

## Tápértékjelölésről - tápérték adatbázis ajánlások

A fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló 1169/2011/EU rendelet szerint a **tápértékjelölés általánosan kötelezővé válik 2016.12.13-tól.**

A 2016. december 12. éjfélig forgalomba helyezett, tápértékjelöléssel nem ellátott élelmiszerek a minőségmegőrzési, fogyaszthatósági idejük végéig forgalomban tarthatóak. A raktárban tárolt, készen tartott élelmiszerek forgalomba hozottnak minősülnek.

**Kivételek, amikor nem kell a tápértékjelölést feltüntetni:**

- Alkoholos italokra (a több mint 1,2 térfogatszázalék alkoholt tartalmazó italok) nem kötelező, de önkéntesen lehet akár csak az energiatartalmat is jelölni.
- Nem előre csomagolt élelmiszerekre sem kötelező, de önkéntesen lehet jelölni:
  - Energiatartalmat, vagy
  - Energiatartalmat és a zsír, telített zsírsavak, cukor és só mennyiségét.
- Nem kötelező az 1169/2011/EU rendelet V. mellékletben meghatározott kivételekre.

A **tápértékjelölésben kötelezően jelölendő** elemek az alábbiak:

- energiatartalom, zsír, telített zsírsavak, szénhidrát, cukrok, fehérje, só.

Átlagos tápérték 100g termékben	
energia	kJ/kcal
zsír	g
- amelyből telített zsírsavak	g
szénhidrát	g
- amelyből cukrok	g
fehérje	g
só	g

Az átlagos tápértékek megadása történhet:

1) Analitikai vizsgálatok

2) Számítások

3) Adatbázisok alapján.

## 2) Az energia kiszámítása

A tápérték táblázatban feltüntetendő energiatartalmat az átlagos tápértékek és a 1169/2011/EU-s rendelet XV. mellékletében szereplő átszámítási faktoraival segítségével kell kiszámítani.

A számítások alapját képező értékek forrásait meg kell őrizni.

A számított adatokat ajánlott esetenként vizsgálatokkal ellenőrizni.

szénhidrát (a poliolok kivételével)	17 kJ/g – 4 kcal/g
poliolok	10 kJ/g – 2,4 kcal/g
fehérje	17 kJ/g – 4 kcal/g
zsír	37 kJ/g – 9 kcal/g
szaltrim	25 kJ/g – 6 kcal/g
alkohol (etil-alkohol)	29 kJ/g – 7 kcal/g
szerves sav	13 kJ/g – 3 kcal/g
rost	8 kJ/g – 2 kcal/g
eritrit	0 kJ/g – 0 kcal/g

Az ezekből nyert adatokat tüntetik fel a vállalkozások a specifikációkban, címketerveken, stb.

Tápértékjelölés kifejezése

- Az energiatartalmat és a tápanyagok mennyiségét minden esetben 100 g-ra, vagy 100 ml-re vetítve kell megadni.
- Az energiatartalom és a makro tápanyagok mennyisége önkéntesen megadható a beviteli referenciaértékek százalékában is, 100 g-ra vagy 100 ml-re kifejezve. Ez esetben az alábbi mondatot kötelező a tápértékjelölés közvetlen közelében feltüntetni:  
„Referencia beviteli érték egy átlagos felnőtt számára (8400kJ/2000kcal)”.

A **tápértékjelölés** feltüntetésével kapcsolatos további információk az alábbi linken érhetők el:

<http://portal.nebih.gov.hu/-/2016-december-13-toi-kotelezo-lesz-az-elelmiszereken-a-tapertekjeloles>

## 3) Adatbázisok

### 3.1.) Adatbázisok Magyarországon

#### Élelmiszerekre

Az élelmiszerekre számos hazai adatforrás létezik, mint például

- <http://tapanyagtablazat.med.unideb.hu/index.php?gid=7>
- Dr. Rodler Imre: Kalória- és tápanyagtáblázat, Medicina Könyvkiadó Zrt., 2008
- Dr. Rodler Imre: Új tápanyagtáblázat, Medicina Könyvkiadó Zrt., 2005
- Bíró György Dr. Lindner: Tápanyagtáblázat, Medicina Könyvkiadó, 1988
- <http://tiszohu1.megacp.hu/wp-content/uploads/2011/07/T%C3%A1panyagt%C3%A1bl%C3%A1zat.pdf>
- FAO/INFOODS Food Composition Databases ...stb.

#### Speciális termék csoportokra

A Földművelésügyi Minisztérium Élelmiszer-feldolgozási Főosztály, NÉBIH, OGYÉI, NAK, Campden BRI Magyarország, Magyar Hűtő- és Konzervipari Szövetség elindított egy kezdeményezést, amelynek keretében összeállításra kerültek adatbázisok:

- **gyorsfagyasztott termékek, illetve**
- **konzerv termékek alapanyagaira vonatkozóan.**

Az adatokat az adatbázishoz az MHKSZ Tagjai és egyéb hűtőipari vállalkozások, hatóságok biztosították.

Az adatbázis tartalmazza a hazai élelmiszer-vállalkozók, gyártók által előállított gyorsfagyasztott zöldség-gyümölcs termékek:

- zsír, telített zsírsavak, szénhidrát, cukrok, fehérje, só és rost akkreditált módszerekkel mért tápértékeinek **átlagait**,
- valamint a termékek jellegéből adódóan azt a **tartományt (minimum és maximum értékek)**, amelyben ezek az adatok mozognak, a szezonális, termőhelyi és időjárás viszonyok eltéréseinek következményeként.

Ez az adatbázis rávilágít, hogy a tápérték adatok csak tűrések mellett értelmezhetőek, természetükből adódóan nem állandóak. Az adatbázis előnye, hogy több vállalat, szervezet adatára épül, ezzel segítve a pontosabb adatszolgáltatást.

A tápértékjelölés bármely megadását követve a lehető legpontosabb adatszolgáltatásra kell törekedni.

Jelen gyorsfagyasztott termékek és konzervipari termékek alapanyagaira vonatkozó adatok esetében az átláthatóság kedvéért a táblázatban megjelenik, hogy hány független magyarországi minta vizsgálatából származik az érték.

A pontosabb adatközlés érdekében a táblázatban a minimum és maximum értékek is közlésre kerültek. Ennek célja, hogy bemutassa, hogy az adatok milyen tartományban mozogtak, hisz a felhasználóknak szem előtt kell tartani, hogy ugyan az átlagos értékek feltüntetése a követelmény, de **a zöltség – gyümölcs kategóriában a minták nagyobb eltéréseket / természetes változatosságot** mutathatnak.

Ennek okai, hogy az alapanyagukat, ezáltal összetételüket nagymértékben befolyásolhatják

- a termesztési feltételek (talajösszetétel, éghajlat, időjárás, talajerő-utánpótlás),
- szezonális,
- a termény kezelése betakarítás után (pl. tárolás, szállítás), illetve
- a feldolgozási lépések (hámozás mértéke/ vastagsága, mennyi fedőlevelet távolítottak el, főzési / blansírozási idő hossza, felhasznált víz mennyisége / aránya stb.).
- 

**Fontos megjegyezni, hogy a táblázatban szereplő adatok csak segítséget nyújtanak az adatok gyűjtésében, a Hatóság nem csak az ebben a táblázatban szereplő adatokat fogja elfogadni!**

**Célunk, hogy az adatbázist évente, vagy a beérkező adatok függvényében frissítsük!**

**Kérjük, hogy amennyiben rendelkezik akkreditált laboratóriumi mérési, vizsgálati eredményekkel, az alkalmazott vizsgálati módszerekkel együtt jutassa el az adatbázis szerkesztését végző, Campden BRI Magyarország részére!**

Természetesen adataikat csak a központi adatbázisban használjuk fel anonim módon, azokat bizalmasan kezeljük. Igény szerint bizalmas információkezelési nyilatkozatot küldünk.

További információért keresse: Csabai Zsuzsanna (Email: z.csabai@campdenkht.com)

### 3.2.) Nemzetközi adatbázisok:

Ország	Forrás	Megjegyzés
Anglia:	McCane & Widdowson's: The composition of Foods 7 <sup>th</sup> summary's edition, IFR, © Crown 2015	
Ausztria:	Souci Fachmann Kraut - Food Composition and Nutrition Tables <a href="http://www.sfk-online.net/cgi-bin/sfkstart.mysql?language=german">http://www.sfk-online.net/cgi-bin/sfkstart.mysql?language=german</a> "German" Bundeslebensmittelschlüssel b(BLS) <a href="http://www.bls.nvs2.de/">http://www.bls.nvs2.de/</a>	
Hollandia:	<a href="http://www.rivm.nl/en/Topics/D/Dutch_Food_Composition_Database/Access_NEVO_data/NEVO_online/Search_and_compare">http://www.rivm.nl/en/Topics/D/Dutch Food Composition Database/Access NEVO data/NEVO online/Search and compare</a>	
Spanyolország:	<a href="http://www.eurofir.org/?page_id=96">http://www.eurofir.org/?page_id=96</a>	
Szlovákia:	Slovak food composition database <a href="http://www.pbd-online.sk/en">http://www.pbd-online.sk/en</a>	
Szlovénia:	Souci Fachmann Kraut - Food Composition and Nutrition Tables <a href="http://www.amazon.com/Composition-Nutrition-Tables-revised-completed/dp/0849341418/ref=sr_1_1?s=books&amp;ie=UTF8&amp;qid=1427697423&amp;sr=1-1">http://www.amazon.com/Composition-Nutrition-Tables-revised-completed/dp/0849341418/ref=sr_1_1?s=books&amp;ie=UTF8&amp;qid=1427697423&amp;sr=1-1</a>	
	<a href="http://www.bf.uni-lj.si/fileadmin/groups/2754/Slovenske_prehranske_tabele-meso_in_mesni_izdelki.pdf">http://www.bf.uni-lj.si/fileadmin/groups/2754/Slovenske prehranske tabele-meso_in_mesni_izdelki.pdf</a>	Hús és hús termékekre szlovénul elérhető a könyv.
<b>EUROFIR-ben:</b> Csehország Dánia Franciaország Új-Zéland Lengyelország Svédország Svájc	<a href="http://www.eurofir.org/?page_id=257">http://www.eurofir.org/?page_id=257</a>	Lengyelország (csak energia, fehérje, zsír, szénhidrát) Svájc (csak energia, fehérje, szénhidrát, zsír, élelmi rost)
<b>Languaiban</b> világ több országából származó adat	<a href="http://www.langua.org/langua_food_composition.asp">http://www.langua.org/langua_food_composition.asp</a>	
<b>Csehország</b>	Czech version: <a href="http://www.nutridatabase.cz/">http://www.nutridatabase.cz/</a> English version: <a href="http://www.nutridatabase.cz/en/">http://www.nutridatabase.cz/en/</a>  Guidelines for calculation of nutrition values – Czech version <a href="http://www.nutridatabase.cz/vypocet-vyzivove-hodnoty-potravin/">http://www.nutridatabase.cz/vypocet-vyzivove-hodnoty-potravin/</a> English version <a href="http://www.eurofir.org/2015/12/16/eurofir-recipe-guideline/">http://www.eurofir.org/2015/12/16/eurofir-recipe-guideline/</a>	



## Összeállította:

Földművelésügyi Minisztérium Élelmiszer-feldolgozási Főosztály  
1055 Budapest, Kossuth L. tér 11.; levél: 1860 Budapest, Pf. 1.  
telefon: +36 1 795 3979;  
e-mail: [efef@fm.gov.hu](mailto:efef@fm.gov.hu)  
[www.kormany.hu](http://www.kormany.hu)

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal  
Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság  
Cím: 1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.  
Tel.: 1/336-9000  
E-mail: [etbi@nebih.gov.hu](mailto:etbi@nebih.gov.hu)  
[www.nebih.gov.hu](http://www.nebih.gov.hu)

Campden BRI Magyarország  
1096 Budapest Haller u.2.  
telefon: +36 1 433 14 70; fax: + 36 433 14 80  
e-mail: [z.csabai@campdenkht.com](mailto:z.csabai@campdenkht.com)