



*A kép illusztráció / Picture is for illustration only
Fotó/Photo: Shutterstock*

Szegedyné Fricz Ágnes¹, Dömölki Marianna¹, Kuti Beatrix¹, Izsó Tekla², Szakos Dávid², Bognár Lajos¹, Kasza Gyula²

Érkezett: 2016. augusztus – Elfogadva: 2016. október

Minőségi magyar termékek nyomában – a Magyar Élelmiszerkönyv működése

Kulcsszavak: Codex Alimentarius Hungaricus, irányelv, előírások, notifikációs eljárás, fogyasztói magatartás

1. Összefoglalás

Cikkünk bemutatja a Magyar Élelmiszerkönyvet, illetve annak szerepét a piaci szabályozásban és a fogyasztói minőségtudatosság kialakításában, valamint a történeti áttekintésen túl kitér a sikeres működés sarkalatos pontjaira is. Ezt követően primer kutatási eredményeken keresztül mutatjuk be azt, hogy az érzékeny magyar vásárlók milyen szempontok alapján szavaznak bizalmat a magyar termékeknek. Ennek fényében számításba vesszük, hogy a minőségre vonatkozó előírások a jövőben hogyan hathatnak a feltárt attitűdökre, hiszen a Magyar Élelmiszerkönyv szabályozásainak alapvető feladata, hogy az itthon készült élelmiszereket a vásárlók kiemelkedő minőségűnek érezzék.

2. Bevezetés

A Magyar Élelmiszerkönyv élelmiszerekre és azok vizsgálati módszereire vonatkozó szabálygyűjtemény. Alapjául az osztrák élelmiszerkönyv és a FAO/WHO által működtetett nemzetközi Codex Alimentarius szolgáltak. Létrehozását csak az 1976. évi élelmiszer-törvény írta elő, annak ellenére, hogy már az 1900-es évek elején megszületett a Magyar Élelmiszerkönyv őseinek ötlete. Mai, három kötetes formájában egyszerre ad támogatást az élelmiszer-előállítóknak, a hatósági munkatársaknak és a tudatos fogyasztóknak. Első kötetében kötelező érvényű előírásokat tartalmaz, ezt követik az irányelvek és az emelt szintű követelmények, míg a harmadik részben a vizsgálati módszereket találjuk. Az elmúlt időszakban két előírás-módosítás készült el, a húskészítmények és a sütőipari termékek tekintetében. Mind a két esetben olyan új elemekkel és változtatásokkal kell számolnunk, amelyek jobb minőségű élelmiszerek előállítását segítik elő. A NÉBIH 2015-ben elvégzett kutatása szerint a magyar fogyasztók nagy része figyelmet fordít arra, hogy magyar élelmiszereket vásároljon, ami igaz a húsipari és sütőipari termékek esetén is. A magyar termékek preferenciája mögötti okok sorában előkelő helyen szerepelt a jó minőség. Ezt az attitűdöt erősíti tovább az élelmiszerkönyvvel kapcsolatos szakmai munka és a szabályozás új elemeinek közérthető kommunikációja.

3. A Magyar Élelmiszerkönyv létrejöttének krónikája

A Magyar Élelmiszerkönyv – vagy latin nevén Codex Alimentarius Hungaricus – meghatározott élelmiszerek és élelmiszer-csoportok összetételére, minőségére, jelölésére, biztonsági követelményeire, illetve vizsgálati módszereire vonatkozó szabályok gyűjteménye. Hasonló élelmiszerkönyvek működnek Svájcban és Ausztriában, amelyek alapítása visszanyúlik egészen az 1800-as évekre [8], Németországban és Franciaországban pedig az 1900-as évek közepétől kezdve áll fenn ez a szabályozási forma [17]. Az élelmiszerkönyvek az addigra már régóta létező gyógyszerkönyvek alapján születtek meg, a rajtuk keresztül megvalósuló rendelkezések a szabványok helyét vették át [17] [21].

A magyar élelmiszerkönyvi szabályozás mintájául az Osztrák-Magyar Monarchia idején, 1891-ben létrehozott osztrák élelmiszerkönyv, valamint a nemzetközi élelmiszerszabványosítás alapját jelentő, a FAO/WHO által létrehozott Codex Alimentarius szolgáltak. Annak ellenére, hogy a Codex Alimentarius munkájában már 1968 óta részt vesznek magyar szakemberek [17], sőt, már 1904-ben készült Balló Mátyás által egy „szabályrendelet-tervezet” az egyes élelmiszerek követelményeinek rögzítésére [13], a Magyar Élelmiszerkönyv létrehozását mégis csak az élelmiszerekről szóló 1976. évi IV. törvény írta elő [1]. Ekkor hozták létre a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottságot, illetve

¹ Földművelésügyi Minisztérium

² Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

megalakultak a termékek szerinti, úgynevezett Iparági Szakértő Bizottságok is (későbbi szakbizottságok).

Az 1980-as években még terméklapokon alapult a Magyar Élelmiszerkönyv, amelynek felépítéséről gyorsan kiderült, hogy gyakorlati használatra alkalmatlan [17]. Az 1990-es években a gazdasági rendszer gyökeres átalakulása miatt a Magyar Élelmiszerkönyv szerepe is megváltozott [9]: az EGK élelmiszertörvényeiből a részletes technikai, illetve vizsgálati módszereket tartalmazó rendelkezéseit honosította [18]. A jelenleg is hatályos három kötetből álló szerkezetet később, az 1995. évi élelmiszertörvény részeként [2] fogalmazzák meg.

Az Európai Unióhoz való csatlakozásunkkal a magyar szabályozásban még inkább hangsúlyosabbá vált a Magyar Élelmiszerkönyv szerepe, amelyet a 2003. évi LXXXII. törvény [3], majd a jelenleg is hatályos, az élelmiszlerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi törvény [4] is megerősítettek. Mostani formájában a Magyar Élelmiszerkönyv több fronton is megállja helyét – egyrészt támpontot ad az előállítóknak, biztonságos és jó minőségű magyar termékek polcokra kerülését segíti, ezen kívül biztosítja a fogyasztók megfelelő tájékoztatását, támogatja a hatósági ellenőrzési folyamatot, felügyeletet.

4. Felépítés és fejlődés

Az I. kötetben az előírásokat, a II. kötetben az irányelveket találjuk, amelyeket a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság és szakbizottságok dolgoznak ki. A III. kötet a Hivatalos Élelmiszervizsgálati Módszergyűjteményt tartalmazza.

A **MÉ Előírásait (I. kötet)** - amelyek alkalmazása kötelező - a 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet mellékleteként [5] hirdetik ki. Az előírások között két típust különböztetünk meg, egy részük azokat a közvetlenül átvett uniós irányelveket (direktívákat) jelenti, amelyeket kötelező beépíteni a magyar jogrendbe, másik felük pedig az olyan nemzeti előírásokat és termékszabályozásokat, amelyeket az uniós jog még nem fedett le. A második **típusba tartozó** előírásokat rendszerint az uniós tagállamokkal egyeztetik (notifikáció), így azok minden, hazánkban forgalmazott élelmiszerre vonatkozóan kötelezőek, és nem gátolják a szabad áruforgalmat.

Az élelmiszerkönyv első szintje mindössze azokat az alapvető minőségi elvárásokat határozza meg, amelyeket az adott élelmiszer esetében az **összetevőkre és arányaikra, illetve minőségi jellemzőire alkalmazni kell**. Egyes húsipari termékek kapcsán ilyen előírás van életben, amelynek módosítása 2016. július 21-én lépett hatályba, a **sütőipari termékekre és a hagyományőrző** cukrászati termékekre vonatkozó előírások módosítása pedig notifikációs eljárás alatt áll.

A jövőben a kötelező előírások körét érdemes **bővíteni annak érdekében, hogy biztosítható legyen**





A kép illusztráció / Picture is for illustration only
Fotó/Photo: Shutterstock

a magyar fogyasztóhoz kerülő áruk minősége. Fontos azonban megjegyezni, hogy az előírások túlzott szigorításával nem kívánt hatásokat válthatunk ki. A szabályozott élelmiszerek ára ugyanis jelentősen megemelkedhet, így a fogyasztás az olcsóbb, élelmiszerkönyvi szabályozáson kívüli (de törvényesen forgalmazott) termékek irányába tolódhat el.

Az **MÉ II. kötet**e olyan **Irányelveket** tartalmaz, amelyeket nem kötelező alkalmazni. Ha azonban az irányelvekben szabályozott termékek adott megnevezéseivel, vagy megkülönböztető jelölésével hoznak forgalomba élelmiszert Magyarországon, akkor arra az irányelv előírásait kötelezően alkalmazni kell. Ezzel összhangban van az önkéntes megkülönböztető jelölésekről szóló 74/2012 (VII.25.) VM-rendelet [6], amelyre gyakran csak „magyar termék rendeletként” utalnak.

Ebbe a kötetbe tartozik az előírások emelt szintje, amellyel a Magyar Élelmiszerkönyv 2009 óta folyamatosan bővül. Az *emelt szint* bevezetésével a magasabb hozzáadott értékű, illetve a hagyományos magyar termékek jellegének és minőségének meghatározása, tömegtermékektől való megkülönböztetése, és végső soron e termékek népszerűsítése a cél. Itt tehát olyan önkéntesen vállalt jellemzőkről/paraméterekről van szó, amelyeket mind a hazai gyártóknak, mind az esetleges importőröknek teljesíteniük kell, amennyiben a „prémium”, „különleges minőségű” vagy ezekkel összhangban álló megnevezéssel szándékoznak forgalmazni olyan terméket, amelyre vonatkozóan már létezik emelt szintű szabályozás (például prémium szilvalekvár). Mindez nagyban segíti a hatóság munkáját is, hiszen így egyértelműen kiszűrhetők a fogyasztók megtévesztését célzó „ál-prémium” termékek. Emelt szintű irányelv elsőként a mézre vonatkozóan készült. Ezt a termékkategóriát követte a szörpök és lekvárok, édesipari és sütőipari termékek, tejtermékek, sörök, gyümölcsborok, valamint a fűszerpaprika-őrlemények csoportja.

Ezek az irányelvek többek között azokat az **élelmiszer**gyártókat támogatják, akik igényesebb, magasabb hozzáadott értékű, kiemelkedő minőségű terméket állítanak elő. Az irányelvek szerves része a Jó Gyártási Gyakorlat, amelyben kiemelt szerepet kap az alapanyagok és alkalmazott technológiák minősége, valamint az önellenőrzés folyamata.

Az emelt szintű követelményeknek nem feltétlenül felel meg minden gyártó minden terméke. A cél azonban nem is ez, hanem a hozzáadott érték elismerése, a gyártók és kereskedők minőség iránti elkötelezettségének ösztönzése, valamint a fogyasztói minőségtudatosság és a magyar termékekhez kötődő lojalitás erősítése.

2013-tól a II. kötet tartalmazza a *kézműves/kézműves megkülönböztető jelöléssel ellátott* élelmiszerekre vonatkozó részletes szabályozást is. Az irányelv célja olyan fizikai, kémiai és érzékszervi jellemzők, valamint előállítási technológiák meghatározása, amelyek

egyértelműen megkülönböztetik a kézműves technológiával készült termékeket az ipari módszerekkel és méretekben előállítottaktól. Ezért született meg a Magyar Élelmiszerkönyv 2-109 számú irányelve a kézműves/kézműves élelmiszerek általános jellemzőiről.

Az ún. „magyar termék rendelet” már említi a kézműves előállítás jelölésének lehetőségét, azonban fel kellett ismerni, hogy a kézműves jelleg ágazatonként olyan szinten eltérő, hogy külön részletes szabályozás is szükségessé vált erre a területre. Az ágazati szabályozás egyelőre kilenc termékcsoportra készült el, de folyamatban van a bővítés. Csakúgy, mint a Magyar Élelmiszerkönyv többi irányelve, jelen szabályozás is közvetett hatású: nem jelenti tehát, hogy a jövőben csak az irányelvben meghatározott paramétereknek megfelelő termékek állíthatók elő.

A **Magyar Élelmiszerkönyv III. kötete** tartalmazza a Hivatalos Élelmiszervizsgálati Módszergyűjteményt, amely alapján az élelmiszerkönyvi terméktulajdonosságok szakszerűen, szabványosítottan vizsgálhatók [15]. Ezen kívül itt is találhatunk – a 152/2009. (XI.25.) FVM rendelet mellékletében megjelölt – átültetett uniós, valamint kötelező nemzeti vizsgálati módszereket is (pl. transzszírok vizsgálati módszere) [5].

5. Nemrégiben elfogadott és notifikációs eljárás alatt álló módosítások

Ahogy cikkünkben utaltunk rá, két új előírás-módosítás is napvilágot látott, a húsipari és sütőipari termékekkel kapcsolatban. A módosítások célja mind a két esetben az volt, hogy a fogyasztók asztalára minél jobb minőségű élelmiszer kerüljön, illetve a jó minőséghez társuló beltartalmi értékekről megfelelő tájékoztatást is kapjanak a termékek megnevezése által.

A **Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/13-1 számú**, húskészítményekre vonatkozó előírás módosításában változtattak egyes termékek hús- és sótartalmán, a csontokról mechanikusan lefejtett húsook (MSM – mechanically separated meat) felhasználhatóságának feltételein, néhány definíción és jelölési kötelezettségen, illetve bekerültek új termékek is a szabályozás hatálya alá. Az összes változás a követelmények szigorításnak fogható fel, amely egyértelműen a fogyasztók érdekeit szolgálja. A módosított előírás 2016. július 21-én lépett életbe.

A módosítás eredményeképpen reményeink szerint eltűnnek a silány minőségű húskészítmények a boltok polcairól. Ha ezután valaki 60 százalékos hústartalmú virslit vásárol, biztos lehet abban, hogy az valóban ennyi húst és nem csontokról mechanikusan lefejtett húst tartalmaz. Az új szabályozás egyértelműen a jobb minőséget garantálja.

Az intézkedés amelletz rögzíti, hogy mi nevezhető húsnak egy termék jelölésekor, felemeli az elvárt minimális hústartalmat is az egyes készítményeknél. A felvágottaknál ez az arány 50%, a virslinél, és a párizsinál 51%, a szafaládénál és a krinolinál 55% (a korábbi 40 százalék helyett), miközben legfeljebb 10 százalékban tartalmazhatnak csontokról mechanikusan lefejtett húst. A májkrém minimális májtartalma 12 százalékról 25 százalékra nő. Emellett csökken a termékek megengedett legmagasabb sótartalma is, például a pácolt, nyers sonkák esetében fokozatosan 5, a főtt sonkáknál pedig 3,5 százalékra. Csökken a zsír- és víztartalom, és több termékcsoportnál növekedett az elvárt legkisebb fehérjetartalom.

További jelentős változás, hogy a húskészítmények, előkészített húsook jelölésénél azt az állatfajt (így kü-



A kép illusztráció / Picture is for illustration only
Fotó/Photo: Shutterstock

lönösen sertés, marha, borjú, csirke, pulyka, kacs, liba) kell feltüntetni, amelyet legalább 70 százalékban tartalmaz az adott termék. Amennyiben a termékben egyik állatfaj hústartalma sem éri el a 70 százalékot, a megnevezésben fel kell tüntetni azokat az állatfajokat, melyekből a termék hústartalma származik, mennyiségi csökkenő sorrendben. Az őshonos állatokból, illetve a vadból és tenyésztett vadból készült termék megnevezésében akkor szerepelhet az adott állatfajta, illetve állatfaj neve, ha a termék hústartalmának legalább 80 százaléka az adott állatfajtából, illetve állatfajból származik.

Az Élelmiszerkönyv pontosította a füstölés megnevezést is. Az EU ajánlásoknak megfelelő 3 kategória ismeretes: „füstölt”, „folyékony füsttel/füstoldattal füstölt”; és „füst ízesítésű”.

A Magyar Élelmiszerkönyv előírásban meghatározott hűskészítmény és előkészített húsmegnevezések és minden egyéb paraméter a Magyarországon forgalomba hozott termékekre – így a külföldről behozott termékekre is – vonatkozik.

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/16-1 számú, egyes kenyerekről és péksüteményekről szóló előírásának új módosítása szintén minőségorientált átalakítás volt. A fogyasztói tudatosság emelkedésével egyre nagyobb fogyasztói igény mutatkozik a jó minőségű élelmiszerek iránt, ezért az Élelmiszerkönyv számos új kenyér fajtát von szabályozás alá (Graham kenyér, Teljes kiőrlésű kenyér, Tönkölybúza kenyér, Kukoricás kenyér, Búzakenyér, Rozsos kenyér, Rozskenyér). Az összetevők közé ráadásul bekerültek az álgabonák (hajdina, amaránt), amely alapanyagok egyre fontosabb részét képezik az egészségtudatos vásárlók étrendjének a magas vitamin-, fehérje- és élelmirost-tartalmuk miatt [20] [7].

A Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság nagy gondot fordított arra, hogy a rendelet által szabályozott termékek ne csak egészségesek, hanem minél ízletesebbek, a fogyasztók számára minél kedveltebbek legyenek, hiszen ez alapvetően meghatározza a vásárlók döntését és hozzáállását [12], így a termék elterjedését is. Ezért a rendelet-tervezet véglegesítését megelőzte a termékek próbasütése többféle összetétel mellett, majd érzékszervi bírálat után rögzítették azt az összetételt, amely a rendelettervezet szövegébe bekerült. Az új termékek összetételén túl az előírás szabályozza az érzékszervi tulajdonságokat, megjelenést és kémiai paramétereiket. Emellett az irányelvforma helyett rendeletben, kötelező érvényű előírásként és egységes szerkezetben rögzíti a követelményeket.

Az előírásban szereplő minden termékcsoporthoz részletesen meghatározták a felhasználható összetevőket, a minőségi követelményeket, a csomagolást és a megnevezést. Pontosították a lisztkeverékek kötelező arányait is, több terméknel pedig magasabbra emelték a minőségi paramétereiket (pl. a jövőben a

rozskenyérben a rozsliszt aránya legalább 60% lesz). A kenyér és a péksütemények a legszélesebb körben fogyasztott élelmiszerek közé tartoznak, ezért alkalmasak arra, hogy sótartalmuk kis mértékű változtatásával is hatékonyan csökkenthető legyen a lakosság sóbevétele [16]. Ennek megfelelően az előírás csökkenti a kenyerek maximális sótartalmát: 2018. január 1-től 2,35 % (m/m) lehet maximum az eddigi 2,5% (m/m) helyett. További elem számos védett elnevezésű termék, mint például a búrkifli vagy a császárszemle, illetve kiemelt terméként a beigli felvétele az előírás oltalmába. Az előírásban felsorolt megnevezések kizárólag akkor használhatók, amennyiben a termékek megfelelnek az ott rögzített követelményeknek (összetevők, minőségi követelmények, csomagolás). Ugyanakkor tény, hogy vannak olyan piaci szereplők, akik az élelmiszerkönyvi megnevezés helyett fantáziánévvel és kiegészítő leíró megnevezéssel látják el termékeiket. Egy részük azért dönt így, mert nem akar, vagy nem tud megfelelni a Magyar Élelmiszerkönyv minőségi feltételeinek, más részük pedig olyan újszerű termékkel jelenik meg a piacon, amelyhez nincs előírás. Ezekben az esetekben nem lehet és nem is szabad megtiltani a termék forgalmazását, különösen pedig az innovációt az előállítóknak, így a leírtaktól eltérő elnevezések használatát sem.

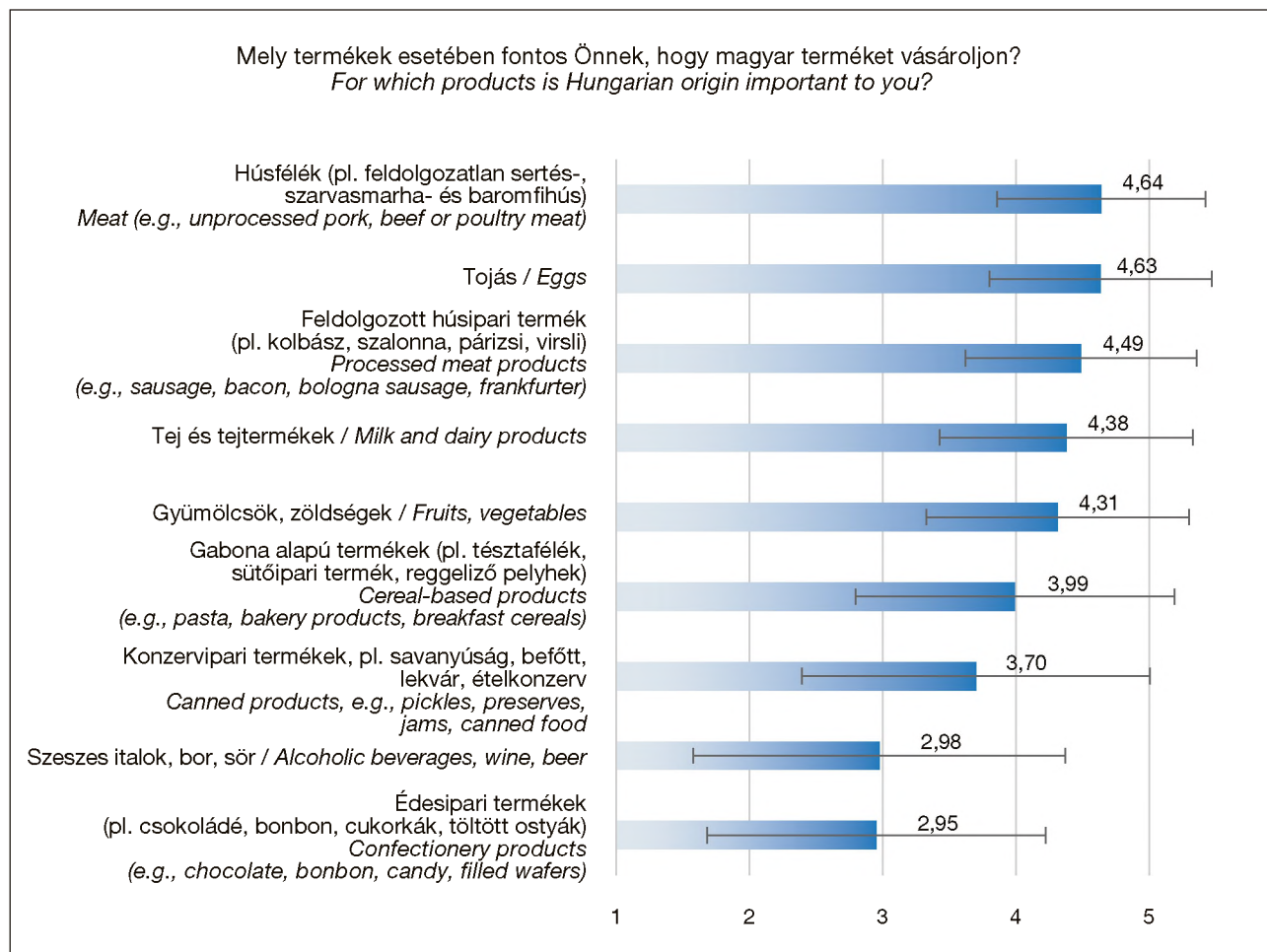
A fogyasztókat megtévesztő jelölési gyakorlat azonban tilos (például növényi zsiradékkal készült tejtermék-imitátum tejtermékre utaló szöveges megjelöléssel vagy grafikai elemekkel való forgalmazása).

6. Magyar fogyasztók véleménye

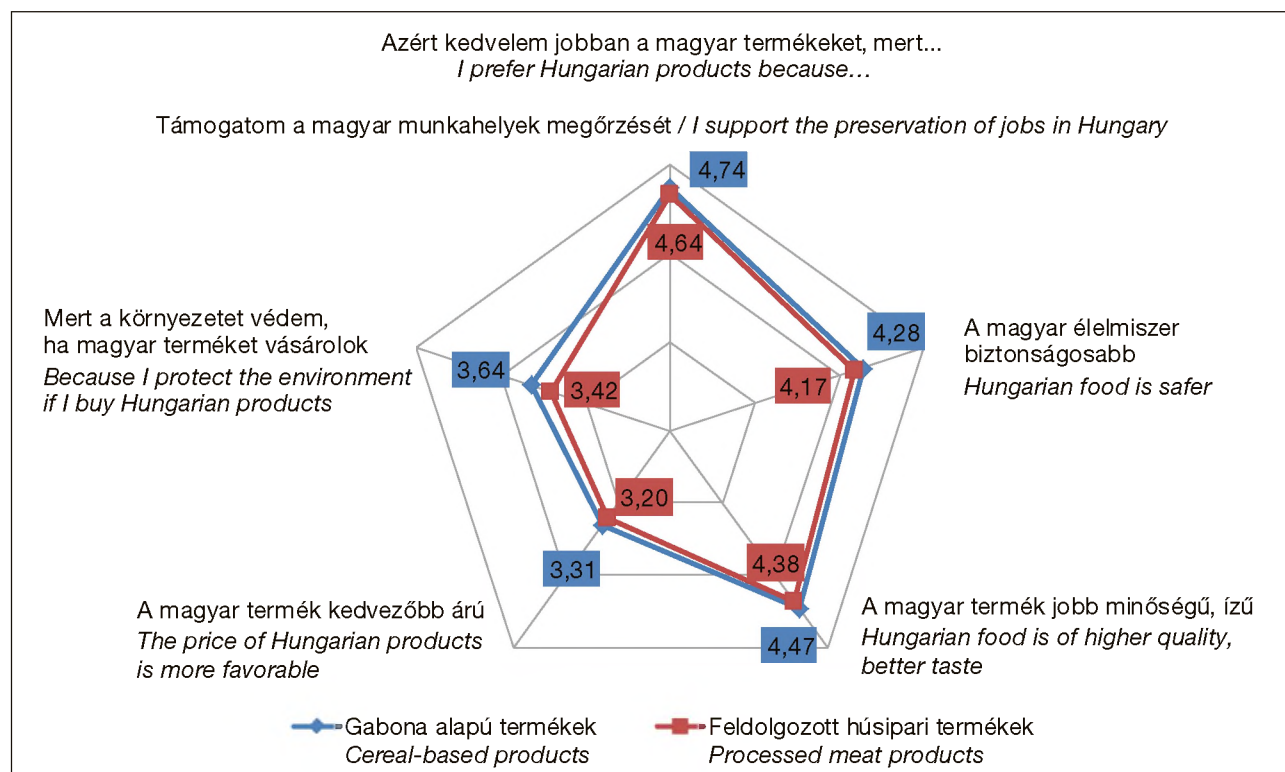
A Magyar Élelmiszerkönyv a közvetlen piacsabályozás mellett legalább akkora szereppel bír a közvetett piacsabályozás téren is. Ennek felértékelődése a közeljövőben még inkább várható, ugyanis a piacgazdaságban a végső fogyasztó a főszerep. A tudatos fogyasztó a pénzével szavaz, döntésében pedig kiemelt jelentőségű, hogy milyen tapasztalatai, ismeretei, preferenciái vannak. Ilyen tekintetben a minőségi követelmények egyértelmű meghatározása és megfelelő kommunikációja nagy hatást gyakorol az élelmiszerpiacon lezajló folyamatokra [11].

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal 2015 őszén egy nagy elemszámú (n=1003), életkor, nem és lakóhely szempontjából reprezentatív felmérés keretében többek között a magyar lakosság hazai élelmiszerekkel kapcsolatos véleményét is vizsgálta. A vizsgálat módszertanilag személyes megkérdezésre alapozott kérdőíves felmérés volt, az adatok elemzését SPSS statisztikai programcsomag segítségével hajtottuk végre.

Eredményeink alapján a válaszadók 82,12%-a figyel oda arra, hogy magyar élelmiszereket vásároljon. Ebből 56,32% minden vásárlás során vizsgálja meg a származási helyet mielőtt dönt, 25,80% azonban csak bizonyos termékek esetén. Mindössze a felnőtt lakosság 17,88%-ának nem számít a származá-



1. ábra. A hazai előállítás fontossága az egyes főbb termékek és termék kategóriák esetében (1-5 Likert-skála, a magasabb a jobb)
Figure 1. The importance of domestic origin for major products and product categories (1-5 Likert scale, higher is better)



2. ábra. A magyar élelmiszerekről alkotott vélemény összehasonlítása azoknak a válaszadóknak a körében, akik gabona alapú termékekből/feldolgozott húsipari termékekből mindig hazait vásárolnak (1-5-ig skála, a magasabb a jobb)
Figure 2. Comparison of opinions on Hungarian foods among respondents who always buy domestic cereal based products / processed meat products (on a scale of 1 to 5, higher is better)

si hely a vásárláskor. A továbbiakban azoknak a válaszadóknak a véleményét mutatjuk be, akik mindig, vagy bizonyos termékek esetében odafigyelnek arra, hogy hazai termékeket vásároljanak.

Az **1. ábra** azt mutatja be, hogy az egyes termék kategóriák esetében mennyire tartják fontosnak a válaszadók a magyar származási helyet. Leginkább tehát a húsfélék, a tojás és a feldolgozott húspari termékek esetén fontos az, hogy magyar élelmiszerek kerüljenek a kosárba. A gabona alapú termékek köre 3,99-es értékkel azonban csak a lista második felében kapott helyet.

Megvizsgáltuk továbbá, hogy az élelmiszerkönyvi változások által érintett terméktípusok esetében mik azok a legfontosabb okok, amelyek miatt a magyar vásárlók jelentős része ragaszkodik a hazai eredet-höz (**2. ábra**).

Demográfiai szempontból a nők, a 40 év felettek és a felsőfokú iskolai végzettséggel rendelkezők értékelik az átlagnál jobban a magyar származású élelmiszertermékeket. Érdekes módon a feldolgozott húspari termékek esetén arányaiban a diákok számára is fontos, hogy magyar terméket vásároljanak, ez ugyanakkor a gabona alapú termékek esetében már nem figyelhető meg.

A szakirodalom alapján a termékek minőségének egyértelmű meghatározása, annak hatékony fogyasztói kommunikációja, az információk elérhetővé tétele nagymértékben elősegíti a minőségközpontú fogyasztói szemlélet kialakítását [10] [12] [14] [19]. A Magyar Élelmiszerkönyvnek mindebben kiemelt szerepe van. Folyamatos, körültekintő szabályozási lépések segítségével és az emelt szintű termékíráások bővítésével sikeresen elkülöníthető a magyar hagyományokhoz is szervesen kötődő, magasabb minőségi elvárásokat teljesítő termékek köre.

7. Irodalom

- [1] 1976. évi IV. törvény az élelmiszerekről.
- [2] 1995. évi XC. törvény az élelmiszerekről. (<http://mkogy.jogtar.hu/?page=show&docid=99500090.TV>)
- [3] 2003. évi LXXXII. törvény az élelmiszerekről. (<http://mkogy.jogtar.hu/?page=show&docid=a0300082.TV>)
- [4] 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről. (http://net.jogtar.hu/jr/gen/hjegy_doc.cgi?docid=A0800046.TV)
- [5] 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól. (<http://net.jogtar.hu/jr/gen/getdoc2.cgi?dbnum=1&docid=A0900152.FVM>)
- [6] 74/2012. (VII. 25.) VM rendelet egyes önkéntes megkülönböztető megjelölések élelmiszereken történő használatáról.

(http://net.jogtar.hu/jr/gen/hjegy_doc.cgi?docid=A1200074.VM)

- [7] Bonafaccia, G., Marocchini, M., Kreft, I. (2003): Composition and technological properties of the flour and bran from common and tartary buckwheat. *Food Chemistry*. 80 pp 9–15.
- [8] FAO/WHO (2016): Codex Alimentarius. Understanding Codex. ISBN 978-92-5-109236-1
- [9] Fehér I., Fejős R. (2006): The main elements of food policy in Hungary. *AGRIC. ECON. – CZECH*, 52 (10) pp 461–470.
- [10] Hajdu I., Lakner Z., Szabó E. (2005): The region of origin as a tool of marketing in Hungarian food economy. *Society and Economy*. 27:(3) pp. 383-398.
- [11] Kasza Gy., Bódi B., Vajda Á., Somogyi A. (2015): Hazai élelmiszerek részaránya a magyarországi kiskereskedelmi láncok választékában. *Élelmiszervizsgálati Közlemények*, 61. évf. 2. sz., pp. 636-645.
- [12] Kihlberg, I. et al. (2005): Effects of information on liking of bread. *Food Quality and Preference*. Vol. 16 (1) pp 25–35.
- [13] Kottász J. (1979): 75 éves Balló Mátyás szabályrendelet-tervezete: a Codex Alimentarius Hungaricus csírája. *Élelmiszervizsgálati Közlemények XXV. kötet*. pp 137-179.
- [14] Lakner Z., Szabó E., Monspartné Sényi J. (2000): The country of origin effect in a transition economy - a case study of Hungary. *German Journal of Agricultural Economics* 49:(12) pp. 411-418.
- [15] Magyar Élelmiszerkönyv (<http://elelmiszerlanc.kormany.hu/magyar-elelmiszerkonyv>)
- [16] Quilez, J., Salas-Salvado, J. (2012): Salt in bread in Europe: potential benefits of reduction. *Nutrition Reviews*. pp 666-678. DOI: <http://dx.doi.org/10.1111/j.1753-4887.2012.00540.x>
- [17] Rácz E. (1995): A Magyar Élelmiszerkönyv: Múltja – Jelene – Jövője. *Élelmiszervizsgálati Közlemények XLI. kötet*. pp 7-33.
- [18] Rácz E. (1997): A Magyar Élelmiszerkönyv helye és szerepe a magyar élelmiszerszabályozás új rendszerében. *Élelmiszervizsgálati Közlemények XLIII. kötet*. pp 173-184.
- [19] Szente V., Jasák H., Kalmár S., Szűcs A. (2014): Helyi élelmiszerek fogyasztói megítélése. *Gazdálkodás*. 58:(6) pp. 452-460.
- [20] Venskutonis, P. R., Kraujalis, P. (2013): Nutritional Components of Amaranth Seeds and Vegetables: A Review on Composition, Properties, and Uses. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*. Vol.12 pp 381-412. doi: 10.1111/1541-4337.12021
- [21] Vidékfejlesztési Minisztérium (2013): Magyar Élelmiszerkönyv. <http://www.omgk.hu/magyarelelmiszerk.htm>