



VIDÉKFEJLESZTÉSI
MINISZTERIUM

Tejtermékek szabályozása

Magyar Élelmiszerkönyv, jelölések

Csatóné Hidi Edit Ildikó
tanácsos

2014. február 18.

Tejtermékekre vonatkozó szabályok (NÉBIH jogszabálygyűjteményben elérhető a teljes lista)

- EU jogszabályok
- Magyar Élelmiszerkönyv előírása, irányelvei

Élelmiszerjelölés: kötelező és önkéntes jelölések

ÉLELMISZEREKRE VONATKOZÓ JOGSZABÁLYOK JEGYZÉKE

Jogszabálygyűjtemény

47. kiadás

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság



Összeállítás időpontja:

2014. 01. 20.

1308/2013/EU RENDELET

a mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról
(korábbi 1234/2007/EK)

- Tej és tejtermékek fogalma VII. Melléklet III. rész
- Emberi fogyasztásra szánt tejek (fogyasztói tej) VII. Melléklet IV. rész



Zsirtartalom	1234/2007/EK régi megnevezések	1234/2007/EK helyesbített megnevezések
legfeljebb 0,5%	főlözött tej	sovány (főlözött) tej
1,5 – 1,8%	félzsíros tej	zsírszegény tej
legalább 3,5%	teljes tej	teljes tej

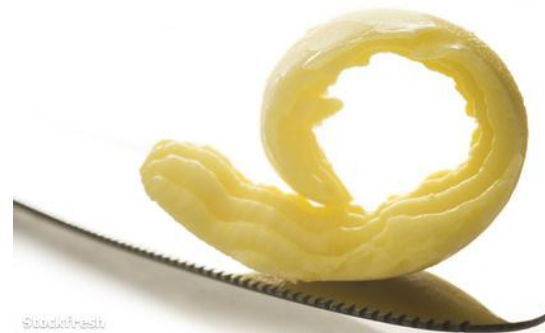
- <http://elelmiszerlanc.kormany.hu/tajekoztato-a-fogyasztoi-tejek-megnevezeserol>

1308/2013/EU RENDELET

a mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének
létrehozásáról (korábbi 1234/2007/EK)

Tejzsírok (II. függelék)

- vaj,
- háromnegyed zsíros vaj,
- félzsíros vaj,
- kenhető vajkészítmény



Magyar Élelmiszerkönyv

I. kötet

Kötelező előírások

- **MÉ 1-3/51-1** számú előírása a tejtermékekről
- MÉ 1-3-2001/114 számú előírása a részben vagy teljesen dehidratált, emberi fogyasztásra szánt, tartós tejtermékekről (Sűrített tej és tejpor)
- MÉ 1-3-83/417 számú előírása az emberi fogyasztásra szánt tejfehérjékről (kazeinekről és kazeinátokról)

Magyar Élelmiszerkönyv

II. kötet

Irányelvek

- **MÉ 2-104 számú irányelve** - megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott tejtermékek
- **MÉ 2-105 számú irányelve** - megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott kézműves tejtermékek

Kézműves irányelv kiadása hamarosan

Magyar Élelmiszerkönyv

III. kötet

Mintavételi és vizsgálati módszerek

- MÉ 3-1-79/1067 számú előírása a sűrített tej és tejporfélék vizsgálatáról
- MÉ 3-1-87/524 számú előírása a sűrített tej és tejporfélék mintavételi módszereiről
- MÉ 3-1-85/503 számú előírása az étkezési kazeinek és kazeinátok vizsgálati módszereiről
- MÉ 3-1-86/424 számú előírása az étkezési kazeinek és kazeinátok mintavételi módszereiről
- MÉ 3-1-92/608 számú előírása a közvetlen emberi fogyasztásra szánt hőkezelt tej mintavételi és vizsgálati módszereiről
- MÉ 3-2-1/2004 számú irányelv a nyers tej árkonzekvens minősítésének mintavételi és vizsgálati módszerei

MÉ 1-3/51-1 számú előírása a tejtermékekről

A. rész: általános előírások, fogalommeghatározások

B. Rész:

1. Ízesített tejkészítmények: tej-, savó-, író- és permeátum alapú italok
2. Savanyú tejtermékek
3. Tejszínek és tejszínkészítmények
4. Oltós alvasztású, érlelt sajtok
5. Savas és vegyes alvasztású sajtok
6. Sajtkészítmények
7. Ömlesztett sajtok és ömlesztett sajtkészítmények



MÉ 1-3/51-1 számú előírása a tejtermékekről

Általános előírások

Az általános jelölési előírásokon túl a következők vonatkoznak a tejtermékekre:

a) Megnevezés

- Tehéntejből gyártott termék esetén nem kötelező a tehéntejre utalás. Amennyiben utalás történik, akkor elegendő a „tej” szó használata.
- Nem tehéntejből gyártott termék esetén a megnevezésben utalni kell a felhasznált tejféleségre (pl.: „ízesített tejkészítmény kecsketejből”), ha a tejösszetevő min. 70%-ban vagy kizárólagosan a jelölt állatfaj tejéből származik.
- Kevert alapanyagból (különféle tejelő állatoktól származó tejből, illetve tejtermékből) gyártott termékek esetén a megnevezésben ezt fel kell tüntetni (pl.: „zsíros, félkemény sajt kevert tejből”).

MÉ 1-3/51-1 számú előírása a tejtermékekről

Általános előírások

Az általános jelölési előírásokon túl a következők vonatkoznak a tejtermékekre:

a) Megnevezés

- utalni kell az ízesítőanyagként használt élelmiszer nevére (pl.: „Málnás joghurt”, „Erdei vegyes gyümölcsös joghurt”). Ha a terméket kizárólag aromával ízesítették, akkor megnevezésben csak az „.....ízű” kifejezéssel szabad utalni a termék jellegére (pl.: „Őszibarackízű aludttej”)
- Friss jelző fogyasztói tej esetében 72 oC hőmérsékleten 15 másodpercig vagy ezzel egyenértékű hőkezeléssel pasztörözött tejre használható
- 2,8% zsírtartalmú tej nevezhető félzsíros tejnek.
- Hagyományos füstölésre lehet utalni amennyiben a terméket közvetlenül a keményfa elégetéséből származó füstben füstölik

MÉ 1-3/51-1 számú előírása a tejtermékekről

Általános előírások

Az általános jelölési előírásokon túl a következők vonatkoznak a tejtermékekre:

b) Egyéb jelölés

fel kell tüntetni:

- kevert alapanyagból gyártott termékek esetében az összetevők felsorolásában a felhasznált tejfeleségek mennyiségét is,
- a nem kizárólagosan aromával ízesített termékek esetén az ízesítőanyag mennyiségét

MÉ 1-3/51-1 számú előírása a tejtermékekről

Termékcsoport leírások

- Termékcsoport meghatározások (pl.: oltós alvasztású érlelt sajtok, savas és vegyes alvasztású sajtok)
- Felhasználható összetevők (adalékanyagok, a vonatkozó előírásokban meghatározott termékekhez és az ott megjelölt mennyiségben használhatók)
- Minőségi követelmények
 - fizikai, kémiai, mikrobiológiai
 - érezkszervi követelmények

MÉ 1-3/51-1 számú előírása a tejtermékekről

Termékcsoport leírások

Egyéb jelölési követelmények például sajtok esetében

- Megnevezéshez kapcsolódóan állományjelző (extrakemény, félkemény, stb.)
- Zsír fokozat (zsírdús, félzsíros, zsírszegény, stb.)
- Zsír tartalom a szárazanyagban, % (m/m)
- Penészel, rúzsflórával és sólében érlelt sajtok esetén utalni kell erre a sajátosságra



MÉ 2-104 számú irányelv

Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott tejtermékek

Magasabb minőségi követelmények

1. Hőkezelt fogyasztói tejféleségek
2. Gomolya sajt
3. Óvári sajt
4. Trappista sajt
5. Mosonmegyei csemege-sajt
6. Pálpusztai sajt
7. Lajta sajt
8. Körített túró



Magasabb minőségű tejtermékek

Magasabb minőségi elvárások

- felhasznált anyagok száma, fajtája (adalékanyagok csökkentése/kizárása)
- technológiai sajátosságok
 - érlelési idő
- megjelenés, alak, forma, tömeg
- részletes érzékszervi tulajdonság leírás
- összetételi jellemzők száma – konyhasó előírás ahol lehet



MÉ 2-105 számú irányelv

Kézműves tejtermékek

Kézművesség meghatározása, magasabb minőségi követelmények

1.Hőkezelt fogyasztói tejfélések

2.Tejföl

3.Rögös állományú étkezési tehéntúró

4.Juhgomolya sajt

5.Óvári sajt

6.Trappista sajt

7.Mosonmegyei csemegesajt

8.Pálpusztai sajt

9.Lajta sajt

10.Körített túró



Élelmiszerek jelölése

Általános követelmények

Kapcsolódó jogszabályok:

- 19/2004. FVM-ESZCSM-GKM rendelet 2014. december 13-ig
- 2014. december 13-tól**

**a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos
tájékoztatásáról szóló 1169/2011/EU rendelet**

További jogszabályok: www.elelmiszerlanc.kormany.hu

Új fogalmak

- Látómező – főlátómező
- Olvashatóság – minimális betűméret

Minimális betűméret és felületek

A csomagolás legnagyobb felülete kisebb mint:	80 cm ²		25 cm ²	10 cm ²
Minimális betűméret (x-magasság)	1,2mm	0,9mm	0,9mm	0,9mm
Kötelező elemek	Minden kötelező	Minden kötelező	Minden kötelező	Név, allergének, nettó mennyiség, minőség-megőrzési idő
Tápérték-jelölés	Kötelező	Kötelező	Nem kötelező	Nem kötelező

Kötelező elemek

a) az élelmiszer neve

b) összetevők

c) allergének

d) összetevők mennyisége

e) nettó mennyiség

f) minőségmegőrzési idő (nap/hónap/év)

g) tárolási, felhasználási

feltételek

h) felelős élelmiszer-vállalkozás
neve és címe

i) származási hely

j) felhasználási útmutató

k) alkoholtartalom 1,2% felett

l) **Tápértékjelölés (kistermelőknél
nem kötelező)**

Energia
1260 kJ
300 kcal
/100g

Zsír
11,3g
/adag

Telített zsír
3g
/adag

Cukor
6,1g
/adag

Só
1,4g
/adag

1449 kJ
345 kcal
/adag

Allergének jelölése

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

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

- Ha nincs összetevők felsorolása akkor : „tartalmaz:...”;
- Összetett összetevőknél is jelölni kell az allergén anyagot.

Allergének jelölése nem előrecsomagolt élelmiszerek esetében

- Nem előrecsomagolt élelmiszerek esetében is **KÖTELEZŐ**
- Ez a rendelkezés az alábbiakra vonatkozik:
 - amennyiben egy élelmiszert előrecsomagolás nélkül kínálnak a végső fogyasztónak;
 - vendéglátásnak és közétkeztetésnek;
 - a fogyasztó kérésére az értékesítés helyén csomagolják, ill. közvetlen értékesítés céljából előrecsomagolják.



Önkéntes jelölések

Magyar termék rendelet -(74/2012. (VII.25.) VM rendelet)

Milyen önkéntes jelöléseket szabályoz?

- Magyar, hazai, hazai feldolgozású jelölések
- Különleges, prémium, extra minőségű termékek
- Hagyományos, kézműves termékek



Önkéntes jelölések

Mikor használható a „**magyar termék**” megjelölés

- **növényi és állati eredetű alaptermékek esetében** a növény begyűjtése, tisztítása, kezelése, valamint **állati eredetű alaptermék esetében** az állat születése, keltetése, felnevelése, termelésbe állítása és csomagolása Magyarországon történik;
- **feldolgozatlan termék esetében**, ha a felhasznált alaptermék magyar eredetű és előállításakor valamennyi eljárást (pl. szeletelés, kicsontozás, tisztítás, stb.) Magyarországon végeztek;

- **feldolgozott élelmiszerek esetében**, ha a termék előállításához felhasznált valamennyi összetevő Magyarországról származik. Kivéve pl. só, vagy fűszerek, amelyek Magyarországon jellemzően nem bányászhatók vagy termesztettek.



Önkéntes jelölések

Mikor használható a „ **hazai termék**” megjelölés

Csak a feldolgozott élelmiszerek esetében alkalmazható, ha:

- a felhasznált összetevők több mint 50 %-a „magyar termék”, és az előállítás minden egyes lépése Magyarországon történt. Például ha egy kakaós keksz esetében a felhasznált és a termék több, mint 50 %-át adó liszt magyar, viszont a kakaó és a cukor külföldről származik, akkor az a termék csak hazai termék lehet.



Önkéntes jelölések

Mikor használható a **„hazai feldolgozású termék”** megjelölés

Csak a feldolgozott élelmiszerek esetében alkalmazható, ha:

- többségében import összetevőket tartalmaz, de minden feldolgozási műveletet Magyarországon végeztek. Például ha a pörköltkávé alapanyagát, a nyerskávét külföldről hozzák be és Magyarországon dolgozzák fel (pörkölés, őrlés, csomagolás), akkor az a kávé hazai feldolgozású termék lesz.



Kiváló Magyar Élelmiszer

- VM által működtetett tanúsítási rendszer
- Cél a magas minőségű termékek megkülönböztetése a tömegtermékektől
- ösztönzőleg hat:
 - az élelmiszer-előállítók versenyére,
 - a folyamatos minőségellenőrzésére és fejlesztésére, valamint
 - a fogyasztói döntések befolyásolására.



A tejtermékek termékcsoportban jelenleg körülbelül 37-40 db termék viseli a KMÉ védjegyet és a védjegyes termékek jelentős része sajt.



VIDÉKFEJLESZTÉSI
MINISZTERIUM

Köszönöm a figyelmüket!

Csatóné Hidi Edit Ildikó

tanácsos

VM Élelmiszer-feldolgozási Főosztály

tel: +36 1 795 3967

Email: edit.hidi@vm.gov.hu

<http://elelmiszerlanc.kormany.hu/elelmiszerjeloles>

