

nébih

termőföldtől
az asztalig

Az allergén jelölés szabályai és hatósági tapasztalatok

Bartyik Tünde

élelmiszer-biztonsági felügyelő

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

Termékellenőrzési Osztály

2024.04.25.

nébih

termőföldtől
az asztalig

1.

JOGSZABÁLYI HÁTTÉR




Élelmiszer-jogszabályok jegyzéke



Jogszabálygyűjtemények

Az összeállítások tartalmazzák az NÉBIH Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatósága élelmiszerekkel összefüggő feladat- és hatáskörét érintő alapvető és legfontosabb előírásokat. A listában szerepelnek a közvetlen hatállyal bíró közösségi rendeletek, a kötelezően alkalmazandó magyar törvények, magyar rendeletek, illetve az ezekben kiadásra került Magyar Élelmiszerkönyvek.

[118. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény](#)
[117. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény](#)
[116. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény](#)
[115. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény](#)
[114. kiadás ÉLELMISZER jogszabálygyűjtemény](#)

 <http://portal.nebih.gov.hu/-/elelmiszer-jogszabalyok-jegyzeke>

Legfontosabb szabályok, útmutatások

(a teljesség igénye nélkül!)

- Az **Európai Parlament és a Tanács 1169/2011/EU RENDELETE** (2011. október 25.) a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról
- **A BIZOTTSÁG KÖZLEMÉNYE** (2017. július 13.) a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló 1169/2011/EU rendelet II. mellékletében felsorolt, allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok vagy termékek élelmiszerekben való jelenlétére vonatkozó tájékoztatásról **(2017/C 428/01)**
- A **Bizottság 828/2014/EU VÉGREHAJTÁSI RENDELETE** (2014. július 30.) a fogyasztóknak az élelmiszerek gluténmentessége vagy csökkentett gluténtartalma tekintetében nyújtott tájékoztatásra vonatkozó követelményekről
- A földművelésügyi miniszter **36/2014. (XII. 17.) FM rendelete** az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról
- **Útmutató** az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról szóló 36/2014. (XII. 17.) FM rendelethez
- **A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/51-1** számú előírása a tejtermékekről

A jogszabálygyűjteményben megtalálhatóak a jogszabályok mellett hasznos útmutatók is.

Legfontosabb szabályok, útmutatások 2.

(a teljesség igénye nélkül!)

A jogszabálygyűjteményben megtalálhatóak a jogszabályok mellett hasznos útmutatók is.

AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 852/2004/EK RENDELETE (2004. április 29.) [AZ ÉLELMISZER-HIGIÉNIÁRÓL](#)

► M3 A BIZOTTSÁG (EU) 2021/382 RENDELETE (2021. március 3.) az élelmiszer-higiéniáról szóló 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet mellékleteinek [az élelmiszer-allergének kezelése](#), az élelmiszer-újraelosztás és az élelmiszer-biztonsági kultúra tekintetében történő módosításáról

Előzménye: Codex Alimentarius szabvány: CXC 80-2020

Pl.: „Az 1169/2011/EU rendelet II. mellékletében említett, allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok vagy termékek betakarításához, szállításához vagy tárolásához használt berendezések, szállítóeszközök és/vagy tárolóeszközök **nem használhatók az adott anyagot vagy terméket nem tartalmazó élelmiszerek** betakarítására, szállítására vagy tárolására, kivéve, ha a berendezést, szállítóeszközöket és/vagy tárolóeszközöket megtisztították, és legalább azt ellenőrizték, hogy az adott anyag vagy termék látható törmelékei nincsenek jelen.”

Legfontosabb szabályok, útmutatások 3.

(a teljesség igénye nélkül!)

A jogszabálygyűjteményben megtalálhatóak a jogszabályok mellett hasznos útmutatók is.

A 3.7. Allergének fejezetben szereplő linkek:

- *Codex Alimentarius – Élelmiszer-vállalkozók magatartási kódexe az élelmiszer-allergének kezeléséhez* https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXC%2B80-2020%252FCXC_080e.pdf
- *Ad hoc közös FAO/WHO szakértői konzultáció az élelmiszer-allergének kockázatértékeléséről – 3. rész: Az elsőbbségi allergének élelmiszereken való elővigyázatossági jelölésének felülvizsgálata és bevezetése* <https://www.who.int/news-room/events/detail/2021/10/18/default-calendar/ad-hoc-joint-fao-who-expert-consultation-on-risk-assessment-of-food-allergens-part-3-review-and-establish-precautionary-labelling-in-foods-of-the-priority-allergens>
- *Iránymutatás élelmiszergyártók számára az élelmiszer-allergének kezeléséhez, FoodDrinkEurope* <https://www.fooddrinkeurope.eu/resource/guidance-on-food-allergen-management-for-food-manufacturers/>
- *Elővigyázatossági allergén jelölés (PAL): kvantitatív kockázatértékelésen alapuló tudományos megközelítés* [Precautionary-Allergen-Labeling.pdf](https://www.fooddrinkeurope.eu/Precautionary-Allergen-Labeling.pdf) ([fooddrinkeurope.eu](https://www.fooddrinkeurope.eu))

nébih

termőföldtől
az asztalig

2.

ALLERGÉN JELÖLÉS ÁLTALÁNOS SZABÁLYAI



Jelölési alapszabály 1.



A fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló 1169/2011/EU rendelet (a továbbiakban: jelölési rendelet) 9. cikk (1) bekezdés c) pontja szerint az élelmiszerek jelölésén kötelező feltüntetni: ***„minden olyan, allergiát vagy intoleranciát okozó, a II. mellékletben szereplő, vagy a II. mellékletben szereplő anyagokból vagy termékekből származó összetevő vagy technológiai segédanyag, amelyet élelmiszer előállításánál vagy elkészítésénél használnak fel, és a késztermékben még jelen van, akár megváltozott formában is”.***



Allergia és intolerancia 1.

Az allergia szó eredete görög „eltérő működést” jelent.

ÉTELINTOLERANCIA ÉS ÉTELALLERGIA ÖSSZEHASONLÍTÁSA

Ételintolerancia

A népesség 40%-a szenved az ételintolerancia valamely formájától

Késleltetve jelentkeznek, akár 72 órával az intoleranciát okozó étel elfogyasztása után is emésztőszervrendszer váltja ki

Puffadás / Ízületi fájdalom / IBS / Fáradtság / Ekcéma / Rossz közérzet / Fejfájás / Súlygyarapodás

Nem életveszélyes

Az intolerancia gyakori okai



ÉLETKOR

TÜNETEK

Ételallergia

Míg a gyerekek 6-8%-ánál fordul elő, addig a felnőtteknek csak 2%-át érinti

A legtöbb esetben azonnal, de maximum 2 órán belül kialakulnak

immunrendszer váltja ki

Bőr tünetek / Emésztési zavarok / Légzőszervi problémák

Akár életet veszélyeztető állapot is kialakulhat!

Az allergiás reakció gyakori okai



MILYEN ÉTELEK?

Allergia és intolerancia

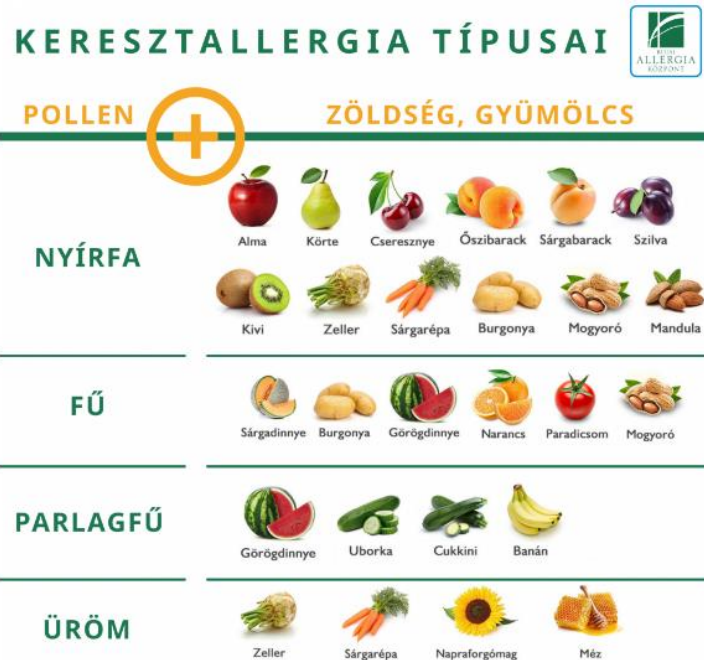
2.

Keresztreakciók

1



Keresztallergia esetén a szervezet az allergén és a keresztallergiát kiváltó anyag kémiai szerkezetének hasonlósága miatt nem tud különbséget tenni közöttük, és ezért a keresztallergiát kiváltó anyag is kiváltja az allergiás tüneteket.



A BIZOTTSÁG (EU) 2017/2470 VÉGREHAJTÁSI RENDELETE (2017. december 20.)

az új élelmiszerek uniós jegyzékének az új élelmiszerekről szóló (EU) 2015/2283 európai parlamenti és tanácsi rendelet alapján történő megállapításáról

HÁZI TÜCSÖK: A fagyasztott, szárított és por formában lévő *Acheta domesticust* (házi tücsök) tartalmazó élelmiszerek jelölésén fel kell tüntetni, hogy az összetevő allergiás reakciókat válthat ki azon fogyasztóknál, akik ismertén allergiásak a **rákfélékre** és a **puhatestűekre** és az azokból készült termékekre, valamint a poratkákra.

REPCEMAGFEHÉRJE: A „repcemagfehérjét” tartalmazó élelmiszerek jelölésén fel kell tüntetni egy arra vonatkozó kijelentést, hogy az összetevő allergiás reakciót válthat ki azon fogyasztóknál, akik a **mustárra** és az abból készült termékekre allergiásak.

II. MELLÉKLET ALLERGIÁT VAGY INTOLERAN- CIÁT OKOZÓ ANYAGOK ÉS TERMÉKEK

A Bizottság a fogyasztók jobb tájékoztatása, valamint a legújabb tudományos eredmények és technológiai ismeretek figyelembevételével szisztematikusan átvizsgálja és szükség esetén naprakészé teszi a II. mellékletben szereplő listát.

1. Glutént tartalmazó gabonafélék, azaz búza (például tönkölybúza vagy khorasan búza), rozs, árpa, zab, illetve hibridizált fajtáik, valamint a belőlük készült termékek, kivéve: a) búzából készült glükózsirup, beleértve a dextrózt is, b) búzából készült maltodextrin; c) árpából készült glükózsirup; d) alkoholpárlatok – így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol – készítéséhez használt gabonafélék.
2. Rákfélék és a belőlük készült termékek.
3. Tojás és a belőle készült termékek.
4. Hal és a belőle készült termékek, kivéve: a) vitaminok vagy karotinoidkészítmények hordozójaként használt halenyv; b) a sör és a bor derítőanyagaként használt halenyv vagy vizahólyag.
5. Földimogyoró és a belőle készült termékek.
6. Szójabab és a belőle készült termékek, kivéve: a) teljes mértékben finomított szójababolaj és zsír; b) szójababból származó természetes vegyes tokoferolok (E306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol-szukcinát; c) szójabab olajából nyert fitoszterolok és fitoszterol-észterek; d) szójabab olajából nyert szterolokból előállított

fitosztanol-észter.

7. Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt), kivéve:

- a) alkoholpárlatok – így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol – készítéséhez használt tejsavó;
- b) laktit.

8. Diófélék, azaz mandula (*Amygdalus communis* L.), mogyoró (*Corylus avellana*), dió (*Juglans regia*), kesudió (*Anacardium occidentale*), pekándió (*Carya illinoensis* [Wangenh.] K. Koch), brazil dió (*Bertholletia excelsa*), pisztácia (*Pistacia vera*), makadámia vagy queenslandi dió (*Macadamia ternifolia*) és a belőlük készült termékek, kivéve az alkoholpárlatok – így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol – készítéséhez használt csonthéjasok.

9. Zeller és a belőle készült termékek.

10. Mustár és a belőle készült termékek.

11. Szezámag és a belőle készült termékek.

12. Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfitek 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben; a számítást a fogyasztásra kész termékekre vagy a gyártó utasítása alapján elkészített termékekre vonatkozóan kell elvégezni.

13. Csillagfürt és a belőle készült termékek.

14. Puhatestűek és a belőlük készült termékek.

Jelölési alapszabály 2.

Az allergén feltüntetésnek meg kell felelnie az alábbi követelményeknek:

- az összetevők felsorolásában kell feltüntetni, a II. melléklet listáján szereplő anyag vagy termék nevének egyértelmű megjelölésével; és
- a II. melléklet listáján szereplő anyag vagy termék nevét olyan szedéssel – például **BETŰTÍPUSSAL**, ***stílussal*** vagy **háttérszínnel** – kell kiemelni, amely azt egyértelműen elkülöníti a többi összetevőtől.

- Összetevők: víz, **búzafehérliszt**, **tojássárgája**, só, **zeller** vagy Összetevők: víz, **búzafehérliszt**, **tojássárgája**, só, **zeller**
- Egyértelmű megjelölés pl.: tofu (**szója**), tahini (**szezám**), kazein (**tej**)
- A gabona típusának megadása mellett tetszőlegesen feltüntethető a „glutén” szó pl.: búzaliszt (**glutén**) .
- Ha a glutént önmagában, összetevőként használják, az eredetüül szolgáló gabona típusát meg kell adni. Például: glutén (**búza**), dextrin (**búza**)
- Ha a II. mellékletben feltüntetett gabonák valamelyikét (pl. zabot) tartalmazó termék megfelel a 828/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet erre vonatkozó előírásainak, akkor használható a terméken a „gluténmentes” vagy „nagyon alacsony gluténtartalmú” kifejezés. Azonban a II. mellékletben szereplő gabona nevét mindenképpen kiemelten kell jelezni az összetevők felsorolásában.



Jelölési alapszabály

3.

Az összetevők felsorolásának hiányában az allergén megjelölésének a „tartalmaz” szóból és a II. melléklet listáján szereplő anyag vagy termék nevéből kell állnia.

Amennyiben egy olyan élelmiszert, amelyen nem kötelező feltüntetni az összetevők felsorolását (pl. bor) egy másik élelmiszer előállításához összetevőként használnak fel, és azon fel kell tüntetni az összetevők felsorolását, az élelmiszerben lévő allergéneket ki kell emelni a többi összetevőtől való megkülönböztetésük érdekében.

Például: összetevők: ..., bor (**szulfitot** tartalmaz)

Nem kell azonban az allergéneket feltüntetni azokban az esetekben, amikor az élelmiszer neve egyértelmű utalást tartalmaz az érintett anyagra vagy termékre vonatkozóan.

Például „sajt” néven forgalmazott élelmiszer esetén, ami egyértelműen utal a II. mellékletben felsorolt allergénre (pl. tej), és az élelmiszereken nem kötelező feltüntetni az összetevők felsorolását, akkor az allergént nem kell jelezni a címkén. Ha azonban egy sajtot valamilyen olyan kereskedelmi védjegy nevével vagy márkanéven hoznak forgalomba, amely nem utal egyértelműen a II. mellékletben szereplő (tej) allergénre, a márkanév mellett fel kell tüntetni az allergénre való egyértelmű utalást is (pl.: kereskedelmi név + kéksajt). Mivel az élelmiszerek neveit egyes tagállamokban értik a fogyasztók, másokban azonban nem, ezt egyedi alapon kell elbírálni.

Ha egy élelmiszer neve egyértelműen utal a II. mellékletben felsorolt valamely allergénre, és az élelmiszereken feltüntetik az összetevők felsorolását (akár mert kötelező, akár önkéntes alapon), az élelmiszerben jelen lévő allergént ki kell emelni az összetevők felsorolásában. Például: „Sajt (**tej**, só, savó, ...)”

Jelölési alapszabály 4.

Amennyiben egy adott élelmiszernek több összetevője vagy technológiai segédanyaga is egy bizonyos, a II. melléklet listáján szereplő anyagból vagy termékből származik, a jelölésen ezt minden érintett összetevő vagy technológiai segédanyag tekintetében egyértelműen fel kell tüntetni.

Ez a követelmény azonban nem jelenti azt, hogy a II. mellékletben szereplő anyago(ka)t vagy terméke(ke)t annyiszor kell feltüntetni, ahányféleképpen előfordul(nak). Elegendő egyértelművé tenni, hogy egyes összetevők a II. mellékletben felsorolt anyagból vagy termékből származnak. Ennek azonban közvetlenül kapcsolódnia kell az összetevők felsorolásához, pl. az ilyen információt lehet az összetevők felsorolásának végén, vagy ahhoz közel szerepeltetni.

Például: Az olyan élelmiszer esetében, amely búzából származó adalékanyagot, hordozót és segédanyagot tartalmaz, nézhet ki a következőképpen a címkézés:

„... — adalékanyag (1)
— adalékanyag (1)
— hordozó (1)
— technológiai segédanyag (1)
— ...
(1) **búzából.**”

Egyik leggyakoribb hiba

*Az önkéntes
tájékoztatás
nem mehet
a kötelező
tájékoztatás
rovására.*

Önkéntes kettőzés

Az egyes élelmiszerekre alkalmazandó uniós rendelkezések sérelme nélkül nem szabályos megismételni az allergénekre vonatkozó tájékoztatást az összetevők felsorolásán kívül, feltüntetni a „tartalmaz” szót és a II. mellékletben szereplő anyag vagy termék nevét, sem szimbólumokat vagy szövegdobozokat használni (jelölési rendelet (47) preambulumbekzdését, valamint 21. cikke (1) bekezdését 36. cikkének (1) bekezdésével összefüggésben).

Összetevők: ... víz, **tej**, só, **mandula** ...

A termék tejet és mandulát tartalmaz. → **AZ ISMÉTLÉS NEM FELEL MEG A RENDELETNEK**

Minden információnak az allergén összetevőkre vonatkozóan egyetlen helyen kell lennie, mégpedig az összetevők listáján belül.

Kereszt- szennyeződés „tartalmazhat” - felirat

Jelölési rendelet 36. cikk (3) bekezdés:

„A Bizottság végrehajtási jogi aktusokat fogad el az e cikk (2) bekezdésében említett követelményeknek az alábbi, élelmiszerekkel kapcsolatos, önkéntesen megadott tájékoztatásokra való alkalmazására vonatkozóan:

a) allergiát vagy intoleranciát okozó anyagoknak vagy termékeknek az élelmiszerben való esetleges szándékolatlan jelenléte;”

Jelenleg nincs hivatalos jogi keretrendszer az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagoknak vagy termékeknek az élelmiszerben való esetleges szándékolatlan jelenlétére vonatkozó egységes jelölés alkalmazására, bár a jelölési rendelet részletezi egy ilyen keretrendszer lehetséges alapját.

Az élelmiszereknek biztonságosan fogyaszthatónak kell lenniük (élelmiszerjog). Annak biztosítása érdekében, hogy egy élelmiszer biztonságos legyen, **a jelölésén minden olyan információt közölni kell a fogyasztóval, amely megelőzi az adott élelmiszer egészségkárosító hatását.** Abban az esetben, ha az élelmiszer-előállítás során nem szándékosan adják az allergén anyagot pl. tejet a termékhez, hanem a gyártás/csomagolás során nem tudják teljes biztonsággal kizárni a tej összetevővel történő (kereszt)szennyeződés lehetőségét, akkor erről a tényről a fogyasztókat tájékoztatni kell, hiszen egyes embereknél az allergiát kiváltó anyag már nagyon kis mennyiségben is súlyos tüneteket okozhat. Jelenlegi gyártói gyakorlat szerint feltüntethetők az erre vonatkozó figyelmeztető feliratok.(„Tartalmazhat...”,,Nyomokban tartalmazhat...”, „Olyan létesítményben gyártották, ahol ... jelen vannak".)



Nem előre- csomagolt élelmiszerek allergén jelölése 1.



A fogyasztókat mindig tájékoztatni kell az élelmiszerekben található allergénekről. A jelölési rendelet az előre csomagolt élelmiszerek kapcsán előírja az allergénekről való tájékoztatás módjait, de ezen felül a rendelet az előre nem csomagolt élelmiszerek esetében is kötelez az allergénekről való tájékoztatásra. (jelölési rendelet 9. cikke (1) bekezdésének c) pontja és 44. cikke alapján). A tagállamok elfogadhatnak nemzeti jogi rendelkezéseket arról, hogy az allergénekkal kapcsolatos tájékoztatást milyen módon kell nyújtani a nem előre csomagolt élelmiszerek esetében.



Hazánkban a nem előre csomagolt élelmiszerek allergén információit az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról szóló 36/2014. (XII. 17.) FM rendelet előírásai szerint kell megadni.

Nem előre csomagolt élelmiszer: a végső fogyasztónak szánt élelmiszer, amelyet

- csomagolás nélkül kínálnak a végső fogyasztó, a vendéglátás, illetve a közétkeztetés részére,
- az értékesítés helyén a fogyasztó kérésére, a fogyasztó fizikai jelenlétében csomagolnak, vagy
- közvetlen értékesítés céljára a forgalmazás helyén, de a fogyasztó távollétében becsomagolnak;

Nem előre- csomagolt élelmiszerek allergén jelölése 2.



- Az allergén összetevőkről a **vásárlást megelőzően** kell a fogyasztót tájékoztatni.
- A tájékoztatásnak a fogyasztó számára **könnyen elérhetőnek kell lennie** és a megadása **nem járhat számára többletköltséggel**.
- A konkrét allergén összetevőt meg lehet adni **írásban vagy szóban**.
- **Írásban:** jól látható módon, fizikai vagy elektronikus hordozón az adott nem előre-csomagolt élelmiszer eladásra kínálásának helyén kell feltüntetni pl. a pultban kihelyezett termékek mellett elhelyezett táblákon kiírva, vagy az étlapon/itallapon kiírva.
- Az írásbeli közlés helyett **szóban is megadható az allergén információ, ha az alábbi 3 feltétel együttesen teljesül:**
 - a létesítményben folyamatosan jelen van a szóbeli tájékoztatás megadásáért felelős személy,
 - a fogyasztó – kérésére – a tájékoztatást haladéktalanul megkapja az élelmiszer átadásának helyén, a vásárlást megelőzően, és
 - a szóbeli tájékoztatás a létesítményben elérhető írásos dokumentumon alapul.
- A szóbeli tájékoztatás esetén fel kell hívni a vásárló figyelmét egyértelműen és jól látható módon, hogy kérhető ez az információ, pl.: egy táblán feltüntetik, hogy az allergén információkkal kapcsolatban kérdezze az eladót.
- **Szóbeli tájékoztatás esetén az élelmiszer-vállalkozónak belső eljárást kell kidolgoznia** szóbeli tájékoztatás megadásának módjáról és ki kell jelölnie a szóbeli tájékoztatás megadásáért felelős személyt. A belső eljárást fizikai vagy elektronikus adathordozón dokumentálni kell és a személyzet, valamint az ellenőrző hatóság számára könnyen elérhetővé kell tenni. A belső eljárásnak ki kell terjednie a forgalomba hozatal során érintett munkatársaknak az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagokkal és termékekkel összefüggő veszélyekre vonatkozó oktatására is, amelynek megtörténtét az élelmiszer-vállalkozónak dokumentumokkal kell tudnia igazolni.

nébih

termőföldtől
az asztalig

3.

MENTESSÉG JELÖLÉSE



Jelölési rendelet

1.

A „mentes” felirat feltüntetésénél figyelembe kell venni a jelölési rendeletben előírt, a megtévesztő jelölés tilalmára és az önkéntes tájékoztatásra vonatkozó feltételeket is.

A jelölési rendelet 7. cikke tartalmazza a **tisztességes tájékoztatási gyakorlatra vonatkozó feltételeket:**

„7. cikk (1) **Az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatás nem lehet megtévesztő**, különösen:

a) az élelmiszer jellemzői és különösen annak jellege, azonossága, tulajdonságai, összetétele, mennyisége, eltarthatósága, származási országa vagy eredetének helye, előállításának vagy termelésének módja tekintetében;(...)

c) annak sugallása révén, hogy az élelmiszer különleges tulajdonságokkal rendelkezik, ha **a szóban forgó tulajdonságokkal minden hasonló élelmiszer rendelkezik**, különösen bizonyos összetevők és/vagy tápanyagok jelenlétének vagy hiányának kifejezett kiemelésével;(...)

(2) Az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásnak **pontosnak, egyértelműnek** és a fogyasztók számára **könnyen érthetőnek** kell lennie.”

A jelölési rendelet 36. cikke tartalmazza az **önkéntes tájékoztatás** általános követelményeit:

„(1) Amennyiben az élelmiszerekkel kapcsolatos, 9. és 10. cikkben említett tájékoztatás megadása önkéntes alapon történik, úgy ezen tájékoztatásnak meg kell felelnie az IV. fejezet 2. és 3. szakaszában megállapított követelményeknek.

(2) Az élelmiszerekkel kapcsolatos, önkéntes alapon megadott tájékoztatásnak az alábbi követelményeknek kell megfelelnie:

a) **nem lehet megtévesztő** a fogyasztók számára, ahogyan azt a 7. cikk is előírja;

b) **nem lehet bizonytalan értelmű vagy zavart keltő** a fogyasztók számára; és

c) adott esetben vonatkozó tudományos adatokon kell alapulniuk.”

Jelölési rendelet 2.

A „mentes” felirat feltüntetésénél tehát figyelembe kell venni a jelölési rendeletben előírt követelményeket:

- a felirat feltüntetése esetén annak **igaznak kell lennie**,
- a felirat nem tévesztheti meg a fogyasztót és nem állíthatja, hogy az élelmiszer különleges tulajdonságokkal rendelkezik, amennyiben a **szóban forgó tulajdonságokkal minden hasonló élelmiszer is rendelkezik**, valamint
- a feliratnak **egyértelműnek** és a fogyasztók számára **könnyen érthetőnek** kell lennie.

**Gyakori
félreértés,
hiba:**



Ha egy adott élelmiszer rendelkezik bizonyos tulajdonságokkal, de ezek nem különlegesek, azért mert a többi, vele azonos vagy hasonló élelmiszer is rendelkezik ezekkel, akkor ezeket a tulajdonságokat nem lehet hangsúlyozni. Ez a rendelkezés a tisztességtelen piaci előnyhöz való jutást gátolja, hiszen a feltüntetett felirat vásárlásra, illetve az adott termék hasonló termékekkel szembeni preferálására ösztönzi a fogyasztót, a természetes és más élelmiszernél is meglévő tulajdonságot különlegesnek gondolva.

Ezen feltételeket figyelembe véve önkéntesen pl.: egy fogyasztói tejen, illetve fogyasztói tejből készített tejterméken fel lehet tüntetni a laktózmentességre utaló jelzőt, de pl.: egy étolajon nem jelölhető az, hogy gluténmentes, hiszen az összes zsiradékra igaz, hogy glutént nem tartalmaz.

Laktózmentes

MÉ 1-3/19-1
előírás
tartalmazza a
feltüntetésére
vonatkozó
szabályokat



LAKTÓZ MENTES



A laktózmentességre vonatkozó állítás feltüntetési feltétele közösségi szinten nem került még meghatározásra, azonban a szabályzás megszületéséig a tagállamok irányadó nemzeti intézkedéseket tarthatnak fent.

Az agrárminiszter 33/2021. (IX. 29.) AM rendelete a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet módosításáról

A tejtermékekről szóló Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/19-1 számú előírása tartalmazza a laktózmentes jelölésre vonatkozó speciális szabályokat:

„17. **Laktózmentes:** az a tejtermék, amelynek maradék laktóztartalma kevesebb, mint 0,1 g laktóz/100 g tejtermék.

3.1.8. Engedélyezett laktózbontó enzimmel előállított laktózmentes tejtermék megnevezésében a „laktózmentes” jelzõt fel kell tüntetni.

3.2.2. A laktózmentes tejtermék maradék laktóztartalmát a következők szerint kell feltüntetni a termék jelölésén: „laktóztartalom <0,1 g/100 g”.

Gluténmentes
828/2014/EU
végrehajtási
rendelet
melléklete
tartalmazza a
feltüntetésére
vonatkozó
szabályokat



A fogyasztóknak az élelmiszerek gluténmentessége vagy csökkentett gluténtartalma tekintetében nyújtott tájékoztatásra vonatkozó követelményekről szóló **828/2014/EU végrehajtási rendelet melléklete tartalmazza az élelmiszerek gluténmentességére vagy alacsony gluténtartalomra vonatkozó megengedett kijelentéseket és ezek használatának feltételeit.**

A gluténmentességgel kapcsolatban kizárólag a fenti előírásokban előírt kifejezések használhatóak és az esetlegesen alkalmazott szimbólumok nem téveszthetik meg a fogyasztókat.

A tudományos alapokon meghatározott szabály szerint is egy élelmiszeren a „**gluténmentes**” kijelentés használható, ha az élelmiszer maximum **20 mg/kg glutént tartalmaz.**

A „gluténmentes” jelző feltüntetés nem tévesztheti meg a fogyasztót annak sugallata révén, hogy az élelmiszer különleges jellemzőkkel rendelkezik, holott valójában minden hasonló élelmiszer rendelkezik ilyen jellemzőkkel. Először a „hasonló” élelmiszerek körét kell megvizsgálni a „gluténmentes” jelölés vonatkozásában. Azt kell vizsgálni, hogy ezen termék tartalmaz-e vagy egyáltalán tartalmazhat-e glutént.

Azt, hogy egy terméken a gluténmentes jelzót fel lehet-e tüntetni, vagy sem, több tényező is befolyásolja, például jelen termék esetében azt kell megvizsgálni, hogy a termék előállítása, esetleg termelési módja milyen, tehát meg kell vizsgálni az alapanyag tárolást, szállítást, az előállítási technológiát, a csomagolást és a keresztszennyeződések jelenlétét és mértékét.

Pl.: a „*gluténmentes*” jelző és „*A termék olyan üzemben készült, ahol glutént is felhasználnak.*” állítás egyszerre történő feltüntetés megtéveszti a fogyasztókat.

allergénmentes



A mentes feliratnak egyértelműnek és a fogyasztók számára könnyen érthetőnek kell lennie pl.: az „**allergénmentes**” felirat önmagában az allergén vagy intoleranciát okozó anyagok hiányára történő utalásként nem használható, mert **bizonytalan értelmű**, hiszen nem egyértelmű, hogy a jelölési rendeletben előírt kötelezően jelölendő allergénekre utal (a leggyakrabban allergiát /intoleranciát okozó 14 féle anyag és/vagy termék) vagy valamennyi olyan anyagra, amely allergiát okozhat (rengeteg anyag és termék okozhat egyes embereknél allergiás reakciót). Az „**allergénmentes**” felirat és kiegészítés elhelyezésének is olyannak kell lennie a jelölésen, hogy a fogyasztó könnyen és egyértelműen tudja értelmezni, hogy mit takar az allergénmentesség és ne legyen megtévesztő vagy félrevezető értelmű.

A jelölési rendelet II. melléklet tartalmazza az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek listáját (14 féle anyag és termék).



KÖSZÖNÖM SZÉPEN A FIGYELMET!

NEBIH ÜGYFÉLSZOLGÁLAT: ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu