



FÖLDMŰVELÉSÜGYI  
MINISZTERIUM

# Az élelmiszerek jelölésére vonatkozó uniós és hazai előírások

Szegedyné Fricz Ágnes

főosztályvezető-helyettes  
Élelmiszer-feldolgozási Főosztály

2014. december 09.



FÖLDMŰVELÉSÜGYI  
MINISZTERIUM

## Jelölési előírások

Uniós általános jelölés

Magyar Élelmiszerkönyv

I. Előírások

Uniós tápértékjelölés

II. Irányelvek

Uniós termékspecifikus  
szabályozás

Önkéntes jelölési elemek

Uniós minőségrendszerek

- bio termék
- OEM/OFJ
- HKT

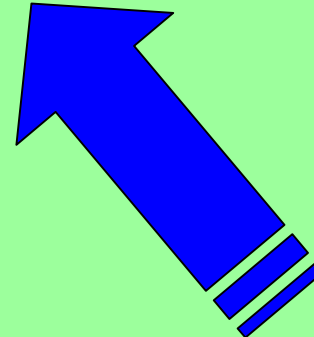
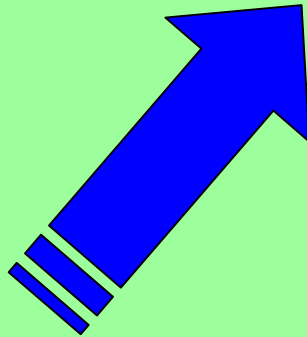
- származásra utalás
- minőségrendszerek  
pl. HÍR védjegy



FÖLDMŰVELÉSÜGYI  
MINISZTERIUM

## A FOGYASZTÓK ÉLELMISZEREKKEL KAPCSOLATOS TÁJÉKOZTATÁSA

1169/2011/EU rendelet



ÁLTALÁNOS JELÖLÉS

2000/13/EK

19/2004 FVM-ESzCsM-GKM  
együttes rendelet

TÁPÉRTÉKJELÖLÉS

• 90/496/EGK

• 1-1-90/496 Magyar Élelmiszerkönyv



FÖLDMŰVELÉSÜGYI  
MINISZTERIUM

## Tárgy és hatály

- A rendelet megállapítja az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásra, különösen az élelmiszerek jelölésére irányadó:
  - általános elveket,
  - követelményeket,
  - kötelezettségeket.
- A rendelet valamennyi élelmiszer-vállalkozóra (178/2002/EK szerint definiálva) vonatkozik.



FÖLDMŰVELÉSÜGYI  
MINISZTERIUM

# Felelősségi körök

- Elsődleges felelős az az élelmiszer-vállalkozó akinek a neve vagy cégneve alatt forgalomba hozzák az élelmiszert.
- A lánc valamennyi tagja felelősséggel tartozik a saját hatáskörén belül a jelölési információk meglétéért és pontosságáért.



FÖLDMŰVELÉSÜGYI  
MINISZTERIUM

## Kötelező elemek

- a) az élelmiszer neve
- b) összetevők
- c) allergének
- d) összetevők mennyisége
- e) nettó mennyiség
- f) minőségmegőrzési idő
- g) tárolási, felhasználási feltételek
- h) felelős élelmiszer-vállalkozás neve és címe
- i) származási hely
- j) felhasználási útmutató
- k) alkoholtartalom 1,2% felett
- l) *Tápértékjelölés!!***

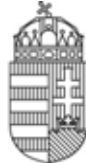


FÖLDMŰVELÉSÜGYI  
MINISZTERIUM

# Olvashatóság egyik kritériuma: minimális betűméret



$$x = 1,2\text{mm}$$



FÖLDMŰVELÉSÜGYI  
MINISZTERIUM

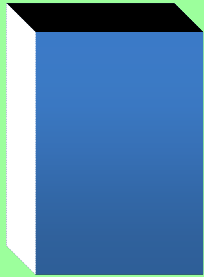
# Legnagyobb jelölhető felület

<i>A csomagolás legnagyobb felülete:</i>	$< 10 \text{ cm}^2$	$< 80 \text{ cm}^2$	$\geq 80 \text{ cm}^2$
<i>Minimális betűméret (x-magasság)</i>	<i>0,9mm</i>	<i>0,9mm</i>	<i>1,2 mm</i>
<i>Kötelező elemek</i>	<i>Név, allergének, nettó mennyiség, minőség-megőrzési idő (összetevőket más eszközzel kell megadni vagy a fogyasztó kérésére rendelkezésre kell bocsátani)</i>	<i>Minden kötelező</i>	<i>Minden kötelező</i>





FÖLDMŰVELÉSÜGYI  
MINISZTERIUM



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).



FÖLDMŰVELÉSÜGYI  
MINISZTERIUM

# Allergének

Kakaós tejbevonómasszával (16,8%)  
talpán mártott, vaníliás ízű teasütemény

Összetevők: búzaliszt (49%), margarin[növényi olajok és zsírok, ivóvíz, emulgeálószer (E 471), étkezési só, savanyúságot szabályozó anyag (citromsav), színezék (béta-karotin), aromák], cukor, növényi zsír, sovány tejpör, méz, tojáspör, zsírszegény kakaópör (1,1%), tejsavópör, aromák, térfogatnövelő szer (E500 ii), étkezési só, emulgeálószer ( szójalecitin, E476).

Ha nincs összetevők felsorolása akkor : „tartalmaz:...”.



FÖLDMŰVELÉSÜGYI  
MINISZTERIUM



## Nem előrecsomagolt élelmiszerek

- Allergének „jelölése” kötelező.
- Az előrecsomagolt élelmiszerek esetében kötelező elemekről a tagállamok hozhatnak nemzeti szinten jogszabályokat. (pl. összetevők, tápértékjelölés...)





FÖLDMŰVELÉSÜGYI  
MINISZTERIUM

# Dátumjelölés

- A dátumot az alábbi szavaknak kell megelőznie:
- „Minőségét megőrzi: .....”, ha szerepel a nap megjelölése
- „Minőségét megőrzi ..... végéig:” minden más esetben

- sorrend: **NAP / HÓNAP / ÉV**

- A dátum kódolatlan formában tartalmazza a napot, a hónapot és szükség szerint az évet, ebben a sorrendben.



FÖLDMŰVELÉSÜGYI  
MINISZTERIUM

## Származási ország / eredet helye

- Kötelező, ha a hiánya megteveszteni a fogyasztót.
- Kötelező friss hússokra.  
(baromfi, sertés, juh és kecske)
- Ha feltüntetik, de a fő összetevő származása eltérő, akkor ezt jelölni kell\*:
  - Konkrét származási hely megadásával, vagy
  - Jelzéssel, hogy más az összetevő származási helye, mint a végterméké

\* Még nem kötelező alkalmazni!



FÖLDMŰVELÉSÜGYI  
MINISZTERIUM

# Tápértékjelölés

Kötelező lesz az előrecsomagolt élelmiszerekre.

**2016. december 13-tól**

Már korábban is lehet az új szabályok szerint jelölni

# Tápértékjelölés – táblázatos forma



FÖLDMŰVELÉSÜGYI  
MINISZTERIUM

## Napi beviteli referenciaértékek

energia	kJ / kcal
zsír	g
amelyből	
– telített zsírok	g
– egyszeresen telítetlen zsírok	g
– többszörösen telítetlen zsírok;	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

A-vitamin (µg)	800	Kálium (mg)	2000
D-vitamin (µg)	5	Klorid (mg)	800
E-vitamin (mg)	12	Kalcium (mg)	800
K-vitamin (µg)	75	Foszfor (mg)	700
C-vitamin (mg)	80	Magnézium (mg)	375
Tiamin (mg)	1,1	Vas (mg)	14
Riboflavin (mg)	1,4	Cink (mg)	10
Niacin (mg)	16	Réz (mg)	1
B6-vitamin (mg)	1,4	Mangán (mg)	2
Folsav (µg)	200	Fluor (mg)	3,5
B12-vitamin (µg)	2,5	Szelén (µg)	55
Biotin (µg)	50	Króm (µg)	40
Pantoténsav (mg)	6	Molibdén (µg)	50
		Jód (µg)	150



FÖLDMŰVELÉSÜGYI  
MINISZTERIUM

# Magyar Élelmiszerkönyv felépítése

## I.kötet – kötelező előírások gyűjteménye

152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet mellékletei

- EU műszaki direktívák
- húskészítmények
- tej és tejtermékek
- sütőipari termékek – még a korábbi szabályozás szerint

## II. kötet – irányelvek gyűjteménye

- termékek minőség szabályozásának eszköze
- megnevezés használata esetén kötelező
- megkülönböztető minőség jelöléssel ellátott termékek – emelt szint

## III. kötet – vizsgálati módszerek gyűjteménye





FÖLDMŰVELÉSÜGYI  
MINISZTERIUM

# Magyar Élelmiszerkönyv – emelt szint

- 2-100: Méz
- 2-101: Lekvár és szörp
- 2-103: Sütőipari termékek
- 2-104 és 105: Tejtermékek
- 2-106: Sör
- 2-107: Gyümölcsbor
- 2-108: Fűszerpaprika





FÖLDMŰVELÉSÜGYI  
MINISZTERIUM

# Magyar Élelmiszerkönyv – Kézműves élelmiszerek

2-109 kézműves/kézmíves élelmiszerekről

2-105 megkülönböztetett minőségi jelöléssel ellátott kézműves tejtermékekről

- 9 ágazatot érint: sütőipar, pálinka, étolaj, ecet, hústermékek, tejtermékek, lekvárok-szörpök, fagylalt, fűszerpaprika



- kifejezetten az előállítás módja van középpontban
- nem minőségi paraméter, *DE*
- a fogyasztó elvárja a jobb terméket

# I. Általános előírások

## II. Termékekre vonatkozó közös j

- I. Meghatározás
- II. Felhasználható összetevők:
- III. Alkalmazott technológia:
- IV. Csomagolás
- V. Jelölés: „kézműves”, gyártó

## III. Ágazati szabályozás 1. - 9.

## IV. A kézműves termékek Jó Eljárási Gyakorlata





FÖLDMŰVELÉSÜGYI  
MINISZTERIUM

# Tejtermékek MÉ szabályozása

## Néhány „tejes” MÉ sajátosság

- a tejtermékek minősége a kötelező előírásokban került meghatározásra
- általános nemzetközi (Codex) elvárásokat fogalmaztak meg
- az általános hazai ipari gyakorlatot követték
- ahol mód volt – tejföl, túró – a magyar sajátosságokat beépítették





FÖLDMŰVELÉSÜGYI  
MINISZTERIUM

# Tejtermékek MÉ szabályozása

MÉ 1-3/51-1 előírás	MÉ 2-104	MÉ 2-105
Ízesített tejkészítmények	Hőkezelt fogyasztói tejféleségek	Hőkezelt fogyasztói tejféleségek
Savanyú tejtermékek	Gomolya sajt	Tejföl
Tejszínek és tejszín készítmények	Óvári sajt	Rögös állományú étkezési tehéntúró
Oltós alvasztású érlelt sajtok	Trappista sajt	Juhgomolya sajt
Savas és vegyes alvasztású sajtok	Moson-megyei csemegesajt	Óvári sajt
Sajtkészítmények	Pálpusztai sajt	Trappista sajt
Ömlesztett sajtok és ömlesztett sajtkészítmények	Lajta sajt	Moson-megyei csemegesajt
	Körített túró	Pálpusztai sajt
		Lajta sajt
		Körített túró





FÖLDMŰVELÉSÜGYI  
MINISZTERIUM

# Különleges/kézműves tejtermékek

## Magasabb minőségi elvárások

- felhasznált anyagok száma, fajtája
- technológiai sajátosságok
  - érlelési idő
- megjelenés, alak, forma, tömeg
- részletes érzékszervi tulajdonság leírás
- összetételi jellemzők
  - száma – konyhasó előírás ahol lehet
  - tűrés határok







FÖLDMŰVELÉSÜGYI  
MINISZTERIUM

# Köszönöm megtisztelő figyelmüket!

Szegedyné Fricz Ágnes

Tel.: +36 1 7953759

E-mail: [agnes.fricz@fm.gov.hu](mailto:agnes.fricz@fm.gov.hu)

<http://elelmiszerlanc.kormany.hu/magyar-elelmiszerkonyv>