



NEMZETI  
AGRÁRGAZDASÁGI  
KAMARA

*Budapest, 2023. május 11.  
Hajdúböszörmény  
„Helyi Termék”*



MAGYAR NEMZETI  
VIDÉKI HÁLÓZAT

# *A helyes élelmiszer-jelölés módjai*

*Szegedyné dr. Fricz Ágnes  
élelmiszerlánc szakértő*



AGRÁRMINISZTERIUM



-kislépték-  
EGYESÜLET

# *Jelölés = információ a fogyasztók számára*

A terméken megjelenő az élelmiszerre vonatkozó bármilyen információ: **szöveg, adat, védjegy, márkanév, ábra vagy szimbólum**



# ***Az élelmiszerek kötelező jelölése***

## ***1169/2011/EU rendelet***

- a) élelmiszer neve
- b) összetevők
- c) összetevők (allergia, intolerancia)
- d) bizonyos esetben összetevők mennyisége
- e) nettó mennyiség
- f) minőség-megőrzési időtartamának fogyaszthatóságának időpontja
- g) tárolási vagy felhasználási feltételek,
- h) felelős élelmiszer vállalkozó
- i) az eredet vagy a származás helye, (amennyiben a 26. cikk előírja)
- j) felhasználási útmutató, amennyiben hiánya megtévesztő
- k) alkoholtartalom 1,2 V/V% felett
- l) tápértékjelölés

# *Egyéb termék-specifikus előírások*

Magyar Élelmiszerkönyv:

*1-3/19-1 Tejtermékek*

*1-3/13-1 Húskészítmények*

*1-3/16-1 Sütőipari termékek*

.....

*2-109 Kézműves termékek*

*2-601 Hőkezeléssel tartósított termékek*

.....

# Kötelező jelöléseknek

- Feltűnő helyen, könnyen láthatónak, jól olvashatónak.
- Letörölhetetlennek kell lennie.
- Nem rejthetik el, tehetik kivehetetlenné, vonhatják el róluk a figyelmet **vagy szakíthatják meg** más írott vagy képi anyaggal.



# *Kistermelői élelmiszerek jelölése*

CSOMAGOLATLAN ÉLELMISZER értékesítése	CSOMAGOLT ÉLELMISZER	
	közvetlen értékesítés	kiskereskedelem, vendéglátás részére
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kistermelő neve, címe vagy gazdaságának címe</li> <li>• Termék nevét kiegészítő elem:               <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ „kistermelői” termék</li> <li>➤ „termelői” méz</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kistermelő neve, címe vagy gazdaságának címe</li> <li>• Termék neve</li> <li>• Minőségmegőrzési idő vagy fogyaszthatósági idő</li> <li>• Fogyaszthatósági időtartam esetén tárolási feltételek</li> <li>• Nettó tömeg</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• „kistermelői” termék</li> <li>• „termelői” méz</li> <li>• <b>Minden kötelező jelölési elem</b></li> </ul>

# Minimális betűméret és legnagyobb felület nagysága

A csomagolás legnagyobb felülete	Legalább 80 cm <sup>2</sup>	Legalább 25 cm <sup>2</sup>	Legalább 10 cm <sup>2</sup>	10cm <sup>2</sup> alatt
Minimális betűméret (x - magasság)	1,2 mm	0,9 mm	0,9 mm	0,9 mm
Kötelező elemek	Minden kötelező	Minden kötelező	Minden kötelező	- név, - allergén, - nettó mennyiség, - minőségmegőrzési idő
Tápérték-jelölés	Kötelező, kivéve kistermelői termék	Kötelező, kivéve kistermelői termék	Nem kötelező	Nem kötelező

# *A kötelező adatok megjelenítése*

Egy látómezőben:

élelmiszer megnevezése

nettó mennyisége

alkoholtartalom (1,2% felett)

Ebben a látómezőben kell megjeleníteni az **egyéb jogszabályok** vagy a **Magyar Élelmiszerkönyv előírásai alapján** feltüntetendő külön jelölések közül azokat, amelyekről a jogszabály vagy a Magyar Élelmiszerkönyv így rendelkezik.

Pl. sajtoknál állománycsoport név, zsírfokozat





Copyright photo : Thierry Houyel

## Az élelmiszer megnevezése

- *legyen pontos*
- tájékoztasson az *élelmiszer valódi jellegéről*
- tegye lehetővé az élelmiszer *megkülönböztetését* olyan egyéb termékektől, amelyekkel összetéveszthető.



# ***Az összetevők jelölése***

## **Az összetevők mennyiségi jelölése**

- Az összetevő megjelenik az élelmiszer nevében
- Az összetevő szavakkal, képpel vagy grafikával hangsúlyozva van

### ***Málna lekvár***

Összetevők: málna 70%, cukor, zselésítőanyag: pektin, étkezési sav: citromsav

### ***Száraz kolbász***

Összetevők: sertéshús, sertésszalonna, só, fűszerpaprika őrlemény, fűszerek

100 g késztermék 120 g hús felhasználásával készült.



Kistermelői ribizli-málna lekvár

Összetevők: fekete- és pirosribizli (60%), málna (10%), cukor



Tárolás: Hűvös száraz helyen.

Felbontás után hűtőszekrényben tárolja és 10 napon belül fogyassza el.

Minőségét megőrzi a jelzett év végéig:

# ***Allergének: szándékosan hozzáadott összetevők***

1. Glutént tartalmazó gabonafélék	8. Diófélék
2. Rákfélék	9. Zeller
3. Tojás	10. Mustár
4. Hal	11. Szezámmag
5. Földimogyoró	12. Kén-dioxid
6. Szójabab	13. Csillagfürt
7. Tej és tejtermékek	14. Puhatestűek

# *Allergének jelölés*

Az összetevők listájában, hangsúlyozva (**BETŰTÍPUS**, *stílus*, **háttérszín**)

pl: összetevők: **búzaliszt**, savófehérje (**tej**), bulgur (**búza**),

Ha **nincsenek felsorolva az összetevők** (pl. alkoholos italok, nagyon kisméretű csomagolások):

„**tartalmaz**” szó + allergén anyag neve (pl. **tejet** tartalmaz)





Allergének: glutén, tej, tojás, dió

# ***Édesítőszer jelenlétének jelölése a termék nevében***

## **„Édesítőszerrel (édesítőszerekkel)”**

Engedélyezett édesítőszert (édesítőszereket) tartalmazó élelmiszer nevéhez kapcsolódóan kell feltüntetni.

## **„Cukorral (cukrokkal) és édesítőszerrel (édesítőszerekkel)”**

Hozzáadott cukrot (cukrokat) és engedélyezett édesítőszert (édesítőszereket) tartalmazó termékeken.



FITT ENERGIA CSÖKKENTETT ÁFONYA LEKVÁR NYÍRFACUKORRAL ÉS ERITRITOLLAL 210G

**Összetevők:** ÁFONYA( 70%), NYÍRFACUKOR, ERITRITOL, IVÓVÍZ, SŰRÍTŐ ANYAG: GYÜMÖLCSPEKTIN, CITROMLÉ ( 0,5%), SZUKRALÓZ.

CSÖKKENTETT ENERGIA-ÉS SZÉNHYDRÁT TARTALMÚ LEKVÁR, MAGAS GYÜMÖLCSTARTALOMMAL. HŐKEZELÉSEL TARTÓSÍTVÁ.

**Tárolás:** SZÁRAZ, HŰVÖS, NAPFÉNYTŐL VÉDETT HELYEN TÁROLANDÓ!FELBONTÁS UTÁN HŰTŐBEN, 5-10 C-ON TARTANDÓ.

FELBONTÁS UTÁN 5 NAPON BELÜL FOGYASSZA EL.



***Adalékanyagok használata***

***vagy***

***„E” Mentés termékek előállítása???***

# 1169/2011, VII.melléklet C. rész

---

Étkezési sav

---

Savanyúságot szabályozó anyag

---

Csomósodást és lesülést gátló anyag

---

Habzágátló

---

Antioxidáns

---

Tömegnövelő szer

---

Színezék

---

Emulgeálószer

---

Emulgeálósók <sup>(1)</sup>

---

Szilárdítóanyag

---

Ízfokozó

---

Lisztkezelő szer

---

---

Habosítószer

---

Zselésítőanyag

---

Fényezőanyag

---

Nedvesítőszer

---

Módosított keményítő <sup>(2)</sup>

---

Tartósítószer

---

Hajtógáz

---

Térfogatnövelő szer

---

Kelátképző anyag

---

Stabilizátor

---

Édesítőszer

---

Sűrítőanyag

---

---

<sup>(1)</sup> Csak az ömlesztett sajtok vagy ömlesztett sajt alapú termékek esetében.

<sup>(2)</sup> A sajtát nevet vagy E-számot nem szükséges felkúntetni.

# ADALÉKANYAGOKRA PÉLDÁK

ADALÉKANYAG FUNKCIÓ	ADALÉKANYAG
Étkezési sav	E 260 - ecetsav
Savanyúságot szabályozó anyag	E 330 – citromsav, E 334 -borkősav
Térfogatnövelő szer	E 500 - nátrium-hidrogén-karbonát E 503 - ammónium-hidrogén-karbonát
Antioxidáns	C-vitamin: E 300 - aszkorbinsav

# *1169/2011/EU VII. melléklet C rész*

- A felhasznált adalékanyag feltüntetése a **csoport névvel kezdődik.**
- Ha egy adalékanyag több célra is használható (pl. tartósítószer és antioxidáns is) el kell dönteni, hogy az adott élelmiszerben mi a **használat elsődleges célja.**
- A csoportnevet az adalékanyag követi: **neve VAGY az E száma.**

**Pl.: antioxidáns: aszkorbinsav**  
vagy  
**antioxidáns: E 300**

# MEGKÜLÖNBÖZTETŐ MINŐSÉGI JELÖLÉS

## 74/2012 VM rendelet

MÉ 2 - 101 számú irányelv:

*Különleges lekvárok:*

1.2.4. Adalékanyagok

*Csak gyümölcspektin  
használható [max. 0,5%  
(m/m)-ban] Szilvalekvárhoz  
gyümölcspektin sem  
használható.*

- ***Gyümölcsszörpök esetében:  
nem használható adalékanyag***



Rézüstben fő a finom penyigei szilvalekvár

# A minőségmegőrzési időtartam

Az élelmiszerek minőségmegőrzési időtartama az az időtartam, ameddig az élelmiszer a tulajdonságait helyes tárolási körülmények között megőrzi.

**„Minőségét megőrzi: ”**

**Mikrobiológiai szempontból gyorsan romlandó élelmiszerek a dátumot megelőzően kell feltüntetni:**

**„Fogyasztható: ”**

Dátum jelölése: **nap – hónap - év**

# Tárolási vagy felhasználási feltételek

- Fel kell tüntetni a tárolási és/vagy felhasználási feltételeket, amennyiben az élelmiszer különleges tárolási és/vagy felhasználási feltételeket igényel.

Pl. **Fogyasztható: 05. 04. 2023. 0-+5C<sup>0</sup>-on tárolva**

- **A csomagolás felbontása utáni megfelelő tárolás illetve felhasználás 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!”***





## Összetevők

Friss pasztörözött teljes tej

lilahagyma

Étkezési só

Szilárdítóanyag

E509 - Kalcium-klorid

oltóenzim

sajtkultúra

## Allergének

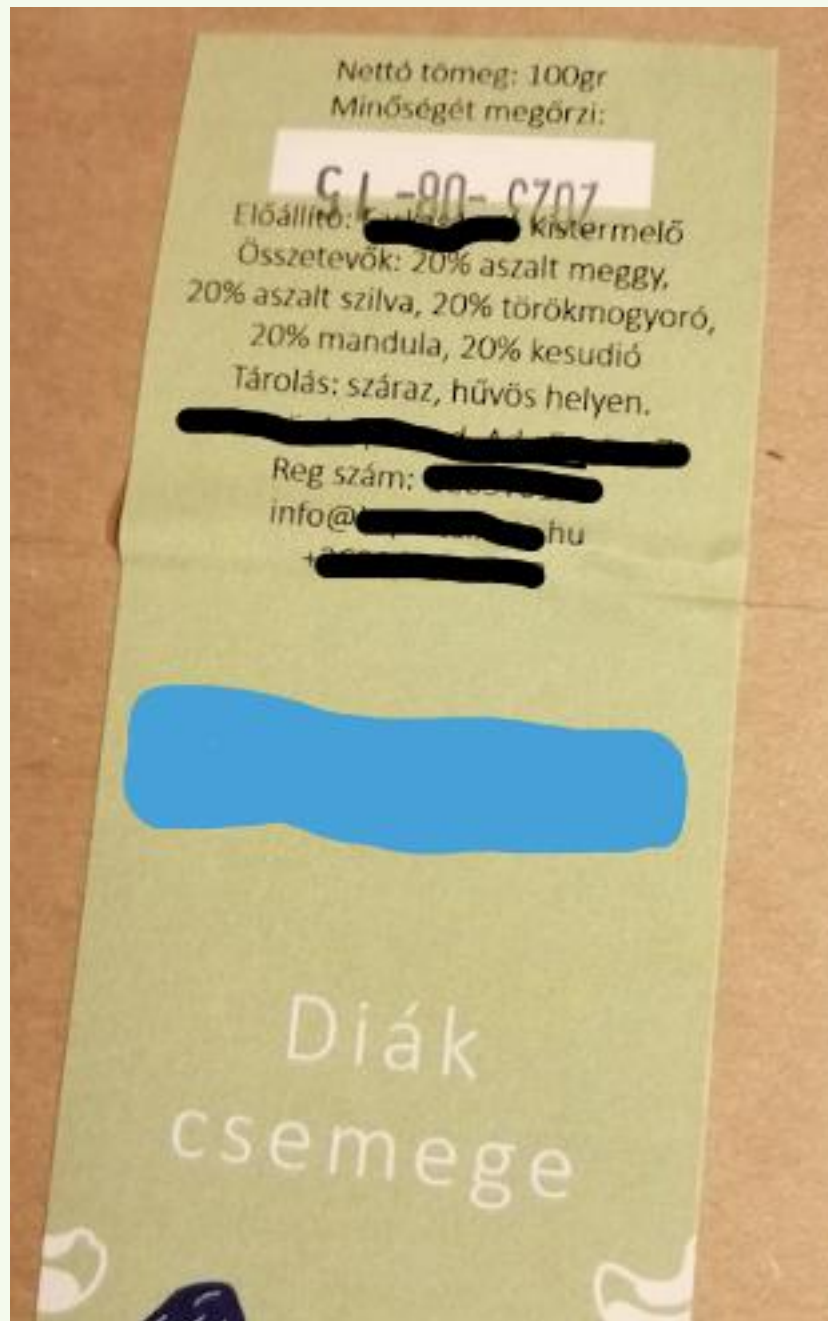
Tej

## Termékleírás

A Maszlik Lilahagymás gomolya kézműves, zsíros, friss darabolt sajt vákuumcsomagolásban.

Forrás: [www.Kifli.hu](http://www.Kifli.hu)





***Milyen hibák vannak a címkén?***

Nettó tömeg: 100gr  
Minőségét megőrzi:

61-90-6707

Előállító: [redacted] kistermelő

Összetevők: 20% aszalt meggy,  
20% aszalt szilva, 20% törökmogyoró,  
20% mandula, 20% kesudió

Tárolás: száraz, hűvös helyen.

Reg szám: [redacted]

info@[redacted].hu

+36 [redacted]

Diák  
csemege

## *Diák csemege/diákcsemege*

- (Nettó tömeg) 100g
- Minőségét megőrzi: 15-08-2023
- Tárolás: száraz, hűvös helyen.
- Összetevők: 20% aszalt meggy, 20% aszalt szilva, 20% törökmogyoró, 20% mandula, 20% kesudió.
- Előállító:.....
- Regisztrációs szám:
- info@.....
- +36 .....

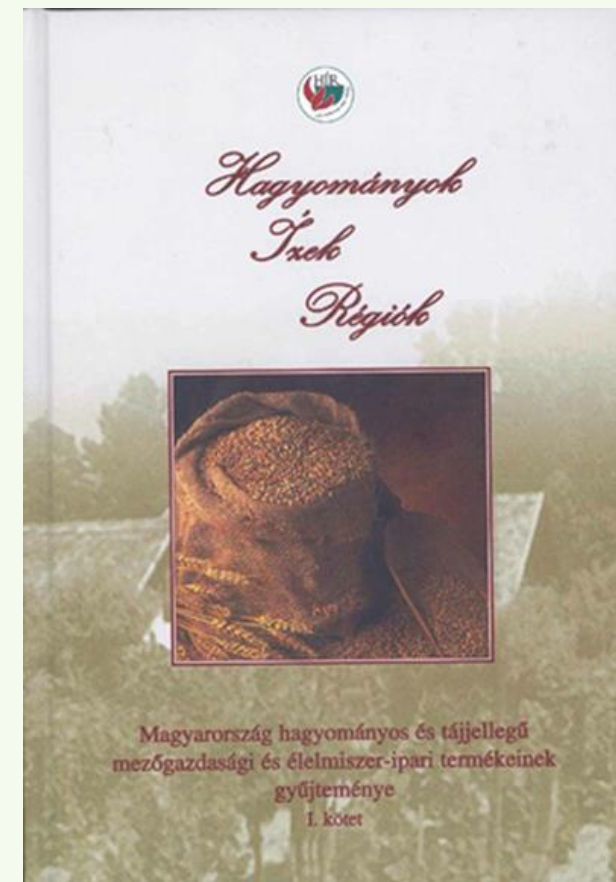
# Hagyományok Írek Régiók Program



2001: HÍR Gyűjtemény (300 termékleírás)

2009: első pályázati felhívás a HÍR védjegy  
használatára

2011: pályázatok benyújtása folyamatos  
pályázható termékek köre bővült







## KÁPOSZTÁS POGÁCSA

Apró édes káposztát és zsírt tartalmazó, hajtogatott, leveles szerkezetű, sóval borssal ízesített pogácsa



# Hagyományos tájjellegű tészták

14 db HÍR védjegy \*\*\* 2db minőségi megyei termék

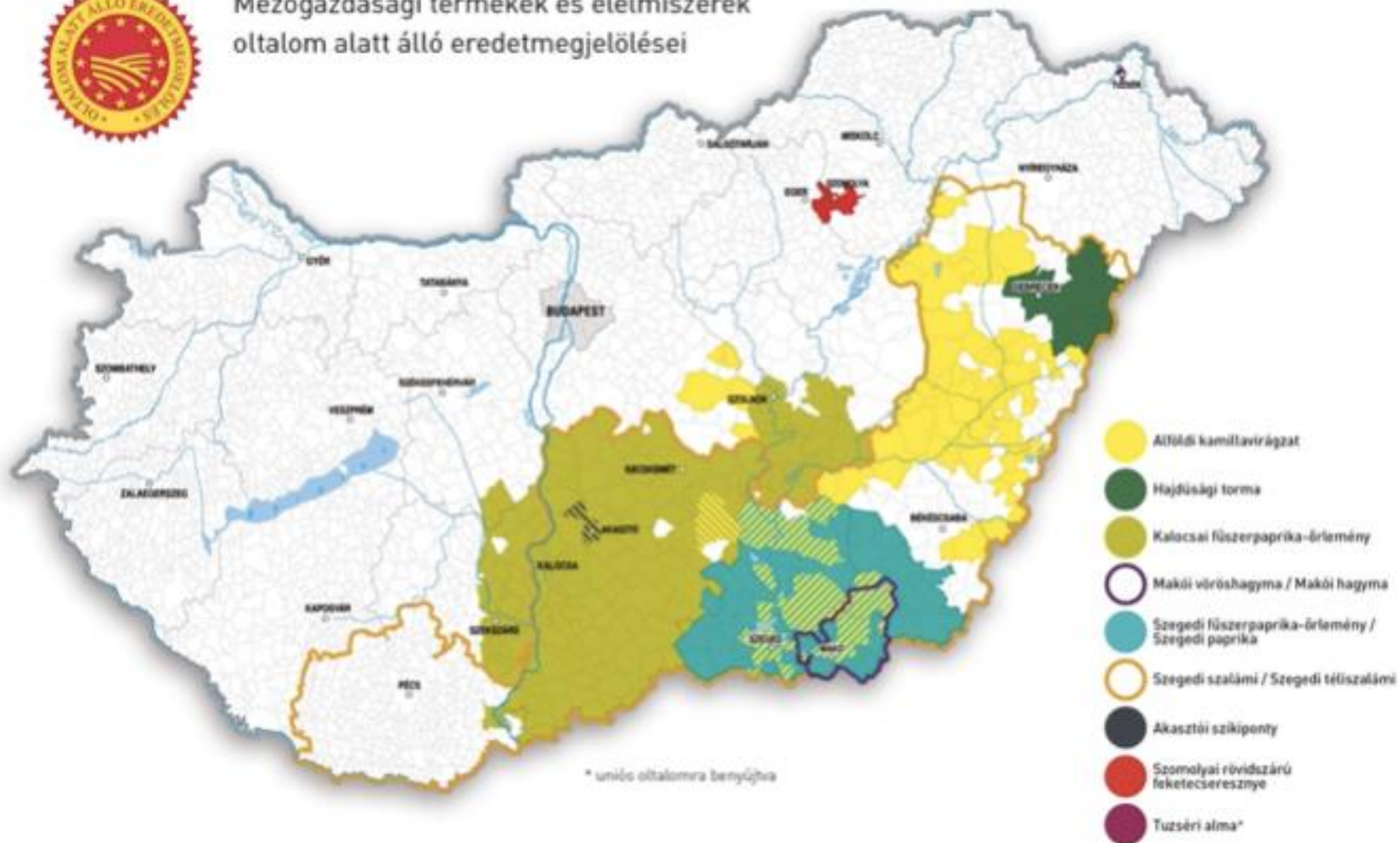


## BÖSZÖRMÉNYI LAKODALMI BÉLES

Világossárgába hajló, leveles szerkezetű, ropogós sült tészta.



## Mezőgazdasági termékek és élelmiszerek oltalom alatt álló eredetmegjelölései







*Szomolya, a Bükkalja kőbe vésett faluja, a cseresznyefák árnyékában.*



**TURIZMUS**  
VENDÉGLÁTÁS, LÁTNIVALÓK



### Kaptárkövek

Szomolya ritka természeti látniivalóval is büszkélkedhet. A Szomolyai Kaptárkövek Tanösvény, mely a természeti és kultúrtörténeti értékeket mutatja be.

[ TOVÁBB ]

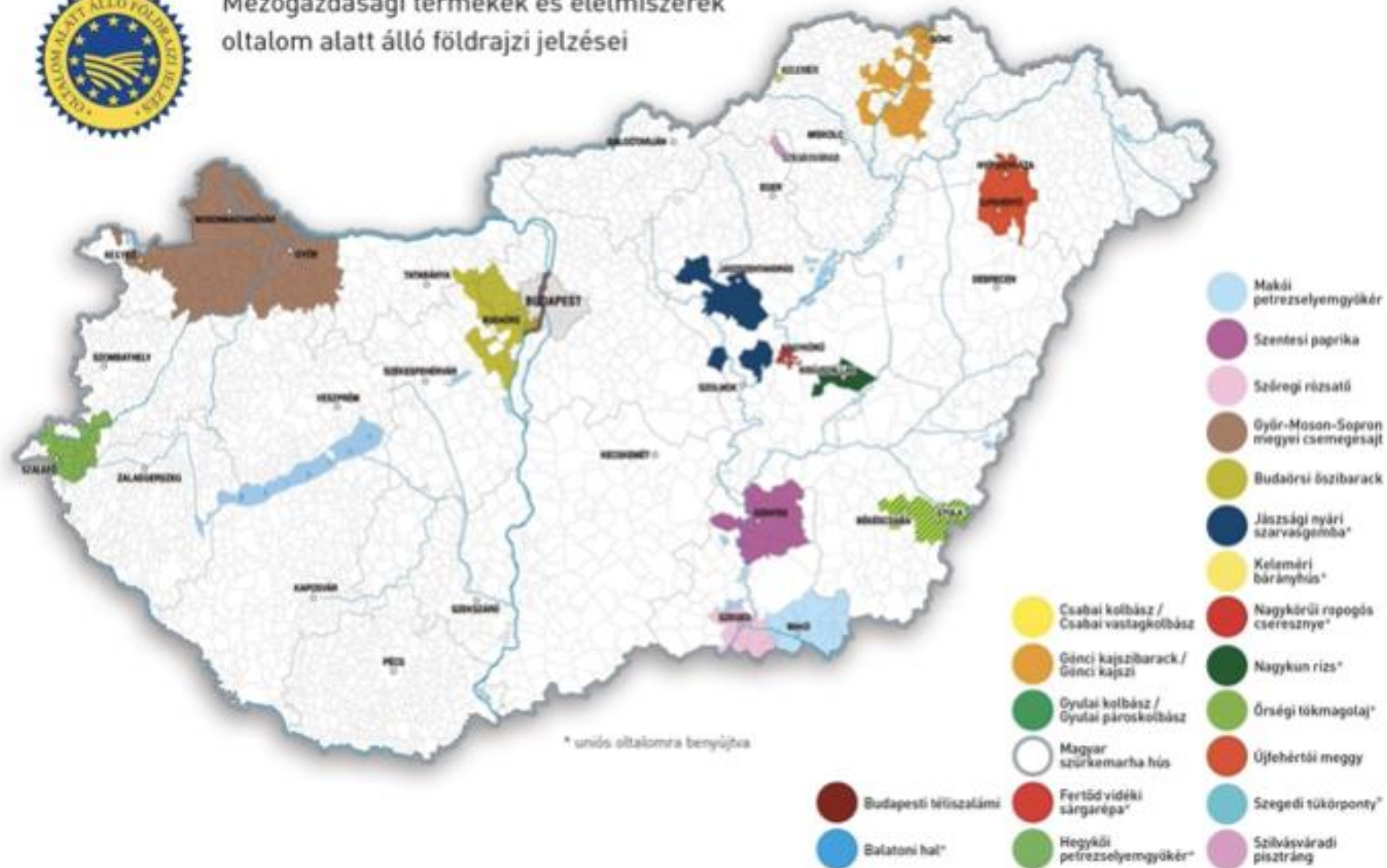
### Fekete cseresznye

A gyümölcsstermesztés: Különösen ismert és kedvelt a rövidszárú feketecseresznye, amelynek jellegzetessége még bordóspiros húsa és egyedi íze.

[ TOVÁBB ]



## Mezőgazdasági termékek és élelmiszerek oltalom alatt álló földrajzi jelzései



A Győr-Moson-Sopron megyei Csemege sajtot hagyományosan a nyugat-dunántúli megye területén állítják elő. Jellemzősége, hogy az érleléséhez szükséges, fő érlelő mikroflóra a sajt felületén az érlelés negyedik, ötödik napján már megjelenik és halványsárga bevonatot képez. A sajt a négy-öt hétig tartó érlelést követően vöröses-sárga színű, erőteljes illatú és aromás ízű, vágásfelülete röglyukas, szájjban elomló állományú.



Fotó: Tebike Kft.





**Köszönöm a megtisztelő  
figyelmet!**

**Szegedyné dr. Fricz Ágnes**

**email: [szfriczagnes@gmail.com](mailto:szfriczagnes@gmail.com)**