

# MERT-CERT Tanúsító Kft.

**Objektivitás, szakértelem  
és megfizethető szolgáltatás**

**Dr. Sugár Judit**

## **NÉHÁNY FONTOS JOGSZABÁLY**

**2012. 05.23.**



## Miről lesz szó?

- **Magyar Élelmiszerkönyv új előírásai:**
  - **MÉ 2-102 Különleges Édesipari termékek**
  - **MÉ 2-103 Különleges Sütőipari termékek**
  - **MÉ 2-104 Különleges Tejipari termékek**
  - **MÉ 2-105 Különleges Tejipari kézműves termékek**
- **Roadshown elhangzott kérések:**
  - **36/2004. (IV. 26.) ESzCsM rendelet a különleges táplálkozási célú élelmiszerekről**
  - **37/2004. (IV. 26.) ESzCsM rendelet az étrend-kiegészítőkről**
  - **1924/2006/EK Tápanyagösszetételre és egészségre vonatkozó kifejezések**
- **Rövid ismételés az új 1169/2011/EK jelölési rendeletről**



# MÉ 2-102 Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott édesipari termékek

- Az irányelvben szereplő termékek és összetevőik feleljenek meg: **MÉ 1-3-2000/36** előírásnak, továbbá az **MÉ 2-84**, illetve az **MÉ 2-33**.

- **Különleges minőségű hagyományos termékek**

- 1. Különleges marcipán szaloncukor
- 2. Különleges vajkaramellás szaloncukor:

- **Különleges minőségű cukorkák**

- 1. Különleges töltött keménycukorka
- 2. Különleges vajkaramella

- **Tartós édesipari lisztes készítmények**

- 1. Különleges minőségű teasütemény:
- 2. Különleges minőségű mézes készítmények



## MÉ 2-102

	<b>Különleges minőségű hagyományos termékek</b>	<b>Különleges minőségű cukorkák</b>	<b>Tartós édesipari lisztes készítmények</b>
Felhasználható összetevők:	kötelező előírás	kötelező előírás + Töltelékhez felhasználható	kötelező előírás
Minőségi jellemzők:	kötelező előírás	-----	teasütemény: --- mézes: igen
Érzékszervi jellemzők:	kötelező előírás	nem	kötelező előírás
Csomagolás:	szemenként csomagolva, kizárólag díszdobozban	keménycukorka: <b>szemenként csomagolva</b> vajkaramella: <b>szemenként csomagolva + tasakban vagy dobozban</b>	teasütemény: <b>csak fóliába csomagolva és kartondobozban vagy bélelt fémdobozban</b> mézes: <b>víz, pára- és levegőzáró csomagolásban</b>
Jelölés:	szokásos követelmények, + a „különleges”, „különleges minőségű” vagy „prémium” szó		
	bevonatarány	ízesítés vagy fűszerezés	
Egyéb jelölés:	csomagolási egység, minimum hány szem szaloncukrot	töltelék mennyisége	termék jellegének megfelelő jelző

## MÉ 2-102

- Jó Eljárási Gyakorlat leírása a MÉ 2-102 megadott szempontjai szerint
  - Pontos gyártástechnológiai leírás és termékspecifikáció
  - Összetevők: jellemzői, ellenőrzésük és gyakorisága
  - Feldolgozási folyamat: folyamatos dokumentálás + az önellenőrzési pontok és az ellenőrzés gyakoriságának meghatározása
  - Vizsgálatok igazolják: édesipari termék megfelel minden tekintetben az irányelvnek
  - Külső és belső nyomonkövetési rendszer.
- Az irányelvnek nem megfelelő, csomagolóanyagok 2012. december 31-ig használhatók fel, (minőség megőrzési idejük lejártáig) forgalmazhatók.



## 2-103 számú irányelv Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott sütőipari termékek

- Az irányelvben szereplő termékek és összetevőik feleljenek meg jelölésre vonatkozóan: a MÉ 1-3/81-1 előírásnak és az MÉ 2-81 irányelvének.
- **A felhasználható anyagok:** minősítő bizonyítvánnyal rendelkezzenek.
  - A malomipari összetevők MÉ 2-61 feleljenek meg.
  - **nem tartalmazhatnak** genetikailag módosított élő szervezetet (1829/2003/EK és 1830/2003/EK)
  - **nem tartalmazhatnak** ionizáló sugárzással kezelt összetevőt. (67/2011. VM)



## MÉ 2-103

- Előírt követelmények:
  - Minőségi jellemzők
  - Érzékszervi jellemzők
  - Anyagnorma
  - Megnevezés
  - A termék csomagolása (csomagolt vagy csomagolatlan)
  - Gyártástechnológiai leírás,
  - Minőség megőrzési időtartam:
    - Kenyerek: Legfeljebb 3 nap
    - Vizes sütemények Legfeljebb 24 óra
    - Tejes illetve dúsított sütemények:
      - Csomagolatlan: gyártástól számított legfeljebb 24 óra
      - Csomagolt: max. 2 nap
- Megnevezés: pl. **Különleges** vajás pogácsa



## MÉ 2-103

Jó Eljárási Gyakorlat leírása a MÉ 2-103 megadott szempontjai szerint

- Pontos gyártástechnológiai leírás és termékspecifikáció
- Összetevők: jellemzői, ellenőrzésük és gyakorisága
- A feldolgozási folyamat: folyamatos dokumentálás + az önellenőrzési pontok és az ellenőrzés gyakoriságának meghatározása
- Vizsgálatok igazolják sütőipari termék megfelel minden tekintetben az irányelvnek
- Külső és belső nyomonkövetési rendszer.
- Az irányelvnek nem megfelelő, csomagolóanyagok 2012. július 1-ig használhatók fel.





## 2-104 számú irányelv Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott tejtermékek

- Az irányelvben szereplő termékek és összetevőik feleljenek meg jelölésre vonatkozóan: az MÉ 1-3/51-1 előírásnak, TOVÁBBÁ, hőkezelési eljárások tekintetében 853/2004/EK rendeletnek és zsírtartalmak feleljenek meg a 1234/2007/EK rendelet XIII. melléklet előírásainak
- Követelmények:
  - Felhasználható anyagok: szigorúan szabályozott,
  - Az élelmiszer minőségi jellemzői,
  - Érzékszervi jellemzők,
  - Gyártástechnológiai leírás,
- MEGNEVEZÉSE „**Különleges** gomolya sajt”.



## MÉ 2-104

- Jó Eljárási Gyakorlat leírása a MÉ 2-104 megadott szempontjai szerint
  - Pontos gyártástechnológiai leírás és termékspecifikáció
  - Összetevők: jellemzői, ellenőrzésük és gyakorisága,
  - A feldolgozási folyamat: folyamatos dokumentálás + az önellenőrzési pontok és az ellenőrzés gyakoriságának meghatározása
  - **Negyedévente** legalább egy alkalommal **független, akkreditált laboratóriumban** is ellenőriztetni kell a meghatározott minőségi követelményeket
  - Vizsgálatok igazolják: tejtermék megfelel az irányelvnek.
  - Külső és belső nyomonkövetési rendszer.
- Az irányelvnek nem megfelelő, csomagolóanyagok 2012. július 1-ig használhatók fel, (minőség megőrzési idejük lejártáig) forgalmazhatók.



## 2-105 számú irányelv Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott kézműves tejtermékek

- „Kézműves Tejtermék” hagyományos technológiával, hagyományos eszközökkel, döntően kézzel végzett, vagy kézi beavatkozással irányított, nem automatizált technikák alkalmazásával előállított tejtermék.
- Az irányelvben szereplő termékek feleljenek meg jelölésre vonatkozóan: a MÉ 1-3/51-1 előírásnak, TOVÁBBÁ, hőkezelési eljárások tekintetében 853/2004/EK rendeletnek és zsírtartalmak feleljenek meg a 1234/2007/EK rendelet XIII. melléklet előírásainak.



- Követelmények:
  - Felhasználható anyagok: szigorúan szabályozott,
  - Az élelmiszer minőségi jellemzői,
  - Érzékszervi jellemzők,
  - A termék csomagolása,
  - Gyártástechnológiai leírás,
- MEGNEVEZÉS:
  - „Különleges Trappista sajt, Kézműves Tejtermék”.



## MÉ 2-105

Jó Eljárási Gyakorlat leírása a MÉ2-104 megadott szempontjai szerint

- Pontos gyártástechnológiai leírás és termékspecifikáció megjegyzés:
  - *friss fogyasztású termékeket, sajtokat és túróféléségeket +6 °C alatt kell tárolni a teljes láncban, ⇨ az előállítótól egészen a fogyasztóig.*

megjegyzés:

- Tilos olyan tejet felhasználni, amely*
  - *föcstejet tartalmaz*
  - *Olyan állat tejét, melyet gyógyszerekkel, antibiotikumokkal kezeltek, ⇨ a kezelés befejezésétől számított 5 napig*
  - *betegségben szenvedő állatok tejét*
  - *a tőgybeteg állatok tejét*
- összetevők: jellemzői, ellenőrzésük és gyakorisága,



### Jó Eljárási Gyakorlat folytatás

- Feldolgozási folyamat: folyamatos dokumentálás + az önellenőrzési pontok és az ellenőrzés gyakoriságának meghatározása
- **Negyedévente** legalább egy alkalommal **független, akkreditált laboratóriumban** is ellenőriztetni kell a meghatározott minőségi követelményeket
- Vizsgálatok igazolják: tejtermék megfelel az irányelvnek
- Külső és belső nyomonkövetési rendszer.
- 
- Az irányelvnek nem megfelelő, csomagolóanyagok 2012. július 1-ig használhatók fel, (minőség megőrzési idejük lejártáig) forgalmazhatók.

## MÉ 2-104 és 2-105

<b>KÜLÖNLEGES TEJTERMÉKEK</b> <b>MÉ 2-104</b>	<b>KÉZMŰVES TEJTERMÉKEK</b> <b>MÉ 2-105</b>
<p>1. Hőkezelt fogyasztói tejféleségek</p> <p>2. Gomolya sajt</p> <p>3. Óvári sajt</p> <p>4. Trappista sajt</p> <p>5. Mosonmegyei csemegesajt</p> <p>6. Pálpusztai sajt</p> <p>7. Lajta sajt</p> <p>8. Körített túró</p>	<p>1. Hőkezelt fogyasztói tejféleségek</p> <p>2. Tejföl</p> <p>3. Rögös állományú étkezési tehéntúró</p> <p>4. Juhgomolya sajt</p> <p>5. Óvári sajt</p> <p>6. Trappista sajt</p> <p>7. Mosonmegyei csemegesajt</p> <p>8. Pálpusztai sajt</p> <p>9. Lajta sajt</p> <p>10. Körített túró</p>

	MÉ 2-104 /Trappista sajt	MÉ 2-105 /Trappista sajt
Felhasználható anyagok	<p>a) tehéntej, <b>tejsűrítmény vagy ezek keverékei,</b></p> <p>b) részben fölözött tej, soványtej vagy ezek keverékei,</p> <p>c) tejszín,</p> <p><b>d) tejpor,</b></p> <p><b>e) tejfehérje-koncentrátumok,</b></p> <p>f) tejsavbaktérium-színtenyészetek,</p> <p>g) alvasztóenzim,</p> <p>h) ivóvíz,</p> <p>i) étkezési só,</p> <p>j) kalcium-klorid,</p> <p><b>k) kálium- vagy nátrium-nitrát,</b></p> <p><b>l) természetes színezék: béta-karotin</b></p>	<p>a) tehéntej,</p> <p>b) részben fölözött tej, soványtej vagy ezek keverékei,</p> <p>c) tejszín,</p> <p>d) tejsavbaktérium-színtenyészetek,</p> <p>e) alvasztóenzim,</p> <p>f) ivóvíz,</p> <p>g) étkezési só,</p> <p>h) kalcium-klorid.</p>



## MÉ 2-104 és 2-105

	MÉ 2-104 /Trappista sajt	MÉ 2-105 /Trappista sajt
Alak	Korong, <b>Hasáb</b>	Korong

Összetétel/ beltartalmi követelmények		
Száranyag-tartalom, g/100g	Zsíros: 58,0 ± 2,5 Félzsíros: 55,0 ± 2,5	52,5 <
Zsírtartalom a szárazanyagban, g/100g	Zsíros: 47,5 ± 2,5 Félzsíros: 32,0 ± 2,5	29,5 <
Sótartalom (NaCl-ban), g/100g	1,5 ± 0,5	1,5 ± 0,5
Jelölés	„Különleges Trappista sajt”.	„Különleges Trappista sajt, Kézműves Tejtermék”.

**Speciális élelmiszerek: pl „diétás készítmények”, „glutén szegény élelmiszer”, stb.**

- **36/2004. (IV. 26.) ESzCsM rendelet a különleges táplálkozási cél élelmiszerekről,**
- **A Bizottság 41/2009/EK rendelete (2009. január 20.) a gluténérzékenyeknek szánt élelmiszerek összetételéről és címkézéséről (2012. január 1-jétől kötelező)**
- **1924/2006/EK Tápanyagösszetételre és egészségre vonatkozó kifejezések**
- **A Bizottság 953/2009/EK rendelete (2009. október 13.) a különleges táplálkozási célokra szánt élelmiszerekhez adható tápértéknövelő anyagokról**



# A különleges táplálkozási célú élelmiszerek termékcsoportjai

- A. Termékspecifikus előírással szabályozott különleges élelmiszerek
  - 1. Anyatej-helyettesítő és anyatej-kiegészítő tápszerek
  - 2. Speciális gyógyászati célra szánt tápszerek
  - 3. Csecsemők és kisgyermekek számára készült, feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek, bébiételek
  - 4. Testtömegcsökkentés céljára szolgáló csökkentett energiatartalmú élelmiszerek
  - 5. **Gluténérzékenyeknek szánt élelmiszerek**
- B. Termékspecifikus előírással jelenleg nem szabályozott különleges élelmiszerek
  - 1. Nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak, nehéz fizikai munkát végzőknek szánt élelmiszerek
  - 2. Szénhidrát anyagcserezavarokban szenvedők számára készült **diabetikus élelmiszerek**



## Szénhidrát anyagcserezavarokban szenvedők számára készült **diabetikus élelmiszerek:**

- a) **szénhidrátartalma sütő- és tésztaipari készítményeknél legalább 30%-kal, egyéb élelmiszereknél legalább 50%-kal alacsonyabb** legyen, mint a vele összehasonlítható hagyományos élelmiszeré;
- b) **csokoládéra** az a) pontban foglaltak nem vonatkoznak, hozzáadott cukorként **csak fruktózt** tartalmazhatnak;
- c) hozzáadott mono- és diszaharidot, vagy ilyen tartalmú anyagot nem tartalmazhatnak és a **természetes mono- és diszaharid-tartalmuk legfeljebb 3%** lehet;
- d) az a) és c) pontban közölt előírások a fruktózra nem vonatkoznak

Az élelmiszer jelölése, megjelenítése és reklámozása **során tilos: a diétás jelzöt önmagában vagy más szavakkal összekapcsolva használni!**



- Az élelmiszerek jelölésére vonatkozó általános előírásokat a különleges élelmiszerek esetében az alábbi kiegészítésekkel kell alkalmazni:
- a megnevezéséhez kapcsolódóan fel kell tüntetni a termék különleges táplálkozási jellemzőit azaz: **„diétás élelmiszer”**
- **tápérték jelölés:** 100g vagy 100ml mennyiségre, ha adag is van akkor arra is.
- Amennyiben a különleges élelmiszer 100 g-ra vagy 100 ml-re vonatkozó energiatartalma kevesebb, mint 50 kJ (12 kcal), az energiatartalom pontos megadása helyettesíthető a következő kifejezések valamelyikével:
  - **„energiatartalom kevesebb, mint 50 kJ (12kcal)/100g”,**  
**vagy**
  - **„energiatartalom kevesebb, mint 50 kJ (12kcal)/100ml”.**



- A különleges élelmiszer **csak előre csomagolt formában hozható kereskedelmi forgalomba** a végső fogyasztó számára. A csomagolásnak teljes mértékben be kell fednie a terméket.
- Általános közfogyasztásra készült élelmiszer különleges élelmiszerré minősítése, forgalombahozatal engedélyezése iránti a **kérelmet az OÉTI-hez kell benyújtani.**  
(36/2004. ESzCsM 4. számú melléklet)



**BIZOTTSÁG 41/2009/EK RENDELETE (2009. január 20.) a gluténérzékenyeknek szánt élelmiszerek összetételéről és címkézéséről**

- Gluténérzékenyeknek szánt élelmiszerek, amelyek egy vagy több olyan, búzából, rozsból, árpából, zabból, vagy ezeknek a keresztezett változataiból készült összetevőt tartalmaznak vagy ezekből állnak, amelyeket különleges eljárással úgy állítottak elő, hogy a gluténtartalmat csökkentsék, **nem tartalmazhatnak 100 mg/kg**-ot meghaladó szinten **glutént** a végső fogyasztó számára értékesített élelmiszerben.
- A termékek címkézése, kiszerelese és reklámozása során fel kell tüntetni a „**nagyon alacsony gluténtartalmú**” kifejezést.
- A „**gluténmentes**” kifejezés akkor tüntethető fel, ha gluténtartalmuk a végső fogyasztó számára értékesített élelmiszerben **nem haladja meg a 20 mg/kg**-ot.



# **AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 1924/2006/EK RENDELETE (2006. december 20.) az élelmiszerekkel kapcsolatos, tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állításokról**

## **Az állításokkal szemben megfogalmazott követelmény:**

- nem vezethetik félre a fogyasztót,
- nem ösztönözhetnek túlzott élelmiszerfogyasztásra,
- nem kelthetnek kétséget más élelmiszerek fogyaszthatósága iránt,
- nem kelthetnek félelmet a fogyasztóban,
- nem sugallhatják azt, hogy a kiegyensúlyozott és változatos étrend nem biztosít megfelelő mennyiségű tápanyagot.





## 1924/2006/EK RENDELETE tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állításokról

- **Az állítások csak abban az esetben alkalmazhatók, ha tápanyag, vagy egyéb biológiailag fontos anyag jelenléte, hiánya, csökkent, vagy növelt mennyisége bizonyítottan előnyös táplálkozási vagy élettani hatással rendelkezik,**
- **jelentős mennyiségben van jelen, illetve nincs jelen, csökkent, vagy növelt mennyiségben van jelen a késztermékben, illetve annak fogyasztott mennyiségében,**
- **a szervezet számára hasznosítható formában van jelen,**



# **1924/2006/EK RENDELETE tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állításokról**

- **Az állításokat a fogyasztó számára érthetően kell megfogalmazni.**
- **Az állításoknak a fogyasztásra elkészített késztermékre kell vonatkoznia.**
- **Az állításokat általánosan elfogadott tudományos bizonyítékokra kell alapozni, azokkal kell alátámasztani.**



# 1924/2006/EK RENDELETE tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állításokról

ENERGIA-SZEGÉNY	szilárd anyagok	energiatartalom < 40 kcal (170 kJ)/100 g
	folyadékok	energiatartalom < 20 kcal (80 kJ)/100 ml
CSÖKKENTETT ENERGIATARTALMÚ		energiatartalom legalább 30 %-kal csökkentett
ENERGIAMENTES		energiatartalom < 4 kcal (17 kJ)/100 g

## 1924/2006/EK RENDELETE tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állításokról

ALACSONY CUKOR- TARTALMÚ	szilárd anyagok	cukortartalom < 5 g/100 g
	folyadékok	cukortartalom < 2,5 g/100 ml
CUKORMENTES	szilárd anyagok	cukortartalom < 0,5 g/100 g
	folyadékok	cukortartalom < 0,5 g/100 ml
HOZZÁADOTT CUKROT NEM TARTALMAZ	címkén:  <b>„TERMÉSZETES MÓDON ELŐFORDULÓ CUKROKAT TARTALMAZ”</b>	

## 1924/2006/EK RENDELETE tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állításokról

<b>MEGNÖVELT</b> [TÁPANYAG NEVE] TARTALOM	a mennyiség növelése egy hasonló termékhez képest legalább <b>30 %</b> .
<b>CSÖKKENTETT</b> [TÁPANYAG NEVE]TARTALOM	a mennyiség csökkentése egy hasonló termékhez képest legalább <b>30 %</b> , kivéve a <b>mikrotápanyagokat</b> , amelyek esetében a 90/496/EGK irányelvben meghatározott referenciaértékekben a <b>10 %-</b> os különbség elfogadható, valamint a <b>nátriumot</b> – illetve az ezzel egyenértékű sómennyiséget – amely esetben <b>25 %-os</b> különbség elfogadható.
<b>LIGHT/LITE</b>	feltételek megegyeznek a „csökkentett” kifejezésre meghatározott feltételekkel; az állítással együtt az ételkészlet „light” illetve „lite” jellegét adó jellemzőit is fel kell tüntetni.



## 1924/2006/EK RENDELETE tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állításokról

ZSÍRSZEGÉNY	szilárd anyagok	zsírtartalom < 3 g/100 g
	folyadékok	zsírtartalom < 1,5 g/100 ml (1,8 g/100 ml a féلزsíros tej esetében)
ZSÍRMENTES		zsírtartalom < 0,5 g/100 g vagy 0,5 g/100 ml
ÉLELMIROST - FORRÁS	ha a termék élelmirost-tartalma legalább 3 g/100 g vagy 1,5 g/100 kcal.	
ÉLELMI ROSTBAN GAZDAG	a termék élelmirost-tartalma legalább 6 g/100 g vagy 3 g/100 kcal.	
FEHÉRJE-FORRÁS	ha az élelmiszer energiaértékének legalább 12 %-át fehérje biztosítja.	
FEHÉRJÉBEN GAZDAG	ha az élelmiszer energiaértékének legalább 20 %-át fehérje biztosítja.	



# 1924/2006/EK RENDELETE tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állításokról

<p>[VITAMIN(OK) NEVE]- ÉS/VAGY [ÁSVÁNYI ANYAG(OK) NEVE] FORRÁS</p>	<p>Ha termék legalább a 90/496/EGK irányelv mellékletében meghatározott jelenős mennyiségét tartalmazza. Jelentős mennyiség= MÉ 1-1-90/496, a melléklet táblázatában feltüntetett mennyiségek 15%</p>
<p>[VITAMIN(OK) NEVE]- BAN ÉS/VAGY [ÁSVÁNYI ANYAG(OK) NEVE]- BAN GAZDAG</p>	<p>ha a termék a „[VITAMIN(OK) NEVE]- és/vagy [ÁSVÁNYI ANYAG(OK) NEVE]forrás” értékének legalább kétszeresét tartalmazza.</p>



# 1924/2006/EK RENDELETE tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állításokról

- NÁTRIUMSZEGÉNY VAGY SÓSZEGÉNY
- KIFEJEZETTEN NÁTRIUMSZEGÉNY VAGY SÓSZEGÉNY
- NÁTRIUMMENTES vagy SÓMENTES
- TELÍTETT ZSÍRBAN SZEGÉNY
- TELÍTETT ZSÍRTÓL MENTES
- OMEGA-3 ZSÍRSAVAK FORRÁSA
- OMEGA-3 ZSÍRSAVAKBAN GAZDAG
- EGYSZERESEN TELÍTETLEN ZSÍRBAN GAZDAG
- TÖBBSZÖRÖSEN TELÍTETLEN ZSÍRBAN GAZDAG
- TELÍTETLEN ZSÍRBAN GAZDAG





# AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS

## 1169/2011/EU RENDELETE

(2011. október 25.)

a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról, az **1924/2006/EK** (egészségre vonatkozó állításokról) és az **1925/2006/EK** (a vitaminok, ásványi anyagok) európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról és a **87/250/EGK** (alkoholtartalmú italok ) bizottsági irányelv, a **90/496/EGK** (tápértékjelölés) tanácsi irányelv, az **1999/10/EK** (címkézés) bizottsági irányelv, a **2000/13/EK** (címkézés) európai parlamenti és tanácsi irányelv, a **2002/67/EK** (kinint és koffeint tartalmú termékek) és a **2008/5/EK** (címkézés) bizottsági irányelv és a **608/2004/EK** (fitoszterolok, fitoszterol-észterek) bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről



# HATÁLY

- **2011. október 25. ⇒ megjelent.**
- **2011. december 12. ⇒ hatályba lépett.**
- **2014. december 13-tól ⇒ alkalmazni kell,**
- **Kivéve**
  - **9. cikk (1) bekezdésének 1) pontját (tápérték), amely 2016. december 13-tól,**
  - **VI. melléklet B. részét („darált hús” megnevezés), amelyet 2014. január 1-jétől kell alkalmazni.**



# Fogalom meghatározások

- „előírt név”: egy élelmiszernek a rá alkalmazandó jogszabályok által előírt név (uniós rendelkezések, tagállami törvény, rendelet és közigazgatási rendelkezések);
- „szokásos név”: az élelmiszer értékesítésének helye szerinti tagállamban az élelmiszer neveként a fogyasztók által elfogadott név, amely név nem igényel további magyarázatot;
- „leíró név”: az élelmiszerről és szükség szerint annak felhasználásáról leírást adó név, amely kellően világos ahhoz, hogy a fogyasztó megismerhesse annak valódi jellegét, és megkülönböztethesse más termékektől, amelyekkel esetleg össze lehetne téveszteni;



# ÉLELMISZEREKKEL KAPCSOLATOS KÖTELEZŐ TÁJÉKOZTATÁS

- a) az élelmiszer neve;
- b) az összetevők felsorolása;
- c) II. melléklet szerinti allergiát vagy intoleranciát okozó összetevők ;
- d) bizonyos összetevők vagy összetevőcsoportok mennyisége;
- e) az élelmiszer nettó mennyisége;
- f) a minőségmegőrzési idő vagy a fogyaszthatósági idő;
- g) a különleges tárolási és/vagy felhasználási feltételek;
- h) élelmiszer-vállalkozás neve vagy cégneve és címe;
- i) a származási ország vagy az eredet helye;
- j) felhasználási útmutató, amennyiben ilyen útmutató hiányában nehéz megfelelően felhasználni az élelmiszert;
- k) az 1,2 térfogatszázaléknál nagyobb alkoholtartalmú italok esetében a tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban;
- l) tápértékjelölés.**



# Tápértékjelölés

**2016. december 13-tól kötelező**

**A kötelező tápértékjelölésnek a következőket kell tartalmaznia:**

- **energiatartalom; és**
- **zsír- és telítettzsírsav-tartalom, szénhidrát-tartalom, cukortartalom, fehérjetartalom, valamint só-tartalom.**
- **Megengedett nyilatkozat, hogy az élelmiszer kizárólag a nátrium természetes jelenlétéből adódóan tartalmaz sót.**
- **kiegészíthető további tápanyag mennyiségének megjelölésével:**
  - a) **egyszeresen telítetlen zsírsavak;**
  - b) **többszörösen telítetlen zsírsavak;**
  - c) **poliolok;**
  - d) **keményítő;**
  - e) **rost;**
  - f) **a vitaminok vagy ásványi anyagok.**



## A kötelező adatok feltüntetése

**Feltűnő helyen, könnyen láthatók, jól olvashatók és adott esetben letörölhetetlenek legyenek**

- **Betűméret a IV. melléklet szerint meghatározott x-magasság legalább 1,2 mm.**
- **Ha a csomagolás vagy tárolóedény legnagyobb felülete kisebb mint  $80 \text{ cm}^2$  , a (2) bekezdésben említett betűméret x- magassága legalább 0,9 mm.**



**6. szám az X magasság**



# TÁVÉRTÉKESÍTÉS

- az élelmiszerekkel kapcsolatos kötelező tájékoztatást - **MINŐSÉGMEGŐRZÉSI IDŐ KIVÉTELÉVEL** – a vásárlás befejezését megelőzően kell rendelkezésre bocsátani, és azokat fel kell tüntetni a távértékesítést elősegítő anyagban, vagy más megfelelő, az élelmiszer-vállalkozó által egyértelműen meghatározott eszközökkel kell azokat rendelkezésre bocsátani. Amennyiben más megfelelő eszközök kerülnek alkalmazásra, az élelmiszer-vállalkozónak az élelmiszerekkel kapcsolatos kötelező tájékoztatást bármilyen kiegészítő költség felszámítása nélkül kell a fogyasztó rendelkezésére bocsátani;
- az átadás időpontjában valamennyi kötelező adatot rendelkezésre kell bocsátani, beleértve a minőségmegőrzési időt is.



### III. Melléklet szerinti kötelező kiegészítő adatok

Például:

#### Magas koffeintartalmú italok vagy hozzáadott koffeint tartalmazó élelmiszerek

- **Italok** („kávé” vagy „tea” kivételével): **min. 150 milligramm/liter**

**„Magas koffeintartalmú. Fogyasztása gyermekek és terhes vagy szoptató nők számára nem ajánlott.”** az ital nevével megegyező látómezőben, amely után zárójelben következik a mg/100 ml formában kifejezett koffeintartalom.

- **Italokon kívül egyéb élelmiszerek:**

**„Koffeint tartalmaz. Fogyasztása gyermekek és terhes nők számára nem ajánlott.”** az ital nevével megegyező látómezőben, amely után zárójelben következik a mg/100 ml formában kifejezett koffeintartalom.





# **Fagyasztott hús, fagyasztott húskészítmény és fagyasztott feldolgozatlan halászati termékek**

**A fagyasztás, vagy – amennyiben a terméket egynél több alkalommal fagyasztották le – az első fagyasztás időpontja:**

**„Fagyasztás időpontja:” és**

**– maga a dátum, vagy**

**– utalás arra, hogy a dátum hol található a jelölésen.**

**Dátummegadás: nap, a hónap és az év.**



# Köszönöm a figyelmet!

Elérhetőségek:

**dr. Sugár Judit**

**MERT-CERT Kft.**

**Telefon: +36 1 456 9054**

**Fax: +36 1 456 9052**

**Mobil: +36 30 382 7590**

**E-mail: [j.sugar@mertcert.hu](mailto:j.sugar@mertcert.hu)**

**Web: [www.mertcert.hu](http://www.mertcert.hu)**

