törvény 124. § (9) bekezdésében kapott felhatalmazás alapján, az államháztartás működési rendjéről szóló 292/2009. (XII. 19.) Korm. rendelet 2. § 6. pontjának j) alpontjában, valamint a nemzeti fejlesztési és gazdasági miniszter feladat- és hatásköréről szóló 134/2008. (V. 14.) Korm. rendelet 1. § e) pontjában foglalt feladatkörömben eljárva, a pénzügyminiszter feladat- és hatásköréről szóló 169/2006. (VII. 28.) Korm. rendelet 1. § a) pontjában meghatározott feladatkörében eljáró pénzügyminiszterrel egyetértésben a következőket rendelem el:

1. § E rendelet hatálya a Magyar Köztársaság 2010. évi költségvetéséről szóló 2009. évi CXXX. törvény 1. számú mellékletében meghatározott, XV. Nemzeti Fejlesztési és Gazdasági Minisztérium fejezet, 25. fejezeti kezelésű előirányzatok cím, 4. területfejlesztési és építésügyi feladatok alcím, 4. Területfejlesztési intézményrendszeri feladatok jogcímcsoport felhasználására, kezelésére és ellenőrzésére terjed ki.
2. § (1) A területfejlesztésért és területrendezésért felelős miniszter (a továbbiakban: miniszter) támogatási szerződés alapján a jogcímcsoport
1. Regionális Fejlesztési Tanácsok és munkaszervezeteik működési kiadásai jogcím előirányzatából minden regionális fejlesztési tanács részére 50 millió forint,
 2. Megyei Területfejlesztési Tanácsok és munkaszervezeteik működési kiadásai jogcím előirányzatából minden megyei területfejlesztési tanács részére 4 473 684 forint,
 3. Kistérségi fejlesztési tanácsok és munkaszervezeteik támogatása jogcím előirányzatából minden kistérségi fejlesztési tanács – ahol a kistérségi fejlesztési tanács feladatait többcélú kistérségi társulás látja el, ott a többcélú kistérségi társulás – részére 1 millió forint,

- d) 6. Balaton Fejlesztési Tanács támogatása jogcím előirányzatából a Balaton Fejlesztési Tanács részére 50 millió forint,
- e) 7. Budapest Agglomerációs Fejlesztési Tanács támogatása jogcím előirányzatából a Budapesti Agglomerációs Fejlesztési Tanács részére 5 millió forint,
- f) 8. Egyéb területfejlesztési intézmények működésének támogatása jogcím előirányzatából
 - fa) a Tisza-tó Térségi Fejlesztési Tanács részére 3 millió forint;
 - fb) a Velencei-tó-Vértes Térségi Fejlesztési Tanács részére 3 millió forint;
 - fc) a Szigetköz-Felső-Duna mente Térségi Fejlesztési Tanács részére 3 millió forint;
 - fd) a 8-as főút Térségi Fejlesztési Tanács részére 3 millió forint;
 - fe) a Duna-Tiszaközi Hátság és Soroksári Dunaág Térségi Fejlesztési Tanács részére 1 millió forint;
 - ff) a Dunakanyar Térségi Fejlesztési Tanács részére 1 millió forint

működési támogatást nyújt.

- (2) A miniszter a támogatási szerződést az (1) bekezdés szerinti tanáccsal, és annak jogi személyiséggel rendelkező munkaszervezetével (a továbbiakban együtt: kedvezményezett) köti meg. A támogatási szerződésben rendelkezni kell többek között a működési támogatás céljáról, az elszámolható költségek köréről, az elszámolással kapcsolatos tartalmi és formai követelményekről, a kötbér fizetésének eseteiről és mértékéről, valamint a támogatás visszavonásának eseteiről és módjáról.
- (3) A támogatott a szerződés tervezetét annak kézhezvételétől számított 15 munkanapon belül cégszerűen aláírva, igazolható módon visszaküldi a miniszter részére az alábbi eredeti dokumentumok, vagy azok közjegyző által hitelesített másolatának csatolásával:
 - a) a bejegyzésről szóló okirat;
 - b) a rendezett munkaügyi kapcsolatok feltételeinek igazolására alkalmas iratokról szóló 1/2006. (II. 2.) FMM rendelet 2. § (2) bekezdése szerinti nyilatkozat;
 - c) a törvényes képviselő személyét igazoló okirat;
 - d) a támogatott képviselőjének 30 napnál nem régebbi aláírási címpéldánya.

3. §

- (1) A működési támogatás igénybevétele előfinanszírozás keretében történik.
- (2) Ha a működési támogatás az 5 millió forintot
 - a) nem haladja meg, akkor folyósítására egy összegben, a támogatási szerződés hatálybalépésétől számított 20 munkanapon belül,
 - b) meghaladja, akkor a támogatás 50%-ának folyósítására a támogatási szerződés hatálybalépésétől számított 20 munkanapon belül, 25-25% folyósítására augusztus 31-ig, illetve október 31-ig kerül sor.
- (3) Ha a támogatás folyósítására tárgyév november 15-ig a kedvezményezettnek felróható okból nem kerül sor, a miniszter a támogatási szerződéstől eláll.

4. §

- (1) A működési támogatás terhére működési kiadások keretében személyi jellegű (személyi juttatások, munkaadókat terhelő járulékok), dologi (készletbeszerzés, szolgáltatások, különféle dologi kiadások, egyéb folyó kiadások) és felhalmozási kiadások (intézményi beruházások, felújítások, egyéb intézményi felhalmozási kiadások) finanszírozhatóak.
- (2) Pénzeszköz-átadás a működési támogatás terhére csak munkaszervezeti feladatokat ellátó szervezet részére történő átadás, vagy törvény alapján létrehozott tanács részére teljesített tagdíjfizetés vonatkozásában számolható el.
- (3) A működési támogatásból reprezentációs célú kiadásokra legfeljebb a támogatás 5%-a használható fel.
- (4) A 2. § (1) bekezdés a) pontja szerinti forrásból régiónként 8,0 millió forint kizárólagos felhasználási célja a régió képviselőinek biztosítása a Magyarországi Régiók Brüsszeli Képviselőiben.

5. §

- (1) A kedvezményezettet beszámolási kötelezettség terheli, amely tartalmazza
 - a) az államháztartás szervezetei beszámolási és könyvvezetési kötelezettségének sajátosságairól szóló 249/2000. (XII. 24.) Korm. rendelet 7. § (1)–(2) bekezdésében és a 10. § (1) bekezdésében előírt kötelezettség szerinti tárgyévvel kapcsolatos költségvetési beszámolót;
 - b) a kedvezményezett tárgyévi területfejlesztési célú tevékenységéről szóló szakmai beszámolót;
 - c) a működési támogatás felhasználásáról szóló pénzügyi elszámolást és

- d) a működési támogatásban részesülő tanács által tárgyévben, a területfejlesztésről és a területrendezésről szóló törvény szerint létrehozott tanáccsal szemben fennálló tagdíjfizetési kötelezettségek kimutatását és az azok teljesítését igazoló dokumentumokat.
- (2) A kedvezményezett az (1) bekezdés a) pontja szerinti dokumentumot 2011. február 28-áig, az (1) bekezdés b)–d) pontja szerinti dokumentumot pedig 2011. január 31-éig küldi meg a miniszter részére. A beérkezett dokumentumok hiánypótlására egy alkalommal, a miniszter által hivatalos iratként postára adott felszólítás kézhezvételét követő 10 munkanapon belül van lehetőség.
- 6. §** (1) A kedvezményezett a miniszter által elfogadott elszámolással nem lefedett működési támogatást legkésőbb a miniszter erről szóló értesítését követő 10 munkanapon belül visszafizeti.
- (2) A működési támogatás teljes összegét vissza kell fizetni, ha a kedvezményezett az e rendeletben vagy a támogatási szerződésben meghatározott bármely kötelezettségét neki felróható okból 20 munkanapon belül nem teljesíti.
- 7. §** A kedvezményezett kötbért fizet, ha az e rendeletben vagy a támogatási szerződésben foglalt bármely határidőt neki felróható okból 20 munkanapot nem meghaladó mértékben elmulasztja. A kötbér a késedelembe esés napjától a teljesítés napjáig kerül felszámításra, amelybe a késedelembe esés napja beleszámít, a teljesítés napja pedig nem. A kötbér mértéke az 5 millió forintot nem meghaladó működési támogatási összeg esetén a támogatás összegének munkanaponként 1,5%-a, egyéb esetben munkanaponként 0,3%-a.
- 8. §** A miniszter a 6–7. §-ok alapján fennálló fizetési kötelezettségről hivatalos iratként postára adott levélben tájékoztatja a kedvezményezettet. A kedvezményezett a tájékoztatás kézhezvételét követő 20 munkanapon belül teljesíti fizetési kötelezettségét.
- 9. §** A szerződés lezárásáról a miniszter írásban tájékoztatja a kedvezményezettet.
- 10. §** E rendelet a kihirdetését követő napon lép hatályba, és 2011. július 1-jén hatályát veszti.

Varga István s. k.,
nemzeti fejlesztési és gazdasági miniszter

A szociális és munkaügyi miniszter 9/2010. (IV. 13.) SZMM rendelete a kollektív szerződések bejelentésének és nyilvántartásának részletes szabályairól szóló 2/2004. (I. 15.) FMM rendelet módosításáról

A Munka Törvénykönyvéről szóló 1992. évi XXII. törvény 41/A. § (4) bekezdésében kapott felhatalmazás alapján, a szociális és munkaügyi miniszter feladat- és hatásköréről szóló 170/2006. (VII. 28.) Korm. rendelet 1. § a) pontjában megállapított feladatkörömben eljárva a következőket rendelem el:

- 1. §** A kollektív szerződések bejelentésének és nyilvántartásának részletes szabályairól szóló 2/2004. (I. 15.) FMM rendelet (a továbbiakban: Rendelet) 2. § (1) bekezdése helyébe a következő rendelkezés lép:
- „2. § (1) A kollektív szerződést kötő felek bejelentési kötelezettségüket a minisztérium honlapján erre a célra rendszeresített Munkaügyi Kapcsolatok Információs Rendszer keretében található kollektív szerződés nyilvántartási menüpont alatt közzétett, a rendelet melléklete szerinti adattartalmú adatlapnak
- a) a kitöltésével és a minisztériumba postai úton történő megküldésével, vagy
- b) a (2) bekezdésben meghatározott módon történő elektronikus kitöltésével és bejelentésével (a továbbiakban: elektronikus bejelentés) teljesítik.”

- 2. §** A Rendelet 1. számú mellékletének helyébe az 1. melléklet lép.
- 3. §** Hatályát veszti a Rendelet 2–5. számú melléklete.
- 4. §** Ez a rendelet a kihirdetését követő 3. napon lép hatályba, és a hatálybalépését követő napon hatályát veszti.

Dr. Herczog László s. k.,
szociális és munkaügyi miniszter

1. melléklet a 9/2010. (IV. 13.) SZMM rendelethez

„1. melléklet a kollektív szerződések bejelentésének és nyilvántartásának részletes szabályairól szóló 2/2004. (I. 15.) FMM rendelethez

A kollektív szerződéskötés (módosítás, megszűnés) bejelentésére szolgáló adatlap tartalma

1. Egy, illetve több munkáltatóra (gazdálkodó szervezetre, illetve a köztisztviselők jogállásáról szóló 1992. XXIII. törvény hatálya alá tartozó szervezet munkavállalóira) kiterjedő hatályú, a Munka Törvénykönyvéről szóló 1992. évi XXII. törvény rendelkezéseinek alkalmazásával kötött kollektív szerződés nyilvántartásba vételére szolgáló adatlap tartalma
 - 1.1. A szerződő felek és a kollektív szerződés általános adatai
 - 1.1.1. A munkáltató (gazdálkodó szervezet) neve, székhelye, adószáma, munkáltatói érdekképviseleti tagsága, költségvetési szerv esetében MÁK Törzskönyvi nyilvántartási (PIR) száma
 - 1.1.2. A szakszervezet neve, székhelye, adószáma, bírósági nyilvántartási száma, a szakszervezet felsőbb szervezeti tagsága
 - 1.1.3. A szakmai/ágazati/országos szakszervezet (szakszervezeti szövetség) neve, amelynek a szerződést kötő szakszervezet tagja
 - 1.1.4. Több munkáltatóra kiterjedő kollektív szerződés esetében a szerződés hatálya alá tartozó munkáltatók neve, székhelye, adószáma, munkáltatói érdekképviseleti tagsága
 - 1.1.5. A bejelentés tárgya (kollektív szerződés kötése, módosítása, megszűnése)
 - 1.1.6. A szerződéskötés (-módosítás, -megszűnés) időpontja, a szerződés (módosítás) hatálybalépése, szerződés időtartama
 - 1.1.7. A munkáltatónál a bejelentést megelőző hónapban alkalmazásban állók átlagos statisztikai állományi létszáma és a tárgyévét megelőző év december 31-én alkalmazásban állók száma
 - 1.1.8. A munkáltató több munkáltatóra kiterjedő kollektív szerződés hatálya alá tartozik-e
 - 1.2. A kollektív szerződésben foglalt szabályok, rendelkezések
 - 1.2.1. A szerződés eljárási szabályai, kötelmi rendelkezései
 - 1.2.1.1. A szerződés felmondási ideje
 - 1.2.1.2. A szerződés módosítása
 - 1.2.1.3. A szerződés hatályának megszűnése
 - 1.2.2. A munkaügyi kapcsolatokra vonatkozó szabályok
 - 1.2.2.1. A szerződő felek együttműködése, kapcsolatrendszere
 - 1.2.2.2. A szakszervezeti jogokat érintő rendelkezések
 - 1.2.2.3. A szakszervezet működését érintő rendelkezések
 - 1.2.3. A munkaügyi vitákkal kapcsolatos rendelkezések
 - 1.2.3.1. A kollektív munkaügyi vita
 - 1.2.3.2. A munkaügyi jogvita
 - 1.2.3.3. Rendelkezés sztrájk esetére
 - 1.2.4. A szerződés normatív rendelkezései, szabályai
 - 1.2.4.1. Előnyben részesítési szabály
 - 1.2.4.2. Határozott idejű munkaszerződés
 - 1.2.4.3. A próbaidő
 - 1.2.4.4. A munkáltatói rendes felmondás
 - 1.2.4.5. A végkielégítés

- 1.2.4.6. A rendkívüli felmondásra okot adó körülmények
- 1.2.4.7. A csoportos létszámcsökkentés
- 1.2.4.8. A foglalkoztatottság szintjére vonatkozó megállapodás
- 1.2.4.9. Atipikus munkavégzés
- 1.2.4.10. Munkaidőkeret alkalmazása
- 1.2.4.11. Munkarend
- 1.2.4.12. Pihenőnapokra vonatkozó szabályozás
- 1.2.4.13. Munkaközi szünet
- 1.2.4.14. Napi pihenőidő
- 1.2.4.15. Átirányítás, kiküldetés és más munkáltatónál történő munkavégzés, kirendelés
- 1.2.4.16. A rendkívüli munka elrendelésének formája
- 1.2.4.17. Az elrendelhető rendkívüli munka legmagasabb éves mértéke
- 1.2.4.18. Készenléti jellegű munkakörök meghatározása
- 1.2.4.19. Az elrendelhető készenlét legmagasabb havi mértéke
- 1.2.4.20. Az elrendelhető ügyelet legmagasabb éves mértéke
- 1.2.4.21. A munka díjazására vonatkozó szabályozás
- 1.2.4.22. Rendelkezés a munkabér kifizetésére
- 1.2.4.23. Szabadságra vonatkozó szabályok
- 1.2.4.24. Az egyéb munkaidő-kedvezmények
- 1.2.4.25. Egészségkárosító kockázatok közötti foglalkoztatásra vonatkozó szabályozás
- 1.2.4.26. Oktatás, továbbképzés támogatása
- 1.2.4.27. Jóléti célú pénzeszközök és ingatlanok meghatározása
- 1.2.4.28. A szociális, jóléti juttatások költségére vonatkozó megállapodás
- 1.2.4.29. Munkaruha (formaruha) ellátás
- 1.2.4.30. Kártérítési felelősség szabályozása
- 1.2.4.31. Egyes munkavállalói csoportokra vonatkozó speciális szabályozás
- 1.2.4.32. Munkaerő-kölcsönzésre vonatkozó szabályozás
- 1.2.4.33. Külföldi állampolgárságú munkavállalók foglalkoztatására vonatkozó szabályozás
- 1.3. A kollektív szerződés bérmegállapodási és béren kívüli juttatási elemei
- 1.3.1. Az előző évi bruttó átlagkereset mértéke
- 1.3.2. Az előző év december 31-én érvényes minimálbér
- 1.3.3. Átlagkereset-növelés mértéke
- 1.3.4. Alapbérnövelés mértéke, időpontja
- 1.3.5. Minimálbér mértéke, emelés időpontja
- 1.3.6. Garantált bérminimum szabályozása
- 1.3.7. Bértarifa szabályozása
- 1.3.8. További bérelemek szabályozása
- 1.3.9. Rendelkezés a bérrendszerrel, különböző bérformák meghatározásáról
- 1.3.10. Béren kívüli juttatások módja (cafeteria-rendszer), mértéke és elemei
- 1.3.10.1. Étkezési hozzájárulás
- 1.3.10.2. Üdülési hozzájárulás
- 1.3.10.3. Kötelező mértéket meghaladó magán-nyugdíjpénztári hozzájárulás
- 1.3.10.4. Önkéntes magán-nyugdíjpénztári hozzájárulás
- 1.3.10.5. Egészségpénztári hozzájárulás
- 1.3.10.6. Helyi közlekedési hozzájárulás
- 1.3.10.7. Baleset- és életbiztosítás
- 1.3.10.8. Ruházati költségtérítés
- 1.3.10.9. Beiskolázási támogatás
- 1.3.10.10. Tandíjfizetési hozzájárulás

- 1.3.10.11. Egyéb, béren kívüli juttatások
 - 1.3.10.11.1. Lakáscélú támogatás
 - 1.3.10.11.2. Művelődési intézményi szolgáltatás
 - 1.3.10.11.3. Sporttevékenység végzéséhez nyújtott szolgáltatás
 - 1.3.10.11.4. Ajándékutalvány igénybevételének támogatása
 - 1.3.10.11.5. Internet-használat támogatása
- 1.3.10.1 2. Munkáltatói kölcsön
- 2. Egy, illetve több, a közalkalmazottak jogállásáról szóló 1992. évi XXXIII. törvény (a továbbiakban: Kjt.) hatálya alatt működő költségvetési intézményre (munkáltatóra) kiterjedő hatályú, a Kjt. rendelkezéseinek alkalmazásával kötött kollektív szerződés nyilvántartásba vételére szolgáló adatlap tartalma
 - 2.1. A szerződő felek és a kollektív szerződés általános adatai
 - 2.1.1. A költségvetési intézmény (gazdálkodó szervezet) neve, székhelye, adószáma, MÁK Törzskönyvi nyilvántartási (PIR) száma, munkáltatói érdekképviseleti tagsága
 - 2.1.2. A szakszervezet neve, székhelye, adószáma, bírósági nyilvántartási száma
 - 2.1.3. A szakmai/ágazati/országos szakszervezet (szakszervezeti szövetség) neve, amelynek a szerződést kötő szakszervezet tagja
 - 2.1.4. Több munkáltatóra kiterjedő kollektív szerződés esetében a szerződés hatálya alá tartozó munkáltatók neve, székhelye, adószáma, MÁK Törzskönyvi nyilvántartási (PIR) száma, munkáltatói érdekképviseleti tagsága
 - 2.1.5. A bejelentés tárgya (szerződés-kötés, módosítás, megszűnés)
 - 2.1.6. A szerződés-kötés (-módosítás, -megszűnés) időpontja, a szerződés (módosítás) hatálybalépése, szerződés időtartama
 - 2.1.7. A munkáltatónál a bejelentést megelőző hónapban alkalmazásban állók átlagos statisztikai állományi létszáma és a tárgyévét megelőző év december 31-én alkalmazásban állók száma
 - 2.1.8. A munkáltató több munkáltatóra kiterjedő kollektív szerződés hatálya alá tartozik-e
 - 2.2. A kollektív szerződésben foglalt szabályok, rendelkezések
 - 2.2.1. A szerződés eljárási szabályai, kötetmi rendelkezései
 - 2.2.1.1. A szerződés felmondási ideje
 - 2.2.1.2. A szerződés módosítása
 - 2.2.1.3. A szerződés megszűnése
 - 2.2.2. A munkaügyi kapcsolatokra vonatkozó szabályok
 - 2.2.2.1. A szerződő felek együttműködése, kapcsolatrendszere
 - 2.2.2.2. A szakszervezeti jogokat érintő rendelkezések
 - 2.2.2.3. A szakszervezet működését érintő rendelkezések
 - 2.2.3. A munkaügyi vitákkal kapcsolatos rendelkezések
 - 2.2.3.1. A kollektív munkaügyi vita
 - 2.2.3.2. A munkaügyi jogvita
 - 2.2.3.3. Rendelkezés sztrájk esetére
 - 2.2.4. A szerződés normatív rendelkezései, szabályai
 - 2.2.4.1. Előnyben részesítés a közalkalmazottak meghatározott körére
 - 2.2.4.2. Felmentés
 - 2.2.4.3. Munkaidőkeret alkalmazása
 - 2.2.4.4. Munkarend
 - 2.2.4.5. Munkaközi szünet
 - 2.2.4.6. Átírányítás, kiküldetés és más munkáltatónál történő munkavégzés, kirendelés
 - 2.2.4.7. Az elrendelhető rendkívüli munka legmagasabb éves mértéke
 - 2.2.4.8. Illetményrendszerre vonatkozó szabályozás
 - 2.2.4.9. Szabadságra vonatkozó szabályok
 - 2.2.4.10. Egészségkárosító kockázatok közötti foglalkoztatásra vonatkozó szabályozás
 - 2.2.4.11. Oktatás, továbbképzés támogatása
 - 2.2.4.12. Jóléti célú pénzeszközök és ingatlanok meghatározása
 - 2.2.4.13. Szociális, jóléti juttatások költségére vonatkozó megállapodás
 - 2.2.4.14. Munkaruha (formaruha) ellátás
 - 2.2.4.15. Kártérítési felelősség szabályozása
 - 2.2.4.16. Egyes munkavállalói csoportokra vonatkozó speciális szabályozás

- 2.3. A kollektív szerződés illetmény-megállapodási és illetményrendszeren (béren) kívüli juttatási elemei
- 2.3.1. Illetménynövelés mértéke, időpontja
- 2.3.2. Illetménykiegészítés mértéke
- 2.3.3. Illetménypótlékok szabályozása
- 2.3.4. További keresetelemek szabályozása
- 2.3.5. Illetményrendszeren (béren) kívüli juttatások módja (cafetéria-rendszer), mértéke és elemei
- 2.3.5.1. Étkezési hozzájárulás
- 2.3.5.2. Üdülési hozzájárulás
- 2.3.5.3. Kötelező mértéket meghaladó magán-nyugdíjpénztári hozzájárulás
- 2.3.5.4. Önkéntes kölcsönös nyugdíjpénztári hozzájárulás
- 2.3.5.5. Önkéntes kölcsönös egészségpénztári hozzájárulás
- 2.3.5.6. Helyi közlekedési hozzájárulás
- 2.3.5.7. Baleset- és életbiztosítás
- 2.3.5.8. Iskolakezdési támogatás
- 2.3.5.9. Iskolarendszerű képzés támogatása
- 2.3.5.10. Egyéb, illetményen (béren) kívüli juttatások
- 2.3.5.10.1. Lakáscélú támogatás
- 2.3.5.10.2. Művelődési intézményi szolgáltatás
- 2.3.5.10.3. Sporttevékenység végzéséhez nyújtott szolgáltatás
- 2.3.5.10.4. Ajándékutalvány igénybevételének támogatása
- 2.3.5.10.5. Internet-használat támogatása
- 2.3.5.11. Munkáltatói kölcsön

IX. Határozatok Tára

A Kormány 1091/2010. (IV. 13.) Korm. határozata a 2010. évi központi költségvetés általános tartalékának előirányzatából történő felhasználásról

A Kormány az államháztartásról szóló 1992. évi XXXVIII. törvény (a továbbiakban: Áht.) 38. § (1) bekezdésében biztosított jogkörében 933,4 millió forint melléklet szerinti átcsoportosítását rendeli el a 2010. évi központi költségvetés általános tartaléka terhére.

Felelős: pénzügyminiszter

Határidő: azonnal

Bajnai Gordon s. k.,
miniszterelnök

Melléklet az 1091/2010. (IV. 13.) Korm. határozathoz

X. Miniszterelnökség

XVI. Környezetvédelmi és Vízügyi Minisztérium

Fejezet száma, megnevezése

ADATLAP A KÖLTSÉGVETÉSI ELŐIRÁNYZATOK MÓDOSÍTÁSÁRA* a Kormány hatáskörében

Költségvetési év: 2010.

Millió forintban, egy tizedessel

Államháztartási egyedi azonosító	Fejezet-szám	Cím-szám	Al-cím-szám	Jog-cím-csoport-szám	Jog-cím-szám	Elő-ir-csoport-szám	Ki-emelt elő-ir-szám	Fejezet-név	Cím-név	Al-cím-név	Jog-cím-csoport-név	Jog-cím-név	Elő-ir-csoport-név	KIADÁSOK										Módosítás (+/-)	A módosítás következő évre áthúzódó hatása	A módosítást elrendelő jog-szabály/határozat száma
														Kiemelt előirányzat neve												
	X.							Miniszterelnökség																		
		20						Tartalékok																		
001414			1					Költségvetés általános tartaléka															-933,4			
	XVI.							Környezetvédelmi és Vízügyi Minisztérium																		
		10						Fejezeti kezelésű előirányzatok																		
			2					Ágazati célú előirányzatok																		
256501				34				Víz- és környezeti kárelhárítás																		
						1		Működési költségvetés																		
							1	Személyi juttatások																269,6		
							2	Munkaadókat terhelő járulékok																90,5		
							3	Dologi kiadások																573,3		

Az előirányzat-módosítás érvényessége: a) a költségvetési évben egyszeri jellegű

A Magyar Közlönyt a Szerkesztőbizottság közreműködésével a Miniszterelnöki Hivatal szerkeszti.
A Szerkesztőbizottság elnöke: dr. Petrétei József, a szerkesztésért felelős: dr. Tordai Csaba.
A szerkesztőség címe: Budapest V., Kossuth tér 1–3.
A Határozatok Tára hivatalos lap tartalma a Magyar Közlöny IX. részében jelenik meg.
A Magyar Közlöny hiteles tartalma elektronikus dokumentumként a <http://kozlony.magyarorszag.hu> honlapon érhető el. Felelős kiadó: dr. Tordai Csaba.
A Magyar Közlöny oldalhű másolatát papíron kiadja a Magyar Közlöny Lap- és Könyvkiadó.
Felelős kiadó: dr. Kodela László elnök-vezérigazgató.