



FÖLDMŰVELÉSÜGYI
MINISZTERIUM



n é b i h

Termőföldről az asztalig

AZ ÚJ UNIÓS JELÖLÉSI RENDELETTEL KAPCSOLATOS FŐBB VÁLTOZÁSOK

Szegedyné Fricz Ágnes főosztályvezető-
helyettes

Kuti Beatrix minőségügyi szakreferens

Földművelésügyi Minisztérium (FM)

Élelmiszer-feldolgozási Főosztály

Kovács Krisztina osztályvezető

Bartyik Tünde élelmiszer-biztonsági
felügyelő

**Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
(NÉBIH)**

Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági
Igazgatóság

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



1

Az 1169/2011/EU rendelet új előírásai



**ÚTMUTATÓ a 1169/2011/EU
rendelet alkalmazásáról –
kérdések és válaszok**

Jogszabálygyűjtemény



ÉLELMISZEREKRE VONATKOZÓ JOGSZABÁLYOK JEGYZÉKE

Jogszabálygyűjtemény

38. kiadás

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság



Összeállítás időpontja:

2013. 02. 20.

www.nebih.gov.hu

Szakterületek

Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági
Igazgatóság

Jogszabályok

Jogszabályok
jegyzéke

Élelmiszer - jogszabályok
jegyzéke

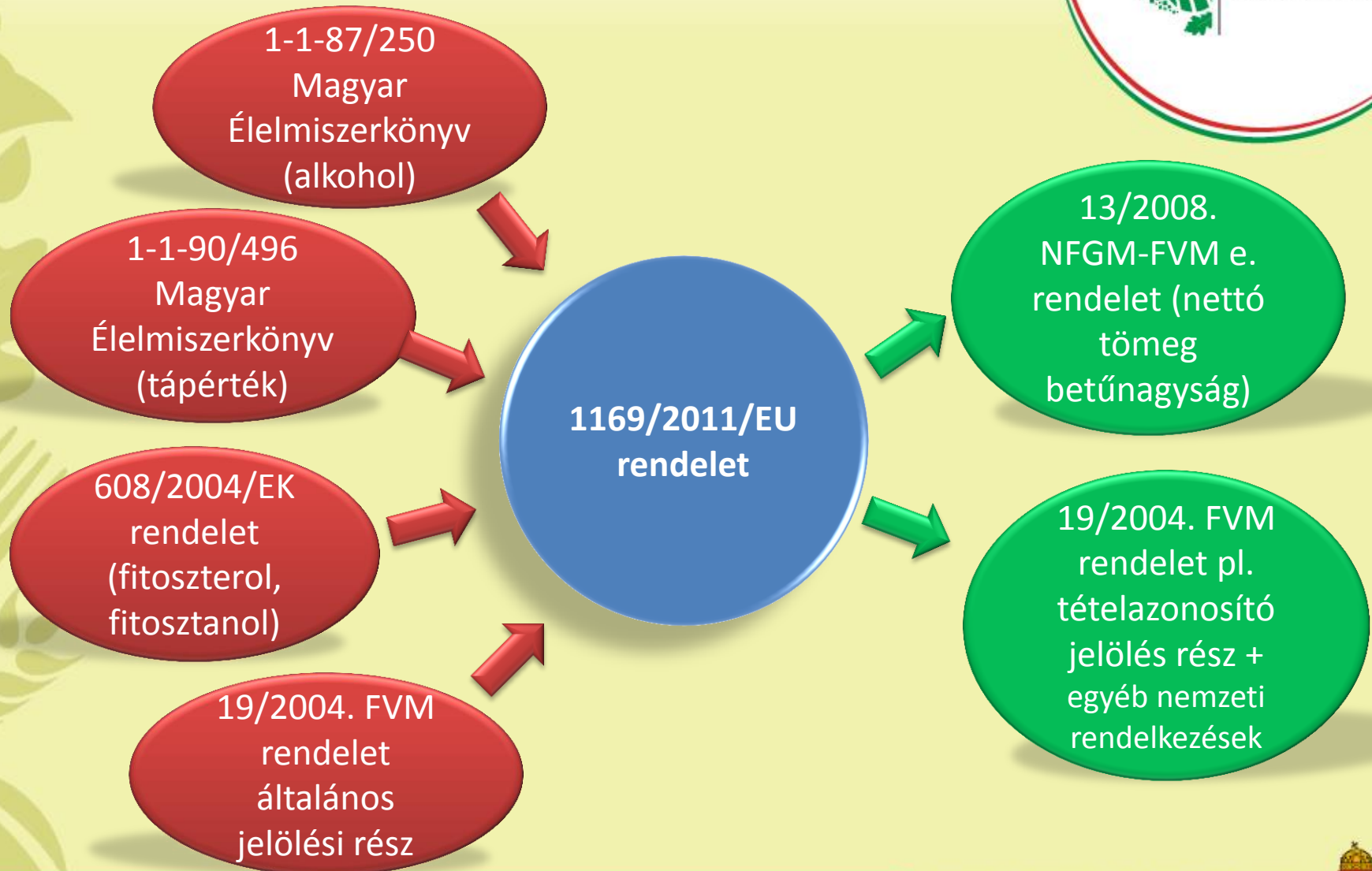
Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



Mi **megy**, mi **marad**?



n é b i h
Termőföldtől az asztalig





n é b i h
Termőföldtől az asztalig

1 Általános jelölési szabályok



Menetrend az általános jelölésre



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

2014.
december 13.

2011.
december 12.

**Innentől kötelező
a rendeletet
alkalmazni az
általános jelölési
előírásokra.**

Átmeneti időszak:

Az átmeneti időszakban már alkalmazhatóak az új jelölési rendelet előírásai, ha nem ellentétes a 19/2004 FVM rendeletben foglaltakkal.

Hatálybalépés:

A megjelenéstől számított 20. naptól. Ettől a naptól kezdődik a 3 éves átmeneti időszak.



Darált hústra vonatkozó eltérés

Darált hús jelölése: 1162/2009/EK bizottsági rendelet (2009. november 30.) a 853/2004/EK, a 854/2004/EK és a 882/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet végrehajtására vonatkozó átmeneti intézkedések megállapításáról (2010. január 1-jétől 2013. december 31-ig volt alkalmazandó)

A 1169/2011/EU rendelet VI. melléklet B. részét (Darált hús jelölése) 2014. január 1-jétől kell alkalmazni.

Marad: „a zsírtartalom nem éri el a...”.

Különbség: „kötszövet: a hús–fehérje arány nem éri el a(z) ...-t”



„a kollagén/húsfehérje arány nem éri el a”.



Kollagén=
hidroxiprolin x 8

Sovány húsoknál
alacsonyabb értékek

Átmeneti idők – csomagolóanyag



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

2014. december 12-ig

Eddig lehet
használni a régi
„általános” jelölésű
csomagolóanyagot
(eddig le kell
csomagolni!). **A**
forgalomba hozott
termék a
minőségmegőrzési
idő lejártáig ill. a
készlet erejéig
forgalmazható.



Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



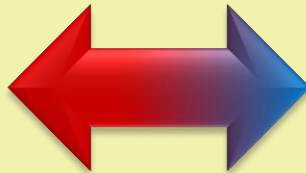
A rendelet hatálya



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

19/2004 FVM rendelet

Végső fogyasztó (nem
beleértve a tovább
feldolgozót), de
beleértve a vendéglátó
és közétkeztető helyek
részére szánt



1169/2011/EU rendelet

Valamennyi élelmiszer-
vállalkozó, amely
tevékenysége összefügg a
tájékoztatással.
Végső fogyasztó
beleértve a vendéglátás és
közétkeztetés **által**
szállított és részére szánt
+ továbbfeldolgozásra
szánt élelmiszerek /8. cikk
(8) bekezdés/



Jelölési elemek



n é b i h
Termőföldtől az asztalig



Felelősségi körök



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Elsődleges felelős az az élelmiszer-vállalkozó, akinek a neve vagy cégneve alatt forgalomba hozzák az élelmiszert. Ha ez a vállalkozó nem letelepedett az Unió területén, akkor az élelmiszert az uniós piacra behozó importőr a felelős.

A lánc valamennyi tagja felelősséggel tartozik a saját hatáskörén belül a jelölési információk meglétéért és pontosságáért.

Pl.: a kereskedő a felelős, ha tudja vagy szakmai információk alapján tudhatja, hogy a jelölés nem megfelelő (pl. jelöletlen termék).





n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Származási ország / Eredet helye 1.

UNIÓS ELŐÍRÁSOK ALAPJÁN MÁR KÖTELEZŐ:

- Marhahús
- Gyümölcs és zöldség
- Méz
- Halak
- Olivaolaj
- Tojás
- BIO/ÖKO termékek
- Baromfi EU-n kívülről



Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



Származási ország / Eredet helye 2.



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

ÚJ! 1337/2013/EU rendelet alapján 2015. április 1-jétől: Húsfajták, amelyek esetében a származási számnak vagy az eredet helyének a megjelölése **kötelező** (közétkeztetés számára szántnál is):

- **SERTÉSHÚS** frissen, hűtve vagy fagyasztva
- **JUH- ÉS KECSKEHÚS** frissen, hűtve vagy fagyasztva
- **BAROMFI HÚSA** frissen, hűtve vagy fagyasztva

PÉLDA

Az állattartás helye:
az Európai Unió több tagállama és több Európai Unión kívüli ország

A vágás helye:
(...tagállam vagy
...harmadik ország)

**A hús azonosító
tételszáma**



Származási ország / Eredet helye 3.



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

EZ MARADT: „Az élelmiszer származási országának vagy eredete helyének feltüntetését biztosítani kell minden olyan esetben, ha annak hiánya valószínűleg félrevezetné a fogyasztót az élelmiszer valódi származási országa vagy eredetének helye tekintetében. „
TEHÁT TOVÁBBRA SEM KÖTELEZŐ AUTOMATIKUSAN!

VÁLTOZÁS: Amennyiben feltüntetik az élelmiszer származási országát vagy eredetének helyét, de az **nem egyezik meg elsődleges összetevője/(i) származási országával vagy eredetének helyével**, akkor
az elsődleges összetevő származási országát vagy eredetének helyét is meg kell adni vagy „eltérőként kell feltüntetni”.

„elsődleges összetevő”: valamely élelmiszer olyan összetevője vagy összetevői, amelyek az adott élelmiszer több mint 50 %-át teszik ki, vagy amelyet a fogyasztó rendszerint az adott élelmiszer nevével azonosít, és amely esetében legtöbbször mennyiségi jelölés szükséges.



Származási ország / Eredet helye 4.



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

PÉLDA:

Felvágott jelölésén szerepel:

„Származási hely: Magyarország”

A termék elsődleges összetevője, a hús viszont Németországból származik, akkor a helyes jelölés:

„Származási hely: Magyarország

A hús Németországból származik”

vagy

„Származási hely: Magyarország

A hús nem magyar”



Származási ország / Eredet helye 5.



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

2019.
december 13.

2014.
december 13.

2013.
december 13.

Jelentés:

Baromfi, sertés, juh
és kecskehúsra
vonatkózó
értékelés.

Jelentés:

- a fenti húsoktól eltérő hústermékek
- a tej és a tejtermékek összetevőjeként felhasznált tej
- feldolgozatlan és egyetlen összetevős élelmiszerek
- valamely élelmiszernak több mint 50 %-át kitevő összetevők **származás/eredet kötelező megjelöléséről.**

Jelentés:

Összetevőként felhasznált
hús **származás/eredet
kötelező megjelöléséről.**

Végrehajtási jogszabály:

**Az elsődleges összetevőre
és a baromfi, sertés, juh és
kecskehúsra vonatkozóan.**



Származási ország / Eredet helye 6.



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

HELYESBÍTÉS FOLYAMATBAN - 26. cikk (3): Az elsődleges összetevőre vonatkozó kiegészítő információ feltüntetése csak az elsődleges összetevőre vonatkozó végrehajtási jogszabály megjelenése után lesz kötelező!

Az élelmiszer-vállalkozó nevének és címének a címkén való feltüntetése nem minősül származás vagy eredet megjelölésnek!

Javaslat:

Származási ország: Németország
helyett

Gyártó:x,y....., Németország



Látómező



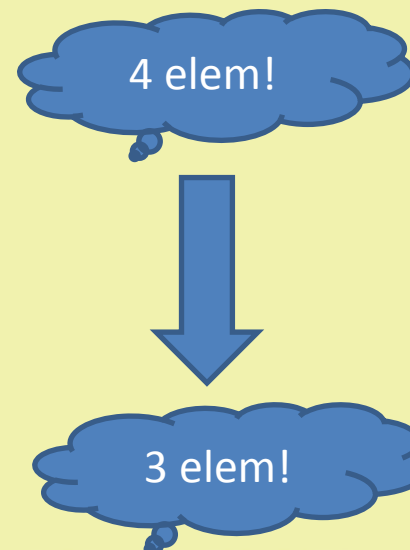
n é b i h
Termőföldtől az asztalig

„látómező”: a csomagolás összes olyan felülete, amely egy nézőpontból olvasható;

- Az élelmiszer neve
- Az élelmiszer nettó mennyisége
- Az 1,2 térfogatszázaléknál nagyobb alkoholtartalmú italok esetében a tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban

•+ 2014. december 12-ig a minőségmegőrzési időt

ugyanazon látómezőben
kell feltüntetni.



Kötelező adatok feltüntetése



n é b i h
Termőföldtől az asztalig



Minden kötelező adatot feltűnő helyen kell jelölni. A jelölésnek „könnyen láthatónak”, „jól olvashatónak” és „letörölhetetlennek” kell lennie.

Az új 1169/2011/EK rendelet: előírt betűméret + „olvashatóság” fogalmának pontos meghatározása.

Olvashatóság, betűméret

„olvashatóság”: a tájékoztatás fizikai megjelenése, amely a tájékoztatást vizuálisan hozzáférhetővé teszi a lakosság számára, és melyet számos paraméter határoz meg, többek között a betűméret, a betűköz, a sorköz, a betűvonal- vastagság, a betűszín, a betűtípus, a betűk szélességének és magasságának aránya, az anyag felülete, valamint a betűk és a háttér közötti kontraszt;

A kötelező adatok csomagoláson vagy az ahhoz rögzített címkén való feltüntetésekor azokat jól olvashatóan és olyan betűméretben kell a csomagolásra vagy a címkére nyomtatni. **„x” magasság legalább 1,2 mm.** „x” az ábrán 6.



A Bizottság még jogi aktusok útján szabályokat állapít meg az olvashatóságra.

Legnagyobb felület 1.



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

A csomagolás legnagyobb felülete:	<10 cm ²	< 80 cm ²	≥80 cm ²
Minimális betűméret (x-magasság)	0,9mm	0,9mm	1,2 mm
Kötelező elemek	Név, allergének, nettó mennyiség, minőség-megőrzési idő (összetevőket más eszközzel kell megadni vagy a fogyasztó kérésére rendelkezésre kell bocsátani) Az ugyanazon látómezőt nem kell alkalmazni.	Minden kötelező	Minden kötelező



Legnagyobb felület 2.



n é b i h
Termőföldtől az asztalig



Legnagyobb felület definíció : ?
Kérdés-válaszok útmutató:

Négyszögletes vagy doboz forma (éles határok) esetén: egyszerű számítás – **az egyik legnagyobb oldal**



Hengeres felület, kúp felület (nem éles határok): **teljes felület** (*kivéve: teteje, alja, perem, nyak*)

Az önkéntes tájékoztatás feltüntetése nem történhet a kötelező tájékoztatásra rendelkezésre álló hely rovására (37. cikk).

Egyes kötelező elemek elhagyása



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

1,2%-nál nagyobb alkoholtartalmú szeszes italok esetén:

- a tápértékjelölés **nem kötelező** (lehet csak energia)
- az összetevők feltüntetése **nem kötelező** (kivéve allergén!).

A 19/2004. FVM rendelet szerint az összetevőket még fel kell tüntetni!!!



Az újr felhasználásra szánt, letörölhetetlenül jelölt üvegpalackok esetén kötelező feliratok:

termék neve
allergének
nettó térfogat
minőségmegőrzési idő
tápértékjelölés



Ebben az esetben az ugyanazon látómezőre vonatkozó előírást nem kell alkalmazni.

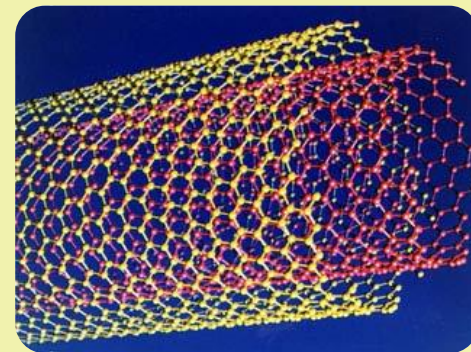
Mesterséges nanoanyag



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

„mesterséges nanoanyag”: olyan mesterségesen előállított anyag, amelynek egy vagy több dimenziója 100 nm vagy annál kisebb méretű, vagy amelynek belső része vagy felülete különálló funkcionális részekből áll, amelyek közül soknak egy vagy több dimenziója 100 nm vagy annál kisebb méretű, beleértve a struktúrát, agglomerátumokat vagy aggregátumokat, amelyek 100 nm vagy annál nagyobb méretűek lehetnek, de amelyeknek a nanoméretre jellemző tulajdonságaik vannak.

2011/696/EU bizottsági ajánlás a nanoanyag fogalmának meghatározásáról



A mesterséges nanoanyag formájában jelen lévő valamennyi összetevőt egyértelműen **fel kell tüntetni az összetevők között**.
Ezen összetevők nevét **a „nano” szó követi zárójelben**.





Távértékesítés

FELELŐS:
a weboldal tulajdonosa



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Az élelmiszerekkel kapcsolatos kötelező tájékoztatást - meghatározott adatok kivételével – a vásárlás befejezését megelőzően kell rendelkezésre bocsátani, és azokat fel kell tüntetni a távértékesítést elősegítő anyagban, vagy más eszközökkel kell azokat rendelkezésre bocsátani.

- **Minden adat** *(nem csak a rendelet szerinti jelöléseket jelenti!)* **kötelező a vásárlás befejezését megelőzően,** kivéve: a minőségmegőrzési idő vagy a fogyaszthatósági idő.
- Az átadás időpontjában valamennyi kötelező adatot rendelkezésre kell bocsátani.
- A kötelező tájékoztatást kiegészítő költség felszámítása nélkül kell biztosítani.

Allergének



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Kötelező feltüntetni minden olyan, allergiát vagy intoleranciát okozó, a II. mellékletben szereplő anyagot vagy terméket, amely a késztermékben jelen van, akár megváltozott formában is.

ÚJDONSÁGOK:

➡ **nevét olyan szedéssel – például betűtípussal, stílussal vagy háttérszínnel – kell kiemelni, amely azt egyértelműen elkülöníti a többi összetevőtől.**

➡ **Az allergént jelölni kell minden összetett összetevőnél!**

PÉLDÁK:

- kazein **(tej)**
- **sajt**
- tofu (**szója**)
- emulgeálószer: (lecitinek) **szója** (csak E-számot nem lehet írni!)

KERESZTSZENNYEZŐDÉSEKRE továbbra SEM vonatkozik!

Külön jogi aktusokat fog elfogadni erre a Bizottság.



1169/2011/EU rendelet 2014. december 13-tól



Az „előrecsomagolt élelmiszer” új definíciója alapján **nem számít előrecsomagolt terméknek**



- Fogyasztó kérésére a vásárlás helyén csomagolt termék
- Forgalmazás helyén a fogyasztó távollétében csomagolt termék
(= kereskedelmi előrecsomagolás)

Nem előrecsomagolt élelmiszereknél kötelező feltüntetni:

- ALLERGÉN és a nemzeti rendeletben előírt adatok!!! **A többi adat a kereskedelmi dokumentumban!**
- A nemzeti rendelkezésben marad pl.: csomagolatlan kenyerek jelölése **KENYÉRCÍMKE**

Új nemzeti rendelkezés



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Nem előrecsomagolt élelmiszerek allergén jelölése

Ha nem lenne szabályozva nemzeti szinten, akkor ki kellene írni minden esetben az allergént!

Mikre vonatkozik?

- Pl. zsemle, kifli, egyéb péksütemények
- Pl. 10 dkg párizsi, sajt, amit a vevő kér
- Pl. kereskedelmi előrecsomagolt kakaós ostya
- Pl. vendéglátás során felkínált ételek



Új nemzeti rendelkezés



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Szóban is közölhető az allergén információ, ha valamilyen módon erre felhívják a vásárló figyelmét (pl. táblával) és:

- a) a létesítményben folyamatosan jelen van az információ átadásáért felelős személy,
- b) a fogyasztó – kérésére – az információt haladéktalanul megkapja az élelmiszer átadásának helyén, a vásárlást megelőzően,
- c) az információ a létesítményben elérhető írásos dokumentumon alapul.

**Az
allergénekről
tájékozódjon
az eladónál!**



Vendéglátás, közétkeztetés részére



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Magyar szöveg: „elkészítsék, feldolgozzák, **szétdarabolják** vagy felvágják”. (8. cikk (7)!)

Angol szöveg: „elkészítsék, feldolgozzák, **szétosszák** vagy felvágják”.

Például: müzliszelet iskolai menza ebéd mellé!



Az élelmiszer „külső csomagolásán” kötelező feltüntetni:

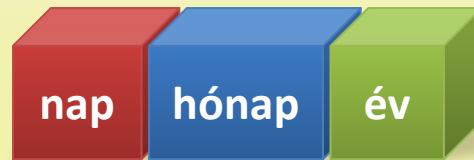
- Név
- Minőségmegőrzési/fogyaszthatósági idő
- Tárolási/felhasználási feltétel
- Vállalkozás neve és címe



Az angol szöveg szerint az élelmiszer „külső csomagolásán” azt jelenti, hogy **az egyedi csomagokat tartalmazó gyűjtőcsomagolásán!**

A szétoztásra kerülő müzliszeleten, kis csomag mustáron, mézen nem kötelező a jelölés, elég az összes kötelező adat a kísérő dokumentumban, csak a gyűjtőcsomagon kötelező a fenti 4 adat! NYOMONKÖVETÉST AZONBAN BIZTOSÍTANI KELL!

Dátumjelölés



A fagyasztási vagy első fagyasztási időpontot a következőképpen kell feltüntetni:

Előrecsomagolt fagyasztott hús, fagyasztott húskészítmény (*Fordítási hiba, helyesen: előkészített hús!!!***) és fagyasztott feldolgozatlan halászati termékek:**

fagyasztás/első fagyasztás időpontját kell feltüntetni.

Pl.: gyorsfagyasztott sajttal töltött csirkemell esetén NEM KELL!

- ➡ „Fagyasztás időpontja: ...”.
- ➡ Sorrend kódolatlan formában: nap / hónap / év



Egyéb újdonságok 1.



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Kiegészítő elemek a jelölésen (III. melléklet)

Szóhasználat változások

Pl. „Édesítőszerrel (édesítőszerekkel)” – ezt a kifejezést az élelmiszer nevéhez kapcsolódóan kell feltüntetni.

„KIOLVASZTOTT” (VI. melléklet)

Az értékesítést megelőzően fagyasztva tárolt, majd kiolvasztott állapotban árusított élelmiszerek esetében az élelmiszer nevéhez hozzá kell fűzni a „kiolvasztott” megjelölést.

Figyeljünk arra, hogy vannak KIVÉTELEK! PÉLDÁK:

- Az összetevők voltak fagyasztva (fagyasztott eper epres joghurt készítéséhez)
- Technológiailag szükséges (a szeletelés megkönnyítésére fagyasztanak egyes húskészítményeket)
- Nincs káros hatással a biztonságra és a minőségre (pl. a fagyasztott vaj)



Egyéb újdonságok 2.

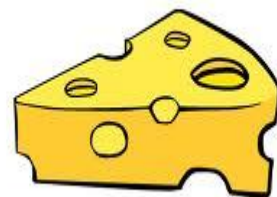


n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Összetevő helyettesítésének jelölése (VI. melléklet)

Megszokott összetevő helyettesítése esetén a megnevezés közvetlen közelében meg kell adni a helyettesítő elemet, amelynek a betűmérete a megnevezés betűméretének legalább 75%-a.

Pl: „növényi zsírral készült”



„IMITÁTUMOK”

- PIZZAFELTÉT
- NÖVÉNYI HAB
- FRISSFÖL
- FARMFÖL



Reszelt sütőipari specialitás



Egyéb újdonságok 3.



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Hozzáadott fehérje jelölése (VI. melléklet)

Hozzáadott fehérjét tartalmazó **húskészítmények**, **előkészített húsok** és **haltermékek** esetén az élelmiszer megnevezésében utalni kell a fehérjék jelenlétére és származására. Vonatkozik a más állatból származó hidrolizált fehérjékre pl. albumin, kollagén, kazein) *Pl. sertéskolbász hozzáadott marhafehérjével (Fordítási hiba! Magyar szöveg: Növényi fehérjére is vonatkozik, angol szöveg: csak állati fehérjére vonatkozik).*

Hozzáadott víz jelölése (VI. melléklet)

Húskészítmények, és olyan **előkészített húsok** esetében (darab, ízület, szelet, állati test vagy féltest) **amennyiben a hozzáadott víz a késztermék tömegének 5 %-át meghaladja**, az élelmiszer nevében fel kell tüntetni, hogy a termék hozzáadott vizet tartalmaz.

Pl. Füstölt, szeletelt baconszalonna, hozzáadott vízzel.

Főtt, füstölt tarja, hozzáadott vízzel.

➤ Ugyanez a szabály alkalmazandó a **halászati termékekre** és **feldolgozott halászati termékekre**, amely darab, ízület, szelet, haltest, filézett vagy egész hal formájú halászati termék.

Pl. Kolbászokra, felvágottakra, hús-és halgombócokra nem vonatkozik!



Egyéb újdonságok 4.



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Élelmiszeren „jégréteg”

(IX. melléklet 5. pont)

Jégréteggel bevont élelmiszer (pl. halak) esetén a nettó tömegként a jégréteg nélküli tömeget (lecsöpögtetett!) kell megadni. A rendeletben ez „fényszennyezőanyag”-ként szerepel (**hibás fordítás**).

PÉLDÁK:

- Nettó tömeg (jégréteg nélküli tömeg): X g
- Nettó tömeg: X g
Jégréteg nélküli tömeg: X g



Egyéb újdonságok 5.



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Nem ehető burkolat jelölése (VI. melléklet)

Ha a húskészítmény burkolata nem ehető, akkor azt fel kell tüntetni (a megnevezést kísérő elem!).



Tárolási vagy felhasználási feltételek jelölése (25. cikk)

Fel kell tüntetni a tárolási és/vagy felhasználási feltételeket, amennyiben az élelmiszer különleges tárolási és/vagy felhasználási feltételeket igényel. Az élelmiszernek a **csomagolás felbontása utáni megfelelő tárolása illetve felhasználása érdekében** adott esetben a tárolási feltételeket és/vagy a felhasználhatósági időt is fel kell tüntetni.

„Felbontás után tegye hűtőbe és 3 napon belül fogyassza el!”

sági Hivatal



HALAK JELÖLÉSE (a jelölési rendeleten kívüli előírás!)

2014. december 12-ig 104/2000/EK rendelete 4. cikke!

- a halfaj kereskedelmi megnevezését **(Megjelent a LISTA! MÉ előírás!)**,
- a halfaj tudományos megnevezését,
- a termelési módszert (pl. halászott)
- azt a területet, ahol a terméket halászták vagy tenyésztették (pl. Atlanti-óceán északkeleti része)
- azt, hogy „kiolvasztott” termékről van-e szó.

**(+ tonhal és bonító konzervek
+ tartósított szardínia és hasonló
termékekre is van uniós előírás!)**



HALAK JELÖLÉSE (a jelölési rendeleten kívüli előírás!)

2014. december 13-tól 1379/2013/EU RENDELETE

IV. fejezet és a 45. cikk

- a halfaj kereskedelmi megnevezését (Megjelent a LISTA! MÉ előírás!),
- a halfaj tudományos megnevezését,
- a termelési módszert (pl. halászsott)
- azt a területet, ahol a terméket halászták vagy tenyésztették (pl. Atlanti-óceán északkeleti része)

a halak kifogására használt halászeszköz kategóriát (pl. Kerítőháló, vonóháló, horog) **ÚJ!**

- azt, hogy „kiolvasztott” termékről van-e szó.



A nem előrecsomagolt termékek esetében a fent felsorolt kötelező információk kiskereskedelmi értékesítés esetén olyan kereskedelmi tájékoztató eszközökkel adhatók meg a fogyasztók számára, mint például hirdetőtáblák vagy plakátok.



Koffein jelölés



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

19/2004. FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet

„Magas koffein tartalom”
figyelmeztetés elhelyezése azon
**italon, amely 150 mg/l-nél
több, bármely forrásból
származó koffeint tartalmaz.**
+ koffein mennyisége

1169/2011/EU rendelet

„**Magas koffeintartalmú. Fogyasztása
gyermekek és terhes vagy szoptató nők
számára nem ajánlott.**” figyelmeztetés
elhelyezése azon **italon, amely 150 mg/l-nél
több, bármely forrásból származó koffeint
tartalmaz.** + koffein mennyisége

Az italokon kívül egyéb élelmiszerek,
amelyekhez a koffeint élettani célból adják
hozzá. „**Koffeint tartalmaz. Fogyasztása
gyermekek és terhes nők számára nem
ajánlott.**” + koffein mennyisége

(Magyar szövegből hiányzik egy mondat az
étrend-kiegészítőkre: egy adagra kell
megadni)



Hidrogénezett növényi olaj/zsír jelölése



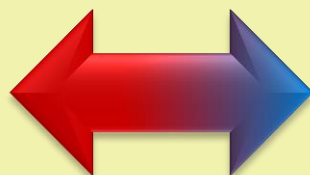
n é b i h
Termőföldtől az asztalig

19/2004. FVM
rendelet

2014.
december 13-tól

1169/2011/EU
rendelet

„HIDROGÉNEZETT”
növényi olaj vagy zsír



„TELJES MÉRTÉKBEN
HIDROGÉNEZETT”
vagy
„RÉSZBEN
HIDROGÉNEZETT”
növényi olaj vagy zsír
(+ eredetre utalás)



Önmagában növényi olaj/zsír



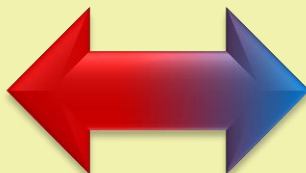
n é b i h
Termőföldtől az asztalig

**19/2004. FVM
rendelet**

2014.
december 13-tól

**1169/2011/EU
rendelet**

növényi olaj vagy zsír
(jelentése: NEM
hidrogénezett!)



növényi olaj vagy zsír
(jelentése: NEM
hidrogénezett!)
(+ eredetre utalás)





n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Aromák jelölése

„Aroma/aromák” vagy az aroma pontosabb megnevezése vagy leírása az összetevőkben.

„természetes” aroma fogalma - 1334/2008/EK rendelet

„természetazonos” aroma megnevezés megszűnt!

Természetes aroma



Természetazonos aroma



Tárolási feltételekre történő utalás



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

A „Fogyasztható:.....” után a tárolási feltételeket kell feltüntetni, míg a „Minőségét megőrzi:” szöveget **ha szükséges követnie kell** a tárolási feltételeknek (amelyek betartása biztosítja a termék minőségének megőrzését) .

Pl. „Tárolás: száraz, hűvös helyen tartandó” feliratot a lejárat dátum után, vagy pl. a „Minőségét megőrzi a doboz oldalán jelzett időpontig” szöveg után kell feltüntetni.

ÚJDONSÁG:

A „Fogyasztható:.....” dátumot minden egyes adagon külön jelölni kell! Pl. 4 db-os joghurtos pohár!



EGYÉB ELŐÍRÁSOK!



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

**A Magyar Élelmiszerkönyvek és EGYÉB UNIÓS
RENDELETEK egyes termékcsoportra vonatkozó
előírásait is figyelembe kell venni!**



Állítások!

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal





n é b i h
Termőföldtől az asztalig

2

Tápérték jelölési szabályok



Menetrend a tápértékre



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

2016.
december 13.

Kötelező a tápértékjelölés is a hatályba lépéstől számított 5. évtől.

3 és 5 év között:
A tápértékjelölés még **önkéntes**, de ha feltüntetik, akkor már az új szabályok szerint lehet.
Továbbá, amennyiben **az állítások vagy vitamin és ásványi anyag hozzáadása miatt kötelező** a tápértékjelölés, akkor is az új szabályokat kell alkalmazni.

2014.
december 13.

Átmeneti időszak:
Az átmeneti időszakban már alkalmazhatóak az új tápérték jelölési előírások **(csak ez a rész a rendeletből)!**

2011.
december 12.

Hatálybalépés:
A megjelenéstől számított 20. naptól. Ettől a naptól kezdődik a 3 éves átmeneti időszak.



Átmeneti idők – csomagolóanyag



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

2014.
december
12-ig

Eddig lehet használni a régi tápértékjelölésű csomagolóanyagot. **A forgalomba hozott termék a minőségmegőrzési idő lejártáig ill. a készlet erejéig forgalmazható.**

Csak új tápértékjelölésű csomagolóanyagot lehet használni.



2016.
december
12-ig

Eddig lehet használni a tápértékjelölés nélküli csomagolóanyagot. **A forgalomba hozott termék a minőségmegőrzési idő lejártáig ill. a készlet erejéig forgalmazható.**



Tápérték feltüntetésének helye



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Alapelvek:

A tápértékjelölést teljes egészében **ugyanazon látómezőben kell elhelyezni**, az **előírt feltüntetési sorrendben** („ugyanazon látómezőben” = a csomagolás olyan felületén, amely egy nézőpontból olvasható).



Tápértékjelölés

1169/2011/EU rendelet szerint

energia	kJ/kcal
zsír	g
amelyből	
- telített zsírsavak	g
- egyszeresen telítetlen zsírsavak	g
- többszörösen telítetlen zsírsavak	g
szénhidrát	g
amelyből	
- cukrok	g
- poliolok	g
- keményítő	g
rost	g
fehérje	g
só	g
vitaminok és ásványi anyagok	a XIII. melléklet A. részének 1. pontjában megadott egységek



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

**ZÁRT LISTA és
sorrend!!!**

kötelező

önkéntes

Nemzeti élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



Tápértékjelölés MÉ 1-1-90/496. számú előírása szerint		Tápértékjelölés 1169/2011/EU rendelet szerint	
energiatartalom	kJ/kcal	energia	kJ/kcal
fehérje	g	zsír	g
szénhidrát	g	amelyből	
ebből:		- telített zsírsavak	g
- cukrok	g	- egyszeresen telítetlen zsírsavak	g
- cukoralkoholok (poliolok)	g	- többszörösen telítetlen zsírsavak	g
- keményítő	g	szénhidrát	g
zsír	g	amelyből	
ebből:		- cukrok	g
- telített zsírsavak	g	- poliolok	g
- egyszeresen telítetlen zsírsavak	g	- keményítő	g
- többszörösen telítetlen zsírsavak	g	rost	g
- koleszterin	g	fehérje	g
élelmi rost	g	só	g
nátrium	g	vitaminok és ásványi anyagok	a XIII. melléklet a. részének 1. pontjában megadott egységek
vitaminok és ásványi anyagok	a B részben megadott mértékegységek szerint		

1.
minta

Sorrend változás

Bővített
2. minta

Tápértékjelölés 1169/2011/EU rendelet szerint

energia	kJ/kcal
zsír	g
amelyből	
- telített zsírsavak	g
- egyszeresen telítetlen zsírsavak	g
- többszörösen telítetlen zsírsavak	g
szénhidrát	g
amelyből	
- cukrok	g
- poliolok	g
- keményítő	g
rost	g
fehérje	g
só	g
vitaminok és ásványi anyagok	a XIII. melléklet a. részének 1. pontjában megadott egységek

„OMEGA-3 ZSÍRSAVAKBAN GAZDAG”

Az omega-3 mennyiségét a táblázattal egy látómezőben kell megadni (NEM a táblázatban!)

„A termék a nátrium természetes jelenlétéből adódóan tartalmaz sót. „

A „só” mennyisége
= nátrium x 2,5.

A nátrium = a természetes tartalom, hozzáadott só és egyéb Na-tartalmú adalékok

Tápértékjelölés megjelenítése

Az új rendelet szerint a tápértékjelölés formája :

- Ha van elegendő hely, akkor táblázatos formában, sorba igazított számokkal,
- Ha nincs elegendő hely egymás után sorba írva.

Energia: kJ/kcal, zsír: g, amelyből telített zsírsavak: g, szénhidrát: g, amelyből cukrok: g, fehérje: g, só: g

Átlagos tápérték 100 g termékben	
energia	kJ/kcal
zsír	g
- amelyből telített zsírsavak	g
szénhidrát	g
- amelyből cukrok	g
fehérje	g
só	g

Mikor lesz kötelező, mikor nem?



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Tápértékjelölés 1169/2011/EU rendelet szerint

Általában kötelező.

Nem kötelező az alkalmazása:

- nem előrecsomagolt élelmiszerek, de a tagállam előírhatja
- ha a legnagyobb felület 25 cm²-nél kisebb
- kistermelői és **kézműves termékek (MÉ 2-109 irányelv)**
- bizonyos élelmiszerek mentesülnek a kötelező tápértékjelölés alól (V. melléklet)
Pl. egyetlen összetevőből álló feldolgozatlan termékek, feldolgozott termékek, amelyeket csak érleltek



Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



A tápanyagok megadása

A tápanyag adatoknak ÁTLAGÉRTÉKEKNEK kell lenniük, amelyek a következőkön alapulnak:

➤ az élelmiszer előállító saját vizsgálatait,



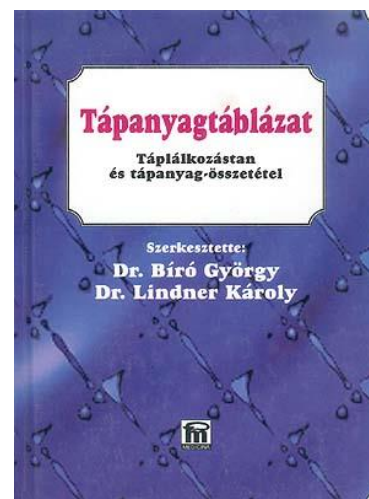
vagy

➤ az összetevők ismert vagy tényleges átlagértékeiből végzett számítások,



vagy

➤ általánosan elfogadott
irodalmi adatokból kiinduló számítások



Energiatartalom 1.



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Az energiatartalmat együtthatók alkalmazásával kell kiszámítani.

➤ MÉ 1-1-90/496 számú előírás A. rész V. fejezete

➤ 1169/2011/EU rendelet XIV. melléklete

Ez a két táblázat ugyanazokat az átváltási együtthatókat tartalmazza.

A feltüntetendő energia tartalmakat az alábbi faktorokkal kell kiszámítani:

- szénhidrát (a poliolok kivételével) 4 kcal/g – 17 kJ/g
- cukoralkoholok (poliolok) 2,4 kcal/g – 10 kJ/g
- fehérje 4 kcal/g – 17 kJ/g
- zsír 9 kcal/g – 37 kJ/g
- alkohol (etilalkohol) 7 kcal/g – 29 kJ/g
- szerves savak 3 kcal/g – 13 kJ/g
- élelmi rost 2 kcal/g – 8 kJ/g

kcal/kcal
kJ/kJ
kJ/kcal
kcal/kJ



Energiatartalom 2.



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Tehát az átlagértékekből kell az energiaértékeket (a kcal és a kJ értéket is külön-külön) kiszámolni (tehát a kJ értéket már nem a kcal-nak a 4,2 szorzatával kell megállapítani).

Leggyakoribb hibák:

- **élelmi rost** energiaértékét nem számolják bele (akkor is bele kell számolni, ha nincs feltüntetve a tápértéktáblázatban!)
- **szerves savak** energiaértékét nem számolják bele, pl. CITROMSAV savanyúságot szabályozó anyag hozzáadásánál!!!



A tápértéktáblázatban szereplő adatok hatósági ellenőrzése



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Problémát okozott, hiszen a számolt energiaértékek kivételével ÁTLAGÉRTÉKEK (pl. fehérje, szénhidrát, zsír, vitaminok, stb)!

ÚTMUTATÓ az illetékes hatóságok részére a tápértékjelölésben feltüntetett anyagok ellenőrzése során alkalmazandó toleranciákról (MAGYAR nyelvű dokumentum).

KEREKÍTÉSI SZABÁLYOKAT IS TARTALMAZ!

Például: „Só” esetén

- ≥ 1 g / 100 g vagy ml a legközelebbi 0,1 g-ra
- < 1 g és $> 0,0125$ g / 100 g vagy ml a legközelebbi 0,01 g-ra
- nincs jelen kimutatható mennyiség vagy a koncentráció $\leq 0,0125$ g / 100 g vagy ml „0 g” vagy „ $< 0,01$ g” tüntethető fel

Beviteli referenciaértékek

*A beviteli referenciaértékek a 1169/2011/EU
rendelet XIII. mellékletében találhatóak*



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Beviteli referenciaértékek

RÉGI GDA/INBÉ
értékek!

A rész

A vitaminok és
ásványi anyagok
beviteli
referenciaértékei
(NRV)

Pl. C-vitamin:
80 mg

B rész

Az energia, valamint
a vitaminoktól és
ásványi anyagoktól
eltérő egyes
tápanyagok beviteli
referenciaértékei

B rész

- Energia
- Összes zsír
- Telített zsírsavak
- Szénhidrátok
- Cukrok
- Fehérje
- Só

Pl. szénhidrátok
260 g

Hivatal





n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Mennyiségek kifejezése

100 g-ra vagy 100 ml-re (32. cikk)

100 g

100
ml

NRV %

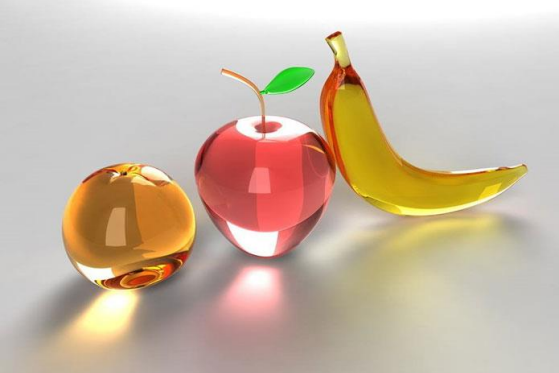
„Referencia
beviteli érték egy
átlagos felnőtt
számára (8 400
kJ/2 000 kcal).”

Az energia és az összes feltüntetett tápanyag mennyiségét **100 g-ra vagy 100 ml-re kötelező megadni.**

Vitaminok és ásványi anyagok mennyiségét ezen felül a beviteli referencia értékek **(NRV) százalékában is meg kell adni.** (XIII. melléklet A. részének 1. pontjában)

Az energia és azon tápanyagok, amelyeknek van beviteli referencia értékük, mennyiségüket a XIII. melléklet B. részében említett beviteli referenciaérték százalékában is meg **lehet** adni. Ebben az esetben a táblázat közvetlen közelében fel kell tüntetni a következő mondatot:





Vitaminok és ásványi anyagok



- MÉ1-1-90/496 előírás: „**ajánlott** napi beviteli mennyiség” (RDA)
- 1169/2011/EU rendelet: „**napi beviteli (táplálkozási) referenciaérték**” (NRV)

Vitaminok és ásványi anyagok esetén mennyi a „jelentős mennyiség”?	
MÉ 1-1-90/496. előírása	1169/2011/EU rendelet
RDA 15%-a /100 g v. 100 ml	NRV 15%-a /100 g v. 100 ml
egy adagot tartalmazó csomagolás esetén az RDA 15%-a	egy adagot tartalmazó csomagolás esetén az NRV 15%-a
	<u>ÚJ!!! italok esetén NRV 7,5%-a / 100 ml</u>



Adatok megadása adagonként vagy fogyasztási egységenként



n é b i h
Termőföldtől az asztalig



Fogyasztási egység:
1 db szilvás gombóc
Adag: 3 db szilvás gombóc

Az energia és a tápanyagok, vitaminok és ásványi anyagok mennyisége megadható adagonként vagy fogyasztási egységenként is (tehát nem kötelező!), ha:

- a tápértékjelölés közvetlen közelében feltüntetik az adag mennyiségét vagy a fogyasztási egységet,
- továbbá a feltüntetik a jelölésen (bárhol) az egy csomagban található adagok vagy fogyasztási egységek számát.

Példa



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Átlagos tápérték 100 g termékben		1 adag (...g)	RI*/1 adag
energia	kJ/kcal	kJ/kcal	%
zsír	g	g	%
- amelyből telített zsírsavak	g	g	%
szénhidrát	g	g	%
- amelyből cukrok	g	g	%
fehérje	g	g	%
só	g	g	%

***Referencia beviteli érték egy átlagos felnőtt számára (8400 kJ/2000 kcal).
1 csomag ... db adagot tartalmaz.**

Fő látómező



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

„fő látómező”: az a látómező, amely vásárláskor valószínűsíthetően először kerül a fogyasztó figyelmébe, és amelynek alapján a fogyasztó azonnal azonosítani tudja a terméket jellemzői és tulajdonságai, illetve adott esetben a márkája alapján. Amennyiben egy csomagoláson több azonos főlátómező van, az élelmiszer-vállalkozó által e célra kiválasztott felület minősül fő látómezőnek.



Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



A tápértékadatok a „fő látómezőben” ismétléskor



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

A legfontosabb tápértékadatok önkéntes alapon a fő látómezőben megismételhetők a megadott betűméretet használva és kizárólag a következőkre terjedhet ki:

a) az energiatartalom (kJ és kcal);

vagy

b) az energiatartalom és a zsír- és telítettszsírsav-tartalom, a cukortartalom, valamint a sótartalom.



A tápértékadatok a „fő látómezőben” ismétléskor



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

A főlátómezőben ismétléskor a tápértékadatokat meg lehet adni:

- 100 g-ra vagy 100 ml-re vetítetten, **vagy**
 - 100 g-ra vagy 100 ml-re vetítetten és a XIII. melléklet B. részében említett beviteli referenciaérték százalékában (RI), **vagy**
 - adagonként vagy fogyasztási egységenként, **vagy**
 - adagonként vagy fogyasztási egységenként és a XIII. melléklet B. részében említett beviteli referenciaérték százalékában (RI).
- (A referenciaértékek lehetnek csak a főlátómezőben!)*

Az energiatartalmat az adagonkénti vagy fogyasztási egységenkénti jelölés esetén is 100 g-ra vagy 100 ml-re vetítetten meg kell adni.

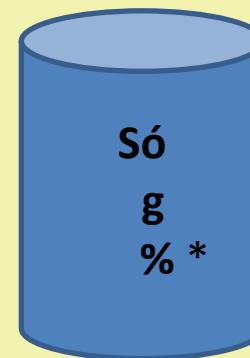
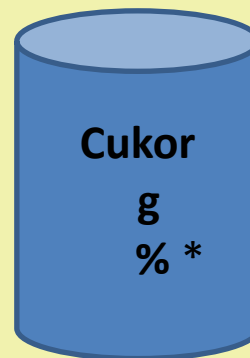
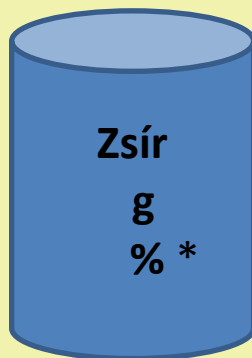
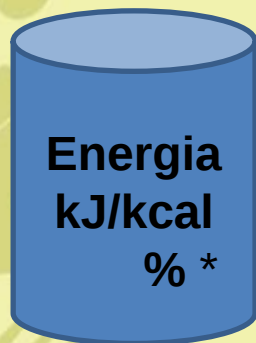
A főlátómezőben ismétléskor a tápértékadatokat a táblázatos és sorba igazított formától eltérő formában is meg lehet jeleníteni.



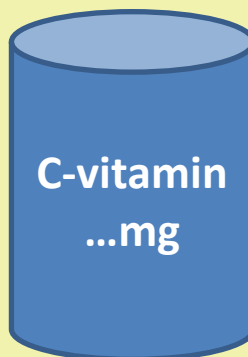
Példa a tápértékre a főlátómezőben



Átlagos tápérték 100 g termékben



*Referencia beviteli érték egy átlagos felnőtt számára (8400 kJ/2000 kcal).



A tápértékjelölésben alkalmazott minimális betűméretek



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

A csomagolás legnagyobb felülete:	$< 25 \text{ cm}^2$	$< 80 \text{ cm}^2$	$\geq 80 \text{ cm}^2$
Minimális betűméret (x-magasság)	Nem kötelező a tápértékjelölés!	0,9 mm	1,2 mm

A főlátómezőben történő ismételésre csak az 1,2 mm vonatkozik!

Kenyerek sótartalma csökken 2015. január 1-jétől



Csak kenyerekre (csomagolt, nem csomagoltra is) vonatkozik!

Jelenleg	legalább 1,5% (<i>m/m</i>)	legfeljebb 2,8% (<i>m/m</i>)
2015. január 1-től	legalább 1,3% (<i>m/m</i>)	legfeljebb 2,5% (<i>m/m</i>)
2018. január 1-től	legalább 1,3% (<i>m/m</i>)	legfeljebb 2,35 % (<i>m/m</i>)

MÉ 1-3/81-1 előírás

MÉ 2-81 irányelv

Cukrászipari irányelv



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV 2-311 számú irányelve a hagyományőrző cukrászipari termékekről

2015. január 1-től KÖTELEZŐ AZ ALKALMAZÁSA

1. Dobostorta
2. Esterházy-torta
3. Indiánanfánk
4. Rigójancsi
5. Krémes
6. Franciakrémes



Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal





Kézműves irányelv



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

MAGYAR ÉLELMISZERKÖNYV 2-109 számú irányelve

a kézműves/kézmíves élelmiszerek általános jellemzőiről

A kézműves vagy kézmíves jelöléssel ellátott, de ezen irányelvnek nem megfelelő élelmiszerek **2014. december 31-ig hozhatók forgalomba** „kézműves” vagy „kézmíves” jelöléssel!

Általános jellemzők:

Nem használhatók fel az alábbi csoportokba tartozó összetevők:

- pótanyagok,
- imitátumok,
- mesterséges színezékek,
- aromák,
- édesítőszer,
- ízfokozók.

Gyártó neve és címének feltüntetése kötelező!



Kézműves irányelv 2.



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Ha van különleges irányelv az adott termékcsoporthoz, annak is meg kell felelnie.

1. KÉZMŰVES SÜTŐIPARI TERMÉKEK
2. KÉZMŰVES PÁLINKA
3. KÉZMŰVES ÉTOLAJOK
4. KÉZMŰVES ECETEK
5. KÉZMŰVES SERTÉSHÚSKÉSZÍTMÉNYEK
6. KÉZMŰVES TEJTERMÉKEK
7. KÉZMŰVES LEKVÁROK, GYÜMÖLCSSZÖRPÖK
8. KÉZMŰVES FAGYLALT
9. KÉZMŰVES FŰSZERPAPRIKA-ŐRLEMÉNY



Tartósított termékek irányelv



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-601 számú irányelve
a hőkezeléssel tartósított élelmiszerekről

A MÉ 2-33. számú irányelvnek megfelelő termékek 2014. december 31-ig forgalomba hozhatók, és e termékek minőségmegőrzési idejük lejártáig forgalomban tarthatók.

1. BEFŐTTEK
2. SZÖRPÖK
3. LEKVÁRFÉLÉK
4. ZÖLDSÉGEK SÓS LÉBEN



Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



Tartósított termékek irányelv



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

MÉ 2-33 irányelv **Tartósított termékek (módosított 3. kiadás)**

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-601 számú irányelve **a hőkezeléssel tartósított élelmiszerekről**

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-602 számú irányelve **a vízelvonással tartósított zöldség és gyümölcs termékekről**

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-603 számú irányelve **a savanyúságokról**

A Magyar Élelmiszerkönyv 2-604 számú irányelve **az egyes gyorsfagyasztott élelmiszerekről**

A MÉ 2-33. számú irányelvnek megfelelő termékek 2014. december 31-ig forgalomba hozhatók, és e termékek minőségmegőrzési idejük lejártáig forgalomban tarthatók.





n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Ügyfél kérelmére élelmiszerek jelölésének komplett bírálata, címketervek jóváhagyása nem tartozik a feladatkörünkbe.

**Kérelemre FM-NÉBIH közös szakmai
álláspontok kiadása egyes
kérdésekben:**

efef@fm.gov.hu

vagy

etbi@nebih.gov.hu

e-mail címek valamelyikére!



Köszönöm a figyelmet!



n é b i h
Termőföldtől az asztalig



nsági Hivatal

