**Minőségi javulást hoz a Magyar Élelmiszerkönyv húskészítményekről és egyes előkészített húsokról szóló szabályainak változása**

**A kor követelményeinek megfelelően középpontba került az élelmiszerek minősége és a fogyasztók korrekt tájékoztatása. A Magyar Élelmiszerkönyv tervezett módosítása is ennek szellemében készült, életbe lépésével a Magyar Élelmiszerkönyvben szereplő, Magyarországon hagyományosan előállított és ismert hústermékek jobb minőségben készülnek majd és a fogyasztók a termékek beltartalmáról is részletesebb tájékoztatást kapnak.**

Az új jogszabály tervezete egyebek mellett meghatározza a gépi csontozású, és az íntalanított hús, valamint az MSM - csontokról mechanikailag lefejtett hús – fogalmát, néhány termékcsoport estén azt, hogy legfeljebb 10% MSM-et tartalmazhat. Az új szabályok pontosítják a fehérjetartalmat, hogy a termékek megnevezésben fel kell tüntetni az állatfajt, pontosítják a füstölésre vonatkozó megnevezéseket, máj, májas, májkrém termékekben a minimális májtartalom 25%-ra emelését. A szabályok hatályba lépésével csökkenni fog a termékek megengedett legmagasabb sótartalma, több esetben a zsír és víztartalom is. További változás: a felvágottak minimum 50 százalékban húsból kell készüljenek, a párizsi és virsli elvárt legalacsonyabb hústartalma 40%-ról 51%-ra nő. A szafaládé is bekerült az előírásba, magas, 55 százalékos hústartalommal. Külön-külön meghatározzák az új szabályok a parasztsonkát és a lapockát, valamint az érlelés és a pácolás módozatait.

A Magyar Élelmiszerkönyv előírásait és irányelveit 5 évente felül kell vizsgálni, ha szükséges, módosítani kell azokat, egyúttal figyelembe kell venni az élelmiszerek jelölésére vonatkozó európai uniós szabályokat. A Magyar Élelmiszerkönyvet a kötelezően alkalmazandó uniós szabályok változása mellett annak érdekében kellett pontosítani, hogy a húskészítmények és előkészített húsok a fogyasztók által ismert és elvárt jó minőségben készüljenek.