

## Élelmiszeripari utánszatokra, helyettesítő élelmiszerekre vonatkozó szabályozás

Kovács Krisztina osztályvezető

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal  
(NÉBIH)

Élelmiszer-és Takarmánybiztonsági  
Igazgatóság



## 7. cikk

### Tisztességes tájékoztatási gyakorlatok

(1) Az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatás nem lehet megtévesztő, különösen:

.....

d) oly módon, hogy a termék megjelenése, a leírás vagy a képi ábrázolások a fogyasztó számára egy bizonyos élelmiszer vagy összetevő jelenlétét sugallják, **noha valójában az élelmiszer egyik természetes alkotóelemét vagy szokásosan felhasznált összetevőjét más alkotóelemmel, illetve összetevővel helyettesítették.**

1169/2011/EU  
RENDELETE



## VI. MELLÉKLET AZ ÉLELMISZER NEVE ÉS KÍSÉRŐ ELEMÉK

### A. RÉSZ — AZ ÉLELMISZER NEVÉT KÍSÉRŐ KÖTELEZŐ ELEMÉK

4. Az olyan élelmiszerek esetében, amelyeknél a fogyasztók feltételezése szerint szokásosan vagy természetes módon jelen lévő valamely alkotóelemet vagy összetevőt más alkotóelemmel vagy összetevővel helyettesítették, a jelölésen – az összetevők felsorolásán kívül – **egyértelműen meg kell nevezni a helyettesítésre részben vagy egészben használt alkotóelemet vagy összetevőt:**

- a) a termék megnevezésének közvetlen közelében; és
- b) a termék megnevezésére használt betűméret legalább 75 %-át kitevő, x magasságú betűméretet használva, amely az e rendelet 13. cikkének (2) bekezdésében előírt legkisebb megengedett betűméretnél nem kisebb.

# 1308/2013/EU RENDELETE a mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról

**TEJTERMÉKEK**  
megnevezésének  
védelme!



- i. savó;
- ii. tejszín;
- iii. vaj;
- iv. író;
- v. vajolaj;
- vi. kazeinok;
- vii. vízmentes tejszír (AMF);
- viii. sajt;
- ix. joghurt;
- x. kefir;
- xi. kumisz;
- xii. viili/fil;
- xiii. tejföl;



A „tej” kifejezés és a tejtermékekre alkalmazott megnevezések használhatóak más szóval vagy szavakkal együtt olyan összetett termékek megjelölésére, **amelyeknek egyik alkotórésze sem helyettesíti valamely tejalkotórészt**, illetve nem szolgál valamely tejalkotórész helyettesítésére, és amelyeknek a tej vagy a tejtermék akár mennyiségi szempontból, akár a termék jellegénél fogva lényeges összetevője.

Tehát pl. a tejsír helyettesítésére **NÖVÉNYI ZSÍRT NEM TARTALMAZHATNAK!!!**



A BIZOTTSÁG [2010/791/EU HATÁROZATA](#) (2010. december 20.) az 1234/2007/EK tanácsi rendelet XII. melléklete III.1. pontjának második bekezdésében említett termékek jegyzékéről

## KIVÉTELEK

HU

Vajretek

Gyümölcsajt (pl. birsalmasajt)

Disznósajt vagy hússajt vagy fejsajt

Haltej

Kakaóvaj

Kókusztej

Mogyoróvaj

Vajbab

Vajkörte





**A KÓKUSZTEJEN KÍVÜL minden más „csak” ITAL!!!!  
(pl. mandulaital, rizsital, szójaital, zabital!).**



1. termék

2. termék



*Biztos az, aminek látszik?*





1. termék



2. termék



Alapanyag



1. termék



Pl. Növényi zsírral  
készült  
élelmiszerkészítmény

SAJT, TEJ, stb. szó,  
még  
szóösszetételben  
sem!

2. termék



Pl. Zsíros, félkemény  
sajt



**Minek  
nevezzelek?**



1. termék

2. termék

*Biztos az, aminek látszik?*



1. termék



2. termék



Alapanyag



1. termék



PI. FRISSFÖL  
NÖVÉNYI ZSÍRRAL

TEJ még  
szóösszetételben  
sem!



2. termék



TEJFÖL

Minek  
nevezzelek?



1. termék



PI. HABSRAY  
NÖVÉNYI ZSÍRRAL

TEJ, TEJSZÍN  
stb. szó



2. termék



TEJSZÍN HABS PRAY

Minek  
nevezzelek?





# A Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/13-1 számú előírása a húskészítményekről és egyes előkészített húsokról



## TERMÉKCSOPORTOK

Felvágottak

Sonkák

Érlelt kolbászok

Szalámik

## TERMÉKEK

Párizsi vagy parizer

Krinolin

Szafaládé

Virsli

Zala felvágott

Nyári turista felvágott

Csemege debreceni

Sütnivaló kolbász

Parasztsonka, parasztlapocka

Angolszalonna

Parasztkolbász

Téliszalámi



## „Csontokról mechanikusan lefejtett hús” vagy „MSM”

- az alapanyag jellege: *„húsos csontok a csontozást követően, illetve bontott baromfi”*,
- mechanikai eszközök használata,
- az izomrostszerkezet sérülése vagy módosulása.

**5. Nem számít a jelölés szempontjából húsnak** a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. mellékletének 1.14. pontja szerint *mechanikailag szétválasztott hús, azaz csontokról mechanikusan lefejtett hús [angolul: Mechanically Separated Meat, MSM]* (a továbbiakban: csontokról mechanikusan lefejtett hús). A csontokról mechanikusan lefejtett hús nem számítható be a hústartalomba, és nem jelölhető az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet VII. melléklet B. rész 17. pontja szerint. A csontokról mechanikusan lefejtett hús külön jelölése szükséges az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet VII. melléklet B. rész 18. pontja szerint. .

2001. év végétől  
külön volt  
szabályozva az  
MSM!



## ÚJDONSÁG

**2019. április 10-től az MÉ a következőképpen módosult:**

„5.1. A húskészítmények és előkészített húsok jelölésénél továbbá figyelembe kell venni a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet I. mellékletének 1.14. pontja szerinti csontokról mechanikusan lefejtett hús meghatározásán túl, hogy

a) ha a húskészítmény vagy előkészített hús előállításához használt alapanyag **(elsődleges összetevő) több mint 200 mg/kg kalciumot tartalmaz, azt csontokról mechanikusan lefejtett húsnak kell tekinteni;**

b) ha a húskészítmény vagy előkészített hús kalciumtartalma több mint 350 mg/kg, a termék **bizonyosan tartalmaz csontokról mechanikusan lefejtett húst.** A határérték a termékben lévő húson és csontokról mechanikusan lefejtett húson kívüli egyéb kalciumtartalmú összetevőkben levő kalciumtartalom nélkül értendő.

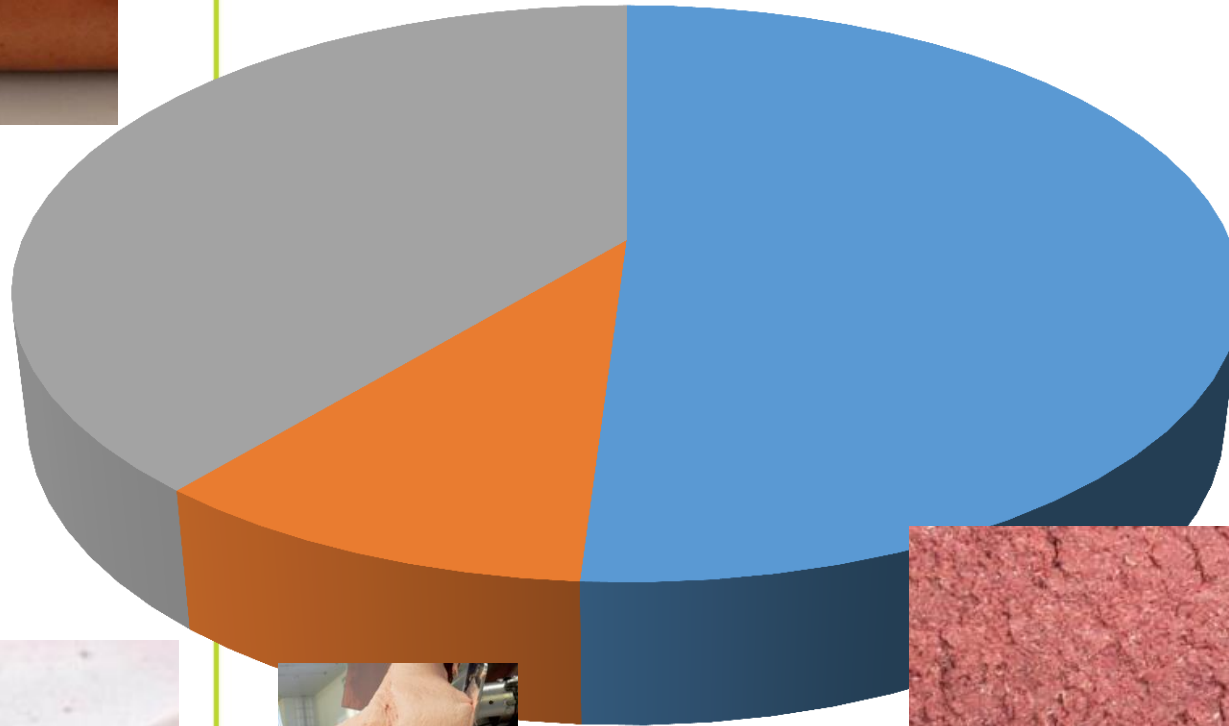
5.1.1. **A B és C részben szereplő termékek megnevezése csak abban az esetben használható, ha a húskészítmény vagy előkészített hús kalciumtartalma a 350 mg/kg határértéket nem haladja meg.**

5.1.2. A kalcium vizsgálati módszere: MSZ EN 15505:2008 B melléklet szerint vagy azzal egyenértékű módszer szerint történik.”





## VIRSLI, PÁRIZSI (PARIZER)



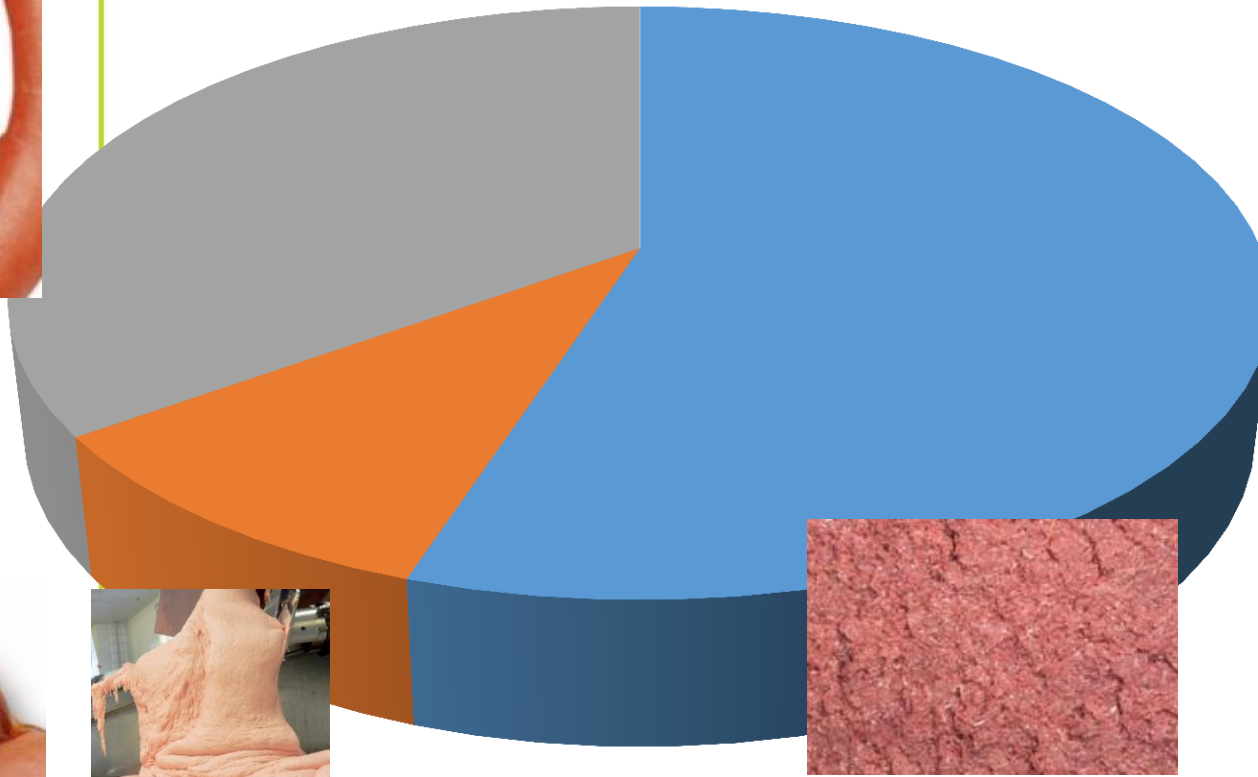
- Hús (pl. gépi csontozású) legalább 51%
- MSM legfeljebb 10%
- Egyéb



**ÚJDONSÁG!**  
**Kalciumtartalom:**  
**nem lehet több,**  
**mint 350 mg/kg!**



## KRINOLIN, SZAFALÁDÉ, CSEMEGE DEBRECENI

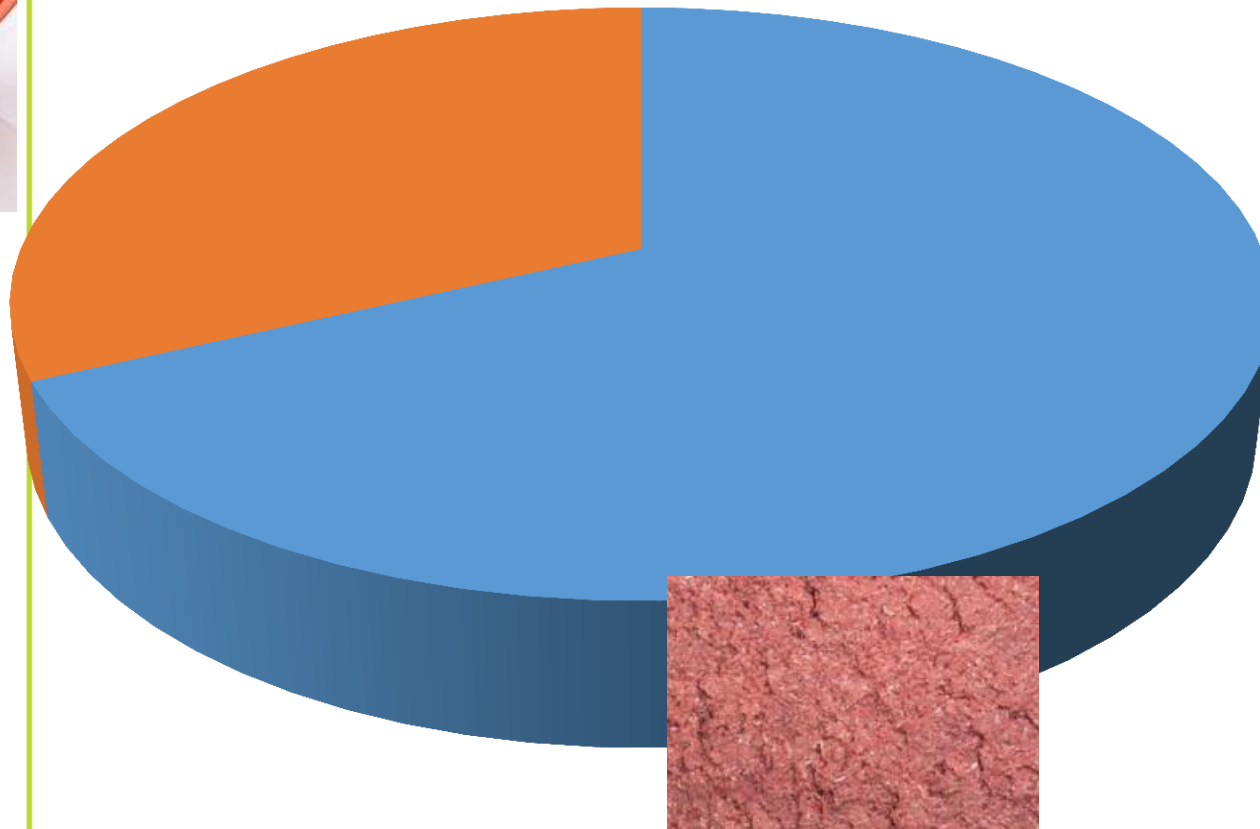


- Hús - legalább 55 %
- MSM - legfeljebb 10 %
- Egyéb

**ÚJDONSÁG!**  
**Kalciumtartalom:**  
**nem lehet több,**  
**mint 350 mg/kg!**



## BÉLBEN HŐKEZELT SONKA



- Hús - legalább 68 %
- Egyéb

**MSM-et nem tartalmazhat!**



1. termék

2. termék

*Biztos az, aminek látszik?*



Fő alapanyag

1. termék



MSM

2. termék



Pl. gépi  
csontozású hús,  
íntalanított hús

1. termék



PI. FÜSTÖLT RUDACSKA,  
CSONTOKRÓL MECHANIKUSAN  
LEFEJTETT BAROMFIHÚSBÓL

2. termék



PI. FÜSTÖLT VIRSLI

Virslis szó



**Minek  
nevezzelek?**



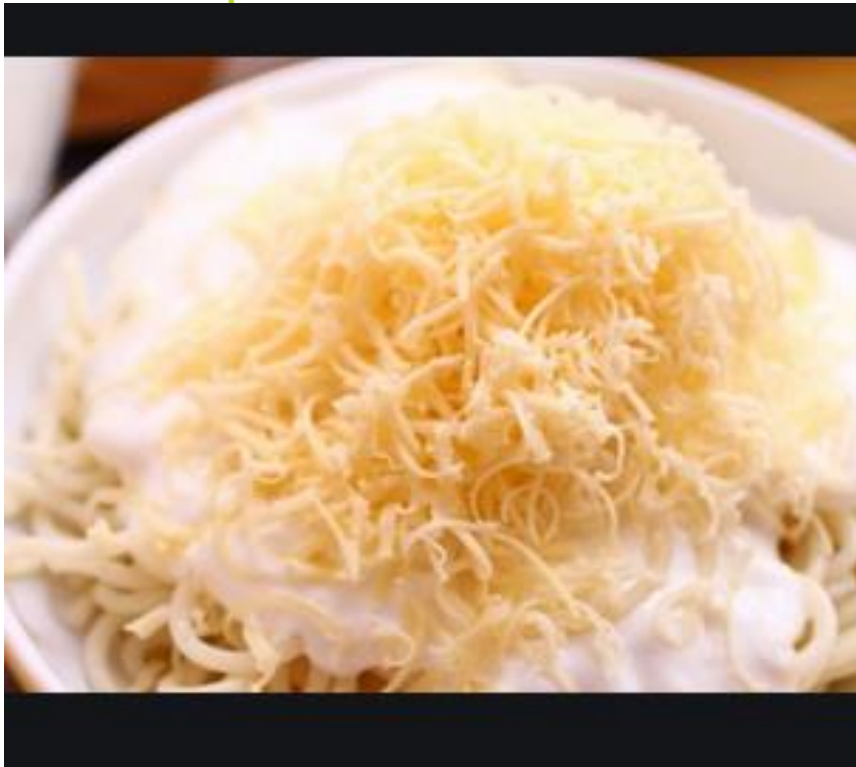
# Vállalkozók döntési szempontjai

Minőségi különbségek

Ár különbségek

Mind legálisan forgalmazható termék, de a megnevezés nem lehet megtévesztő!

# Étlapon a megnevezések!



Spe	.....	650 Ft	Spe
Lib	.....	650 Ft	Lib
pár	.....	650 Ft	pár
Rog	.....	650 Ft	Rog
(pár	.....	650 Ft	(pár
Fős	.....	750 Ft	Fős
grill	.....	1250 Ft	grill
Csü	.....		Csü
Föt	.....		Föt
Bah	.....	850 Ft	Bah
Föt	.....	1450 Ft	Föt
Vör	.....	1450 Ft	Vör
Csü	.....		Csü
Kia	.....	1250 Ft	Kia
(pár	.....	1250 Ft	(pár
pár	.....	1450 Ft	pár
	.....	950 Ft	

## SAJTOS TEJFÖLÖS TÉSZTA

Növényi zsíros  
reszelt  
készítmény és  
„frissföl”



# Étlapon a megnevezések!



Spe	.....	650 Ft
Lib	.....	650 Ft
pár	.....	650 Ft
Rop	.....	650 Ft
(pár	.....	750 Ft
Fős	.....	1250 Ft
grill	.....	1250 Ft
Csü	.....	1250 Ft
Föt	.....	1250 Ft
Bah	.....	1450 Ft
Föt	.....	1450 Ft
Vbr	.....	1450 Ft
Csü	.....	1250 Ft
Kia	.....	1250 Ft
(pár	.....	1450 Ft
pár	.....	950 Ft

## SAJTTAL-SONKÁVAL TÖLTÖTT CSIRKEMELL

Növényi zsíros  
készítmény és  
MSM-et  
tartalmazó, nem  
„sonka”  
megnevezésű  
készítmény





# Étlapon a megnevezések!



TEJSZÍNHAPOS  
GESZTENYEPÜRÉ

Növényi zsíros  
habspray



.....	650 Ft	Spe
.....	650 Ft	Lib
.....	650 Ft	pár
.....	650 Ft	Roq
.....	650 Ft	(pár
.....	750 Ft	Fős
.....	1250 Ft	grill
.....		Cal
.....		Föt
.....	850 Ft	Bah
.....	1450 Ft	Föt
.....	1450 Ft	Vbr
.....		Cal
.....	1250 Ft	Kia
.....	1450 Ft	(ig
.....	950 Ft	pár

Köszönöm a  
figyelmüket!

