

ÉLELMISZER SZABÁLYOZÁSI INFORMÁCIÓK

2.

**Az élelmiszerek jelöléséről szóló
19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM
együttes rendelet valamint a módosítására kiadott
167/2004. (XI. 29.) FVM-EüM-GKM
38/2005. (IV. 27.) FVM-EüM-GKM
90/2005. (X. 13.) FVM-EüM-GKM
5/2006. (I. 20.) FVM-EüM-ICsSzEM
86/2007. (VIII.17.) FVM-EüM-SzMM
40/2008. (IV. 3.) FVM-SzMM
127/2008. (IX. 29.) FVM
105/2009. (VIII. 14.) FVM
26/2010. (III. 19.) FVM
4/2010. (VII. 5.) VM**

rendeletek szövege

és

KOMMENTÁRJA

**Vidékfejlesztési Minisztérium
Élelmiszer-feldolgozási Főosztály**

2010. október

Írta:

Ősz Csabáné
vezető főtanácsos

Vidékfejlesztési Minisztérium
Élelmiszer-feldolgozási Főosztály

A kiadványban foglaltak nem tekinthetők hivatalos jogértelmezésnek.
A jogszabályok hivatalos értelmezésére a jogalkotó és jogviták esetén a bíróságok illetékesek.

- **A 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCs-GKM rendelet hivatalos szövege a Magyar Közlöny 2004. évi 20. számában,**
 - **a 167/2004. (XI. 29.) FVM-EüM-GKM rendelet hivatalos szövege a Magyar Közlöny 2004. évi 180. számában,**
 - **a 38/2005. (IV. 27.) FVM-EüM-GKM rendelet hivatalos szövege a Magyar Közlöny 2005. évi 55. számában,**
 - **a 90/2005. (X. 13.) FVM-EüM-GKM rendelet hivatalos szövege a Magyar Közlöny 2005. évi 135. számában,**
 - **az 5/2006. (I. 20.) FVM-EüM-ICsSzEM rendelet hivatalos szövege a Magyar Közlöny 2006. évi 6. számában,**
 - **a 86/2007. (VIII. 17.) FVM-EüM-SzMM rendelet hivatalos szövege a Magyar Közlöny 2007. évi 110. számában,**
 - **a 40/2008. (IV. 3.) FVM-SzMM rendelet hivatalos szövege a Magyar Közlöny 2008. évi 55. számában,**
 - **127/2008. (IX. 29.) FVM rendelet hivatalos szövege a Magyar Közlöny 2008. évi 140. számában,**
 - **105/2009. (VIII. 14.) FVM rendelet hivatalos szövege a Magyar Közlöny 2009. évi 114. számában,**
 - **26/2010. (III. 19.) FVM rendelet hivatalos szövege a Magyar Közlöny 2010. évi 40. számában**
 - **5/2010. (VII. 5.) VM rendelet hivatalos szövege a Magyar Közlöny 2010. évi 113. számában**
- jelent meg.**
-

Előszó

Az élelmiszerek jelölésének elsődleges funkciója, hogy tájékoztasson az élelmiszerek tulajdonságairól.

A jelölés alapelve a pontos, valóság-hű tájékoztatás, s ezzel tegye lehetővé a fogyasztó számára a termékek sokféleségéből a megfelelő választás lehetőségét. A jelölés a fogyasztói érdek és a piaci versenytisztaság védelmének egyik igen fontos eszköze. Az élelmiszerek jelölésének alapszabálya, hogy ne legyen félrevezető.

Ezt a gondolatot kell az élelmiszerek jelölését meghatározó ipari szakembereknek, hatósági ellenőröknek szem előtt tartani, amikor kialakítják, illetve ellenőrzik a jelölés elemeit, de azokban az esetekben is, amikor értelmezniük kell egy paragrafust, vagy amikor olyan problémával állnak szemben egy-egy termék esetében, amely területre nincs szabályozás.

Ez a rendelet az Európai Unió a többször módosított, 2000/13 számú jelölési irányelvét szó szerint átveszi. Az EU 2000/13 irányelve a 79/112 irányelv és módosításainak egységes szerkezetbe foglalt kodifikált joganyaga, amit azért érdemes megjegyezni és tudni, mert a Közösségben 25 éve hatályban lévő, a változásokhoz többször hozzáigazított - azaz bevált - rendelkezés került a magyar élelmiszerjogba döntően már az 1995. évi élelmiszertörvénnyel és végrehajtási rendeletével.

Ez a rendelet az élelmiszerek jelölésének *általános – minden élelmiszerre kiterjedő – szabályait* tartalmazza. Ezen a rendeleten kívül számos, egy-egy speciális élelmiszercsoportot érintő szabályozásban is megjelennek jelölési előírások, amelyekre ez a kommentár nem tér ki. Az élelmiszer előállítónak természetesen azokat a szabályokat is figyelembe kell venni és megfelelően alkalmazni.

A teljesség igénye nélkül jelölési előírások találhatók még: a borokra, az ásványvizekre, a zöldségekre, gyümölcsökre, a különleges táplálkozási célú élelmiszerekre, a gyümölcslevekre, a tejtermékekre, a marhahúsrá, húskészítményekre stb. vonatkozó nemzeti vagy közösségi rendeletekben.

Amit ismételten fontos hangsúlyozni, előállítóinknak megérteni és a jelölési szabályokat a saját érdekükben is betartani: a pontos és valóság-hű, a fogyasztót nem félrevezető tájékoztatás alapvető követelmény.

Az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II. 26.) FVM-ESZCSM-GKM együttes rendelet és módosításai megjelenésük előtt széleskörű szakmai egyeztetési folyamaton mentek keresztül. Ezt követően a hatályba léptetett rendeleteket a jogalkalmazóknak közvetlenül kell értelmezni és használni. A Minisztérium élelmiszerjelölésért felelős Főosztálya a jogszabályhoz önkéntesen felvállalta kommentár készítését, abból a célból, hogy segítse, megkönnyítse azok megfelelő használatát, valamint hogy általános értelmezési kérdésekben iránymutatást adjon. A kommentár – amely mind a hazai, mind pedig az EU többi tagállamában elfogadott gyakorlat alapján készült – nem tekinthető hivatalos jogértelmezésnek.

A kiadvánnyal szeretnénk segítséget nyújtani az élelmiszer-előállítóknak, hatósági ellenőrzésben résztvevőknek, a fogyasztói érdekvédelmi szervezeteknek, hogy tevékenységük során útmutatóként használják a rendelet szövegéhez írt kommentárokat.

A jelölési rendeletnek a legutóbbi rendeletekkel [26/2010. (III. 19.) FVM, 4/2010. (VII. 5.) VM rendeletek] módosított részeit (meghagyva a dátumjelölés változásának kiemelését is), valamint az ehhez kapcsolódó kommentárokat háttérszínezéssel jelöljük. Ezen túl egyes magyarázatokat kiegészítettünk/módosítottunk a hozzánk eljutott kérdések alapján. Ezeket a részeket is kiemeléssel jelezzük.

Budapest, 2010. október

Gyaraky Zoltán
főosztályvezető

<p>19/2004. (II. 20.) FVM-ESZCSM-GKM együttes rendelete az élelmiszerek jelöléséről</p>	<p><i>Kommentár</i></p>
<p>Az élelmiszerekről szóló 2003. évi LXXXII. törvény 20. §-a (3) bekezdésének a) pontjában foglalt felhatalmazás alapján a következőket rendeljük el:</p> <p style="text-align: center;">1. §</p> <p>(1) E rendeletet – a 8/A. §-ban foglalt rendelkezés kivételével – az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény Melléklet 70. pontja szerinti végső fogyasztóhoz kerülő élelmiszerekre kell alkalmazni.</p> <p>(2) A rendeletet azokra az élelmiszerekre is alkalmazni kell, amelyek a külön jogszabály szerinti vendéglátó és közétkeztetési helyekre (a továbbiakban: közétkeztetés) kerülnek.</p>	<p>Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény (továbbiakban: Éltv.) hatályon kívül helyezte az élelmiszerekről szóló 2003. évi LXXXII. törvényt, de felhatalmazása alapján készült rendeletek továbbra is hatályosak, így ez a bevezető rendelkezése úgy tekintendő, mint az Éltv. felhatalmazása.</p> <p>A első paragrafus szerint minden belföldi forgalomba kerülő élelmiszert jelölni kell. Tehát nemcsak közvetlenül a végső fogyasztóknak szánt élelmiszert, hanem mindent, amit a vendéglátás, a közétkeztetés részére szállítanak, ahol azokat, továbbfeldolgozzák vagy fogyasztásra kínálják.</p> <p>A jelölési kötelezettség tehát csak az ipari továbbfelhasználásra szánt csomagolt élelmiszerekre nem vonatkozik.</p> <p>A végső fogyasztó az Éltv.-nek a 178/2002/EK rendeletre való visszautalása alapján az, aki egy élelmiszer utolsó fogyasztója, aki nem egy élelmiszeripari vállalkozás tevékenysége során használja fel az élelmiszert.</p> <p>A 8/A. paragrafus a nem végső fogyasztók részére forgalmazásra kerülő adalékanyagok, enzimek, aromák jelöléséről rendelkezik, ezért volt szükséges az (1) bekezdésben a rendelet hatályára vonatkozó pontosítás.</p>
<p style="text-align: center;">2. §</p> <p>E rendelet alkalmazásában:</p> <p><i>1. Jelölés:</i> bármely, az élelmiszere vonatkozó szó, jel, védjegy, márkanév, ábra vagy szimbólum, amelyet az élelmiszer csomagolásán, a dokumentációban, a címkén, a feliraton, a gyűrűn vagy a galléron helyeznek el.</p>	<p>A jelölés definíciója alapján igen fontos tudatosítani, hogy minden, ami megjelenik az élelmiszeren, a csomagolásán vagy a kapcsolódó dokumentumon, azt a jelölés részének kell tekinteni.</p>
<p><i>2. Előrecsomagolt élelmiszer:</i> olyan egység, amely az élelmiszerből és az élelmiszer azon csomagolásából áll, amelybe az élelmiszert forgalomba hozatal előtt csomagolták be, és amely további változtatás nélkül kerül a végső fogyasztóhoz vagy közétkeztetésre. Az élelmiszert egészben vagy részben tartalmazó csomagolásnak olyannak kell lennie, hogy annak felnyitása vagy megváltoztatása nélkül a tartalom ne legyen megváltoztatható.</p>	<p>Fontos definíció, hiszen – a 14. és 15. paragrafusokban részletezett kivételektől eltekintve – a végső fogyasztó, a vendéglátó és a közétkeztetés számára forgalmazásra kerülő előrecsomagolt élelmiszer csomagolásán kell a jelölés elemeinek megjelenni.</p> <p>Az előrecsomagolt élelmiszer fogalmából egyértelmű, hogy azok a zöldségek, gyümölcsök, amelyeket egyesével vékony papír vagy műanyag fóliába csomagolnak abból a célból, hogy egyedi védelmet biztosítsanak a terméknek, nem tekinthetők előrecsomagoltnak.</p> <p>Félreértések miatt szükséges a definíció utolsó mondatának elemzése és a gyakorlatban történő alkalmazásáról a jogalkotói szándékról részletesebben írni.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ez a definíció a csomagolásra vonatkozóan nem általános kötelezettséget ír elő arra nézve, hogy azok felnyitása és visszazárása észrevehető legyen. – Az előírás azt a feltételt írja elő, hogy a tartalom megváltoztatásához szükségszerűen fel kelljen nyitni, vagy meg kelljen változtatni a csomagolást, tehát ne lehessen az élelmiszerhez e nélkül hozzáférni. – Amennyiben ez a feltétel nem valósul meg, a termék nem tekinthető előrecsomagoltnak. <p>Ezen jogszabályi hely alapján tehát nem követelhető meg az un. „dézsmabiztos” zárás. Így. Pl. a „kocka” margarin, az alufóliába hajtogatással csomagolt túró vagy a dobozos jégkrém, margarin, aminek a tető eltávolítása alatt nincs hegesztett fóliatakarás megfelel az előrecsomagolt élelmiszer definíciójának.</p> <p>Természetesen ez a szabályozás nem mentesíti sem az élelmiszer-előállító, sem a forgalmazó vállalkozásokat azon kötelezettségük teljesítése alól, hogy a forgalomba kerülő csomagolt élelmiszerek zárásáról olyan módon kell gondoskodni, hogy az a teljes</p>

	<p>élelmiszerláncban – tehát a kereskedelmi forgalmazásban is – biztosítsa a megfelelő termékvédelmet és az utófertőződés megakadályozását.</p> <p>Külön jogszabály rendelkezhet „dézsmabiztos” zárásról, így:</p> <ul style="list-style-type: none"> – a 853/2004/EK rendelet a tejtermékekre előírja: „A fogyasztói csomagokat közvetlenül a töltés után szennyeződést megakadályozó záróelemmel kell lezárni abban a létesítményben, ahol a folyékony tejtermékek és kolosztrumalapú termékek utolsó hőkezelésére sor kerül. A záró rendszer kialakítása olyan legyen, hogy nyitás után a nyitott állapot egyértelmű és könnyen ellenőrizhető legyen.”. Ezen termékek csomagolásánál valóban megkövetelhető az észrevehető nyitás, a 853/2004/EK rendelet előírására hivatkozással. – Az olívaolajra vonatkozó forgalmazási előírásokról szóló 1019/2002/EK rendelet 2. cikke szerint: „Az 1. cikk (1) bekezdésében említett olajok legfeljebb 5 liter űrtartalmú kiszerelésben kínálhatók a végső felhasználónak. A csomagolást olyan zárórendszerrel kell ellátni, amely az első kinyitás után nem zárható le újra, és a 3–6. cikknek megfelelően kell címkézni.”
<p style="text-align: center;">3. §</p> <p>(1) A jelölés, és az alkalmazott jelölési módszer</p> <p>a) nem vezetheti félre a fogyasztót az élelmiszer tulajdonságait – így az élelmiszer fajtáját, azonosságát, jellemzőit, összetételét, mennyiségét, eltarthatóságát, származását vagy eredetét és előállítási vagy termelési módját – illetően,</p> <p>b) nem tulajdoníthat az élelmiszernek olyan hatást vagy tulajdonságot, amelyekkel az valójában nem rendelkezik,</p> <p>c) nem állíthatja vagy sugallhatja, hogy az élelmiszer különleges tulajdonsággal rendelkezik, ha ugyanezekkel a tulajdonságokkal minden más hasonló élelmiszer is rendelkezik,</p>	<p>Ennek a paragrafusnak a rendelkezései szolgálják a fogyasztók érdekeinek és piaci verseny tisztaságának védelmét. A jelölés nem lehet félrevezető, nem lehet egy élelmiszert felruházni olyan tulajdonságokkal amivel az nem rendelkezik. Ha egy adott élelmiszer rendelkezik bizonyos tulajdonságokkal, de ezek nem különlegesek, mert a többi, vele azonos vagy hasonló élelmiszereknek is megvan ugyanezen tulajdonsága, akkor ezeket a tulajdonságokat nem lehet hangsúlyozni. A fogyasztó ezt nem tudva – a természetes és más élelmiszernél is meglévő tulajdonságot különlegesnek gondolva – tisztességtelen piaci előnyhöz juttatja az előállítót, az ő termékét vásárolva.</p> <p>Itt kell megemlíteni, azt is, hogy termék jelölése – különösen a megnevezése – nem tartalmazhat semmi olyan minőségre utaló jelzót (extra, különleges, egészséges, mentes valamitől stb.), aminek a használata nincs szabályozva, ill. nem bizonyítható. Különösen nem megengedett az élelmiszerek csomagolásán az olyan negatív állítások szerepeltetése, valamint azon anyagoktól való mentesség hangsúlyozása, amit az élelmiszer eredendően, vagy az alkalmazott technológia sajátosságából következően nem tartalmaz.</p> <p>Nem tekinthető viszont a fogyasztók megtévesztésének az a gyakorlat, amikor a vonzóbb grafikai megjelenítés érdekében az előállítók gyakran nem a termék (pl. kristálycukor, kakaópor, gyorsfagyasztott szilvásgombóc), hanem annak felhasználására kész képét használják.</p>
<p>d) a természetes ásványvizekről és a különleges táplálkozási célú élelmiszerekről szóló előírásokban foglaltak figyelembevételével nem tulajdoníthat az élelmiszernek betegség megelőzésére, gyógyítására vagy kezelésére vonatkozó tulajdonságokat, illetve nem keltheti ezen tulajdonságok meglétének benyomását.</p>	<p>Nagyon fontos rendelkezés, hogy az élelmiszer jelölése nem állíthatja, sugallhatja gyógyhatások meglétét: bizonyos kivételektől eltekintve nem megengedett élelmiszereken az ilyen értelmű utalás; az élelmiszereket azok vélt gyógyhatásaival nem lehet a piaci előnyszerzés eszközeként felhasználni.</p> <p>Az említett kivételek szabályozási helyei:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 65/2004. (IV. 27.) FVM-ESZCSM-GKM együttes rendelete a természetes ásványvíz, a forrásvíz, az ivóvíz, az ásványi anyaggal dúsított ivóvíz és az ízesített víz palackozásának és forgalomba hozatalának szabályairól, amely megenged bizonyos állítások használatát. - 36/2004. (IV.26.) ESZCSM rendelet a különleges táplálkozási célú élelmiszerekről, - 35/2004 (IV.26.) ESZCSM rendelet a csecsemők és kisgyermek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerekről és bébiételekről - 27/2004. (IV.24) ESZCSM rendelet a testtömeg csökkentés céljára szolgáló, csökkentett energiatartalmú étrendben felhasználásra szánt

	<p>élelmiszerekről.</p> <p>- 20/2008 (V. 14.) EüM rendelet az anyatej-helyettesítő és az anyatej kiegészítő tápszerekről.</p> <p>- 24/2003. (V. 9.) ESZCSM rendelet a speciális gyógyászati célra szánt tápszerek.</p> <p>A 1924/2006/EK rendelet szabályozza a tápanyag-összetételre és az egészségre vonatkozó, élelmiszerekkel kapcsolatos állításokat. A rendeletben meghatározásra kerül, hogy milyen állításokat, milyen feltételek teljesítését követően lehet feltüntetni a élelmiszerek csomagolásán.</p>
<p>(2) Az (1) bekezdés szerinti tilalom, illetve korlátozás vonatkozik továbbá</p> <p>a) az élelmiszerek megjelenítésére, különösen az élelmiszer formájára vagy alakjára, csomagolására, valamint elhelyezésük módjára, kiállításuk kellékeire, valamint</p>	<p>Az élelmiszer megjelenítése fogalmat az Éltv. külön már nem definiálja. Az Éltv. 10. § (2) bekezdésében is esik szó a megjelenítésről:</p> <p>„Az élelmiszer-jelölés és az alkalmazott jelölési módszer, továbbá az élelmiszerek megjelenítése (formája vagy alakja, csomagolása, bemutatásának módja, kellékei) nem tévesztheti meg a végso” fogyasztót” – a megjelenítés követelménye tehát változtalan, egyértelmű, külön definíció nélkül is.</p> <p>Nem csak az élelmiszereken – legtöbbször a csomagolásán – megjelenő információkra vonatkozik az (1) bekezdésben felsorolt tilalmak mindegyike, hanem arra a módra is, amellyel eladásra kínálják az élelmiszert. Az elmúlt időszak jellemző példáiból lehet sorolni: ütközik ezzel az előírással az a gyakorlat, hogy <u>tejjel</u> összetéveszthető csomagolásban és környezetben kínálják a fogyasztónak a <u>reggeli italokat</u>, és évek óta össze lehet téveszteni a <u>tejfölt</u> a növényi zsiradékot is tartalmazó <u>frissfölel</u>. Nem kérdéses, hogy a reggeli italoknak, a frissfölelnek és hasonló termékeknek is helyük van a piacon, de csakis olyan módon kínálva a fogyasztónak, hogy tudatos választási lehetősége legyen.</p>
<p>b) az élelmiszerek reklámozására.</p>	<p>Rendkívül fontos az élelmiszer jelölési alapelveinek a reklámra való kiterjesztése. Már nálunk is, de a fejlettebb országokban különösen jellemző, hogy a fogyasztó vásárlói döntését nem az élelmiszerüzletben (az élelmiszer jelöléseket nézve) hozza meg, hanem a reklámok hatására már előzően eldönti, milyen élelmiszert fog vásárolni. Ezért kell a reklámra is a jelölésre előírt elvek alkalmazását megkövetelni.</p> <p>Itt kell kitérnem az élelmiszerek csomagolóanyagainak reklámhordozóként való használatára. Természetesen, amiért beszélünk kell róla, az az élelmiszertől „idegen” termékek reklámozásának kérdése, hiszen az előírásokat kielégítő jelölésen túl szabadon maradó csomagolóanyag felületének más célú hasznosítását semmi sem tiltja.</p> <p>Megítélésünk szerint azonban indirekt tiltást jelent a fogyasztói tájékoztatás fontosságának, egyértelműségének az egész rendeletben végigvonuló követelményrendszere, valamint a 14. § (4) bekezdése, amely a fogyasztók tájékoztatásához előírt adatok jelölésének közérthető, jól olvasható feltüntetését írja elő.</p> <p>Természetesen nagyméretű, hasáb, téglatest alakú csomagolóanyagokon elképzelhető olyan reklám-megoldás, amely talán nem zavarja a fogyasztó egyértelmű tájékoztatását. Számolni kell azonban azzal, hogy egy-egy ilyen, talán elfogadható megoldású reklám (miután az adott élelmiszer előállítójának nyilván komoly anyagi előnyt biztosít) egy olyan „versenyt” indít be, amelyen már igen nehéz megakadályozni az egyértelmű tájékoztatás sérelmét.</p> <p>Más kérdés, ha a reklám az adott élelmiszerral együtt fogyasztható, használható termékre hívja fel a figyelmet, ami az adott esetben nem zavarja, hanem inkább segíti a fogyasztók tájékoztatását.</p> <p>Általános szabály tehát nem adható, mindig a konkrét esetet megvizsgálva kell véleményt alkotni, és kérdésben dönteni, legyen az egy marketing szakember, vagy egy hatósági ellenőr.</p>

<p style="text-align: center;">4. §</p> <p>Az 5-18. §-ban előírtak figyelembevételével az élelmiszer jelölésén az alábbi adatokat kell feltüntetni:</p> <p>a) az élelmiszer megnevezése, b) az összetevők felsorolása, c) bizonyos összetevők vagy összetevő csoportok mennyisége a 8. § szerint, d) előrecsomagolt élelmiszer esetén annak nettó mennyisége, e) az élelmiszer minőségmegőrzési időtartamának lejárat dátuma, illetve a mikrobiológiai szempontból gyorsan romló élelmiszer fogyaszthatóságának időpontja, f) a minőség megőrzéséhez szükséges különleges tárolási vagy felhasználási feltételek,</p>	<p>A felsorolásban megjelöltek feltüntetésére további részleteket, kötelezettségeket ill. kivételeket a 5-18. paragrafusok tartalmazzák. Az a), b) c), d), e) és f) és i) pontok magyarázata–amennyiben szükségesnek ítéljük – az azokat kifejtő paragrafusoknál található.</p>
<p>g) az élelmiszer előállítójának vagy az Európai Gazdasági Térség (a továbbiakban: EGT) valamely államában székhellyel rendelkező forgalmazójának neve vagy cégneve és címe,</p>	<p>Kit kell tehát feltüntetni a jelölésen az élelmiszerért felelősök közül?</p> <p>- Az élelmiszer előállítóját, <u>vagy</u> - az élelmiszer forgalmazóját az EGT-ben.</p> <p>Elfogadható tehát bármely országban működő előállító nevének és címének jelölése, továbbá az EU 27 tagállamán kívül Norvégiában, Izlandon és Lichtensteinben székhellyel rendelkező élelmiszerforgalmazó vállalkozás neve és címe.</p> <p>Nem kötelezhető tehát az élelmiszer magyarországi székhelyű forgalmazója nevének és címének megkövetelése abban az esetben, ha a jelölések között [természetesen magyar nyelvű szövegkörnyezetben – ld. 17.§ (2)] szerepel egy nem magyarországi előállító vagy EGT országban működő forgalmazó neve és címe.</p> <p>Cím feltüntetése: település név, irányítószám, út/utca/tér/köz/stb., házszám, amivel a fogyasztó és a hatóság is könnyen be tudja azonosítani a élelmiszerelőállító vagy forgalmazó székhelyét. Web-oldal, e-mail cím, postafiók cím feltüntetése önmagában nem megfelelő, nem elegendő. Amennyiben azonban az élelmiszerelőállító vagy forgalmazó székhelyének nincs utcanévvel, házszámmal jelölt helye, akkor természetesen elfogadható a hivatalos címként bejegyzett postafiók cím, helyrajzi szám feltüntetése.</p>
<p>h) az eredet vagy a származás helye, amennyiben megjelölésének hiánya a fogyasztót megtévesztheti az adott élelmiszer tényleges származása vagy a valódi eredete felől,</p>	<p>A 3.§ (1) bekezdésének a) pont előírása megismétlődik a származási hely feltüntetési kötelezettségben is. A figyelembe veendő szempont, hogy az élelmiszer jelölése ne vezesse félre a fogyasztót. Akkor kell tehát utalni az eredet, a származás helyére, ha ennek elhagyása a fogyasztók érdekeit sérti vagy megtévesztésükre alkalmas. Ez tehát nem jelenti azt, hogy minden élelmiszeren kötelező feltüntetni a származási helyet. Ez az előírás megegyezik a FAO/WHO Codex követelményeivel, amelynek élelmiszer jelölési előírása nem követeli meg általánosan a származás hely vagy ország feltüntetését.</p> <p>Tény, hogy a CODEX-ben valamint az EU élelmiszerszabályozásban is vannak törekvések arra vonatkozóan, hogy a származási hely feltüntetését kötelezővé tegyék. A kérdés bonyolultságát jelzi, hogy a CODEX-ben évek óta folyt erről vita, majd a 2005. évi CODEX Bizottság ülése törölte a származási hely jelölésének a jelenleginél részletesebb szabályozását.</p>

	<p>Annak megítélése tehát, hogy mikor kell feltüntetni származási helyet nemegyszer szubjektív lehet, a döntéshez nyújtanak segítséget a következő példák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - A termék jelölésében megjelenik egy olyan ország zászlaja, térképe, vagy jellemző épületének, földrajzi egységének képe, amellyel kapcsolatban a fogyasztónak valami kifejezett, pozitív elvárása van (pl. sajton francia, csokoládén svájci, száraztésztán olasz utalás) de a termék nem onnan származik. - Ha megjelenik a termék nevében, védjegyében, márkanevében, vagy fantázianévben egy hely neve, amellyel kapcsolatban a fogyasztónak pozitív elvárása van, és más hely a termék eredete. <i>„Amerikai Pizza” amelyet Magyarországon állítottak elő: fel kell tüntetni a jelölések között, hogy a terméket Magyarországon állították elő.</i> <i>„Győri keksz” amelyet nem Magyarországon, nem Győrött állították elő, akkor meg kell jelenjen a termék valódi származási hely.</i> De nem igaz ez pl. a debreceni kolbászra, zala vagy olasz felvágottra, amelyek már generikussá vált nevek, s amelyeket már a fogyasztó sem köt egy helyhez/gyártóhoz <p>Figyelemmel kell még lenni a különböző vertikális előírásokban megjelenő eredetjelölési követelményekre. Ilyenek pl., a teljesség igénye nélkül: marhahús jelölés (1760/2000/EK, 1825/2000/EK rendeletek); a zöldségek, gyümölcsök jelölése, amelyek szintén közösségi rendeleti szabályozások; a tojásra (589/2008), a baromfihúsról (543/2008/EK), a borokra (607/2009/EK) vonatkozó rendeletek, vagy a méz élelmiszerkönyvi előírása (MÉ 1-3-2001/110).</p> <p>A védett eredetmegjelölésű és földrajzi jelzésű termékek neveinek használata is szabályozott – amely neveket csak meghatározott földrajzi területen előállított és meghatározott minőségi követelmények betartása esetén lehet használni (510/2006/EK rendelet) (pl. Makói hagyma, Szegedi téliszalámi, Hajdúsági torma, Csabai kolbász).</p> <p>Szintén védettséget élveznek bizonyos szeszestital neveink, amelyek a 110/2008/EK rendeletben találhatók (Pálinka, Szatmári szilvapálinka, Kecskeméti barackpálinka stb.).</p> <p><u>Fontos:</u> nemcsak a magyar termékek védett földrajzi neveire kell figyelni, hanem az összes tagállam védett termékeire!! (Bolognai mortadella, Pármai sonka, Feta sajt, Skót whisky, Bajor sör stb.)</p>
i) felhasználási útmutató, amennyiben ennek hiányában a fogyasztó nem tudná az élelmiszert megfelelően felhasználni,	
j) az 1,2 térfogatszázaléknál több alkoholt tartalmazó italok esetén a tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban, a Magyar Élelmiszerkönyv előírása szerint.	A feltüntetés részletes szabályait a Magyar Élelmiszerkönyv 1-1-87/250 előírása tartalmazza.

<p style="text-align: center;">5. §</p> <p>Külön jogszabály a 4. § b) és e) pontjában foglalt előírástól eltérhet, illetve a 4. §-ban felsoroltakon kívül további kötelező jelölés feltüntetését is előírhatja.</p>	<p>Ez az előírás egyrészt azt jelenti, hogy külön jogszabály eltekinthet az összetevők (4.§ b) pont) felsorlásától vagy az élelmiszer minőségmegőrzési időtartamának, illetve a fogyasztathatósági idejének lejárat dátumának jelölésétől (4.§ e) pont); másrészt pedig lehetőséget ad arra, hogy egyes vertikális szabályok külön követelményeket is meghatározzanak.</p> <p><i>Példák:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – az MÉ 1-3-89/108 előírás alapján gyorsfagyasztott élelmiszerek jelölésében fel kell tüntetni, hogy felengedés után tilos visszafagyasztani. – az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló 853/2004/EK rendelet szerint állati eredetű élelmiszereken azonosító jelölést kell alkalmazni: ovális mezőben fel kell tüntetni az ország nevét vagy jelét, a létesítmény engedélyezési számát valamint a Közösség rövidített jelét (CE, EC, EF, EG, EK, EY, ES, EÜ, EB vagy WE) <p>Fontosnak tartom itt is megismételni, hogy ez a rendelet az élelmiszerek jelölésének általános, minden élelmiszerre kiterjedő előírásait határozza meg. Ezen általános szabály mellett további, adott termékekre, termékcsoportokra vonatkozóan külön jelölési szabályok vannak illetve lehetnek.</p>
<p style="text-align: center;">6. §</p> <p>(1) Az élelmiszer megnevezése az a megnevezés, amelyet jogszabályi előírások határoznak meg.</p>	<p>Ezek az előírások lehetnek közösségi rendeletben vagy közösség irányelvet honosító nemzeti rendeletben illetve csak magyarországi előállítóra nézve jogszabállyal kötelezővé tett terméknevek. Számos ilyen <u>előírt névvel</u> találkozhatunk, gondoljunk csak az MÉ I. kötetének előírásaira: gyümölcsle, gyümölcsnektár, méz, csokoládé, gyümölcsdzsem, instant kávé stb. Azok a terméknevek, mint whisky, rum, gyümölcspálinka, tej, joghurt, vaj, margarin stb. pedig EK rendeletekben szabályozottak.</p> <p>A Magyar Élelmiszerkönyv kötelező nemzeti előírásaiban is vannak terméknevezések:</p> <p>Ezek: MÉ 1-3/13-1 Húskészítmények MÉ 1-3/51-1 Tejtermékek MÉ 1-3/81-1 Egyes kenyerek és péksütemények.</p> <p>Nem lehet vitás, hogy az előírt nevekhez meghatározott minőségi követelmények betartása kötelező.</p>
<p>(2) Az (1) bekezdés szerinti előírás hiánya esetén az élelmiszer megnevezése a Magyar Élelmiszerkönyv irányelveiben meghatározott, illetve a végső fogyasztó vagy a közétkeztetés részére történő forgalmazás során használt megnevezés. Az élelmiszer megnevezésének elegendően pontosnak kell lennie ahhoz, hogy tájékoztasson az élelmiszer valódi jellegéről és lehetővé kell tennie a megkülönböztetését olyan termékektől, amelyekkel összetéveszthető.</p>	<p>Melyek lehetnek ezek a nevek, amelyekre nincs jogszabályi előírás?</p> <p><u>Szokásos nevek</u>: amelyek használata közismert, a fogyasztók által elfogadott. Ezen a nevek egy része az MÉ II. kötet irányelveiben megjelenik, pl. szaloncukor, babapiskóta, briós, búrkifli, franciadrazsé. (Az Éltv. a Magyar Élelmiszerkönyv irányelveiben használt megnevezések esetén kötelezővé tette az azokhoz tartozó előírások betartását – ezzel az MÉ II. kötetének használata egyértelművé vált). Számos olyan terméknevet is szokásosnak lehet tekinteni, amelyet a fogyasztók ismernek, és minden további magyarázat nélkül elfogadnak, s amelyekre MÉ irányelv sincs. Ilyenek pl. müzli, pizza, spagetti, madártej, fasírt, töltött paprika.</p> <p>A Magyar Élelmiszerkönyv több esetben nem csak egy adott termék nevét rögzíti, hanem a megnevezéshez kapcsolódó szöveget is előír. Ezek a megnevezést kiegészítő feliratok egyrészt segítik a fogyasztót a tájékozódásban, másrészt pedig nem engedik az előállítónak ezen – számára esetleg kedvezőtlen – információk elrejtését. Pl.: Parenyica sajt–félkemény sajt. Ez a követelmény ugyanakkor megkönnyíti a jelölésben való elhelyezést azzal, hogy nem a megnevezés részeként, hanem csak ahhoz kapcsolódó feltüntetést ír elő. Lényeg tehát, hogy a megnevezéssel egy látómezőben megtalálható legyen a meghatározott kapcsolódó szövegrész.</p> <p><u>Leíró név</u>: amikor a név nem elegendő ahhoz, hogy a termék valódi tulajdonságáról tájékoztasson, akkor a nevet ki kell egészíteni a megfelelő információkkal.</p> <p>Pl. <i>Pulyka nuggets – panírozott, elősütött pulykafalat.</i> <i>Pásztortál – pulyka felsőcombhús és zöldségfélék felhasználásával készült termék</i></p> <p>A más terméktől való megkülönböztetést szolgálja az alábbi példával bemutatott leíró név: <i>Krémes parajpüré – enyhe fokhagyma ízesítéssel.</i></p>

<p>(3) A forgalmazás során használható az a megnevezés, amellyel az élelmiszert az Európai Unió valamely másik tagállamában jogszerűen előállítják vagy forgalmazzák, illetve az EGT megállapodásban részes valamely EFTA-államban jogszerűen előállítják. Ha ez a megnevezés nem teszi lehetővé a fogyasztó számára az élelmiszer tulajdonságainak megállapítását és a többi élelmiszertől való megkülönböztetését, akkor a megnevezéshez meg kell adni más tájékoztató információt is, amelyet a megnevezés közvetlen közelében kell elhelyezni.</p>	<p>Először is pontosítsuk, mely országokról van is szó. Használható az a megnevezés amelyet az EU másik 26 tagállamában <u>előállított vagy forgalmazott</u> (figyelem: ez utóbbi esetben lehet egy harmadik ország terméke is!) továbbá Norvégiában, Izlandon és Lichtensteinben (akik az EGT megállapodásban részes EFTA államok) <u>előállított</u> termékekre használnak. Amennyiben szükséges, a kiegészítő megnevezés azt a célt kell szolgálja, hogy a fogyasztó pontos, egyértelmű információt kapjon az élelmiszerről. <i>Pl.: Tagállamban használt név: <u>Mini Pastizzi</u> Kiegészítés: <u>parajjal, feta sajttal töltött levelestészta</u></i> <i>Tagállamban használt név <u>Chilli con carne</u> Kiegészítés: <u>darált marhahús babbal, fűszeres, csipős paradicsommártásban</u></i></p>
<p>(4) Az előállító EGT államban használt megnevezés nem használható, ha az általa jelölt élelmiszer összetétel és előállítás szempontjából is különbözik a többi, ilyen megnevezésen ismert élelmiszertől, és a (3) bekezdés szerinti kiegészítő információk nem elegendők a fogyasztók megfelelő tájékoztatására.</p>	<p>Ezt az előírást abban az esetben kell használni, amikor az előállító államban használt név még kiegészítő információ esetén is félrevezetheti a fogyasztót a másik államban, nem adja meg a kellő ismereteket arról, hogy mi is található valójában a csomagolásban. Példa: más tagállamból érkezik olyan termék, amely Magyarországon ismert, széleskörben fogyasztott termék – esetleg alig észrevehetően módosított – nevét viseli, minősége azonban közel sem olyan, mint ami a Magyar Élelmiszerkönyvben meghatározott. Ez a gyakorlat – véleményem szerint – a fogyasztók tudatos megtévesztésének, és a gyártó/forgalmazó tisztességtelen piaci versenyelőnyhöz jutásának minősíthető. Fontos hangsúlyozni, hogy nem a termék forgalmazhatósága, hanem a fogyasztói tájékoztatás helyessége, a termék jelölése a megkérdőjelezhető.</p>
<p>(5) A védjegy, márkanév, illetve fantázianév nem helyettesítheti az élelmiszer megnevezését.</p>	<p>Természetesen, ezek a nevek lehetnek részei a termék nevének, ha ezekhez a kapcsolódik a termék szokásos vagy leíró neve Különösen a fantázianevek esetén elterjedt a fantázianév+leíró név használata. <i>Pl.: Douwe Egberts Omnia örölt pörköltkáv</i> Nem eredményezhet azonban ezen nevek megnevezésben való használata félrevezető tájékoztatást.</p>
<p>(6) A megnevezésnek vagy a megnevezés kiegészítésének utalnia kell az élelmiszer fizikai állapotára vagy kezelésére (például porított, fagyasztva szárított, gyorsfagyasztott, sűrített, füstölt), amennyiben az ilyen jelölés hiánya alkalmas a fogyasztók megtévesztésére. Az ionizáló energiával kezelt élelmiszer jelölésében fel kell tüntetni a „sugárkezelt” vagy az „ionizáló energiával kezelt” kifejezést.</p>	<p>Számos további kezelésre vonatkozó jelzót is meg lehet említeni – pasztörözött, ultramagas hőmérsékleten hőkezelt, vágott, kockázott, filézett, pörkölt stb. – amelyek, mint ahogy a rendelet példái is, a különféle jogszabályokban, a Magyar Élelmiszerkönyv előírásaiban és irányelveiben pontosan megjelennek a termékek, termékcsoportok megnevezés vagy a megnevezés kiegészítésének szabályozásánál. Vigyázni kell azonban a következőkre: a kezelések jelölése pontos, szabatos tájékoztatást adjon az élelmiszer valós állapotáról és kezeléséről, semmiképpen nem eredményezzen megtévesztést és javasolt a felesleges információk kerülése is.</p>
<p>(7) Azokat az élelmiszereket, amelyeket a minőségmegőrzési idejük növelésére a levegőtől eltérő összetételű gáz atmoszférában csomagoltak, a „védőgázos csomagolásban” jelöléssel is el kell látni.</p>	<p>A „védőgázos csomagolásban” felirat feltüntetése a jelölésben (nem a termék nevében!) azért szükséges, mert a termék megjelenésén többnyire nem érzékelhető a védőgáz, ezért a fogyasztói tájékoztatást szolgálja, hogy a megnövekedett minőségmegőrzési időtartam ennek köszönhető. Vákuumcsomagolás esetén – amely jól érzékelhető – nem kötelező annak deklarálása.</p>
<p>(8) Amennyiben a Magyarországon előállított és forgalomba hozott élelmiszer megnevezése külön jogszabályban szereplő őshonos állatfajta neve vagy arra utaló megnevezés, akkor az élelmiszer előállítójának, illetve forgalomba hozójának rendelkeznie kell az adott fajta Magyarországon elismert tenyésztő szervezetétől által kiadott, az adott egyedre vonatkozó fajtaazonossági igazolással. Az igazolásnak tartalmazni kell az adott egyed azonosító számát, a származó tenyésztés számát, a keresztezett állat esetében a fajtaösszetételt is.</p>	<p>Kedvező piaci fogadtatásra találtak a mangalica, szürkemarha hús felhasználásával készült termékek. Ez a rendelkezés azt a célt szolgálja, hogy az élelmiszer előállítójának bizonyítania kell, hogy termékén jogosan használta az őshonos állatfajta nevét.</p>

<p>(9) A mezőgazdasági haszonállatok tartásának állatvédelmi szabályairól szóló 32/1999. (III. 31.) FVM rendelet 4. számú melléklete szerint hízlalt libából és kacsából Magyarországon előállított termékek végső fogyasztó számára történő forgalomba hozatala esetén kiegészítő jelölést kell alkalmazni. A kiegészítő jelölésnek tartalmaznia kell a „Az állatvédelmi előírásoknak megfelelő töméses hízlalásból” szöveget</p>	<p>A bekezdést a 127/2008. FVM rendelet iktatta be, tekintettel a hizott kacsá- és libatermékek körül kialakult helyzet enyhítésére</p>
<p>7. §</p>	
<p>(1) Az élelmiszer összetevőit e § és az 1-5. számú mellékletek szerint kell feltüntetni.</p>	
<p>(2) Nem kötelező az összetevők felsorolása a következő termékek esetében:</p>	
<p>a) friss gyümölcs és zöldség, beleértve a nem hámozott, nem szeletelt vagy más hasonló kezelésnek alá nem vetett burgonyát,</p>	
<p>b) szénsavas víz, amelynek jelölésében a széndioxid hozzáadását deklarálták,</p>	
<p>c) erjesztett ecet, amelyet csak egy anyagból állítottak elő, illetve más anyagot nem adtak hozzá,</p>	
<p>d) sajt, vaj, savanyú tej- és tejszínekészítmények, amennyiben az előállításukhoz a tejeredetű alapanyagon, enzimeken, mikrobatenyészetben, továbbá a friss és ömlesztett sajttól eltérő sajtok esetében az előállításához szükséges étkezési són kívül más anyagot nem használtak fel,</p>	<p>A változott szabály szerint ömlesztős felhasználása esetén a sajt összetevőit fel kell tüntetni! Két fő esetben nem kell tehát az összetevőket feltüntetni:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. a sajt, vaj, savanyú tej- és tejszínekészítményeknél, ha a gyártáshoz csak tejeredetű alapanyag, enzim, szintenyészet kerül felhasználásra. 2. sajtoknál amely <ul style="list-style-type: none"> - nem friss sajt és nem ömlesztett sajt és - a gyártásához a három összetevő csoport (tejeredetű alapanyag, enzim, szintenyészet) mellett csak nátrium-kloridot használtak fel– ilyenek pl. a cheddar és edam sajtok.
<p>e) egyetlen alapanyagból álló élelmiszer, amelynek megnevezése a felhasznált anyaggal azonos, illetve megnevezése alapján a felhasznált anyag jellege egyértelműen azonosítható.</p>	<p><i>Példák.</i> Feketebors, pörköltkávé, tea, mazsola. Az egyetlen alapanyagból álló élelmiszere további példa lehet a valódi gyümölcspálinka, amely egyetlen alapanyagból (gyümölcs cefre) készül. Ellenpéldája az un. Hidegúti pálinka (hivatalos nevén szeszecet), amely több alapanyagból (víz, etilalkohol és aroma) készül, így azok mindegyikét fel kell tüntetni.</p>
<p>(3) A (2) bekezdéstől eltérően kötelező az összetevők felsorolása, ha a termék tartalmaz a 4. számú mellékletben felsorolt, illetve abból származó összetevőt és az élelmiszer megnevezése nem tartalmaz egyértelmű utalást az érintett összetevőre</p>	<p>Itt jelenik meg először a kivételek felülírása allergén összetevő esetén. Két példán bemutatva a követelményt:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.) Termék neve: „Cheddar” – fel kell tüntetni az összetételt, amiben megjelenik a „tej” szó. 2.) Termék neve: „Cheddar sajt” – nem kell feltüntetni az összetételt, hiszen a termék neve egyértelműen utal arra, hogy tejtermékről van szó.
<p>(4) Összetevőnek minősül mindazon anyag, az adalékanyagokat és enzimeket is beleértve, amelyet az élelmiszer előállításához használnak fel, akkor is, ha az megváltoztatott formában van is jelen a végtermékben. Ha egy összetevő eredetileg több anyagból készült, úgy ezeket az anyagokat is az élelmiszerhez felhasználnak kell tekinteni.</p>	
<p>(5) Nem minősülnek összetevőnek</p>	
<p>a) az élelmiszer előállítása során kivont, majd később azonos mennyiségben visszajuttatott anyag,</p>	
<p>b) az az adalékanyag és enzim, amely az adott élelmiszer egy vagy több összetevőjében jelen volt, de a fogyasztásra kész élelmiszerben technológiai funkcióval nem rendelkezik, továbbá a technológiai segédanyag,</p>	<p>Ezek az un. Átvitt (carry over) anyagok, amelyeknek szintje számszerűen nem határozható meg. Olyan esetekről van szó, mint pl. egy málnalevet a későbbi feldolgozás céljára szorbinsavval kezelnek, ezt a málnalé a kész üdítőitalba átviszi, abban (ha csak nyomokban is) kimutatható, de technológiai (tartósító) funkcióval már nem rendelkezik. E pont alapján tehát nem kell a málnaüdítőn felhasznált anyagként a lé tartósítására használt tartósítószer feltüntetni. Ez az engedmény vonatkozik a technológiai segédanyagokra is. A carry overnek minősíthető színezékekre érdemes nagyobb figyelmet fordítani, mert nem lehet viszont átvitt anyagnak tekinteni akkor, ha a végtermék a színének kialakításában szerepe van.</p>

c) az az anyag, amelyet az adalékanyagok, enzimek vagy aromaanyagok oldószereként vagy hordozójaként a feltétlenül szükséges mennyiségben használtak fel.	Az adalék vagy aroma anyagok oldószereként leggyakrabban használt alkohol, víz, stb. feltüntetése tehát nem kötelező, csak a benne oldott aroma, adalékanyag.
d) az az adalékanyagnak nem minősülő anyag, amelyet a technológiai segédanyagokhoz hasonló módon és céllal használnak fel, és amely a késztermékben is jelen van, még ha módosult formában is.	
(6) Az (5) bekezdéstől eltérően, összetevőnek minősül az (5) bekezdés b), c) vagy d) pontjában meghatározott olyan anyag, amely a késztermékben is jelen van, még ha módosult formában is, amennyiben a 4. számú mellékletben felsorolt összetevőből származik. Ezt az anyagot az eredeti összetevő megnevezésére tett egyértelmű utalással fel kell tüntetni az adott termék jelölésén.	Az előzőekben említett kivételek nem alkalmazhatók arra az esetre, ha a kérdéses összetevő az allergén listán szereplő anyag vagy abból származik. Így pl. ha a listán szereplő anyagok valamelyikéből nyert keményítőt vagy növényi olajat technológiai segédanyagként használnak, s ez a késztermékben is megmarad, jelölésköteles, hasonlóan az esetleg carry-overként jelenlévő szulfit 10 mg/kg vagy 10 mg/liter koncentrációt meghaladó mennyiségben.
(7) Az élelmiszer előállításához felhasznált anyagokat előállításkori tömegük csökkenő mennyiségi sorrendjében az „Összetevők” szót követően kell feltüntetni. A felsorolásnál azonban:	Az „összetevők” szó használatát ennek a jelölési rendeletnek az alapját meghatározó 2000/13/EK irányelv és a közös európai gyakorlat teszi kötelezővé az előző szabályozás szerinti „Készült ... felhasználásával” szövegezés helyett. Ez a változás minden összetett élelmiszert érint, ezért is biztosított a rendelet 19.§ (3) bekezdése igen hosszú átmeneti időszakot ezen előírás teljesítésére. A megadott időtartam alatt az ipari gyakorlat más okból is változtat a grafikán, így a jelölés változása összevonható azokkal.
a) az előállításához felhasznált vizet és illó termékeket a késztermékben meghatározható tömegük szerint kell a felsorolásban megemlíteni; az élelmiszer előállításához felhasznált vízmennyiséget az összes többi hozzáadott összetevőnek a végtermék össz mennyiségéből történő levonásával határozzák meg; nem szükséges figyelembe venni a felsorolásnál az előállításához felhasznált vizet, ha mennyisége az élelmiszer 5 %-át nem haladja meg,	A víz és az illó anyagok „helyét” az összetevők listájában tehát nem azon az alapon kell meghatározni, hogy milyen mennyiségben került a termékhez a gyártási folyamat során, hanem azt kell figyelembe venni, a a végtermékben milyen mennyiségben van jelen. Az előállítás folyamán ugyanis az eredetileg felhasznált víz pl. hőkezelés következtében (kenyérsütés, besűrités) lényegesen csökkenhet. Ennek következtében elképzelhető, hogy míg az élelmiszer kiindulási alapanyagainak összeállításakor (pl. tészta készítés) a víz volt a legnagyobb arányban felhasznált anyag, a késztermékben található mennyisége szerint (a sütés közbeni vízvesztés miatt) már csak a második legnagyobb mennyiségben használt. E rendelkezés nélkül a példa esetén az adott termékhez felhasznált anyagok felsorolását a vízzel kellene kezdeni, ennek alapján azonban a víz, csak pl. a második helyen szerepel. Az 5% víz feltüntetésére vonatkozó kivétel nyilván olyan esetekre vonatkozik, amikor a kis mennyiségű víz jelenléte (pl. átvitt anyagként, technológiai okból, stb.) a fogyasztók számára nem közismert. A deklaráció a termék megítélését rontaná, a kis mennyiség jelenléte érdekeiket nem sérti.
b) a koncentrált vagy dehidratált formában felhasznált és az előállítás folyamán eredeti állapotukba visszaállított összetevőket a koncentrált vagy dehidratálást megelőző tömegarányuknak megfelelő sorrendben is fel lehet tüntetni,	Ezeknek az összetevőknek a helye az összetevők listájában tehát kétféleképpen adható meg az előállító választása szerint: - a koncentrált vagy dehidratált forma mennyiségének megfelelő sorrendben, - ilyenkor természetesen a víz, mint összetevő meg kellene jelenjen a listában, de a (8) bekezdés a) pont erre felmentést ad, vagy - az eredeti állapotra visszaállított tömegarányuknak megfelelő helyen – ebben az esetben természetesen, hogy a visszaállításához szükséges víz mint összetevő nem kell külön megjelölni a listában.
c) azon koncentrált vagy dehidratált élelmiszerek esetében, amelyek víz hozzáadásával hozhatók eredeti állapotba, a felhasznált anyagok a hidratált termékben előforduló mennyiségük sorrendjében is felsorolhatók azzal a feltétellel, hogy az összetevők listáját a „hidratált termék összetevői:” vagy a „felhasználásra kész termék összetevői:” kifejezés vezeti be,	Ebben az esetben is kettős a lehetőség. Itt a végtermék egy koncentrált vagy dehidratált élelmiszer – pl. üdítőitalporok, levesporok, amelynek összetevőit fel lehet tüntetni a porkeverék összetevőinek sorrendjében, de a fogyasztásra kész termékben megtalálható tömeg sorrendjében is a megadott szövegkörnyezetet használva.

<p>d) olyan gyümölcs-, zöldség- vagy gombakeverékek esetében, ahol egyik komponens sincs jelentős túlsúlyban, az összetevők felsorolásában megengedett a „gyümölcs”, „zöldség” vagy „gomba” gyűjtőnév használata, amelyet a „változó arányban” kifejezés, majd a termékben ténylegesen jelen lévő gyümölcsök, zöldségek, illetve gombák felsorolása követ közvetlenül; ebben az esetben a felhasznált gyümölcsök, zöldségek és gombák össz tömegét alapul véve kell a keverékeket szerepeltetni az összetevők felsorolásában,</p>	<p>Legegyszerűbb talán egy példával megmagyarázni ezt a rendelkezést. Ha egy feltételezett termék 35 %-ban tartalmaz egy zöldségkeveréket, amely zöldségkeverék 20% sárgarépából, 22% zellergumóból, 21 % fehérrépából 19 % karalábéból és mondjuk 18% brokkoliból áll, akkor az összetevők között „zöldségek” a 35 %-nak megfelelő helyen szerepelhet a következő szövegezéssel: <i>„zöldségek, változó arányban: sárgarépa, zellergumó, fehérrépa, karalábé, brokkoli”</i></p>
<p>e) olyan fűszer- és fűszernövény keverékek esetében, ahol egyik komponens sincs jelentős tömeg szerinti túlsúlyban, az összetevők tetszőleges sorrendben sorolhatók fel, amennyiben a felsorolást a „változó arányban” kifejezés kíséri.</p>	
<p>f) a késztermék kevesebb, mint 2%-át alkotó összetevőket a többi összetevő után tetszőleges sorrendben is fel lehet sorolni,</p>	
<p>g) azok az egymáshoz hasonló, illetve egymással helyettesíthető, a késztermék kevesebb mint 2 %-át alkotó összetevők, amelyeket élelmiszer előállítás során úgy tudnak felhasználni, hogy az nem módosítja az élelmiszer összetételét, jellegét vagy értékét, az összetevők felsorolásakor a következőképpen is feltüntethetők: „...-t és/vagy ...-t tartalmaz”, feltéve, hogy a késztermék legalább egyet a legfeljebb két ilyen összetevő közül tartalmaz. Ez a rendelkezés nem alkalmazható az adalékanyagokra és a 4. számú mellékletben felsorolt összetevőkre.</p>	<p>Két, egymással helyettesíthető összetevő felhasználásának lehetőségét és jelölésének módját adja meg ez az új rendelkezés. Alkalmazására példa lehet: <i>„glükóz szirupot és/vagy dextrózt tartalmaz”</i> vagy: <i>„napraforgó olajat és/vagy repce olajat tartalmaz”</i> Abban az esetben azonban ha akár az egyik így felsorolt anyag allergén, akkor ez a lehetőség nem alkalmazható.</p>
<p>(8) A (7) bekezdéstől eltérően a víz hozzáadását nem kell feltüntetni, a) ha az előállítás folyamán a víz csak arra szolgál, hogy koncentrált vagy dehidratált formában lévő összetevőt az eredeti állapotába visszaállítsa,</p>	<p>Az a) pont alkalmazása az (7) bekezdés b)-hez adott magyarázatban található.</p>
<p>b) olyan felöntőlé esetében, amelyet szokás szerint nem fogyasztanak el az élelmiszerrel.</p>	<p>A konzervek felöntőlevében lévő vizet a b) pont rendelkezés nélkül minden konzerv felhasznált anyagai között (első vagy második helyen) szerepeltetni kellene. Ennek alapján azonban mint nem fogyasztandó folyadék közeghez felhasznált vizet nem kell a felhasznált anyagok között felsorolni.</p>
<p>(9) A 4. számú mellékletben felsorolt összetevőket az 1,2 térfogatszázaléknál több alkoholt tartalmazó italok esetében a „tartalmaz” szót megelőzően kell feltüntetni. Ha azonban az összetevő neve már szerepel az összetevők felsorolásában, illetve az ital megnevezésében, a külön jelzés nem kötelező.</p>	
<p>(10) Az összetevők megnevezését a 6.§ szerint kell megadni, azonban:</p>	<p>Az összetevő neve annak törvényes neve, vagy az MÉ irányelveiben meghatározott, illetve forgalmazás során használt megnevezés, ahogy az a 6.§-ban megfogalmazásra és a hozzátartozó kommentárban magyarázatra került, beleértve a kivételeket is. Más szóval, az összetevő neve ugyanaz a név kell legyen, mint amit arra az összetevőre használni kellene, ha önálló élelmiszerként hoznák forgalomba, a következőkben foglalt egyszerűsítésekkel. Ezek az egyszerűsítések azonban nem segítenek minden – a gyakorlatban előforduló probléma kezelésére. Vannak olyan élelmiszerek, amelyek megnevezése önálló élelmiszerként igen hosszú (pl. Búzafinomliszt BL 55; ultramagas hőmérsékleten hőkezelt zsírszegény tej), de nem szerepelnek az 1. mellékletben. Elvárható-e hogy összetevőként történő jelölésükben is ez a hosszú megnevezés szerepeljen? <u>Igen</u>: ha a végeredmény minőségét befolyásolja, hogy milyen búzaliszt vagy tej van a termékben. <u>Nem</u>: minden egyéb esetben, és akkor elegendő a „búzaliszt” illetve „tej” szavakkal jelezni az összetevőt. Ennek eldöntésében is azt kell megvizsgálni, hogy a fogyasztó tájékoztatása ne sérüljön, viszont ne adjunk meg felesleges információkat.</p>

<p>a) az <i>1. számú mellékletben</i> felsorolt élelmiszereket összetevőként, az ott rögzített gyűjtőnevek használatával is fel lehet tüntetni, kivéve ha a felhasznált anyagok között a 4. számú mellékletben felsorolt, illetve abból származó összetevő is van és az élelmiszer megnevezése nem tartalmaz egyértelmű utalást az érintett összetevőre; az <i>1. számú mellékletben</i> szereplő „keményítő” megnevezést mindig ki kell egészíteni a növényi eredet megjelölésével, abban az esetben, ha a felhasznált anyag glutént tartalmazhat,</p>	<p>Az 1. számú melléklet azokat a gyakorlati eseteket gyűjti össze és ad egyszerűsítő lehetőséget a felhasznált anyagok deklarálására, ahol az általános előírás szószerinti követése feleslegesen sok jelölést okozna.</p> <p>Példa lehet erre, hogy egy különleges ízű salátaöntetthez többféle sajtot, halpástétomhoz, több halfajtát kell felhasználni. Felesleges itt az egyes halfajták vagy sajtfeleségek felsorolása, ezért engedi meg a melléklet, hogy felhasznált anyagként csak a hal, illetve sajt szerepeljen. Fontos azonban arra is figyelni, hogy nem engedi meg a melléklet ezt az egyszerűsítést, ha az élelmiszer neve vagy jelölésének egyéb eleme (pl. egy kép) határozottan utal valamely típusra (pl.: „ponty halászlé” elnevezés, vagy a címkén egy bizonyos sajt fajta képe szerepel).</p> <p>Fontos rendelkezés a gluténérzékenyek megfelelő informálása miatt, a keményítő eredetének megadása, ha az olyan forrásból származik, amely glutént tartalmaz. Pl. búzakeményítő.</p> <p>A hús mint összetevő jelölése nem régi előírás a táblázatban. Gyűjtőnévvel, tehát „marhahús”, „sertéshús” vagy „baromfihús” stb. megnevezéssel lehet jelölni a termékben lévő húseredetű összetevőt, de csak abban esetben, ha zsír és kötőszövet tartalma nem haladja meg a táblázatban jelölt értéket. A táblázat alatt megjelenő lábjegyzet útmutatást ad arra vonatkozóan, hogy mi a teendő akkor, ha a tényleges értékek átlépik a maximális értékeket. Ez esetben az összetevő „húsként” figyelembe vehető mennyisége csökken, s ugyanakkor megjelenik az összetevők között a zsír és kötőszövet tartalom is.</p> <p><u>Mit jelent ez a címkén?</u> Semmiképpen sem azt, hogy minden hústartalmú készítménynek meg kell adni a hústartalmát %-ban! A termékek többségénél a jelölésben az összetevők felsorolásban megváltozhat pl. a „sertéshús” helye, s ahogy említettem megjelenik a listában a zsír és kötőszövet tartalom. Pl. Vegyünk egy terméket, amelyben eddig 15% volt a nyilvántartott húsmennyiség. Figyelembe véve ezen szabályozás maximális zsír és kötőszövet tartalomra vonatkozó előírását, tételezzük fel, hogy ebből a 15%-ból csak 12% az a mennyiség, ami ezentúl húsként vehető figyelembe. Ez a csökkentett mennyiség az összetevők felsorolásánál az eddig pl. a 2. helyen szereplő „sertéshús”-t a 3. helyre számúzi, s a 3% zsír és/vagy kötőszövet tartalom jelölése meg kell jelenjen a felsorolásban a %-nak megfelelő helyen.</p> <p>Amennyiben a hústartalom mennyiségi deklaráció kötelező (tehát a 8. § (2) bekezdésben meghatározott feltételek teljesülnek), akkor a 15% helyett a 12%-ot kell feltüntetni.</p> <p>Természetesen az az eset is megvalósulhat, hogy a felhasznált hús minősége megfelel a követelményeknek, s akkor a 15% és kapcsolódó jelölési formák változatlanok maradnak.</p> <p>Szeretném hangsúlyozni, mint ahogy ezen pont kommentárjának az elején is említettem, az 1. mellékletben szereplő kategórianevek használata egy egyszerűsített formája bizonyos összetevők jelölésének. A lehetőség választható, az előállítók döntése, hogy élnek-e ezzel a lehetőséggel.</p> <p>A húsjelöléshez kapcsolódva emelném ki, ha az összetevőket a húsrészek megnevezésével jelölik, pl. „sertés tarja” vagy „marhalábszár” vagy „csirkeszárny” – tehát nem gyűjtőnevet használnak a húseredetű összetevő jelölésére, akkor az így jelölt összetevőre nem vonatkozik a táblázat követelménye.</p> <p>Az új szabályozás értelemszerűen akkor vonatkozik a gyűjtőnevek használatának tilalmára allergén összetevő esetén, ha az nem teszi lehetővé az allergén egyértelmű azonosítását. Lehet tehát változatlanul használni a liszt gyűjtőnevet, hiszen azt az 1. melléklet szerint is követnie kell a gabonafélék csökkenő mennyiségű felsorolásának, ahol meg fog jelenni az allergén összetevő.</p> <p>Kérdéses viszont a fűszerek, fűszernövények jelölése allergén komponens esetén, hiszen ezen pont szerint a gyűjtőnév használata már nem megengedett. Figyelembe véve viszont azt a követelményt, hogy az allergén anyag egyértelműen azonosítható legyen, elfogadható a (13) bekezdéshez adott magyarázat, jelölési forma is.</p>
---	--

<p>b) a 2. számú mellékletben felsorolt összetevőket csoportnevük és nevük vagy csoportnevük és E számuk szerint kell szerepeltetni a felsorolásban; ha valamelyik összetevő több csoporthoz tartozik, akkor az összetevőnek az adott ételre gyakorolt elsődleges hatásának megfelelő csoport nevét kell feltüntetni; a 2. számú mellékletben szereplő „módosított keményítő” megnevezést mindig ki kell egészíteni a növényi eredet megjelölésével, abban az esetben, ha a felhasznált anyag glutént tartalmazhat,</p>	<p>A melléklet a felhasználás célja szerint 22 csoportba sorolja az adalékanyagokat. A felhasznált adalékanyag feltüntetése tehát ezzel a csoportnévvel kezdődik. Ha egy adalékanyag több célra is használható (pl. tartósítószer és antioxidáns is) el kell dönteni, hogy az adott ételre mi a használat elsődleges célja, és elég azt feltüntetni.</p> <p>A csoportnevet az adalékanyag neve vagy az E száma követi. Ezeket a Magyar Élelmiszerkönyv EU irányelvek átvételével készült előírásai tartalmazzák:</p> <p>MÉ 1-2-94/36 Az ételmezerekben használható színezékek; MÉ 1-2-94/35 Az ételmezerekben használható édesítőszer; MÉ 1-2-95/2 Az ételmezerekben használható adalékanyagok az édesítőszer és a színezékek kivételével.</p> <p>Az előállító szabadon választ, hogy a nevet vagy az E számot adja meg a csoportnév után. A nemzetközi gyakorlatban általában az E számot használják. Ez egyszerűbb, rövidebb. A fogyasztó számára persze éppúgy érthetetlen, mint a név – de éppen ezért, a fogyasztó tájékoztatására szükséges a csoportnév.</p> <p>Figyelem! Az allergén jelölés miatt nem elengedő ha a kéndioxid vagy a szulfitok tartósítószerként való jelenlétét csak a csoportnévvel („tartósítószer”) és az E számmal (pl. E 222) jelölik. Ez esetben: „Tartósítószer: nátrium-hidrogén-szulfit” a helyes jelölés.</p>
<p>c) az aromaanyagokat a 3. számú melléklet szerint kell feltüntetni.</p>	<p>A szabályozás egyértelmű, a melléklet 1. pontja igényel kis magyarázatot, mivel itt szintén több lehetőség közül választhat az előállító.</p> <p>Mit is kell feltüntetni az összetevők listájában, ha egy termék tartalmaz aromát?</p> <ul style="list-style-type: none"> - „aroma” ill. „aromák”, <u>VAGY</u> - „vanília aroma”, <u>VAGY</u> - „őszibarackból kivont természetes őszibarackaroma” <p>Ami a lényeg, elegendő csak az „aroma”/„aromák” szó használatával jelezni az aroma jelenlétét.</p> <p>A melléklet 2., 3. és 4. pontja egyértelműen megfogalmazza az egyéb kötelezettségeket.</p> <p>A 2011. január 20-tól alkalmazandó szabályozást a 3. mellékletnél jelezzük.</p>
<p>d) Az (5) bekezdés b) pontjában meghatározott enzimektől eltérő enzimeket a 2. számú mellékletben felsorolt ételmez-összetevők csoportjai egyikének nevével kell megjelölni, pontos megnevezésükkel együtt.</p>	<p>Azokat az enzimeket tehát, amelyek nem technológiai segédanyagként minősülnek, jelölni kell az adalékanyagokhoz hasonló módon.</p> <p>Pl.: tartósítószer: lizozim</p>
<p>(11) A Magyar Élelmiszerkönyv előírásai, valamint egyéb jogszabályok bizonyos ételmezek esetén előírhatják, hogy a termék megnevezését egy vagy több meghatározott összetevő nevével ki kell egészíteni.</p>	
<p>(12) Ha egy összetevő eredetileg több anyagból készült, az összetett anyag neve akkor szerepelhet a felhasznált anyagok felsorolásában, ha névhasználata már megszokott és nevének összetevőinek felsorolása követi. Ez a felsorolás nem kötelező, ha</p> <p>a) az összetett anyag összetételét jogszabály határozza meg, és a késztermék kevesebb, mint 2%-át alkotja; ez azonban a (5) és (6) bekezdés figyelembevételével mellett nem vonatkozik az adalékanyagokra</p> <p>b) az összetett anyag a fűszerek és/vagy fűszernövények keverékéből áll és a késztermék kevesebb, mint 2%-át alkotja; ez azonban a (5) és (6) bekezdés figyelembevételével mellett nem vonatkozik az adalékanyagokra</p>	<p>Csak a három alponban jelzett kivételek esetén nem kell az összetett ételmezek összetevőit jelölni a felhasznált anyagok között.</p> <p>Az a) az eset, amikor a 2 %-ot nem éri el az az anyag, amelyről jogszabály rendelkezik. Ilyenek pl.: csokoládé (MÉ 1-3-2000/36), margarin (1234/2007/EK), gyümölcsdzsem (MÉ 1-3-2001/113), parasztkolbász (MÉ1-3/13-1).</p> <p>A b) eset a szintén 2%-nál kevesebb mennyiségben jelenlévő ízesítőanyagokra (fűszerkeverékekre, fűszernövény keverékekre) ad kivételt.</p> <p>Mindkét esetben azonban a jelen lévő adalékanyagok jelöléskötelesek.</p> <p>A c) esetről a 7. § (2) felsorolását kell tanulmányozni.</p> <p>Fontos továbbolvasni a rendelkezést, mind a (2), mind pedig ezen bekezdést illetően, hiszen a (3) és a (13) bekezdés arról intézkedik,</p>

<p>c) az összetett anyag olyan élelmiszer, amelynek felhasznált anyagait a vonatkozó előírások szerint nem kell megadni.</p>	<p>hogya az allergén listán szereplő vagy abból készült anyag is érintett az a) – b) vagy c) esetek valamelyikében, akkor a kivételt nem lehet alkalmazni.</p>
<p>(13) A (12) bekezdéstől eltérően kötelező a felsorolás, ha az összetett anyag valamelyik összetevője szerepel a 4. számú mellékletben, illetve a 4. számú mellékletben felsorolt összetevőből származik és az élelmiszer megnevezése nem tartalmaz egyértelmű utalást az érintett összetevőre.</p>	<p>A szabályozás szövegezése egyértelmű: az előző bekezdés kivételeit nem lehet alkalmazni, tehát az összetett anyag összetevőit fel kell sorolni, ha az összetevők között allergén listán szereplő anyag is van.</p> <p>Ez a szabály talán legérzékenyebben a a fűszerek, fűszernövények keverékeit érinti. Mít is jelent ez pontosan? Egy fűszerkeverék, amely – tegyük fel – 10 féle fűszer, köztük mustármag keverékéből áll és mennyisége a késztermékben 2 % alatt van, jelölése az előírás szerint a következő:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fűszerkeverék (feketebors, fehérbors, kömény, mustármag, borsikafű, paprika, szegfűszeg, szegfűbors, majoranna, szerecsendió) <p>Egyszerűsíthető-e ez a felsorolás? A jogszabály célja, hogy a jelölés a fogyasztót tájékoztassa arról, hogy tartalmaz-e olyan összetevőt az élelmiszer ami számára veszélyforrást jelent. Ezért véleményem szerint elfogadható a következő megoldás is, amely nem részletezi a fűszerkeverék összes komponensét:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fűszerkeverék mustármaggal
<p>(14) Édesgyökeret (<i>Glycyrrhiza glabra</i>), glicirrizin savat vagy annak ammónium sóját tartalmazó élelmiszerek jelölését az 5. számú melléklet szerint kell kiegészíteni.</p>	
<p>(15) Fel kell tüntetni</p> <p>a) az édesítőszerrel tartalmazó élelmiszerekben a megnevezéshez kapcsolódóan a jelölésen az „édesítőszerrel” kifejezést;</p> <p>b) hozzáadott cukrot és édesítőszerrel együtt tartalmazó élelmiszerekben a megnevezéshez kapcsolódóan a jelölésen a „cukorral és édesítőszerrel” kifejezést;</p> <p>c) aszpartámot tartalmazó élelmiszerek jelölésén a „fenil-alanin forrást tartalmaz” kifejezést;</p> <p>d) 10%-nál több hozzáadott polioltt tartalmazó élelmiszerek jelölésén a „nagyobb mennyiség fogyasztása hashajtó hatású” kifejezést.”</p>	<p>A jogalkalmazóknak ez a szabályozás nem új! Az adalékanyagokkal kapcsolatos jogi környezet változása miatt (új EU rendeletek hatályba lépése, az MÉ előírások változása, hamarosan a táblázatok átkerülése az EU rendeletbe) tettük át ezeket az édesítőszerrel jelenlétével kapcsolatos követelményeket ide a jelölési rendeletbe.</p>
<p>8. §</p> <p>(1) Az élelmiszer előállításához felhasznált összetevő vagy az összetevők egy csoportjának mennyiségét e § szerint kell feltüntetni.</p>	<p>Az egyes összetevők mennyiségének jelölése régóta érvényben van Magyarországon. A fogyasztó kellő tájékoztatása, a piaci versenytisztaság egyaránt elengedhetetlenné teszi, hogy pl. a „sajtos roló” vagy a „sonkás tekerés” elnevezésű élelmiszereken a felhasznált anyagok felsorolásánál a sajt, illetve a sonka mellett azok mennyiségét is meg kell adni.</p> <p>Nem tartozik viszont a mennyiségi jelölési kötelezettség alá az élelmiszerekben természetes összetevőként jelenlévő anyagok, mint például a koffein a kávéban vagy a vitaminok, ásványi anyagok a gyümölcslevelekben.</p>
<p>(2) Az összetevő vagy az összetevők egy csoportjának mennyiségi feltüntetése kötelező, ha az összetevő vagy az összetevők egy csoportja</p> <p>a) az élelmiszer megnevezésében megjelenik, vagy azt a fogyasztó általában összekapcsolja az adott megnevezéssel,</p> <p>b) a jelölésen szavakkal, képpel vagy grafikával hangsúlyozott, vagy</p> <p>c) alapvető jellemzője az élelmiszernek és megkülönbözteti azt az azoktól az élelmiszerektől, amelyekkel összetéveszhető lenne azok neve vagy megjelenése miatt.</p>	<p>Az ehhez a bekezdéshez kapcsolódó részletesebb magyarázat a Függelékben található.</p> <p>Ki kell hangsúlyozni, hogy nem minden termék nem minden összetevője mennyiségi jelölés köteles, csak azok amelyek a (2) bekezdés feltételei „ráillenek”. Nem jogos tehát az az aggodalom, hogy féltve őrzött receptúrákat, gyártási titkokat kell elárulni az élelmiszerek címkéjén.</p>

<p>(3) A (2) bekezdést nem kell alkalmazni:</p> <p>a) arra az összetevőre vagy az összetevők egy csoportjára,</p> <p>1. amelynél a 9. § (6) bekezdése szerinti töltőtömeg fel van tüntetve,</p>	<p>Amely termékek nettó tömege és töltőtömege is fel van tüntetve – függetlenül attól, hogy a töltőtömeg feltüntetése kötelező vagy önkéntes alapon történt – nem kell alkalmazni a (2) bekezdést. Önkéntes feltüntetésről beszélhetünk abban az esetben, ha a termék olyan folyadékban van, ami nem a 9. § (6)-ban meghatározott folyadékközeg és ennek ellenére megadják a töltőtömeget. Pl. lásd a 9. § (6)</p> <p>A kivétel természetesen nem alkalmazható, ha valamelyik komponens hangsúlyozott a jelölésben, grafikában. Ebben az esetben a töltőtömeg mellett a hangsúlyozott összetevő mennyisége jelölésköteles.</p> <p><u>Példa</u> <i>Cseresznyebefőtt.</i> A töltőtömeg (cseresznye) feltüntetése kötelező, így a cseresznyére külön mennyiségi feltüntetés nem kötelező. <i>Vegyes gyümölcsbefőtt őszibarackkal.</i> A nettó és a töltőtömeg feltüntetésén túl az őszibaracktartalmat is meg kell adni.</p>
<p>2. amelynek mennyiségi jelölésére más jogszabály előírásai vonatkoznak,</p>	<p>Ha egy adott összetevő mennyiségének feltüntetését más közösségi szabály írja elő, akkor azt aszerint kell feltüntetni, tehát „még egyszer”, e miatt a § miatt nem kell.</p> <p><u>Példák:</u> MÉ 1-3-2001/112 Gyümölcslevek és bizonyos hasonló termékek <i>Meggyektár: gyümölcsstartalom min 35%</i></p> <p>MÉ 1-3-2001/113 Gyümölcsdzsem, zselé, marmelád és cukrozott gesztenyekrém <i>100g szilvadzsem 130g szilva felhasználásával készült</i></p>
<p>3. amelyet kis mennyiségben, ízesítés céljára használnak, vagy</p>	<p>Fokhagymás sajt, Málnaízű szörp. Az ízesítő anyagot – akár természetes, akár mesterséges, akár megjelenik a képi ábrázolásban akár nem – az összetevőknél fel kell sorolni, de mennyiség nélkül. Persze, kérdés lehet a „kis mennyiség” megítélése. Úgy gondolom, a 2 % körüli mennyiség kis mennyiségnek tekinthető.</p>
<p>4. amely, bár szerepel az ételnevezésben, de mennyisége nem alapvető fontosságú az ételnevezésben és nem különbözteti meg más, hasonló ételnevezéstől;</p>	<p>Talán ennek a kivételnek a megítélése okozhatja a legtöbb fejtörést. De azt is be lehet látni, hogy termékek sokfélesége miatt ennél pontosabb megfogalmazás nehezen képzelhető el. Mindig az adott termékre kell koncentrálni és annak jellemzőit figyelembe venni, és azt, hogy a fogyasztó az adott termékről minőségi vagy mennyiségi információ alapján fog dönteni. Ha a minőségi megítélés az elsődleges, akkor nem kell mennyiségi deklarációt tenni. Fontos, hogy ez a kivétel csak akkor alkalmazható, ha az összetevő neve része a termék megnevezésének. Példák: <i>Paradicsomleves por</i> – a termék őszhatása, minősége a lényeges, nem a benne található paradicsompör mennyisége. <i>Citrom vodka</i> – nem a citrom/citromlé mennyisége érdekes, hanem a termék érzékszervi harmóniája. <i>Búzasör</i> – búza mennyiségi megadás értelmetlen lenne. <i>Szilvászorbó.</i> Egyértelmű, hogy egy szilva van benne, de ennek mérete, tömege nem alapvető fontosságú. <i>Csokigombóc belsejében egész szem mandulával:</i> a mandula mennyisége adott (1 szem), nem kell még külön %-ban is megadni. <i>Csirkecomb zöldbabos, burgonyás, sárgarépa körettel:</i> a zöldségek mennyisége indifferens, csupán a csirkecomb mennyisége kell megjelenjen a jelölésben. <i>Kakaós tej tortabevonó:</i> sem a kakaó sem a tej mennyisége nem megkülönböztető, de a következő b) pont szerint is kivétel, mivel az MÉ 2-84 meghatározza a kakószárazanyagtartalom minimális mennyiségét.</p>
<p>b) ahol más jogszabály pontosan meghatározza egy adott ételnevezésben az összetevő vagy az összetevők egy csoportjának a mennyiségét anélkül, hogy annak mennyiségét a jelölésben fel kellene tüntetni;</p>	<p>Példaként említem a tejszokoládét, amelynek tejanyag tartalmát az MÉ 1-3-2000/36 előírás pontosan meghatározza, de ezt a jelölésben nem kell feltüntetni.</p> <p>Nevükben <i>májkrem</i> vagy <i>májás</i> szót viselő termékek: a máj mennyiségét az MÉ 2-13 pontosan meghatározza, így mennyiségi feltüntetésük a jelölésben nem szükséges</p>

c) a 7. § (7) bekezdésének d) és e) pontjában meghatározott esetekben.	Tehát olyan gyümölcs-, zöldség- vagy gombakeverékek fűszer- és fűszernövény keverékek esetében, ahol egyik komponens sincs jelentős túlsúlyban.																																			
(4) A (2) bekezdés a) és b) pontjait nem kell alkalmazni, ha a) a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírása szerint az élelmiszer megnevezéséhez kapcsolódóan fel kell tüntetni az „édesítőszerrel” vagy a „cukorral és édesítőszerrel” kifejezést,	Az a) pont a MÉ 1-2-94/35 Az élelmiszerekben használható édesítőszerrel előírásra utal, illetve már a 7. § (15)-re is.																																			
b) a hozzáadott vitaminok és ásványi anyagok esetében a mennyiségi adatok a tápérték jelölésben szerepelnek.	A b) pontban hivatkozott tápérték jelöléssel a MÉ 1-1-90/496 <i>Az élelmiszerek tápérték jelölése</i> előírás foglalkozik.																																			
(5) Amennyiben a (3) bekezdés a) pontjában meghatározott feltételek teljesítése vonatkozásában kétely merül fel, a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztériumhoz (a továbbiakban: Minisztérium) kell fordulni, amely kezdeményezheti az élelmiszerek jelölésére és reklámozására vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, az Európai Parlament és a Tanács 2000/13/EK irányelve (a továbbiakban: 2000/13/EK irányelv) 20. cikkének (2) bekezdése szerinti eljárást.																																				
(6) A százalékban feltüntetett mennyiségnek – ha jogszabály eltérően nem rendelkezik – az összetevők előállításakor felhasznált mennyiségének kell megfelelnie.	Ugyanazzal a logikával kell meghatározni az adott összetevő mennyiségét, mint ahogy azt az összetevők sorrendjének megállapításakor – a 7. § (5) szerint – történt. Milyen pontossággal kell megadni a mennyiséget? Nincs rá szabály. Javaslat: egész számra kerekítve, kivéve az 5% alatti mennyiségeket, itt célszerű a 0,5 tizedesre kerekíteni. A mennyiségi jelölésnek arra az összetevőre kell vonatkoznia, ami az összetevők listájában szerepel. Tehát, ha az szerepel az összetevők listájában, hogy „pulykamellhús”, akkor a megadott mennyiség a felhasznált nyers húst kell jelentse. Ha az összetevő nem nyers állapotában kerül felhasználásra, akkor a feldolgozottsági foknak megfelelő megnevezést kell használni, pl. sült csirkehús vagy cukrozott gyümölcs, főtt tészta, s akkor ennek mennyisége kell megjelenjen a címkén.																																			
(7) Olyan élelmiszerek esetén, amelyek hőkezelés vagy egyéb kezelés következtében vizet veszítettek, a termékhez felhasznált összetevő(k) mennyiségét a végtermékben jelen lévő mennyiséggel kell megadni. A mennyiséget százalékban kell megadni. Ha így a jelölésben felsorolt összes összetevő mennyiségének összege meghaladja a 100 %-ot, százalékok helyett az összetevő(k)nek azt a mennyiségét kell megjelölni, amelyet 100 g végtermék elkészítéséhez használtak.	Az előállítás során különböző kezeléseken átment termékeknel előforduló vízvesztéssel korrigálni kell a %-os arányokat. A „bemenő anyagok” arányát mindig a késztermék mennyiségére kell vonatkoztatni. <u>Példák</u> <u>1. Sertéshús pogácsa:</u> <table data-bbox="722 1346 1166 1592"> <tr> <td>sertéshús</td> <td>70 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>zsírszalonna</td> <td></td> <td>20 g</td> </tr> <tr> <td>zsemlemorzsa, tojás, liszt</td> <td></td> <td>20 g</td> </tr> <tr> <td>víz</td> <td></td> <td>10 g</td> </tr> <tr> <td><u>fűszerek</u></td> <td></td> <td><u>2 g</u></td> </tr> <tr> <td>Össz mennyiség sütés előtt:</td> <td></td> <td>122 g</td> </tr> <tr> <td>Sütés közben olaj felvétel:</td> <td></td> <td>+ 7 g</td> </tr> <tr> <td><u>Vizleadás</u></td> <td></td> <td><u>- 5 g</u></td> </tr> <tr> <td>Összesen:</td> <td></td> <td>124 g</td> </tr> </table> Feltüntetendő <u>sertéshús</u> mennyisége: $(70 \text{ g}/124\text{g}) \times 100 = 56,4$ kerekítve <u>56%</u> <u>2. Vajas keksz:</u> <table data-bbox="722 1693 1066 1800"> <tr> <td>Liszt</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Cukor</td> <td>35 g</td> </tr> <tr> <td>Vaj</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Tojás</td> <td>10 g</td> </tr> </table> Összes bemenő összetevő: 195 g Sütés után (vízvesztés!): 169 g Feltüntetendő <u>vaj</u> mennyisége: $(50 \text{ g}/169\text{g}) \times 100 = 29,6$ kerekítve <u>30%</u> Látható, ha a vajas keksznél valamennyi összetevő mennyiségi arányát fel kellene tüntetni, akkor az bizony 100% felett lenne. Az ilyen esetekben kell élni a szabályozás azon mondatával, hogy a 100 g vagy 100 ml végtermék elkészítéséhez felhasznált anyagok mennyiségét kell megadni – ami persze ugyanaz a számsor, csak nem %, hanem g ill. ml jelöléssel, ami kevésbé félreérthető.	sertéshús	70 g		zsírszalonna		20 g	zsemlemorzsa, tojás, liszt		20 g	víz		10 g	<u>fűszerek</u>		<u>2 g</u>	Össz mennyiség sütés előtt:		122 g	Sütés közben olaj felvétel:		+ 7 g	<u>Vizleadás</u>		<u>- 5 g</u>	Összesen:		124 g	Liszt	100 g	Cukor	35 g	Vaj	50 g	Tojás	10 g
sertéshús	70 g																																			
zsírszalonna		20 g																																		
zsemlemorzsa, tojás, liszt		20 g																																		
víz		10 g																																		
<u>fűszerek</u>		<u>2 g</u>																																		
Össz mennyiség sütés előtt:		122 g																																		
Sütés közben olaj felvétel:		+ 7 g																																		
<u>Vizleadás</u>		<u>- 5 g</u>																																		
Összesen:		124 g																																		
Liszt	100 g																																			
Cukor	35 g																																			
Vaj	50 g																																			
Tojás	10 g																																			

<p>(8) Az illó összetevők mennyiségét a végtermékben jelen lévő arányban kell megadni. A koncentrált vagy dehidratált formában felhasznált és az előállítás folyamán eredeti állapotukba visszaállított összetevők a koncentrált vagy dehidratálást megelőző mennyiségükkel is jelölhetők.</p> <p>Azon koncentrált vagy dehidratált élelmiszerek esetében, amelyek víz hozzáadásával hozhatók eredeti állapotba, az összetevők mennyisége jelölhető a hidratált termékben jelen lévő mennyiségükkel</p>	<p>Ugyanazon elvi alapokon nyugszik ez a bekezdés, mint a összetevők sorrendjének meghatározásánál leírtak a [7. § (5) b) és c)].</p> <p>Fontos, hogy egy címkén a viszonyítási alap minden koncentrált vagy dehidrált összetevőre nézve azonos legyen. Tehát, ha több ilyen összetevő van a termékben, akkor minden ilyen összetevőt a választott állapotnak megfelelő sorrendben illetve mennyiséggel jelöljük.</p> <p>Nem fordulhat elő, hogy egy esetleges kedvezőbb piaci megítélés miatt az egyik összetevőt a dehidratált, a másikat pedig a rehidratált formájának megfelelő helyen ill. mennyiséggel szerepeltetnek az összetevők listájában.</p>
<p>(9) Az (1) bekezdés szerinti jelölést a megnevezésben, a megnevezés után vagy az összetevők felsorolásánál az adott összetevő vagy az összetevők csoportjához kapcsolva kell feltüntetni.</p>	
<p style="text-align: center;">8/A. §</p> <p>(1) Az élelmiszerenzimekről, valamint a 83/417/EGK tanácsi irányelv, az 1493/1999/EK tanácsi rendelet, a 2000/13/EK irányelv, a 2001/112/EK tanácsi irányelv és a 258/97/EK rendelet módosításáról szóló, 2008. december 16-i 1332/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 11. cikkében előírt információkat a Magyar Köztársaság területén a nem végső fogyasztóknak történő értékesítésre szánt élelmiszerenzimek és élelmiszer-enzimkészítmények csomagolásán magyar nyelven, közérthető módon kell feltüntetni.</p> <p>(2) Az élelmiszeradalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 22. cikkében előírt információkat a Magyar Köztársaság területén a nem végső fogyasztóknak történő értékesítésre szánt élelmisz-adalékanyagok csomagolásán magyar nyelven, közérthető módon kell feltüntetni.</p> <p>(3) Az élelmiszerekben és azok felületén használható aromákról és egyes, aroma tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőkről, valamint az 1601/91/EGK tanácsi rendelet, a 2232/96/EK és a 110/2008/EK rendelet, valamint a 2000/13/EK irányelv módosításáról szóló, 2008. december 16-i 1334/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 15. cikkében előírt információkat a Magyar Köztársaság területén a nem végső fogyasztóknak történő értékesítésre szánt aromák csomagolásán magyar nyelven, közérthető módon kell feltüntetni.</p> <p>(4) Az (1)-(3) bekezdésben előírtak nem zárják ki a jelölések más nyelveken történő feltüntetését sem.</p>	<p>Fontos rendelkezést iktatott be ez a §. A 1332/2008/EK, a 1333/2008/EK és a 1334/2008/EK rendeletekben kapott felhatalmazás alapján került előírásra, hogy a nem végső fogyasztók részére szánt enzimeken, adalékanyagokon, aromákon a kötelező jelöléseket (amiket a hivatkozott közösségi rendeletek határoznak meg) magyar nyelven kell feltüntetni.</p>
<p style="text-align: center;">9. §</p> <p>(1) Az előrecsomagolt élelmiszer nettó mennyiségét</p> <p>a) folyadék esetén térfogategységben, literben, centiliterben, milliliterben,</p> <p>b) más termék esetén tömegegységben, kilogrammban vagy grammban kifejezve</p>	<p>A rendelkezés egyértelmű, ami kérdés lehet, az hogy mit tekintünk folyadéknak. Definíció hiányában azt gondolom, hogy az előző szabályozás megfontolásával élve a viszkózus anyagok, mint pl. méz, ketchup, majonéz mennyiségének megadása változatlanul választható, tehát mennyiségüket tömegben vagy térfogatban is meg lehet adni.</p> <p>A fogyasztói érdekvédelmet szolgálja – elsősorban nyilván a rosszul látó vagy figyelmetlen vásárlókra tekintettel – a tömeg/térfogat feltűnően nagy betűnagysággal való felírása. A betűnagyságra vonatkozó előírás az előrecsomagolt termékek</p>

<p>kell megadni.</p> <p>(2) Ahol jogszabály alapján a mennyiség bizonyos típusát (például névleges tömeg, minimum tömeg, átlagtömeg) kell jelölni, akkor ez a mennyiség az e rendelet szerinti nettó mennyiség.</p>	<p>névleges mennyiségére vonatkozó szabályok megállapításáról és azok ellenőrzési módszereiről szóló 13/2008. (VIII. 8.) NFGM–FVM rendeletben található.</p> <p>A betűnagyságra vonatkozó előírás változatlan, így:</p> <table border="0"> <tr> <td>50 g-ig ill. 50 ml-ig</td> <td>2 mm</td> </tr> <tr> <td>51-200 g ill. ml között</td> <td>3 mm</td> </tr> <tr> <td>201-1000 g ill. ml között</td> <td>4 mm</td> </tr> <tr> <td>1000 g ill. ml felett</td> <td>6 mm</td> </tr> </table> <p>A tömeg/térfogat jelölésénél gyakori kérdés az élelmiszereken a tömeg/térfogat értéke mellett látható, kis e betű jelentése. Ez azt jelenti, hogy az élelmiszer tömeg/térfogat tûrése megfelel a 76/211 EGK számú és 75/106 EGK számú irányelv előírásainak. Ezt az előírást is a 13/2008. (VIII. 8.) NFGM–FVM rendelet vette át. Ez azt jelenti, hogy - függetlenül attól, hogy az ennek való megfelelést az előállító a kis „e” betű feltüntetésével deklarálja-e vagy sem - a rendeletben rögzített tömeg/térfogat tûrések a megengedettek. Tehát a továbbiakban nem az előállító, nem az egyes termékekre vonatkozó előírások és irányelvek, hanem ez az általános rendelet határozza meg a tömeg/térfogat tûrést.</p> <p>A nettó tömeg vagy nettó térfogat feltüntetését nem kell megelőzze a „nettó tömeg” vagy „nettó térfogat” kifejezés, az esetben sem, ha a (2) bekezdés szerinti mennyiség jelölése kötelezett.</p>	50 g-ig ill. 50 ml-ig	2 mm	51-200 g ill. ml között	3 mm	201-1000 g ill. ml között	4 mm	1000 g ill. ml felett	6 mm
50 g-ig ill. 50 ml-ig	2 mm								
51-200 g ill. ml között	3 mm								
201-1000 g ill. ml között	4 mm								
1000 g ill. ml felett	6 mm								
<p>(3) Ha az előrecsomagolt élelmiszer két vagy több azonos mennyiségű egyedi csomagolású egységet tartalmaz ugyanabból az élelmiszerből, a nettó mennyiséget az egyedi csomagok nettó mennyiségének és a csomagolásban lévő darabok számának együttes feltüntetésével kell jelölni. Ezek feltüntetése nem kötelező akkor, ha az egyedi csomagok teljes mennyisége tisztán látható és könnyen megszámlálható kívülről, és legalább egy egység nettó mennyiségének jelölése jól látható kívülről.</p>	<p>azonos mennyiségű egyedi csomagolású egységet tartalmaz ugyanabból az élelmiszerből, a nettó mennyiséget az egyedi csomagok nettó mennyiségének és a csomagolásban lévő darabok számának együttes feltüntetésével kell jelölni. Ezek feltüntetése nem kötelező akkor, ha az egyedi csomagok teljes mennyisége tisztán látható és könnyen megszámlálható kívülről, és legalább egy egység nettó mennyiségének jelölése jól látható kívülről.</p>								
<p>(4) Ha az előrecsomagolt élelmiszer két vagy több olyan egyedi csomagolási egységet tartalmaz, amelyek nem tekinthetők önálló árusítási egységnek, a nettó mennyiséget a teljes nettó mennyiség megjelölésével és az egyedi csomagolási egységek darabszámával kell megadni. A darabszám feltüntetése nem kötelező, ha az a csomagolás megsértése nélkül könnyen és egyértelműen megállapítható.</p>	<p>Ha az előrecsomagolt élelmiszer két vagy több olyan egyedi csomagolási egységet tartalmaz, amelyek nem tekinthetők önálló árusítási egységnek, a nettó mennyiséget a teljes nettó mennyiség megjelölésével és az egyedi csomagolási egységek darabszámával kell megadni. A darabszám feltüntetése nem kötelező, ha az a csomagolás megsértése nélkül könnyen és egyértelműen megállapítható.</p>								
<p>(5) Azon élelmiszer esetén, amelyet szokás szerint darabszám szerint értékesítenek, a nettó mennyiség feltüntetése nem kötelező, ha a termék kívülről jól látható és megszámlálható, vagy a darabszám a jelölésen fel van tüntetve.</p>	<p>Azon élelmiszer esetén, amelyet szokás szerint darabszám szerint értékesítenek, a nettó mennyiség feltüntetése nem kötelező, ha a termék kívülről jól látható és megszámlálható, vagy a darabszám a jelölésen fel van tüntetve.</p>								
<p>(6) Ha a szilárd élelmiszer folyadékközegben van, a töltőtömeget (lecsöpögtetéssel meghatározott nettó tömeget) is fel kell tüntetni a jelölésen. Folyadékközeg (fagyasztott állapotban is) a víz, a sós vizes oldata, a sósvíz, az étkezési savak vizes oldata, az ecet, a cukrok és egyéb édesítőanyagok vizes oldata, vagy ezek keverékei, illetve gyümölcs- és zöldségkészítmények esetében a gyümölcs vagy zöldséglevelek, ha az előzőekben felsoroltak csak kiegészítő, a fogyasztó szempontjából nem meghatározó részei az élelmiszereknek.</p>	<p>A töltőtömeg előírás a magyar élelmiszerek döntő többségénél természetes, alkalmazása megszokott.</p> <p>Az itt olvasható előírás már nem foglalja magába azokat a termékeket, amelyek nem a meghatározott folyadékközegben, hanem más folyadékban, pl. mártásban vagy olajos közegben vannak. Ezeknél a termékeknél tehát nem kötelező a töltőtömeg feltüntetése, viszont értelmezhető, a fogyasztók megszokták, talán el is várják. Azt javasoljuk, hogy a gyártók, akik eddig is feltüntették az ilyen típusú termékeknél a töltőtömeget, ne változtassanak ezen a gyakorlaton.</p> <p>Márcsak azért sem, mert akkor a termékekre feltehetően a 8.§ (1) bekezdést kell alkalmazni.</p> <p><i>Példa: Olajos hering.</i></p> <p><i>A hal mennyiségének feltüntetésére két lehetőség van:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - töltőtömeg megadása <u>vagy</u> - a 8.§ (9) bekezdés szerinti helyeken (a megnevezésben, a megnevezés után vagy az összetevők felsorolásánál) kell megadni a hal mennyiségét 								

<p>(7) A nettó tömeg feltüntetése nem kötelező azon élelmiszer esetén, amely</p> <p>a) jelentős térfogat vagy tömegveszteségnek van kitéve, és amelyet darabszám szerint értékesítenek vagy a vásárló jelenlétében mérnek le,</p>	<p>A darabszám szerinti értékesítésre könnyű példát találni: szemenként csomagolt cukorkák, rágógumi stb. Nehéz jó példát találni a jelentős térfogat és tömegveszteségre. A mi szokásos termékkörünkben csak néhány, a felhasználhatóságot nem befolyásoló víztartalom veszteség (pl. csomagolt sütőélesztő) lehet a példa. Azok a húskészítmény szárazárak is ebbe a csoportba sorolhatók, amelyek vízgőzt áteresztő csomagolásban vannak.</p>
<p>b) nettó mennyisége kevesebb 5 grammnál vagy 5 milliliternél, kivéve a fűszereket és fűszernövényeket.</p>	
<p style="text-align: center;">10. §</p> <p>(1) Az élelmiszerek minőségmegőrzési időtartama az az időtartam, ameddig az élelmiszer a tulajdonságait helyes tárolási körülmények között megőrzi. A minőségmegőrzési időtartamot az élelmiszereken – a (7) bekezdésben foglalt kivétellel – a (2)-(6) bekezdés szerint kell feltüntetni.</p>	<p>A minőségmegőrzési időtartam meghatározása továbbra is az előállító felelőssége. Ez azonban nem jelenti, hogy a minőségmegőrzési időtartamot irreálisan is meg lehet adni. A hatósági ellenőrzésnek bármely az élelmiszereken megjelenő deklaráció – így a minőségmegőrzési idő – voltát is vizsgálnia kell. Ez nyilván nem jelenti azt, hogy minden élelmiszert tárolási vizsgálat alá von. De ha – kellő technológiai, csomagolási, összetételi stb. háttér nélkül – egy a szokásosnál lényegesen hosszabb minőség megőrzési időtartamú termék jelenik meg, a hatóság vizsgál, és ha szükséges, intézkedik.</p>
<p>(2) A dátumot a következő szövegnek kell megelőznie:</p> <p>a) ha a dátum jelölése tartalmazza a napot: „minőségét megőrzi:”,</p> <p>b) ha a dátum jelölése csak az évet és a hónapot tartalmazza: „minőségét megőrzi a jelzett hónap végéig:”,</p> <p>c) ha a dátum jelölése csak az évet tartalmazza: „minőségét megőrzi a jelzett év végéig:.....”.</p>	<p>Abban az esetben, ha az időtartam lejártát csak az év vagy csak az év és a hónap jelölésével adják meg akkor módosul a szövegkörnyezet. Ezekben az esetekben tehát a következőképpen néz ki a jelölés:</p> <p>1.) Minőségét megőrzi a jelzett hónap végéig: 07.2010 2.) Minőségét megőrzi a jelzett év végéig: 2012.</p> <p>Ez a jelölés azt jelenti, hogy az élelmiszer 1.) esetben 2010. július 31-ig, míg a 2.) esetben 2012. december 31-ig őrzi meg a minőségét.</p> <p>Hangsúlyozni kell, hogy ezekben az esetekben (nem kell a napot ill. a hónapot és a napot feltüntetni) a 18.§ (3) e) nem alkalmazható, és ezért tételazonosító jelölésről kell gondoskodni.</p>
<p>(3) A (2) bekezdésben meghatározott szavakat követnie kell:</p> <p>a) a dátumnak, vagy</p> <p>b) utalásnak a dátum feltüntetési helyére.</p> <p>Ha szükséges, ezeket az információkat követnie kell a tárolási feltételeknek, amelyek betartása biztosítja a termék minőségének megőrzését.</p>	<p>Azon élelmiszereknél, amelyek minőségmegőrzési időtartammal rendelkeznek nem mindig szükséges különleges tárolási feltételeket biztosítani a minőségük megővéséhez. Abban az esetben viszont, ha tárolási előírás megadásra kerül, akkor ezt a jelölésnek azon a helyén kell feltüntetni, ahol megjelenik a minőségmegőrzés dátuma, vagy a dátum feltüntetési helyére való utalás.</p>
<p>(4) A dátumnak a nap/hónap/év sorrendet kell követnie. A hónap feltüntethető arab számmal vagy betűvel a teljes szó kiírásával vagy rövidítéssel. Betűvel történő jelölés esetén elfogadható az Európai Unió más tagországainak hivatalos nyelvén történő megjelölés, feltéve, hogy az a magyar fogyasztó számára nem félreérthető. Az év jelölhető kettő vagy négy karakterrel.</p>	<p>Figyelem!! Ez a bekezdés 2010. július 1-től hatályos a 26/2010. FVM rendelet alapján.</p> <p>A régi szöveg szerinti jelölés: „(4) A dátumnak az év/hónap/nap vagy a nap/hónap/év sorrendet kell követnie.” az átmeneti időben még alkalmazható</p>
<p>(5) Olyan élelmiszereknél, amelyek</p> <p>a) három hónapon túl nem tarthatók el, elegendő a nap és a hónap jelölése,</p> <p>b) három hónapnál tovább, de 18 hónapnál tovább nem tarthatók el, elegendő a hónap és az év jelölése,</p> <p>c) 18 hónapnál tovább tarthatók el, elegendő az év jelölése.</p>	<p>A rendelkezés változatlan a 26/2010. FVM rendelet módosításainak hatályba lépését követően is.</p>
<p>(6) A dátumjelölés sorrendjére a „minőségét megőrzi” szövegrész után zárójelben kell utalni. A dátumjelölés sorrendjére azonban nem kell utalni, ha a jelölés a fogyasztó számára egyértelmű, tehát ha a dátumot az év négy arab számjegyű feltüntetésével adják meg, illetve a hónappal és nappal történő megadás esetén a hónapot betűvel a teljes szó kiírásával vagy rövidített formában tüntetik fel.</p>	<p>Figyelem!! Ez a bekezdés 2010. július 1-től 2011. december 31-ig hatályos, a 26/2010. FVM rendelet alapján.</p> <p>A régi szöveg szerinti jelölés, amely lehetőséget adott a hónap római számmal történő jelölésre az átmeneti időben még alkalmazható</p> <p>További kommentárt ld. a 11. § után.</p>

<p>(7) Az alábbi élelmiszerek esetén – amennyiben jogszabály másként nem rendelkezik – nem szükséges a minőségmegőrzési időt megjelölni:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) friss gyümölcs és zöldség, beleértve a nem hámozott, nem szeletelt vagy hasonló eljárásnak alá nem vetett burgonyát; ez az eltérés nem alkalmazható csírázó magvakra és hasonló termékekre, mint a pl. a hüvelyes növények hajtásaira, b) borok, likőrborok, pezsgők, aromás borok és hasonló termékek, amelyeket nem szőlőből, hanem más gyümölcsből állítottak elő, továbbá a szőlőből vagy szőlőmustból készült italok, c) a 10, vagy annál több térfogat % alkoholt tartalmazó italok, d) üdítőitalok, gyümölcslevek, gyümölcsnektárok és alkoholtartalmú italok, amelyek több mint 5 literes csomagolási egységben közétkeztetés számára készültek, e) sütőipari termékek és cukrászsütemények, amelyek – természetükből adódóan – a gyártást követő 24 órán belül fogyasztásra kerülnek, f) ecet, g) étkezési só, h) szilárd halmazállapotú cukor, i) édesipari termékek, amelyek szinte kizárólag ízesített, illetve színezett cukorból állnak, j) rágógumi és hasonló rágnivaló termékek, k) egyedi adag jégkrémek. 	<p>A lista szinte teljesen azonos a már ismert - az előző szabályozásban is meglévő – felsorolással. Amire figyelni kell, hogy a c) pontnál már nem kivétel a tojást és tejterméket tartalmazó szeszesitalok, ha alkoholtartalmuk 10% felett van. Hasonló a helyzet a jódozott sóval és a porcukorral is. Ezeknél az élelmiszereknél sem szükséges tehát a minőségmegőrzési időtartamot jelölni.</p> <p>Hangsúlyozni kell itt is, hogy tételazonosító jelölés viszont a 18.§ előírásai szerint kötelező!</p>
<p style="text-align: center;">11. §</p> <p>(1) Azon mikrobiológiai szempontból gyorsan romlandó élelmiszerek esetében, amelyeknél a minőségmegőrzési időt követő fogyasztás veszélyt jelenthet az egészségre, a minőségmegőrzési idő helyett a fogyaszthatósági idő lejáratát kell jelölni.</p>	<p>Annak eldöntése, hogy egy élelmiszere a minőségmegőrzési idő lejáratának dátumát vagy pedig a fogyaszthatósági idő lejáratát kell jelölni az élelmiszer előállítójának felelőssége. Ahhoz hogy az előállító eldöntse, hogy az élelmiszert a „fogyasztható” kategóriába kell-e sorolja, figyelembe kell venni mindkét feltétel meglétét, tehát, hogy gyorsan romlandó <u>és</u> rövid időn belül veszélyt jelenthet az egészségre.</p> <p>Általában azok az élelmiszerek, amelyeket döntően biztonságosságuk és nem a minőségük megőrzése érdekében hűtve kell tárolni, a fogyaszthatósági idő lejáratát kell jelölni.</p> <p>Meg kell említeni, hogy vannak olyan hűtött élelmiszerek, amelyek elsősorban minőségük változása miatt tekinthetők romlandónak és biztonságukat nem befolyásolja. Ezeknél nem a „fogyasztható”, hanem a „Minőségét megőrzi” jelölést kell alkalmazni. Ilyen pl. a vaj, a margarinok. Szintén a „Minőségét megőrzi” jelölést kell alkalmazni azoknál az élelmiszereknél amelyeket gyorsfagyasztva értékesítenek.</p>
<p>(2) A dátumot megelőzően a „fogyasztható” szót kell feltüntetni, amelyet követnie kell</p> <ul style="list-style-type: none"> a) a dátumnak, vagy b) a dátum feltüntetésére való utalásnak. <p>Ezeket a tárolási feltételek feltüntetésének kell követnie.</p>	<p>Ebben a bekezdésben az az új előírás, hogy a fogyaszthatósági idővel jelzett élelmiszereknél a tárolási feltételeknek a dátum feltüntetésének vagy a feltüntetés helyére történő utalás környezetében kell lennie.</p>

<p>(3) A dátumnak a nap/hónap sorrendet kell követnie. Ahol szükséges, az évet is fel kell tüntetni a hónap jelölését követően. A hónap feltüntethető arab számmal vagy betűvel a teljes szó kiírásával vagy rövidítéssel. Betűvel történő jelölés esetén elfogadható az Európai Unió más tagországainak hivatalos nyelvén történő megjelölés, feltéve, hogy az a magyar fogyasztó számára nem félreérthető. Az év jelölhető kettő vagy négy karakterrel.</p>	<p>Figyelem!! Ez a bekezdés 2010. július 1-től hatályos a 26/2010. FVM rendelet alapján.</p> <p>A régi szöveg szerinti jelölés: „(3) A dátumjelölésnek a hónap/nap vagy a nap/hónap sorrendet kell követnie. Ahol szükséges, az évet is fel kell tüntetni. A dátumjelölés sorrendjére a „fogyasztható” szó után zárójelben kell utalni. A dátumjelölés sorrendjére azonban nem kell utalni, ha az a fogyasztó számára egyértelmű, tehát ha a hónapot betűvel teljesen vagy rövidített formában, illetve római számmal tüntetik fel.” az átmeneti időben még alkalmazható A „Fogyasztható: 06.01.2011.” – a jelzett dátum azt jelenti, hogy az élelmiszer a lejárati napján éjfélig biztonságosan fogyasztható, vagy továbbfeldolgozható ha a megfelelő tárolási körülményeket betartották.</p>
<p>(4) A dátumjelölés sorrendjére a „fogyasztható” szó után zárójelben kell utalni. A dátumjelölés sorrendjére azonban nem kell utalni, ha az a fogyasztó számára egyértelmű, tehát ha a hónapot betűvel a teljes szó kiírásával vagy rövidített formában tüntetik fel.</p>	<p>Figyelem!! Ez a bekezdés 2010. július 1-től 2011. december 31-ig hatályos, a 26/2010. FVM rendelet alapján.</p>
<p>Kommentár a 10. § (4) és (6) bekezdés, valamint a 11. § (3) és (4) bekezdés változásaihoz:</p>	
<p><u>Háttér:</u></p>	
<p>Az Európai Unióban folyik az élelmiszereken feltüntetett fogyasztói információkról, azaz az élelmiszerek jelöléséről szóló rendelet-tervezetét tárgyalása. A tárgyalások során nem kapott támogatást a magyar nyelv helyesírásai szabályainak megfelelő dátumjelölési sorrendre vonatkozó hazai szabályozásunk fenntartása. A FVM vezetése úgy döntött, hogy teljes mértékben alkalmazkodjunk a jelenlegi (2000/13/EK irányelv) és a tervezett szabályozásban meghatározott, a Közösség más tagállamaiban alkalmazott dátumjelölési sorrendhez, azaz a nap/hónap/év kizárólagos használatához. A jelölési rendelet 26/2010. FVM rendelettel hatályba léptetett módosítása azt a célt szolgálja, hogy az új közösségi rendelet hatályba lépéséig is már a nemzeti szabályunkat igazítsuk ehhez az előíráshoz annak érdekében, hogy a vállalkozóknak legalább 1,5 év átmeneti időt tudjunk biztosítani az átálláshoz és addig a fogyasztó is korrekt tájékoztatást kapjon.</p>	
<p><u>A módosuló előírások alkalmazása:</u></p>	
<p>2010. július 1-től a nap/hó/év sorrend alkalmazása az irányadó.</p>	
<p>2011. december 31-ig a dátumjelölés sorrendjét is jelölni kell, ha az nem egyértelmű, tehát így:</p>	
<p>Minőségét megőrzi (nap,hónap,év): 06.12.10.</p>	
<p>Minőségét megőrzi: 06.12.2010.</p>	
<p>Minőségét megőrzi (nap,hónap): 10.08.</p>	
<p>Minőségét megőrzi: 10.aug. <u>vagy</u> 10.augusztus (római számmal jelölés már nem lesz megfelelő!!)</p>	
<p>Minőségét megőrzi a jelzett hónap végéig: 07.2011.</p>	
<p>Minőségét megőrzi a jelzett hónap végéig (hónap,év): 07.11.</p>	
<p>Fogyasztható: 11. ápr. (római számmal jelölés már nem lesz megfelelő!!)</p>	
<p>Fogyasztható (nap/hónap): 11.04.</p>	
<p>Fogyasztható (nap,hónap,év): 06.01.11.</p>	
<p>Fogyasztható: 06.01.2011.</p>	
<p>Ezt kell alkalmazni azok az élelmiszer-vállalkozók, akik új terméket hoznak forgalomba (ahol tehát nincs már legyártott csomagolóanyag). Ahol változtatni kell a jelölésen, ott az átmeneti időszakban kell ezt a vállalkozóknak megoldani.</p>	
<p><u>Átmeneti rendelkezés</u></p>	
<p>A 26/2010. FVM rendelet biztosítja az átmeneti időt, amely szerint 2011. december 31-ig kell az új dátumjelölési szabályoknak megfelelni. A 2010. június 30-án hatályos szabályoknak megfelelő jelöléssel előállított csomagolóanyagok (tehát azok, amelyeken szerepel a „hónap/nap” vagy „év/hónap/nap” sorrend) 2011. december 31-ig felhasználhatóak. Természetesen ezzel a csomagolóanyaggal előállított termékek a minőségmegőrzési idejük végéig forgalomban maradhatnak.</p>	
<p><u>Összefoglalva:</u></p>	
<ol style="list-style-type: none"> 1. A minőségmegőrzési vagy fogyaszthatósági idő jelölésében a jelölést hordozó csomagolóanyagon, címkén, akkor kell változtatni, ha jelenleg megjelenik „hónap/nap” vagy „év/hónap/nap” sorrendet jelző szöveg. 2. Ha a sorrend „nap/hónap” vagy „nap/hónap/év” szavakkal jelölt nincs teendő. 3. Ha nincs sorrend jelölés, mert a dátumjelölés egyértelmű és a sorrend az új szabályt követi tehát pl. „Minőségét megőrzi: 06.12.2010.” vagy „Minőségét megőrzi: 10.aug.” vagy „Minőségét megőrzi a jelzett hónap végéig: 	

- 07.2011.” vagy „Fogyasztható: 06.01.2011.” vagy „Fogyasztható: 11. ápr.” szintén nincs teendő
4. Ha a nincs sorrend, mert a dátumjelölés egyértelmű, de a dátumjelölés az év/hónap/nap vagy hónap/nap sorrendet követi, tehát pl. „Minőségét megőrzi: 2010.12.06.” vagy „Fogyasztható: ápr.11.” akkor csak a dátumsorrendet kell megcserélni. Így egyszerűen át lehet állni a helyes formára: „Minőségét megőrzi: 06.12.2010.” vagy „Fogyasztható: 11. ápr.”

A 10. §(6) és a 11.§ (4) bekezdések csak 2011. december 31-ig hatályosak. Ezek a bekezdések rendelkeznek most a sorrend feltüntetéséről. Feltehetően 2012. január 1-től lép majd hatályba az új EU jelölési RENDELET, amely már nem teszi lehetővé külön tagállami szabályok létét, azaz a sorrendre való utalást.

Nem jelenti azonban azt, hogy nem is lehet alkalmazni!

Azt javasoljuk tehát az élelmiszer-vállalkozóknak, hogy aki eddig is jelölte a sorrendet, továbbra is illetve új termékeken is jelölje.

2012. január 1-től is javasoljuk tehát ezeket az alkalmazásokat:

Minőségét megőrzi (nap,hónap,év): 06.12.10.

Minőségét megőrzi: 06.12.2010.

Minőségét megőrzi (nap,hónap): 10.08.

Minőségét megőrzi: 10.aug.

Minőségét megőrzi a jelzett hónap végéig: 07.2011.

Minőségét megőrzi a jelzett hónap végéig (hónap,év): 07.11.

Fogyasztható: 11. ápr.

Fogyasztható (nap/hónap): 11.04.

Fogyasztható (nap,hónap,év): 06.01.11.

Fogyasztható: 06.01.2011.

12. §

(1) Az élelmiszer felhasználási útmutatóját olyan módon kell jelölni, hogy azt megfelelő módon tudják alkalmazni.

(2) A Magyar Élelmiszerkönyv előírásai, valamint egyéb jogszabályok a felhasználási útmutató adását meghatározott élelmiszer vonatkozásában kötelezővé tehetik.

13. §

A KN 22.04 (bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort, szőlőmust, a 20.09 vámtarifaszám alá tartozó kivételével) és 22.05 (vermut és friss szőlőből készült más bor növényekkel vagy aromatikussal ízesítve) vámtarifaszámú tartozó termékeknél az alkoholtartalom jelölésére a külön jogszabályokban előírtakat kell alkalmazni

A külön jogszabályok a bortörvény (2004. évi XVIII. tv.) és kapcsolódó rendelkezések (607/2009/EK rendelet)

Megjegyzés:

A KN jelentése: Kombinált Nomenklatúra. A Bizottság minden évben rendelettel elfogadja a Kombinált Nomenklatúra egységes szerkezetű változatát a Közös Vámtarifa vonatkozó autonóm és szerződéses vámtételeivel együtt, amint az a Tanács vagy a Bizottság által elfogadott intézkedésekből következik. Az említett rendeletet legkésőbb október 31-ig ki kell hirdetni az Európai Közösségek Hivatalos Lapjában és az azt követő év január 1-jétől kell alkalmazni. A rendelet a nomenklatúra alaprendeletének, a Tanács 2658/87/EGK számú rendeletének módosításaként jelenik meg.

14. §

(1) Előrecsomagolt élelmiszereknél a 4. és 5. §-ban meghatározott jelöléseket – a (2), (3) és (6) bekezdésben foglalt kivétellel – az élelmiszer csomagolásán vagy az ahhoz kapcsolt címkén kell feltüntetni.

A paragrafus az előrecsomagolt élelmiszerekre határozza meg, hogy hol kell megjelennie a jelöléseknek.

A gyűjtő- vagy nagyfogyasztói csomagolásra nincs szabályozás. A gyűjtő vagy nagyfogyasztói csomagolás jelölése az élelmiszer-előállítók döntése, ami természetesen nem lehet ellentétes az egyedi fogyasztói csomagoláson megjelenő jelölésekkel, de azokra nem kell teljeskörűen kiterjedjen, de megfelelő információt kell adjon a gyűjtő vagy nagyfogyasztói csomagokat kezelőknek. A fentiekből következik azonban, hogy amennyiben a végső fogyasztó részére gyűjtőcsomagolásban értékesítenek, akkor már vonatkoznak rá a rendelet előírásai.

(2) Az (1) bekezdéstől eltérően – az élelmiszerek megengedett tömeg- és térfogatértékeire, azok ellenőrzési módszereire vonatkozó jogszabályokban foglaltak betartása mellett – a 4. és 5. §-ban meghatározott jelölési követelményeknek csak a kereskedelmi dokumentumokban kell megjeleníteniük, ha biztosítható, hogy a dokumentumok minden jelölési információt tartalmaznak és az adott élelmiszerhez kapcsolódva szállítás előtt vagy azzal egy időben elküldik azokat. Ez az eltérés azt az előrecsomagolt élelmiszert érinti, amelyet

<p>a) a végső fogyasztónak szántak, de a végső fogyasztó számára történő értékesítés megelőző szakaszban értékesítésre kerül, feltéve, hogy ez a fázis nem a közétkeztetés részére történő árusítás,</p>	<p>Erre a kivételre példa, ha pl. egy tasakos mártást állít elő a vállalkozás, ami a végső fogyasztó részére készül de amit előbb egy másik vállalkozás az általa előállított termékhez (pl. száraztészta) csomagol hozzá. A mártás jelölése a többi résztermékkel együtt csak az összecsomagolt terméken jelenik meg. A mártást előállító alkalmazhatja az itt megjelenő eltérést.</p>
<p>b) közétkeztetésre kerül, hogy ott elkészítsék,</p>	<p>feldolgozzák, szétosszák, vagy feldarabolják.</p>
<p>(3) A (2) bekezdés szerinti esetben csak a 4. § a), e) és g) pontjában, illetve ahol szükséges a 11. §-ban meghatározott jelöléseket kell feltüntetni az ételmiszernek azon a külső csomagolásán, amelyben forgalomba hozatalra kerül.</p>	<p>A megnevezés, a minőségmegőrzési vagy fogyaszthatósági idő és az előállító vagy forgalmazó neve és címe, fogyaszthatósági idő feltüntetése esetén pedig a tárolásra vonatkozó instrukciók kell megjelenjenek a (2) bekezdés szerinti kivételek külső csomagolásán.</p>
<p>(4) A 4. és 5. §-ban meghatározott jelöléseknek feltűnő helyen, jól láthatónak, könnyen érthetőnek, tisztán olvashatónak és letörölhetetlennek kell lennie. A jelöléseket nem szabad elrejtetni, elfedni vagy más írásos vagy képi anyaggal megszakítani.</p>	<p>A jelölés elemeinek feltüntetésére vonatkozó szigorú követelménysor azt a célt szolgálja, hogy a fogyasztó megfelelő módon kapjon információt a termékről – találja meg, tudja elolvasni, tudja felhasználni a terméket. A legtöbb gond a „tisztán olvasható” kitéttel lehet, olyan esetekben, amikor az előállítók – nyilván költségsökkentési okokból – olyan sok nyelvű feliratot helyeznek el a csomagoláson, hogy az már az olvashatóság rovására megy, amit szankcionálni kell. A gyakorlatban a szabály bevezetésével kezdődően sok vita előfordult még a "feltűnő hely" értelmezésével. Az előző kommentárokból ezért megfogalmazásra került, mely helyek fogadhatóak el egyértelműen feltűnő helynek. Megismerve más tagállamok gyakorlatát, szükségtelennek látszik a csomagolások egyes oldalainak kizárása a jelölés megjelenítésében. Más tagállamok a feltűnő helyet nem értelmezik, ezt az előírást komplexen kezelik, amelynek lényege, hogy az információ megtalálható, jól látható, észrevehető legyen, ne legyen elbújtatva, amely követelmények a csomagolás bármely oldalán teljesülhetnek. Sok terméknel a csomagolások alját használják a kötelező jelölések megjelenítésére, amely más tagállamokban elfogadott, megszokott, így javasoljuk ezt a mi gyakorlatunkban is figyelembe venni.</p> <p>Az „eltávolíthatatlan” szó „letörölhetetlen” szóval történő helyesbítése szolgálja egyrészt a 2000/13/EK irányelvnek való pontos megfelelést, másrészt az „eltávolíthatatlan” szó rosszul értelmezése miatt kialakult gyakorlat megszüntetését.</p> <p>A rendelkezés lényege:</p> <ul style="list-style-type: none"> – A jelöléseket ne lehessen a forgalmazás, a fogyasztói termékkezelés normál körülményei között könnyedén eltávolítani, letörölni majd megváltoztatni. – Nem jelenti azt, hogy a szándékos, hamisítási célú – pl. oldószeres eltávolítás - beavatkozással szembeni védelmet kell elvárni a jelölések megvalósításától.
<p>(5) A 4. § a), d), e) és j) pontjában felsorolt jelöléseknek ugyanazon látómezőben kell megjeleníteniük. 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.</p>	<p>A jelölés legfontosabb elemeinek – tehát az ételmiszer megnevezésének, a nettó tömegnek, a minőségmegőrzési ill. fogyaszthatósági időnek (vagy az utalásnak a jelölés helyére), valamint ahol értelmezhető, az alkoholtartalomnak – itt előírt elhelyezési szabálya biztosítja, hogy ezeket sem tudatosan, sem figyelmetlenségből ne lehessen a fogyasztó elől elrejtetni. Szeretném hangsúlyozni, hogy az egy látómező nem azonos a feltűnő hellyel! Amíg valamennyi jelölési elemnek a (4) bekezdés szerint feltűnő helyen (de nem egy látómezőben!) kell lennie, addig ezen feltűnő helyen belül, összerendezve egy látómezőben elhelyezni csak az ebben a bekezdésben meghatározott elemeket kell.</p>
<p>(6) A visszatérő csomagolásként használt, felületkezeléssel jelölt üvegeken, amelyeken erre figyelemmel nincs címke, gyűrű vagy gallér, továbbá a 10 cm²-nél kisebb jelölésre alkalmas felülettel rendelkező ételmiszereken csak a 4. § a), d) és e) pontjában meghatározott jelöléseket kell alkalmazni. Ebben az esetben az (5) bekezdését nem kell alkalmazni.</p>	<p>Az ételmiszer megnevezését, nettó mennyiségét valamint a minőségmegőrzési időtartamát illetve fogyaszthatósági idejét kell jelölni. Az előző szabályozáshoz képest itt változás történt, mégpedig abban, hogy az előállító nevét, címét eszerint a bekezdés szerint már nem kell feltüntetni a meghatározott csomagolások esetén.</p>

<p>(7) A (6) bekezdéstől eltérően fel kell tüntetni azokat az összetevőket, amelyek szerepelnek a 4. számú mellékletben, illetve a 4. számú mellékletben felsorolt összetevőből származnak, amennyiben az élelmiszer megnevezése nem tartalmaz egyértelmű utalást az érintett összetevőre.”</p>	<p>A 38/2005. (IV. 27) FVM rendelet csupán ezt az egy módosító paragrafust tartalmazza, amelynek megszületésére már régen felhívtuk a figyelmet. Nem kivétel az allergén jelölés alól tehát a visszatérő csomagolás és a kis méretű csomagolóanyag. Ezeknél az élelmiszereknél a (6) bekezdésben megadott jelölési elemeken túl az allergén jelenlétét is fel kell tüntetni. Tehát nem a teljes összetételt, csak az allergéneket!</p>
<p style="text-align: center;">15. §</p> <p>(1) Ha az élelmiszer a végső fogyasztó vagy a közétkeztetés részére előrecsomagolás nélkül kerül értékesítésre vagy a fogyasztó kérésére a vásárlás helyén, jelenlétében csomagolják,</p> <p>a) a 4. és 5. §-ban meghatározott jelöléseknek a terméket kísérő kereskedelmi dokumentumokban kell szerepelnie,</p>	<p>E bekezdés abból indul ki, hogy a forgalombahozás, csomagolás formáit nem lehet rendelettel szabályozni.</p> <p>Elsősorban a gyümölcs és zöldség, csomagolatlan sütőipari termékek forgalmazására szolgál ez a "jelölési" előírás, amely nemcsak hazánkban, az EU-ban is gyakorlat. Szélesedik ugyan az a termékkör, amelyben az előrecsomagolás nélküli terméket felváltja a csomagolt, de nem csökken a jelentősége a csomagolatlan termékeknek sem. Figyelembe kell venni azonban, hogy a jelölés elemeinek az árut kísérő dokumentumokban ott kell lenni, hogy akár a vásárló kérdésére, akár a hatósági élelmiszerellenőrzés ellenőrzése során a megfelelő információkat meg lehessen adni, amennyiben tételazonosítás szükséges, azt lehetővé kell tenni.</p> <p>Nem tekinthető a (2) bekezdés szerinti kenyércímke ettől a bekezdéstől való eltérésnek. Kenyércímkével jelölt csomagolatlan kenyerek esetében is a kereskedelmi dokumentáció kell tartalmazza a teljes jelölést.</p> <p>Elfogadható az a gyakorlat, hogy az élelmiszer előállítója megadja a termékeinek jelölését tartalmazó „alapidokumentációt” a forgalmazó helyre olyan kivitelben, hogy az hosszabb távon és gyakori használatot feltételezve is tartós legyen, és a mindennapos szállítások dokumentációjában „csak” meghivatkozza azokat. Természetesen változás esetén azonnal szükséges az „alapidokumentáció” frissítése.</p>
<p>b) az eladás helyén, jól látható módon a fogyasztók tájékoztatására a 4. § a) pontja szerinti információt kell közölni.</p>	<p>b) az eladás helyén, jól látható módon a fogyasztók tájékoztatására a 4. § a) pontja szerinti információt kell közölni.</p>
<p>(2) Ha az élelmiszert a forgalmazás helyén, de a fogyasztó távollétében előre csomagolják, valamint a nem csomagolt kenyereken csak a 4. § a), d), e) és g) pontja és ahol szükséges a j) pontja szerinti jelöléseket kell alkalmazni, azzal az eltéréssel, hogy a kenyerek minőségmegőrzési időtartama a lejárat nap nevének feltüntetésével is megadható.</p>	<p>Fel kell hívni a figyelmet a "forgalmazás helyén" kitételre. Ez alatt az illető üzletet, áruházat (nem csak annak eladóterét) kell érteni. Ha ez az előrecsomagolás más helyen (pl. egy áruházlánc központi csomagolójában, vagy egy csak ezzel foglalkozó vállalkozónál) történik, ez a jelölési egyszerűsítés már nem érvényes.</p> <p>Ebben az egyszerűsített formában tehát csak az élelmiszer megnevezését, nettó mennyiségét, a minőségmegőrzési időtartamát illetve fogyaszthatósági idejét, az előállító vagy forgalmazó nevét és címét, továbbá ahol értelmezhető az alkoholtartalmat kell feltüntetni.</p> <p>(A 42/2009. FVM r. ugyan módosította a bekezdést, de a 105/2009. FVM rendelettel visszaállítottuk ezt az eredeti állapotot)</p> <p>A nem csomagolt kenyerekre, mint a többi, nem csomagolt termékre, az általános jelölési előírások nem vonatkoznak. A nálunk már megszokott és jogosan elvárt kenyércímke megtartását szolgálja a bekezdés második fele. A kenyércímke egyértelmű használatát az MÉ 1-3/81-1 Egyes kenyerek és péksütemények előírás rögzíti és az MÉ 2-81 Sütőipari termékek irányelv is ajánlja.</p> <p>Érdemes itt összefoglalni a nem csomagolt kenyerek minőségmegőrzési idejének lehetséges jelölését. Eszerint:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ha a kenyér minőségmegőrzési időtartama 24 óránál nem hosszabb (a mai fogyasztói igény ezt indokolja is) a 10. § (7) e) pont alapján a minőségmegőrzési időt nem kell feltüntetni, - Ha a minőségmegőrzési idő 24 óránál hosszabb, a lejárat napját kell feltüntetni. - Mindkét esetben feltüntethető, de nem kötelező a sütés napja.

16. §	
A 10 cm ² -nél kisebb jelölésre alkalmas felülettel rendelkező, elsősorban díszítési célt szolgáló élelmiszereken (szaloncukor, karácsonyfa függelék, ünnepi figurák, tortadísz, stb.) nem kötelező jelölés feltüntetése.	
17. §	
(1) A 4. és 5. §-ban meghatározott jelöléseket nem vagy hiányosan tartalmazó, valamint e rendelet egyéb előírásait ki nem elégítő élelmiszerek nem hozhatók forgalomba.	
(2) A Magyar Köztársaság területén forgalomba hozatalra kerülő élelmiszer csomagolásán magyar nyelven, közérthető módon kell feltüntetni a 4. és 5. §-ban meghatározott, a fogyasztók tájékoztatásához és az ellenőrzéshez szükséges jelöléseket.	A magyar nyelvű jelölést az Éltv 10. §-a is előírja. Ez természetesen nem zárja ki, hogy a magyar mellett más nyelven is feltüntessék a fogyasztói tájékoztatást. Az idegen nyelvű jelölés olyan gyakorlati megköttéssel párosul – a magyarral azonos értelmű legyen – amely nélkül félrevezető lehetne a két (vagy esetleg több) nyelvű jelölés. E bekezdések szövege nem tér ki a nyelvek sorrendjére sem a megnevezés, sem pedig a jelölés egyéb összetevői (minőségmegőrzési idő, gyártó, tárolási körülmények stb.) vonatkozásában, így az tetszőleges lehet.
(3) A Magyar Köztársaság területén előállított és forgalomba hozott élelmiszerek a magyar nyelvű szöveg feltüntetésén túl azzal azonos értelmű idegen nyelvű jelöléssel is elláthatók.	
18. §	
(1) Az élelmiszerek csomagolásán tételazonosító jelölést kell alkalmazni. A tétel azon élelmiszerek sokasága, amelyeket azonos feltételek mellett állítottak elő vagy csomagoltak.	A tételazonosító jelölés a termékek azonosíthatóságára és nyomonkövethetőségére szolgáló eszközök egyike. A tétel mennyiségének meghatározásakor a gyártási paraméterek mellett célszerű gyakorlati szempontokat is figyelembe venni, hiszen, ha nagyon nagy mennyiségeknek adják ugyanazt a jelet, az egy termékviSSHívás esetén a szükségesnél több terméket érinthet.
(2) A tételazonosító jelöléssel el nem látott élelmiszerek nem hozhatók forgalomba.	
(3) Nem kell tételazonosító jelölést alkalmazni:	
<ul style="list-style-type: none"> a) olyan mezőgazdasági termékekre, amelyeket nem közvetlen fogyasztónak szánnak, hanem <ul style="list-style-type: none"> 1. ideiglenes tárolásra, előkészítő vagy csomagolóhelynek adnak el és szállítanak, 2. termelői szervezeteknek szállítanak, 3. egy integrációs előkészítő vagy feldolgozó rendszerben gyűjtenek össze, b) a végső fogyasztónak történő eladásakor nem előrecsomagolt élelmiszereknél, továbbá azoknál az élelmiszereknél, amelyeket a fogyasztó jelenlétében, és azoknál amelyeket távollétében, de közvetlen értékesítésre csomagolnak, c) olyan csomagolásnál, amelynek jelölésre alkalmas felülete 10 cm²-nél kisebb, d) egyedi csomagolású jégkrémeknél; ebben az esetben a tételazonosító jelölést a gyűjtőcsomagoláson kell feltüntetni, 	
e) azon az élelmiszereken, amelynek minőségmegőrzési időpontja tartalmazza a hónapot és a napot.	A tételazonosító jelölés csak az élelmiszerek szűk körét érinti, hiszen a (3) bekezdés igen sok kivételt tesz, ahol nem kell alkalmazni. Azokat az élelmiszereket érinti leginkább, amelyeknél a minőségmegőrzési időtartam jelölése nem kötelező, vagy a minőségmegőrzési időtartam lejártának jelölése nem tartalmazza a hónapot és a napot. Ezért ez utóbbi eset elkerülése végett nem biztos, hogy célszerű élni a minőségmegőrzési időtartam feltüntetésének a 10. § (2) b) és c) pontjában adott "egyszerűsítésével". Ez esetben ugyanis e paragrafus alapján a tételazonosító jelzést is fel kellene tüntetni.
(4) A nyers vagy feldolgozott élelmiszer előállítója vagy csomagolója vagy az EGT valamely államában székhellyel rendelkező első forgalmazója határozza meg a tételt, és felelős a tételazonosító jelölés feltüntetéséért. A tételazonosító jelölés előtt „L” betűt kell feltüntetni, kivéve, ha az adott jelölés világosan megkülönböztethető az élelmiszer egyéb jelöléseitől.	Az „L” betű feltüntetése (az „L” az angol „LOT” szóra utaló jel és minden tagállamban egyformán ezt a jelet kell használni), csak akkor szükséges, ha a tételazonosító jelölés az élelmiszer egyéb jelöléseivel összetéveszhető lenne. A tételazonosító jelölés nem a fogyasztó tájékoztatását szolgálja, annak tehát nem kell a fogyasztó számára érthetőnek lenni, viszont biztosítani kell, hogy azokkal a jelölésekkel, amelyek a fogyasztónak szánnak ne legyen összetéveszhető.
(5) A tételazonosító jelölést, és ha szükséges, az „L” betűt az előrecsomagolt élelmiszereknél a csomagoláson vagy az élelmiszerhez csatolt címkén, a nem előrecsomagolt élelmiszereknél a gyűjtőcsomagoláson, ennek hiányában a kísérő dokumentumon kell feltüntetni. A tételazonosító jelölést, és ha szükséges, az „L” betűt minden esetben jól láthatóan, tisztán olvashatóan, kitörölhetetlenül kell feltüntetni.	

19. §

(1) Ez a rendelet a Magyar Köztársaságnak az Európai Unióhoz történő csatlakozásáról szóló nemzetközi szerződést kihirdető törvény hatálybalépésének napján lép hatályba.

(2) ---

(3) A rendelet hatálybalépése előtt legyártott, a rendelet előírásainak nem megfelelő jelölésű, de az R. követelményeit teljesítő csomagolás 2005. december 31-ig, a 7. § (5) bekezdése szerinti „Összetevők” szó feltüntetése vonatkozásában 2006. június 30-ig használható fel. Az ilyen csomagolásban lévő élelmiszerek a minőségmegőrzési idejük lejártáig tarthatók forgalomban.

(4) Ez a rendelet a következő uniós jogi aktusoknak való megfelelést szolgálja:

- a) a Tanács 89/396/EGK irányelve (1989. június 14.) az egyes árutételekhez tartozó élelmiszereket azonosító jelzésekről és jelölésekről, valamint az azt módosító 91/238/EGK (1991. április 22.), valamint a 92/11/EGK (1992. március 3.) tanácsi irányelvek,
- b) a Bizottság 2008/5/EK irányelve (2008. január 30.) a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvben előírtaktól eltérő adatok bizonyos élelmiszerek címkézésén való kötelező feltüntetéséről,
- c) a Bizottság 1999/10/EK irányelve (1999. március 8.) az élelmiszerek címkézéséről szóló 79/112/EGK irányelv 7. cikkének rendelkezéseitől való eltéréseiről,
- d) az Európai Parlament és a Tanács 2000/13/EK irányelve (2000. március 20.) az élelmiszerek címkézésére, kiszerelésére és reklámozására vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről, valamint az azt módosító 2001/101/EK (2001. november 26.) bizottsági irányelv, továbbá a 2001/101/EK irányelvet módosító 2002/86/EK (2002. november 6.) bizottsági irányelv,
- e) a Bizottság 2002/67/EK irányelve (2002. július 18.) a kinint és koffeint tartalmazó élelmiszerek címkézéséről,
- f) az Európai Parlament és a Tanács 2003/89/EK irányelve (2003. november 10.) a 2000/13/EK irányelv élelmiszer-összetevők feltüntetése tekintetében történő módosításáról,

g) ---.

h)–i)---

- j) a Bizottság 2006/142/EK irányelve (2006. december 22.) a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelvnek az élelmiszerek címkézésén minden körülmények között megjelölendő összetevők listáját tartalmazó IIIa melléklete módosításáról.
- k) a Bizottság 2007/68/EK irányelve (2007. november 27.) bizonyos élelmiszer összetevők tekintetében a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv IIIa. mellékletének módosításáról.
- l) Az Európai Parlament és a Tanács 1332/2008/EK rendelete (2008. december 16) az élelmiszerenzimekről, valamint a 83/417/EGK tanácsi irányelv, az 1493/1999/EK tanácsi rendelet, a 2000/13/EK irányelv, a 2001/112/EK tanácsi irányelv és a 258/97/EK rendelet módosításáról
- m) Az Európai Parlament és a Tanács 1333/2008/EK rendelete (2008. december 16) az élelmiszeradalékanyagokról
- n) Az Európai Parlament és a Tanács 1334/2008/EK rendelete (2008. december 16) az élelmiszerekben és azok felületén használható aromákról és egyes, aroma tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőkről, valamint az 1601/91/EGK tanácsi rendelet, a 2232/96/EK és a 110/2008/EK rendelet, valamint a 2000/13/EK irányelv módosításáról

Az élelmiszer előállításához felhasznált anyagok felsorolásánál használható gyűjtőnevek

Felhasznált anyagok meghatározása		Használható gyűjtőnév megnevezése
Finomított olajok, kivéve az olíva olaj		Növényi olaj, vagy állati eredetű olaj, vagy meghatározott eredetű megnevezésével együtt Hidrogénezett olajoknál: hidrogénezett (eredetre utalás) olaj
Finomított zsírok		Növényi zsír, vagy állati eredetű zsír, vagy meghatározott eredetű megnevezésével együtt Hidrogénezett zsíroknál: hidrogénezett (eredetre utalás) zsír
Két vagy több gabonaféléből nyert lisztek keverékei		Liszt, amelyet a gabonafélék csökkenő mennyiségi felsorolása követ
Keményítő, fizikai vagy enzimes úton módosított keményítők		Keményítő
Valamennyi halfajta, kivéve, ha a megnevezésben vagy más módon (pl. ábrán) meghatározott típusra utalnak.		Hal
Valamennyi sajttípus kivéve, ha a megnevezésben vagy más módon (pl. ábrán) meghatározott típusra utalnak		Sajt
Valamennyi fűszer, ha aránya, az összetevők 2 %-át nem haladja meg		Fűszer(ek) vagy fűszer keverék(ek)
Valamennyi fűszernövény vagy a fűszernövény részei, ha aránya az összetevők 2 %-át nem haladja meg		Fűszernövények vagy fűszernövények keverékei
Valamennyi rágógumi nyersanyag készítménytípus, amelyet rágógumi előállítására használnak fel		Rágógumi alapanyag
Sütőipari termékekből készült morzsák, kétszersült		Morzsza vagy kétszersült
Valamennyi szacharóz típus		Cukor
Vízmentes dextróz és dextróz-hidrát		Szőlőcukor
Glükóz szirup és vízmentes (száraz) glükóz szirup		Glükóz szirup
Valamennyi tejfehérje (kazein, kazeinát, savó) típus és ezek keverékei		Tejfehérje
Sajtol, expellerrel készített vagy finomított kakaóvaj		Kakaóvaj
Valamennyi bor, a borpiac közös szervezéséről szóló, a Tanács 1493/1999/EK rendelete szerint		Bor
Az emlős állatok és madárfajok (szárnyasok) emberi fogyasztásra alkalmasnak minősített, természetes alkotórészüket képező vagy hozzájuk kötődő szövetből álló „vázizomzata” ⁽¹⁾ , ahol az összes zsír- vagy kötőszövet állomány nem haladja meg az alább jelzett értékeket, és ahol a hús valamely más élelmiszer összetevőjét képezi. A külön jogszabály szerint mechanikusan szeparált húsnak minősülő termékek nem tartoznak e meghatározás körébe. A „hús” kifejezéssel megnevezett összetevők maximális zsír és kötőszövet tartalma a következő:		„Hús” és annak az állatfajnak a neve, amelyből származik
Faj	Zsír %	Kötőszövet % ⁽²⁾
Emlősök (a sertés és a nyúl kivételével), valamint olyan fajok keverékei, amelyben az emlősök húsa van nagyobb mennyiségben	25	25
Sertés	30	25
Szárnyasok és nyúl	15	10

⁽¹⁾ A rekeszizom és a rágóizom a vázizmokhoz tartoznak, míg a szív, a nyelv, a fejen lévő izmok (kivéve a rágóizmokat), a lábizületek izmai, és a farok nem.

⁽²⁾ A kötőszövet tartalmát a kollagén tartalom és a húsfehérje tartalom közötti arány adja meg. A kollagén tartalmát a hidroxiprolin tartalom és egy 8-as faktor szorzata adja meg.
Ha a tényleges értékek ezeket a maximális értékeket átlépik, de a „hús” definíció többi feltétele teljesül, akkor a „hús” tartalmat ennek arányában kell csökkenteni és az összetevők feltüntetésekor a „hús” mellett fel kell tüntetni a zsír, illetve kötőszövet tartalom jelenlétét is.

Kommentár az 1. melléklethez

1. Finomított olajok megnevezésére az alábbi lehetőségek vannak:

- növényi olaj vagy
- állati eredetű olaj vagy
- (pl.) repce olaj

Hidrogénezett olajoknál:

- hidrogénezett növényi olaj vagy
- hidrogénezett állati eredetű olaj vagy
- hidrogénezett (pl.) repce olaj

A finomított zsíroknál hasonlóan lehet használni a gyűjtőnevet.

2. Az 1. melléklet csak a szacharóz termékekre engedi meg a „cukor” szó használatát. Amennyiben egy termékhez fruktóz-glükóz szirupot használnak, akkor az összetevők között a fruktóz-glükóz szirupot szerepeltetni kell.

**Élelmiszer-összetevők csoportjai,
amelyeket csoportnevük és nevük vagy csoportnevük és E számuk szerint kell
feltüntetni az összetevők felsorolásában**

Színezékek	Módosított keményítők ⁽¹⁾
Tartósítószer	Édesítőszer
Antioxidánsok	Térfogatnövelő szer
Emulgeáló szer	Habzágátló
Sűrítő anyag	Fényező anyag
Zselésítő anyag	Emulgeáló sók ⁽²⁾
Stabilizátor	Lisztjavító szer
Ízfokozó	Szilárdító anyag
Étkezési sav	Nedvesítő szer
Savanyúságot szabályozó anyag	Tömegnövelő szer
Csomósodást és lesülést gátló anyag	Hajtógázok és csomagológázok

⁽¹⁾ neve vagy E szám jelölése nem szükséges

⁽²⁾ csak az ömlesztett sajtok és azon alapuló termékek esetén

Kommentár:

A napi gyakorlatban felmerült problémák miatt szükséges itt is tisztázni egy-két kérdést.

- Hajtógázok és csomagológázok: csak akkor kell feltüntetni az összetevők között, ha az összetevők fogalmának megfelelően, a termékben jelen van. Fel kell tehát tüntetni, a gáz jelenlétét az összetevők között pl. egy aeroszolos tejszínhab termékénél, de nem, ha a gázt védőgázként a termék minőségének megőrzésére használják és így nem válik a termék összetevőjévé.
- Ahogy azt már említettem a kommentár más részében, itt is fontos hangsúlyozni, hogy SO₂ vagy szulfid jelölésére nem választható a csoportnév + E szám feltüntetése, ebben az esetben a csoportnév + név használható csak az allergén jelölési kötelezettség miatt

Az aromák megnevezése az összetevők listájában

1. Az aromákat az „aroma/aromák” szóval, az aroma nevével vagy leírásával kell megnevezni.
2. Az élelmiszerek előkészítésében vagy előállításában aromaként felhasznált kinint, illetve koffeint név szerint fel kell tüntetni az összetevők felsorolásánál közvetlenül az „aroma” szó után.
 - 2.1. Koncentrátumból vagy italporból előállított, illetve változtatás nélkül közvetlen fogyasztásra kerülő italon, amely 150 mg/l-nél több, bármely forrásból származó koffeint tartalmaz, „Magas koffein tartalom” figyelmeztetést kell elhelyezni, a megnevezéssel azonos látómezőben. A koffein tartalmat mg/100 ml-ben kifejezve, a figyelmeztetés után zárójelben fel kell tüntetni.
 - 2.2. A kávé és a tea italokra, illetve a kávé vagy a tea sűrítményt tartalmazó italokra, amelyek megnevezésében „kávé” vagy „tea” szó szerepel, a 2.1. pontban foglaltak nem vonatkoznak.
3. A „természetes” szó vagy bármely más, lényegében azonos jelentésű szó csak olyan aromák esetében használható, amelyekben minden aromakomponens a Magyar Élelmiszertankönyv 1-2-88/388 számú „Az élelmiszerekben használható aromaanyagok és az előállításukra szolgáló nyersanyagok”-ról szóló, a természetes aromákra vonatkozó előírást kielégíti.
4. Ha az aroma megnevezése utalást tartalmaz a benne lévő növényi vagy állati eredetű anyagra, a „természetes” szó vagy bármely más, lényegében azonos jelentésű szó csak akkor használható, ha az aromakomponens megfelelő fizikai eljárással, enzimes vagy mikrobiológiai kezeléssel, vagy a szokásos élelmiszertechnológiai eljárásokkal izolálták kizárólag vagy majdnem kizárólag az érintett élelmiszerből vagy az aroma alapanyagból.

A melléklet szövege 2011. január 20-tól (a 1334/2008/EK aromákról szóló rendelet kötelező alkalmazási idejével egyidejűleg):

A helyes szöveget a 26/2010. FVM rendelet állapította meg.

Az aromák megnevezése az összetevők listájában

1. „Aroma/aromák” vagy az aroma pontosabb megnevezése vagy leírása, ha az aroma összetevő az Európai Parlament és a Tanács az élelmiszerekben és azok területén használható aromákról és egyes, aroma tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőkről, valamint az 1601/91/EGK tanácsi rendelet, a 2232/96/EK és a 110/2008/EK rendelet, valamint a 2000/13/EK irányelv módosításáról szóló 2008. december 16-i 1334/2008/EK rendelete (a továbbiakban: 1334/2008/EK rendelet) 3. cikke (2) bekezdésének *b)-h)* pontjában meghatározott aromákat tartalmaz, a 2. pontban előírtak figyelembevételével.
2. „Füstaroma/füstaromák” vagy megnevezve az élelmiszert, élelmiszercsoportot vagy alapanyagot is, ahonnan a füstaroma származik (például: „füstaroma bükkfából”), ha az aroma összetevő az 1334/2008/EK rendelet 3. cikke (2) bekezdésének *f)* pontjában meghatározott aromákat tartalmaz, és füstös ízt kölcsönöz az élelmiszernek.
3. A „természetes” kifejezés aromák megnevezésében vagy leírásában csak akkor használható, ha az aroma megfelel a 1334/2008/EK rendelet 16. cikkében előírtaknak.
4. Az élelmiszerek előkészítésében vagy előállításában aromaként felhasznált kinint, illetve koffeint név szerint fel kell tüntetni az összetevők felsorolásánál közvetlenül az „aroma” szó után.
 - 4.1. Koncentrátumból vagy italporból előállított, illetve változtatás nélkül közvetlen fogyasztásra kerülő italon, amely 150 mg/l-nél több, bármely forrásból származó koffeint tartalmaz, „Magas koffein tartalom” figyelmeztetést kell elhelyezni, a megnevezéssel azonos látómezőben. A koffein tartalmat mg/100 ml-ben kifejezve, a figyelmeztetés után zárójelben fel kell tüntetni.
 - 4.2. A kávé és a tea italokra, illetve a kávé vagy a tea sűrítményt tartalmazó italokra, amelyek megnevezésében „kávé” vagy „tea” szó szerepel, a 4.1. pontban foglaltak nem vonatkoznak.”

Kommentár:

Amint látható, a módosítás a 1334/2008/EK rendeletnek az különféle aromaanyagok meghatározásából eredő pontosításai miatt volt szükséges. A füstaromák kivételével az aromák ugyanúgy jelölhetők mint eddig, elegendő tehát az „aroma” vagy „aromák” szó használata. Természetesen lehet pontosabb leírást is adni, a 1334/2008/EK rendeletnek megfelelően. Füstaroma esetén utalni kell erre az aromára, de itt is elegendő a „füstaroma” vagy „füstaromák” szó használata, de lehet ezt pontosítani is a füstaroma származásával.

Allergén összetevők

Azon anyagok listája, amelyeket a kivételektől eltekintve jelölni kell, amikor hivatkozás történik a 4. számú mellékletre

Allergén összetevők	<p>Példák és kommentár a csoportokról és jelölésük az összetevők listájában</p> <p>Nincs hivatalos útmutató arra nézve, hogy milyen kifejezést kell minden esetben használni a listán szereplő termékekre az összetevők listájában. Ahol megadottak a különböző fajták (pl. glutént tartalmazó gabonaféléknél vagy a dióféléknél), ott azokat a neveket kell használni, ahol nem, ott általános szabályként elfogadható, hogy az allergén összetevő jelölésére használatos név álljon közel, hasonlítson ahhoz a kifejezéshez, megnevezéshez amely a listában szerepel, annak érdekében, hogy az érintett fogyasztó könnyen tudja azonosítani a számára veszélyes összetevőt.</p>
<p>1. Glutént tartalmazó gabona (búza, rozs, árpa, zab, tönköly, kamut-búza, vagy ezek hibrid változatai), és azokból készült termékek, kivéve</p> <ul style="list-style-type: none"> a) búzából készült glükózsirup, beleértve a dextrózt is^(*), b) búzából készült maltodextrin^(*), c) árpából készült glükózsirup, d) gabonafélék, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják 	<p>Csak a felsorolt gabonafélék minősülnek allergénnek.</p> <p>Természetesen, ha az adott összetevő allergén származásától függetlenül jelölésköteles, akkor ez a kivételi lista nem ad felmentést a jelölésük alól. Pl.</p> <ul style="list-style-type: none"> – búzából készült maltodextrin <u>jelölésköteles</u> pl. egy pudingpor vagy egy müzliszelet esetében, ahol a maltodextrin mint alapanyag van jelen – ez esetben elég az összetevők között a „maltodextrin” szóval jelölni – búzából készült maltodextrin <u>nem jelölésköteles</u> pl. egy eperizű csokoládészeleten, ha abban a maltodextrin csak mint az eperaroma hordozóanyaga van jelen
<p>2. Rákfélék és azokból készült termékek.</p>	<p>A rákfélék minden fajtája beletartozik (pl homár, langusza, garnéla)</p>
<p>3. Tojás és abból készült termékek.</p>	<p>Nem csak tyúktojás, hanem minde másfajta tojást is érintett. Megszűntek a kivételek!</p>
<p>4. Halak és azokból készült termékek, kivéve</p> <ul style="list-style-type: none"> a) vitaminok vagy karotinoidok hordozójaként használt halenyv, b) a sör és a bor derítéséhez használt halenyv és vizahólyag. 	<p>Minden halfajtát és halterméket jelent, legyen az tengeri vagy édesvízi hal. Jelölni kell a halból való származást, ha egy termékhez halból származó omega-3 zsírsavat adtak, pl. így: „<i>Omega-3-zsírsav – halolajból</i>”.</p> <p>Megszűnt az aromahordozó halenyv és az almabor derítéséhez használt halenyv/vizahólyag kivétel!</p>
<p>5. Földimogyoró és abból készült termékek.</p>	<p>Bármilyen formában jelenik meg az élelmiszerben, célszerű a „földimogyoró” szót használni az összetevők listájában.</p>
<p>6. Szójabab és abból készült termékek, kivéve</p> <ul style="list-style-type: none"> a) finomított szójabab olaj és zsír (*), b) szójababból származó természetes vegyes tokoferolok (E 306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol szukcinát, c) a szójabab növényi olajából nyert fitosterolok és fitosterol észterek, d) a szójabab növényi olajából nyert szterolokból előállított fitosztanol-észter. 	<p>A szója eredetre a „szója” szóval kell utalni, pl. növényi olaj (szójaból).</p> <p>A tofu termék esetén (termékként vagy összetevőként), nem elég a „tofu” szó használata. „Tofu (szójababból) pl. a megfelelő kifejezés.</p> <p>A szójabab olaj és zsír sorhoz fűzött lábjegyzet azt mondja, hogy ezekből a termékekből származó további termékek is kivételnek tekinthetők, ha az előállítási eljárás során nem változik az allergén hatás szintje. Amennyiben tehát ez a feltétel teljesül, a finomított szójaolajból készült lecitin használata esetén nem kell hivatkozni a szójára. Amennyiben azonban hidegen sajtolt vagy részben finomított szójaolajból készült lecitint használnak fel a termékhez, akkor a szója eredetre utalni kell.</p>

<p>7. Tej és abból készült termékek (belértve a laktózt is), kivéve</p> <p>a) tejsavó amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják,</p> <p>b) laktit.</p>	<p>Nincs definiálva a tejfajta, tehát nem csak a tehéntejre, hanem a juh-, kecske, bivalytejre stb. is vonatkozik a szabályozás.</p> <p>Az összetevők között világosan meg kell jelenjen a tejre, tejtermékre való utalás, tehát nem elegendő, ha pl. egy kevésbé ismert vagy csak márkanev által jelölt tejtermék nevét (pl. Mascarpone, Orda, Trappista) jelzi az összetétel. Ilyen esetben ki kell egészíteni a termék illetve az összetevő nevét: Mascarpone sajt, Orda sajt stb.</p> <p>Savó, savó fehérje, savópor felhasználása esetén, a tejsavó, tejfehérje vagy tejfehérje savóból, savópor tejből az elfogadható kifejezés.</p> <p>Jelölni kell a tejcukor jelentését is a „tejcukor” szóval vagy egyéb más hivatkozással a tejre. Véleményem szerint a „laktóz” szó is elfogadható, hiszen a betegségben szenvedők, akiknek kerülni kell a tejcukor fogyasztását, vélhetően tisztában vannak a tejcukor - laktóz szavak egyenértékűségével.</p> <p>Már nem kivétel a bor és az almabor derítéséhez használt tejkazein termékek!</p>
<p>8. Diófélék, azaz mandula (<i>Amygdalus communis</i> L.), mogyoró (<i>Corylus avellana</i>), dió (<i>Juglans regia</i>), kesudió (<i>Anacardium occidentale</i>), pekándió (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), brazil dió (<i>Bertholletia excelsa</i>), pisztácia (<i>Pistacia vera</i>), makadámia és queenslandi dió (<i>Macadamia ternifolia</i>) és azokból készült termékek, kivéve</p> <p>a) diófélék, amelyből készült párlatot vagy mezőgazdasági eredetű etilalkoholt szeszes italok vagy egyéb alkoholtartalmú italok készítéséhez használják</p>	<p>Csak a felsorolt diófélék tartoznak a jelölésköteles allergének közé, így tehát más – a nevében ugyan „dió” szót (kókuszdió, szerecsendió, mirtuszdió stb.) viselő élelmiszer nem tárgya a szabályozásnak.</p> <p>Jelölési kivétel csak a párlatok esetén áll fenn.</p> <p>Ha aromát, olajat nyernek ki az érintett anyagból, akkor az aroma, olaj nevét ki kell egészíteni az alapanyagra való utalással.</p> <p>Már nem kivétel a szeszes italokban aromaként használt mandula, dió!</p>
<p>9. Zeller és abból készült termékek</p>	<p>Mind a zellerszár, mind a zellergumó, zellermag tárgya a szabálynak.</p> <p>Megszűntek a kivételek!</p>
<p>10. Mustár és abból készült termékek</p>	<p>A mustárnövény és részei: levél, mag, magliszt; termékek mint asztali mustár - legyenek ezek fehér, fekete vagy akár barna mustárból.</p> <p>Megszűntek a kivételek!</p>
<p>11. Szezám és abból készült termékek</p>	<p>Szezám, szezám olaj, szezámsó (gomasszió), szezámkrém (tahini) stb. – minden esetben történjen egyértelmű utalás a szezámra</p>
<p>12. Kén-dioxid és SO₂-ben kifejezett szulfitek 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter koncentrációt meghaladó mennyiségben</p>	<p>Az élelmiszerben jelen lévő formájától függően a „kéndioxid” vagy „szulfit” kifejezést. Természetesen lehet használni a kémiai nevet is pl. nátrium-hidrogén-szulfit.</p> <p>Nem elegendő viszont, hogy a kéndioxid vagy a szulfitek tartósítószerként való jelenlétét csak a csoportnévvel („tartósítószer”) és az E számmal (pl. E 222) jelöljék, ahogy azt az adalékanyag szabályozás lehetővé teszi.</p>
<p>13. Csillagfürt és abból készült termékek</p>	
<p>14. Puhatestűek és abból készült termékek</p>	

(*) és az abból készült termékek, amennyiben az előállítási eljárás során várhatóan nem növekszik az előállítás alapjául szolgáló termék EFSA által megállapított allergizálóhatás-szintje
Az Európai Élelmiszerbiztonság Hatóság (European Food Safety Authority- EFSA) megállapításai a következő linken található:
http://www.efsa.eu.int/science/nda/nda_opinions/catindex_en.html

5. számú melléklet a 19/2004. (II. 26.) FVM-ESZCSM-GKM együttes rendelethez

Édesgyökeret (Glycyrrhiza glabra), glicirrizin savat vagy annak ammónium sóját tartalmazó élelmiszerek jelölése

Élelmiszer fajtája	Jelölés
Édesgyökeret (Glycyrrhiza glabra), glicirrizin savat vagy annak ammónium sóját legalább 100 mg/kg vagy 10 mg/l koncentrációban tartalmazó édesipari termékek vagy italok	„Édesgyökeret tartalmaz” kifejezést kell feltüntetni az összetevők felsorolását követően, kivéve, ha már az összetevők felsorolása vagy a termék megnevezése tartalmazza az erre való utalást. Ha a termék jelölése nem tartalmazza az összetevők felsorolását, a kifejezést a termék megnevezésének közelében kell elhelyezni
Édesgyökeret (Glycyrrhiza glabra), glicirrizin savat vagy annak ammónium sóját legalább 4 g/kg koncentrációban tartalmazó édesipari termékek	„Édesgyökeret tartalmaz – magas vérnyomásban szenvedők kerüljék a termék túlzott fogyasztását” kifejezést kell feltüntetni az összetevők felsorolását követően. Ha a termék jelölése nem tartalmazza az összetevők felsorolását, a kifejezést a termék megnevezésének közelében kell elhelyezni
Édesgyökeret (Glycyrrhiza glabra), glicirrizin savat vagy annak ammónium sóját legalább 50 mg/l vagy az 1,2 térfogatszázaléknál több alkoholtartalmú italoknál legalább 300 mg/l koncentrációban tartalmazó italok ^(*)	„Édesgyökeret tartalmaz – magas vérnyomásban szenvedők kerüljék a termék túlzott fogyasztását” kifejezést kell feltüntetni az összetevők felsorolását követően. Ha a termék jelölése nem tartalmazza az összetevők felsorolását, a kifejezést termék megnevezésének közelében kell elhelyezni

^(*) A táblázat első oszlopában lévő koncentrációkat a közvetlen fogyasztásra szánt vagy a használati utasításnak megfelelően elkészített termékekre kell vonatkoztatni.

FÜGGELÉK – a 8.§ (2) bekezdéshez

Összetevők mennyiségi jelölése

8.§ (2) Az összetevő vagy az összetevők egy csoportjának mennyiségi feltüntetése kötelező, ha az összetevő vagy az összetevők egy csoportja

a) az ételkészítés megnevezésében megjelenik, vagy azt a fogyasztó általában összekapcsolja az adott megnevezéssel,

Példa:

- *epres joghurt, sonkás kifli, - az aláhúzott összetevők mennyiségét meg kell adni*
- *gyümölcsös torta, zöldéges pizza – a jelölési kötelezettség a gyümölcs ill. zöldség teljes mennyiségére vonatkozik, nem pedig gyümölcs vagy zöldségféleségenként.*
- *töltött paprika – a fogyasztó jogosan várja el, hogy mennyi hús van a töltelékben.*

Nem minden összetevőnek a mennyiségi jelölése szükséges, még akkor sem, ha azt a fogyasztó összekapcsolja a megnevezéssel, vagy nem minden megnevezés kell kapcsolódjon egy összetevőhöz, ami mennyiségi deklarációt igényelne. Pl. a Burgonyaszírom nevű chipsnél nem kell a burgonya mennyiségét jelölni, mint ahogy a barackpálinkánál sem kell a barack mennyiségét megadni.

b) a jelölésen szavakkal, képpel vagy grafikával hangsúlyozott, vagy

Példa

- *ebbe a csoportba sorolható, ha egy termék jelölésében, vagy nevéhez kapcsolódva megjelennek olyan kifejezések, mint pl.*

„extra mennyiségű csirkehússal”

„vajjal készült”

„valódi gyümölcsdarabokkal”

az aláhúzott összetevő mennyiségét meg kell adni.

- *Zöldségkeverék padlizsánnal (grafikán minden zöldségkomponens képe megjelenik) – csak a padlizsán mennyiségét kell megadni.*
- *Ha megjelenik egy tehén képe/rajza, a termékben lévő tejet, vajat hangsúlyozni, akkor a tej/vaj mennyiségi deklaráció köteles.*

Nem tekinthető hangsúlyos megjelenítésnek és nem mennyiségi deklaráció köteles:

- *ha a képen az élelmiszert fogyasztásra elkészített állapotban, mintegy tálalási javaslatként jelenítik meg, olyan élelmiszereket is megjelenítve, amelyek esetleg nem összetevői a terméknek, de amelyeket együtt lehet fogyasztani vele;*
- *ha a képen az ételkészítés összes összetevője (kivéve a fűszereket, adalékanyagokat) megjelenik, anélkül hogy bármelyiket hangsúlyoznák;*
- *ha a képi megjelenítés az összetevő mezőgazdasági eredetére utal anélkül, hogy annak mennyiségét hangsúlyoznák (pl. árpakalász vagy komló a sörcimkén).*

c) alapvető jellemzője az ételkészítésnek és megkülönbözteti azt az ételkészítéstől, amelyekkel összetéveszhető lenne azok neve vagy megjelenése miatt.

Példa

Azokhoz a fogyasztói elvárásokhoz kapcsolódó követelmény, ahol bizonyos összetételi elvárások kapcsolódhatnak egy termék nevéhez. Fontos, hogy mindkét követelmény teljesüljön, -alapvető és megkülönböztető jellemző – s csak akkor kötelezett az adott összetevő vagy összetevők egy csoportja a mennyiségi jelölésre.

EU szinten valószínűleg elég csekély azoknak a termékeknek a köre, amelyek különböző összetételben, de azonos név alatt készülhetnek a különböző tagállamokban. Ilyen például: marzipán. (megjegyzés: a marcipán jelölését az MÉ 2-84 irányelv szabályozza)

Elképzelhető viszont, hogy egy Magyarországon hazai forgalmazásra szánt termék nem mennyiségi jelölés köteles, viszont ha ugyanezt a terméket más tagállam piacára szánják, ott a más fogyasztói elvárás miatt adott összetevőre mennyiségi jelölés köteles.