



FÖLDMŰVELÉSÜGYI
MINISZTERIUM

DR. FAZEKAS SÁNDOR
miniszter

Ügyiratszám: PTKF/952/2/2017.

*Magyar Zoltán úr
országgyűlési képviselő részére*

Jobbik Országgyűlési Képviselőcsoportja

Országgyűlés Irodaháza

Budapest
Széchenyi rkp. 19.
1358

Országgyűlés Hivatala

Irományszám: *X/16130/1*

Érkezett: 2017 JÚN 29.

Tárgy: K/16130. számú írásbeli kérdésre adott válasz

Tisztelt Képviselő Úr!

Az Országgyűlésről szóló 2012. évi XXXVI. törvény 42. § (8) bekezdése alapján K/16130. számon a nemzetgazdasági miniszterhez benyújtott, „**Az albán pékségek után most az albán fagyizók teszik tönkre a magyar családokat?**” című írásbeli kérdésre illetékességből a következő választ adom.

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (továbbiakban: NÉBIH), valamint a területi felügyeletet ellátó kormányhivatalok az élelmiszer-vállalkozásokat elsősorban élelmiszerbiztonsági szempontok alapján ellenőrzik, nem tartják nyilván az élelmiszerlánc szereplőinek nemzetiségét. Így a fagylaltozók esetében sem rendelkezik olyan információkkal, hogy egy adott fantázianevű fagylalt-előállító vagy forgalmazó létesítmény tulajdonosa, üzemeltetője milyen nemzetiségű.

A NÉBIH és az élelmiszerlánc-biztonsági hatáskörben eljáró kormányhivatalok a nyári időszakban kiemelten ellenőrzik a fagylaltozókat, a fagylalt készítéséhez felhasznált alapanyagokat, az alkalmazott technológia megfelelőségét, valamint a forgalmazás körülményeit. Élelmiszerbiztonságot veszélyeztető hiba, hiányosság észlelése esetén minden esetben – a tulajdonos, üzemeltető nemzetiségére tekintet nélkül – megteszik az élelmiszerbiztonság helyreállításához szükséges intézkedéseket.

A NÉBIH a 2015. év nyarán élelmiszer mikrobiológiai, élelmiszer analitikai és érzékszervi vizsgálatokkal kiegészítve ellenőrizte a Balaton környéki népszerű

fagylaltozókat, melyek között úgynevezett „albán fagyizók” is voltak. Tevékenységükben az átlagostól eltérő, kirívó hibát nem észleltek.

Akárcsak más élelmiszerek esetében, a fagylalt minőségét is meghatározza a felhasznált alapanyagok minősége és mennyisége. Tekintettel erre, valamint a különböző technológiákra és receptekre, a fagylaltok minősége is eltérő. A nagyobb mennyiségű habosítóval készített fagylaltok térfogata nagyobb, a színezéket tartalmazó fagylaltok színe harsányabb.

Amennyiben a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete indokoltnak és megvalósíthatónak látja, hogy a Magyar Élelmiszerkönyvben a fagylalt minőségi jellemzőit meghatározza szárazanyag, tej, tejszín, vaj és gyümölcsstartalom, továbbá térfogat vonatkozásában, a minisztérium ezt a kezdeményezést természetesen támogatni tudja.

A Magyar Élelmiszerkönyv irányelvei ugyanakkor jelenleg is lehetőséget adnak a vállalkozók számára, hogy az átlagnál jobb minőségű termékeiket megkülönböztessék: az MÉ 2-109 Kézműves/kézműves élelmiszerek általános jellemzői című irányelv tartalmazza a kézműves fagylaltokra vonatkozó szabályozást. Ezt a megjelölést bárki önkéntesen használhatja, amennyiben terméke megfelel az abban leírt feltételeknek.

Remélem, hogy tájékoztatásom választ adott a Képviselő Úr részéről felmerült kérdésekre.

Budapest, 2017. június 29.

Tisztelettel:

