

Mádl Ferenc Összehasonlító Jogi Intézet

Dr. Hrecska-Kovács Renáta

Kávé és kávékészítmények a Magyar Élelmiszerkönyv módosítása tükrében

A modern összehasonlító jogi trendek

Debrecen
2026.04.23-24.



A Magyar Élelmiszerkönyv

Codex Alimentarius Hungaricus



Hivatalos, szakmai szabályozási gyűjtemény, amely meghatározza az élelmiszerekre vonatkozó minőségi, összetételi, jelölési és előállítási követelményeket Magyarországon.

- Az élelmiszerek minőségi és biztonsági követelményeit rögzíti
- Meghatározza egyes termékek összetételét és megnevezését (pl. mi nevezhető „méznek” vagy „kolbásznak”)
- Szabályozza a jelölést és tájékoztatást
- Iránymutatást ad a gyártási gyakorlatra



A jelenlegi módosítás oka és tartalma

"A kávé- és cikóriakivonatokról szóló eltérő nemzeti jogszabályok egyenlőtlen versenyfeltételeket eredményezhettek, amelyek félrevezethették a fogyasztókat, és ezáltal közvetlen hatást gyakorolhattak a közös piac létrehozására és működésére"

Meghatározásra és szabályozásra került

- a kávé, a pótkávé és a kávékeverék,
- a kávékivonat és cikóriakivonat mellett az egyéb pótkávékivonat,
- az azonnal oldódó kávékeverék és a kávéspecialitások termékcsoport,
- a felhasználható összetevők, megengedett minőségi eltérések és a jelölés.

Cél: összhang a kávé- és a cikóriakivonatokról szóló, 1999. február 22-i 1999/4/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvvel

A szabályozás tartalmazza a koffeintartalomra, a koffeinmentes termékekre, és az édesítőszerek használatára vonatkozó általános leírásokat, valamint meghatározásra kerül a pörkölt kávé fogalma is.



A Douwe Egberts-ügy

C-239/02

„A kávé- és cikóriakivonatokról szóló eltérő nemzeti jogszabályok egyenlőtlen versenyfeltételeket eredményezhettek, amelyek félrevezethették a fogyasztókat, és ezáltal közvetlen hatást gyakorolhattak a közös piac létrehozására és működésére”

- Egy kávéterméket Belgiumban „fogyást segítő” hatással reklámoztak és címkéztek.
- A belga jog tiltotta az ilyen típusú, egészségre utaló állításokat az élelmiszerek címkéjén.
- Más tagállamokban viszont nem feltétlenül volt ilyen szigorú tilalom.
- Azok a gyártók, akik olyan országban működtek, ahol megengedett volt az ilyen marketing, előnybe kerültek, mert vonzóbb terméket tudtak kínálni (ld. fogyasztó hatású kávé).
- A szigorúbb szabályozást követő országokban működő cégek viszont nem használhatták ugyanezt a marketinget.
- Az egyik országban tiltott, a másokban engedett állítások miatt a fogyasztók nem egységes információk alapján döntöttek.

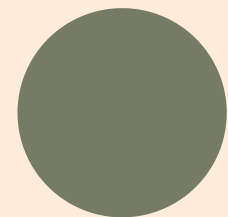
Egyéb problémák

"A kávé- és cikóriakivonatokról szóló eltérő nemzeti jogszabályok egyenlőtlen versenyfeltételeket eredményezhettek, amelyek félrevezethették a fogyasztókat, és ezáltal közvetlen hatást gyakorolhattak a közös piac létrehozására és működésére"

- A kávé- és cikóriakivonatoknál az eltérések nemcsak reklámban, hanem termékelnevezésekben és összetételben is megjelentek:
 - Egyes országokban az instant kávé vagy kávékivonat mögött különböző minimális kávétartalom vagy feldolgozási szabályok álltak.
 - Máshol ugyanaz a név gyengébb minőségű vagy több adalékot tartalmazó terméket jelölt.
- Ez azt eredményezte, hogy:
 - ugyanazzal a névvel nem azonos termékek voltak forgalomban,
 - a fogyasztó nem tudta összehasonlítani őket,
 - a cégek bizonyos országokban olcsóbb termékeket gyárthattak, így versenyelőnyhöz jutottak.

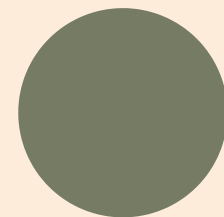
A Magyar Élelmiszerkönyv

Codex Alimentarius Hungaricus



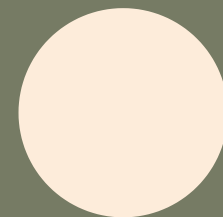
Részei

1. Kötelező előírások – ezek jogszabályi erővel bírnak
2. Irányelvek – ajánlások a gyártók számára
3. Vizsgálati módszerek – ellenőrzéshez használt szabványok



Nemzetközi szabályozás

A neve a nemzetközi Codex Alimentarius Commission rendszerére utal, de attól független, nemzeti szabályozásként működik, összhangban az Európai Unió élelmiszerjogi előírásaival.



Kávé

2-231 számú irányelv

Kávé, kávékeverék, pótkávé és egyéb kávékészítmények



Kávékivonatok

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

Egyfajta nyerskávéból vagy többfajta nyerskávét keverékéből pörköléssel kávéital készítésére és ezáltal emberi fogyasztásra alkalmassá tett termék.

A kávéon kívül más hozzáadott anyagot nem tartalmaz. Koffeintartalma több mint 0,8%. A pörkölt kávészemek kívül-belül egyenletesen barna színűek. Szemes vagy őrölt kávéként kerül forgalomba.

Kávé



További fogalmak



Koffeinmentes kávé

Koffeintartalma legfeljebb 0,1%

Csökkentett koffeintartalmú kávé

Kávé és koffeinmentes kávé keverésével készül, a keverék koffeintartalma legfeljebb 0,8%.

Ízesített kávé

A kávé a pörkölés során/után ízesítik (pl. karamellizált cukor, aromák).
Mennyiség: max. 2%.

Zöld kávé

A kávécsereje gyümölcshústól és pergamenthéjtől teljesen, ezüsthéjtől megfelelő eljárással a lehető legnagyobb mértékben megtisztított termése. Növénytaniilag kétfajta nyerskávét (Arabica és Robusta) különböztetünk meg, az elnevezésben a származási hely is szerepel. A nyerskávéd nedvességtartalma legfeljebb 14%

További fogalmak

Koffeinmentes kávé

Koffeintartalma legfeljebb 0,1%

Zöld kávé

A kávécszerje gyümölcshústól és pergamenthéjtől teljesen, ezüsthéjtől megfelelő eljárással a lehető legnagyobb mértékben megtisztított termése. **Növénytanilag kétfajta nyerskávét (Arabica és Robusta)** különböztetünk meg, az elnevezésben a származási hely is szerepel. A nyerskávé nedvességtartalma legfeljebb 14%

Kávé és koffein
keverésével készül, a
koffeintartalma legfeljebb 0,1%





● Liberica
Eugenioides
Racemosa

● Nem lehetséges őket
"kávé" elnevezéssel
forgalomba hozni?

Mi a további fajok sorsa?



Minőségi jellemzők



Vízben oldódó szárazanyag-tartalom, legalább 25 %, koffeinmentes kávé esetében legalább 22%.

Kávészakmailag ehhez képest az extrakciós arány **18–22%**.





Szín, külső

A szemes pörkölt kávé külleme feleljen meg az összetételre jellemző alaknak és nagyságnak, színe a pörkölés mértékétől függően a világosbarnától a sötétbarnáig terjedhet. A szemek közötti színeltérés megengedett. Az őrölt pörkölt kávé megközelítően egyenletes 3 szemcseméret-eloszlású, egyenletes – a pörkölés mértékétől függően – a világosbarnától a sötétbarnáig terjedő színű legyen.

Íz, illat

A szemes és őrölt pörkölt kávé íze és illata a felhasznált kávéfajtá(k)ra jellemző legyen. Az ízesített kávé íze és illata a felhasznált ízesítőanyagokra és kávéra jellemző.

A kávék részletes érzékszervi jellemzőit a gyártmánylapnak kell tartalmaznia.



Érzékszervi jellemzők



Előállítási folyamat

A nyerskávét az idegen anyagoktól (por, kő, növényi maradványok, magvak) megtisztítják az e célra kialakított tisztító rendszeren, majd, ha a technológia előírja a késztermékre meghatározott recept szerinti mennyiségben keverik. Az előkészített nyerskávét megfelelő hőmérsékleten pörkölik, az erre a célra kifejlesztett pörkölő berendezéseken, a jellegzetes kávéillat és -íz kialakítása céljából. A pörkölt kávét esetenként megőrlik a főzésre alkalmas, egyenletes szemcseméret elérése céljából.

Kávékeverék / Blendek

Egy- vagy többfajta nyerskávéból és egy vagy több különböző fajtájú szénhidráttartalmú növény részeiből (pótkávéból) különböző arányban végzett keveréssel, pörköléssel és esetleg adalék- vagy segédanyagok hozzáadásával készített, a kávéitalra emlékeztető ital főzésére alkalmas termék. Őrölt formában kerül forgalomba

Instant kávé

1-3-1999/4 számú előírás

Olyan termékek, amelyeket a pörkölt kávéból kizárólag vizes extrakcióval különböző koncentrációban nyernek.

A szilárd vagy a sűrítmény formájú kávékivonat csak a kávéból extrakcióval kivont alkotórészeket tartalmazhatja.

Instant kávé készítésének folyamata

Meleg vizes extrakcióval kivonatot készítenek, amelyet a besűrítést követően, porlasztva szárító berendezésben (vagy egyéb berendezésben) porítanak. A porítást követően, a terméket vibrofluid (vagy egyéb) berendezésen, a szükséges felületnagyság eléréséig granulálják.

A „pörkölt” szó és fantázianév használata megengedett. Fantázianévként a földrajzi név csak akkor használható, ha a kávé 100%-ban onnan származik.

Egyéb rendelkezések



A Codex Alimentarius Commission napirendjén többször is szerepelt a kávé kérdése.

Már a 1970-es években készült egy átfogó anyag „Coffee and the Consumer” címmel, amely a kávétermékek szabályozását, kereskedelmét és fogyasztását vizsgálta



A Bizottság később részletesen tárgyalta, hogy szükséges-e nemzetközi kávészabvány kidolgozása, beleértve például:

- növényvédőszer-maradványokat
- szennyeződések (pl. mikotoxinok)
- koffeintartalom és koffeinmentesítés kérdését

Végül nem alkottak átfogó kávészabványt.



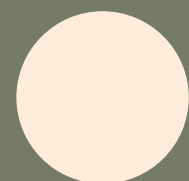
Alkalmazandó szabályok:

- a kávé és kávéitalok élelmiszer-kategóriaként szerepelnek (pl. adalékanyagokra vonatkozó szabályoknál)
- rájuk is alkalmazandók az általános Codex-előírások (élelmiszerbiztonság, jelölés, szennyezők stb.)

Nemzetközi szabályozás I.

Codex Alimentarius Commission, CAC



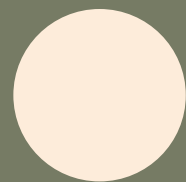


- meghatároznak vizsgálati módszereket (pl. koffeintartalom mérésére)
- foglalkoznak egyes terméktípusokkal (pl. instant kávé)
- önálló kávéfogalom (arabica, robusta, liberica, excelsa és arabusta fajok említésével)

Nemzetközi szabályozás II.

International Organization for Standardization, ISO





- Általános élelmiszerjog (pl. 178/2002/EK rendelet) → élelmiszerbiztonság
- A 1169/2011/EU rendelet → fogyasztói tájékoztatás és jelölés

Kereskedelemben kizárólag az irányelvben említett megnevezések használhatók, és a megnevezés mellett lehetőség szerint fel kell tüntetni az állaggal kapcsolatos információt (sűrítmény, folyékony, koncentrált stb.), továbbá valamennyi adalékanyagot és a koffeintartalmat is. A kávéból vagy cikóriából származó minimális szárazanyag-tartalomnak – a késztermék tömegére számított tömegszázalékban történő – feltüntetése szintén kötelező.

A kávé kötelező tápértékjelölés alól mentesülő élelmiszernek tekintendő.

Nemzetközi szabályozás III.

Európai Unió





**Köszönöm a
figyelmet!**

