



n é b i h

Termőföldről az asztalig

AZ ÉLELMISZEREK JELÖLÉSÉVEL KAPCSOLATOS HATÓSÁGI TAPASZTALATOK

Kovács Krisztina osztályvezető

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH)

Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

2013. március 20.



Hatósági ellenőrzés

- **Az élelmiszerek jelölés ellenőrzését a hatóság a MINŐSÉGELLENŐRZÉSI MONITORING TERV keretén belül vizsgálja.**

Konkrét mintaszámok és a mintavétel helye is elő van írva.

- ❖ előállító
- ❖ kereskedelem
- ❖ vendéglátás



- **Közérdekű bejelentések**
- **Kiemelt, célellenőrzések**

Az élelmiszerlánc-felügyeleti szervek:

- A Megyei Kormányhivatalok Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóságai és a járási állategészségügyi hivatalok
- A NÉBIH szakmai irányító és felügyeleti szerv

Hatósági jelölés ellenőrzés



A hatósági ellenőrzések során azt tapasztaltuk, hogy az **élelmiszer-vállalkozások többségének még mindig gondot okoz a számtalan jelölési előírásnak való maradéktalan megfelelés.**

Az általános jelölési előírások kívüli egyéb jogszabályokban és a Magyar Élelmiszerkönyvekben foglalt előírások figyelembevétele is sokszor elmarad.

Magyar Élelmiszerkönyvek:

- uniós irányelvek átvételével készültek
- speciális magyar „előírások”, azaz az MÉ irányelvek

Leggyakoribb problémák:

- az előírások ismeretének hiánya,
- az egyes rendelkezések nem egységes értelmezése.



Jogszabálygyűjtemény



ÉLELMISZEREKRE VONATKOZÓ JOGSZABÁLYOK JEGYZÉKE

Jogszabálygyűjtemény

38. kiadás

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság



Összeállítás időpontja:

2013. 02. 20.

www.nebih.gov.hu

Szakterületek

Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági
Igazgatóság

Jogszabályok

Jogszabályok
jegyzéke

Élelmiszer - jogszabályok
jegyzéke

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



Ellenőrzött tételek és kifogások

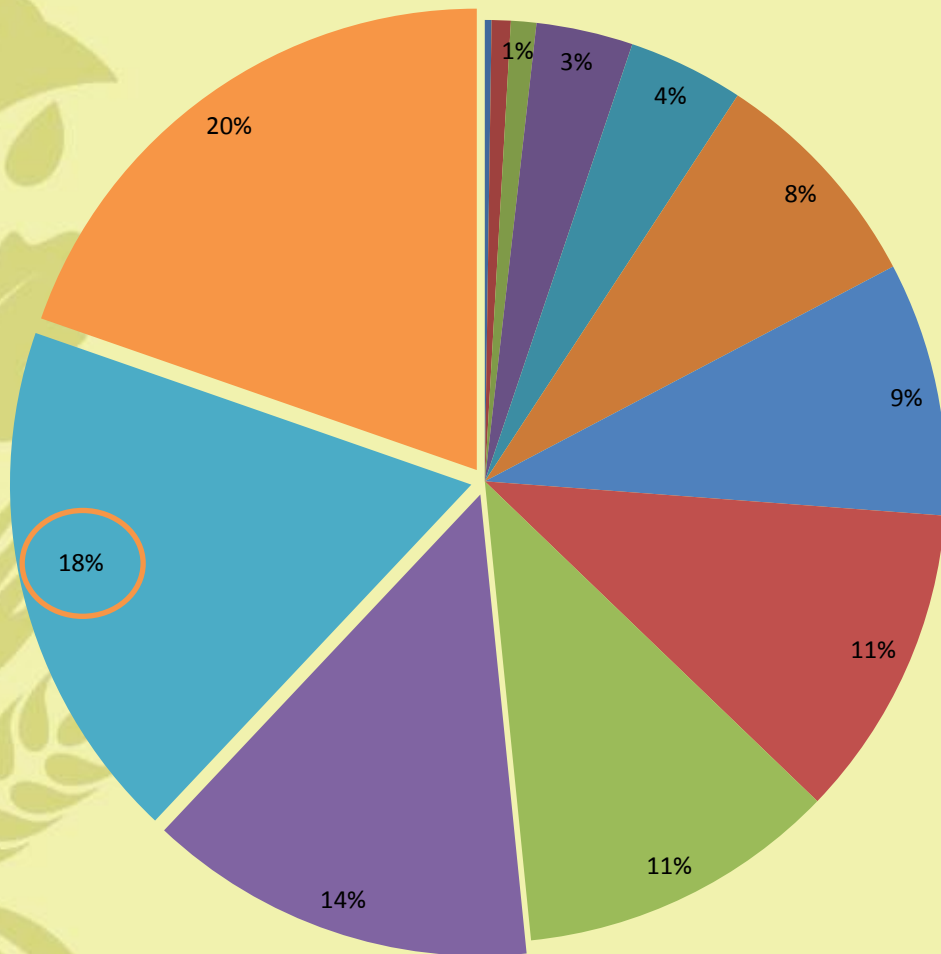


Ellenőrzött/kifogásolt tételek 2012	tételszám
Ellenőrzött tételek	233 301
Kifogásolt tételek	7 058
Kifogásolási arány	3,03%

Jelöléssel ellenőrzött/kifogásolt tételek 2012	tételszám
Jelölési vizsgálatlal ellenőrzött tételek	28 019
Jelölési hiba miatt kifogásolt tételek	551
Kifogásolási arány	1,96 %



Vizsgálati irányok százalékos megoszlása

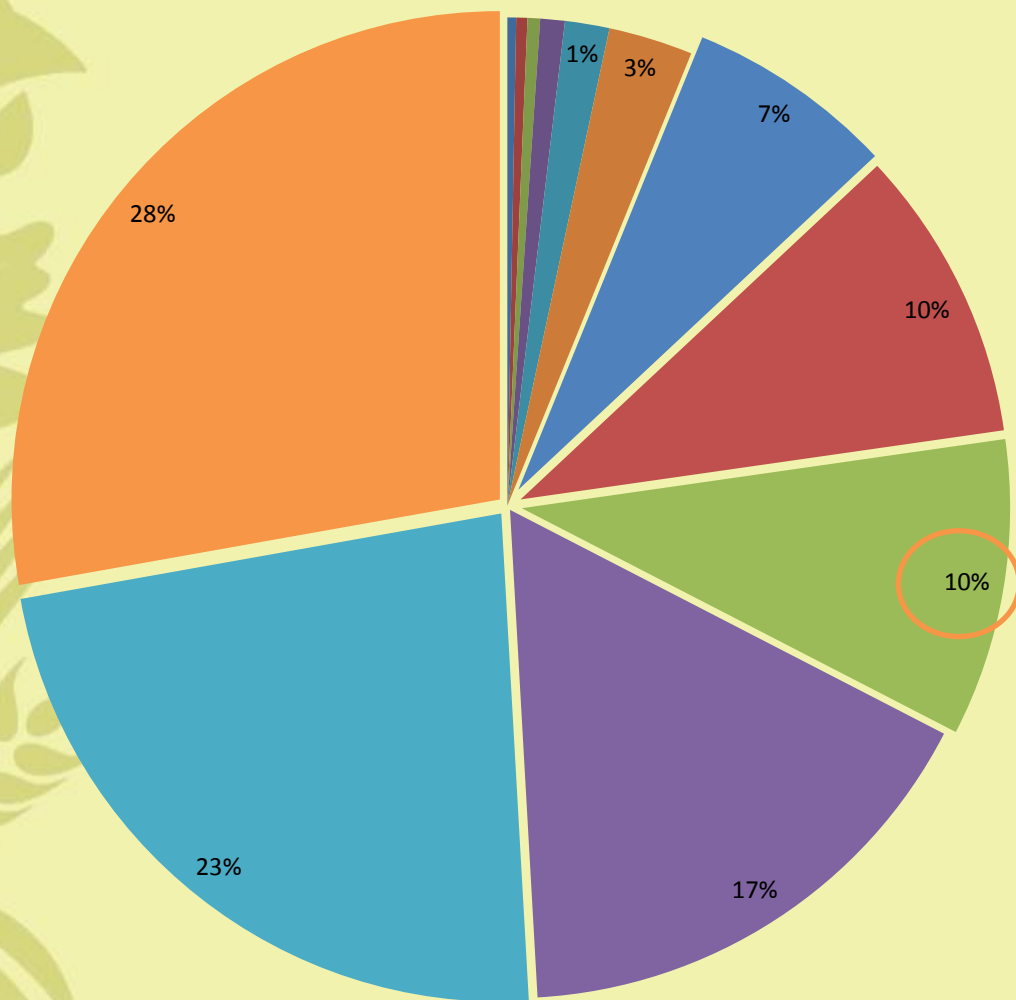


- GMO vizsgálat
- dokumentált tömeg/térfogat vizsgálat
- radiológiai vizsgálat
- rezidum-toxikológiai vizsgálat
- minőségi (analitikai, beleértve az adalékanyag) vizsgálat
- mikrobiológiai vizsgálat
- kémiai-biztonsági vizsgálat
- csomagolás megfelelőség vizsgálat
- dokumentált nyomonkövetési vizsgálat
- érzékszervi vizsgálat
- jelölési vizsgálat
- dokumentált minőségmegőrzési/fogyaszthatósági idő vizsgálat

Leggyakoribb vizsgálati irányok.



A kifogásolt vizsgálati irányok százalékos megoszlása



- rezidum-toxikológiai vizsgálat
- radiológiai vizsgálat
- csomagolás megfelelőség vizsgálat
- kémiai-biztonsági vizsgálat
- dokumentált tömeg/térfogat vizsgálat
- GMO vizsgálat
- érzékszervi vizsgálat
- mikrobiológiai vizsgálat
- jelölési vizsgálat
- dokumentált nyomonkövetési vizsgálat
- minőségi (analitikai, beleértve az adalékanyag) vizsgálat
- dokumentált minőségmegőrzési/fogyaszthatósági idő vizsgálat

A kifogások 99%-a ezen 6 hibaok között oszlik el.

GYAKORI JELÖLÉSI HIBÁK



n é b i h
Termőföldtől az asztalig



Az élelmiszerek jelöléséről szóló **19/2004. (II. 26.) FVM-ESZCSM-GKM rendelet** (többek között 2000/13/EK IRÁNYELVE átvételével készült).

Olvashatóság



A jelölésnek „jól láthatónak”, „tisztán olvashatónak” kell lennie.

Ennek az ellenőrzése számos problémát okozott, nem volt „mérhető” paraméter.

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

Betűméret nettó tömegre vonatkoztatva



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Az előrecsomagolt termék kilogrammban, grammban, literben, centiliterben vagy milliliterben kifejezett névleges mennyisége, legalább a következő betűnagyságok alkalmazásával:

50 g-ig vagy ml-ig 2 mm,

51-200 g vagy ml között 3 mm,

201-1000 g vagy ml között 4 mm,

1000 g vagy ml fölött 6 mm.

13/2008. (VIII. 8.) NFGM–FVM együttes rendelet

az előrecsomagolt termékek névleges mennyiségére vonatkozó szabályok megállapításáról és azok ellenőrzési módszereiről szóló rendelet figyelmen kívül hagyása

Az új 1169/2011/EK rendelet: továbbra sem fogja tartalmazni a nettó tömegre vonatkozó betűméretet!



Összetett anyagok feltüntetése



Az összetett anyagok összetevőit is fel kell tüntetni a jelölésen.

ROSSZ - Összetevők: búzaliszt, növényi zsír, baracklekvár, cukor....stb.

JÓ - Összetevők: búzaliszt, növényi zsír, baracklekvár [cukor, sárgabarack, víz, étkezési sav (citromsav), zselésítő anyag (pektin)], cukor....stb.

Szabály a kivételre:

Két feltételnek együtt kell teljesülnie ahhoz, hogy az összetett anyag összetevőit ne kelljen feltüntetni:

- 1.) az összetett anyag összetételét jogszabály (pl. EU rendelet, MÉ előírás) határozza meg (pl. margarin, csokoládé, stb)
- 2.) **ÉS** a késztermék kevesebb, mint 2% - át alkotja.

Nem vonatkozik: átvitt anyag és az allergének!

Az új 1169/2011/EK rendelet: „jogszabály” helyett „UNIÓS RENDELKEZÉSEK”, egyértelművé vált, hogy MÉ irányelvek nem tartoznak bele (pl. lekvárokra MÉ irányelv vonatkozik).


Allergén feltüntetése 1.



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

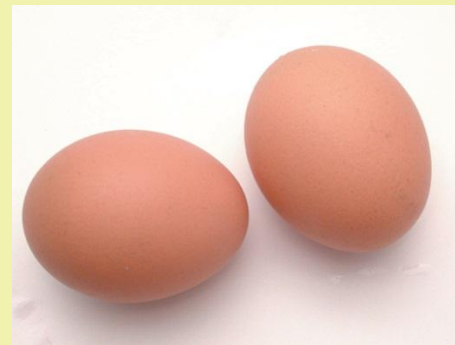
Kötelező az összetevők felsorolása, ha a termék tartalmaz a Jr. 4. számú mellékletben felsorolt, illetve abból származó összetevőt, és az élelmiszer megnevezése nem tartalmaz egyértelmű utalást az érintett összetevőre

Problémák főleg a külföldről behozott termékek esetében a nem megfelelő specifikáció alapján készített címketerveknél van.

Hatóságunk a **kémiai-biztonsági monitoring terv keretében** számos a jelölésen nem feltüntetett allergént vizsgál, és gyakori volt a nem megfelelés 



Élelmiszerbiztonsági hiba!
Forgalomból való kivonás!
Fogyasztóktól való visszahívás!



Allergén feltüntetése 2.



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Az új 1169/2011/EK rendelet: ÚJDONSÁGOK:

➔ nevéét olyan szedéssel – például betűtípussal, stílussal vagy háttérszínnel – kell kiemelni, amely azt egyértelműen elkülöníti a többi összetevőtől.

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

➔ **KERESZTSZENNYEZŐDÉSEKRE továbbra SEM vonatkozik!**



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



Hangsúlyozott összetevő mennyiségi feltüntetése



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Az összetevő mennyiségi feltüntetése kötelező, ha pl.:

- az élelmiszer megnevezésében megjelenik, vagy azt a fogyasztó általában összekapcsolja az adott megnevezéssel,
- a jelölésen szavakkal, képpel vagy grafikával hangsúlyozott.

Gyakori hiba, hogy a megnevezésben szereplő, vagy képpel hangsúlyozott összetevő mennyiségét nem tüntetik fel a jelölésén.

Egy szabály a kivételre:

- Nem kell a mennyiséget jelölni, ha más **jogszabály** pontosan meghatározza az összetevő mennyiségét.

Az új 1169/2011/EK rendelet: „jogszabály” helyett „külön UNIÓS RENDELKEZÉSEK”, egyértelművé vált, hogy MÉ irányelvek nem tartoznak bele (pl. kenyerekre vonatkozó MÉ irányelv; rozskenyér esetében a rozliszt mennyiségét jelölni kell).





Aromák jelölése

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

ROSSZ - Az aromákat nem jelölik „aroma” szóval; pl.: „vanillin”

JÓ - „vanillin aroma” vagy „aroma”

Új fogalma van a „természetes” aromáknak - 1334/2008/EK
rendelet - és a **„természetazonos” aroma megnevezés megszűnt!**

Természetes aroma



Természetazonos aroma



Adalékanyagok feltüntetése



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Az élelmiszer-adalékanyagokat fel kell tüntetni az összetevők felsorolásában :

- csoportnevük és nevük vagy
- csoportnevük és E számuk szerint.

ROSSZ - Nem tüntetik fel az adalékanyagok csoportnevét a csökkenő sorrendben történő felsorolásnál (főleg külföldről behozott termékek esetében)

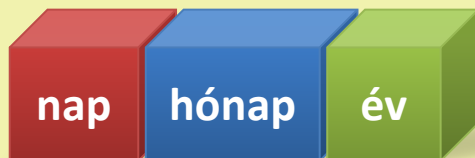
JÓ - csoportnév+E szám pl. étkezési sav: E 330

vagy csoportnév+kémiai név pl. étkezési sav: citromsav

- Ha egy élelmiszeren nincs E szám feltüntetve, nem jelenti azt, hogy nem tartalmaz adalékanyagot!
- Jelölési rendeletben vannak a csoportnevek (fő funkció alapján történik a besorolás).



Dátumsorrend jelölése



2012. január 1-jétől: A dátumnak a nap/hónap/év sorrendet kell követnie. Nem kötelező a zárójeles sorrend feltüntetése sem.

ROSSZ - Minőségét megőrzi (év/hó/nap): 2013.12.31.

JÓ - Minőségét megőrzi: 31.12. 2013.

A 2011. december 31-ig jogszerűen forgalomba hozott */eladás céljára tárolt élelmiszerek is/* minőségmegőrzési idejük lejártáig maradhatnak forgalomban év/hó/nap sorrendű jelöléssel. 2012. január 1-től viszont már csak nap/hó/év szerint jelölt élelmiszer állítható elő, így csak ilyen sorrendben jelölt csomagolóanyag használható fel a gyártásnál.



Tárolási feltételekre történő utalás



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

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

ROSSZ - A tárolási feltételekre történő utalást nem a lejárat dátum, ill. nem a dátum feltüntetési helyére való utalás után tüntetik fel.

JÓ - „Tárolás: száraz, hűvös helyen tartandó” feliratot a lejárat dátum után, vagy pl. a „Minőségét megőrzi a doboz oldalán jelzett időpontig” szöveg után tüntetik fel.



Egy látómezőben feltüntetett adatok 1.



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

A következő jelöléseknek ugyanazon látómezőben kell megjeleníteniük:

- megnevezése
- nettó mennyiség
- minőségmegőrzési időtartamának lejárat dátuma / a fogyaszthatóságának időpontja,
- az 1,2 térfogatszázaléknál több alkoholt tartalmazó italok esetén az alkoholtartalom.

4 elem!

ROSSZ - A nettó mennyiség az élelmiszert tartalmazó doboz jobb oldalán van, míg a minőség-megőrzési idő és az élelmiszer megnevezése a doboz hátulján található meg.

JÓ – Mind az élelmiszer megnevezése, mind a nettó tömeg, mind a minőség-megőrzési idő a doboz ugyanazon oldalán van.



Egy látómezőben feltüntetett adatok 2.



3 elem!

Az új 1169/2011/EK rendelet:

LESZŰKÜLT AZ EGY LÁTÓMEZŐBEN FELTÜNTETENDŐ ADATOK KÖRE:

- élelmiszer neve
- élelmiszer nettó mennyisége
- 1,2 térfogatszázaléknál nagyobb alkoholtartalmú italok esetében az alkoholtartalom.

•+ **2014. december 12-ig a minőségmegőrzési időt is ugyanazon látómezőben kell feltüntetni AKKOR IS, HA AZ ÚJ UNIÓS RENDELET SZERINTI JELÖLÉST ALKALMAZZÁK!**



Magyar Élelmiszerkönyvi előírások



A jelölési rendelet előírásain kívül gyakran nem veszik figyelembe a Magyar Élelmiszerkönyv jelölésre vonatkozó előírásait.

- Összetett élelmiszereknél az „Összetevők” felsorolásában használt helytelen megnevezések:
 - A sűrített tejről és tejporról szóló Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/114 számú előírás szerint a tejpor egy termékcsoporthat jelöl, vagyis a „**tejpor**” megnevezés nem elegendő (pl.: **sovány tejpor**, **zsíros tejpor**...)
 - Az emberi fogyasztásra szánt egyes cukortermékekről szóló Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-2001/111 számú előírása szerint a „**fruktóz- glükóz szirup**” helyes megnevezése „**fruktóz- glükóz szörp**”.



Tápértékjelölés 1.



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Az élelmiszerek tápértékének jelöléséről szóló MÉ 1-1-90/496 számú előírás szerint a feltüntetendő energia tartalmakat az alábbi faktorokkal kell kiszámítani:

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

1 ADAG (30 g) TERMÉK TARTALMAZ				
ENERGIA	CUKOR	ZSÍR	TELÍTETT ZSÍRSAVAK	NÁTRIUM
100 kcal	1,0 g	10,0 g	6,4 g	0,17 g
5%**	1%**	14%**	32%**	7%**

A fehérje, szénhidrát, zsír értékeket lehet „átlagértékek”-ként feltüntetni, amelyek lehetnek pl. általánosan elfogadott adatok, mint pl. Dr. Bíró György - Dr. Lindner Károly által szerkesztett Tápanyagtáblázatban szereplő értékek, mérési eredmények adatai.

Azonban ezekből az átlagértékekből a fenti MÉ szerint kell az energiaértékeket (a kcal és a kJ értéket is) kiszámolni (tehát a kJ értéket már nem a kcal-nak a 4,2 szorzatával kell megállapítani).



Tápértékjelölés 2.



Nutrition Facts	
Serving Size 2.5 oz (70g/about 1/3 Box) (Makes about 1 cup)	
Servings Per Container about 15	
Amount Per Serving	As Packaged As Prepared
Calories	260
Calories from Fat	25
	% Daily Value
Total Fat 2.5g*	4%
Saturated Fat 1.5g	8%
	3%



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Leggyakoribb hibák:

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

Az új 1169/2011/EK rendelet: **KÖTELEZŐ LESZ!**

Nem kötelező az alkalmazása:

- 1,2%-nál nagyobb alkoholtartalmú szeszes italok
- nem előrecsomagolt élelmiszerek, de a tagállam előírhatja
- ha a legnagyobb felület 25 cm²-nél kisebb
- kistermelői és kézműves termékek
- bizonyos élelmiszerek mentesülnek a kötelező tápértékjelölés alól (V. melléklet) Pl. feldolgozatlan termékek, rágógumi, adalékanyagok, stb.

KJ/kcal KJ/kcal KJ/kcal
KJ/kcal KJ/kcal KJ/kcal





n é b i h
Termőföldtől az asztalig



Köszönöm figyelmüket!

