

MERT-CERT Tanúsító Kft.

**Objektivitás, szakértelem
és megfizethető szolgáltatás**

Lechner Noémi

Tipikus hibák a jelölésben és tartalomában

2012. május 23.



Áttekintés

- **Előszó**
 - címkézés/jelölés - biztonság
- **Hibák a jelölésben**
 - példák
- **Hibák a tartalommban**
 - példák
- **Zárszó**



Előszó

Az élelmiszer-vállalkozások többségének még mindig gondot okoz a számtalan jelölési előírásnak való maradéktalan megfelelés.


Leggyakoribb okok:

- Az előírások ismeretének hiánya,
- Az egyes rendelkezések nem egységes értelmezése
- A jelölési rendelet előírásain kívül gyakran nem veszik figyelembe a Magyar Élelmiszerkönyv jelölésére vonatkozó előírásait.



Az élelmiszerek címkézésének/jelölésének alapvető célja

Pontosan, valósághűen, jogszabályoknak megfelelően tájékoztasson az élelmiszer jellegéről, tulajdonságairól – megtévesztési szándék nélkül.



A címke/jelölés tehát fontos információk hordozója, megfelelő értelmezése és megértése alapvető fontosságú a tudatos fogyasztói döntés meghozatala, az egészséges és **biztonságos** étrend összeállítása szempontjából.



Mi az élelmiszerjelölés?

NEM CSAK:

Bármely az élelmiszerre vonatkozó szó, jel, védjegy, márkanév, vagyis a **szöveges elemek,**

HANEM:

ábra, szimbólum, grafika, amelyet az élelmiszer csomagolásán, a dokumentációban, a címkén, a galléron, a gyűrűn helyeznek el.

Az élelmiszerjelölésnek kötelező és nem kötelező elemei egyaránt vannak.



1. Példa jelölésre

Helytelen:

Tápérték 100 g termékben:

Helyes: **Átlagos** tápérték 100 g termékben:

Magyar Élelmiszerkönyv 1-1-90/496 számú előírása az élelmiszerek tápérték jelöléséről:

A rész/I./4./k)

➔ **„átlagérték”** az az érték, amely a legjobban reprezentálja az adott tápanyag mennyiségét az egyes élelmiszerekben, és figyelembe veszi a szezonális ingadozásokat, a fogyasztói szokásokat, valamint olyan egyéb tényezőket is, amik az aktuális érték változását okozhatják.



2. Példa jelölésre

Helytelen:

Energiaérték:

475 kcal / 1990 kJ

Helyes: **Energia** ~~tartalom:~~ ~~475 kcal / 1990 kJ~~

1190 kJ / 475 kcal

Magyar Élelmiszerkönyv 1-1-90/496 számú előírása az élelmiszerek tápérték jelöléséről:

A rész/VI./1.

➔ Az energiatartalom, illetve a tápanyagoknak vagy azok összetevőinek mennyiségét számszerűen kell megadni, a következő mértékegységekben: **kilojoule (kJ) és kilokalória (kcal)**

3. Példa jelölésre

Helytelen: étkezési só (min. 2%),

100 g
termékben

Nátrium 0,6 g

NaCl-tartalom: $0,6 \times 2,5 = 1,5 \%$ \neq min. 2 %

Helyesbítés: Tápértéktáblázat javítása

19/2004/FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet az élelmiszerek jelöléséről,

3.§/(1) A jelölés és az alkalmazott jelölési módszer

- ➔ a) **Nem vezetheti félre a fogyasztót az élelmiszer tulajdonságait** – így az élelmiszer fajtáját, azonosságát, jellemzőit, **összetételét**, mennyiségét, eltarthatóságát, származását vagy eredetét és előállítási vagy termelési módját – **illetően**,...



4. Példa jelölésre

Helytelen: **Összetevők:** , schizandra,

Helyes: **Összetevők:**.....schizandra**kivonat/-lé,**

19/2004/FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet az élelmiszerek jelöléséről,

3.§/(1) A jelölés és az alkalmazott jelölési módszer

- ➔ a) **Nem vezetheti félre a fogyasztót az élelmiszer tulajdonságait –** így az élelmiszer fajtáját, azonosságát, jellemzőit, **összetételét,** mennyiségét, eltarthatóságát, származását vagy eredetét és előállítási vagy termelési módját – **illetően,**...



5. Példa jelölésre

Helytelen:



Helyes: Gyorsfagyasztott magozott meggy I. o./II.o.

Gyorsfagyasztott meggy
MÉ 2-33/2/15

5. Jelölés

Megnevezés

Gyorsfagyasztott magozott meggy I.o./II.o.

Táblázat megengedett eltérésekkel minőségi osztályonként magozatlan és magozott meggy esetén.



6. Példa jelölésre

Magyarázat: 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól

2. § (3)

Az R. Mellékletének 2. sora szerinti, a Magyar Élelmiszerkönyv 1-1-90/496 számú előírása 2. kiadásának megfelelő, de e rendelet 1. melléklete szerinti új előírásainak nem megfelelő termékek 2012. október 31-ig forgalmazhatóak.

1. melléklet

A Magyar Élelmiszerkönyv 1-1-90/496 számú előírása az élelmiszerek tápérték jelöléséről

A rész, V. A feltüntetendő energiatartalmakat az alábbi faktorokkal kell kiszámítani:

- élelmi rost 2 kcal/g - 8 kJ/g



7. Példa jelölésre

Tárkonyos raguleves

Helytelen:

Keverjen el 150ml hideg tejet és 600 ml hideg vizet. A tasak tartalmát szórja bele.

≠

Nettó tömeg:

e 68g = 1 l leves

Helyesbítés: Az ‘Elkészítési javaslat’ vagy a ‘Nettó tömeg’ pontosítása!

19/2004/FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet az élelmiszerek jelöléséről,

3.§/(1) A jelölés és az alkalmazott jelölési módszer

a) **Nem vezetheti félre a fogyasztót az élelmiszer tulajdonságait – így az élelmiszer fajtáját, azonosságát, jellemzőit, összetételét, mennyiségét, eltarthatóságát, származását vagy eredetét és előállítási vagy termelési módját – illetően,...**



8. Példa jelölésre

Helytelen: Csirkenyárs,

pácolt csirkével, baconnel, babecue szószban

Összetevők: ...barbecue szósz (... , édesítőszer, ...cukor)...

Helyes: Csirkenyárs, pácolt csirkével, baconnel, babecue szószban, **cukorral és édesítőszerrel**

MÉ 1-2-94/35 számú előírása az élelmiszerekben használható édesítőszerekről,

A rész

6. Hozzáadott cukrot és édesítőszert együtt tartalmazó élelmiszerekben a megnevezéshez kapcsolódóan fel kell tüntetni az „cukorral és édesítőszerrel” kifejezést.



1. Példa beltartalomra

Laborvizsgálat eredménye:

tejsavbaktérium 85 000 000/g

élesztő 17200/g



Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/51-1 számú előírása a tejtermékekről:

➔ 2.2. Felhasználható összetevők:.....a 2.1.1. pontban meghatározott mikrobatenyészetek.

Kultúrából származó tejsavbaktériumok száma, legalább, élőcsíra/g: 10^7

Élesztőt nem tartalmazhat!



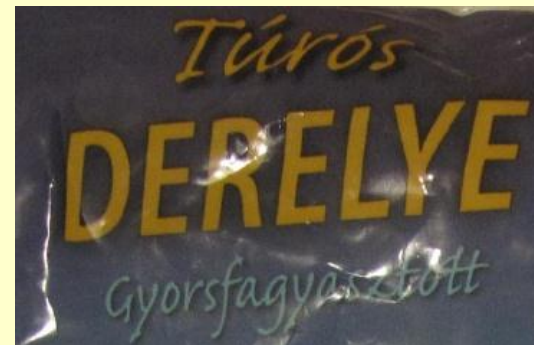
2. Példa beltartalomra

Címke: összetevők:..., túrókrém 30% [túró 65%,....]

Laborvizsgálat:

27,6 % töltelék (= túrókrém)

1,5 % laktóz (= **50 % túróval**)



19/2004/FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet az élelmiszerek
jelöléséről,

8.§/(6):

➔ A százalékban feltüntetett mennyiség – ha jogszabály eltérően nem rendelkezik – az összetevők előállításakor felhasznált mennyiségének kell megfelelnie.



3. Összetett példa



		CÍMKE	LABOREREDMÉNY
Szacharin	mg/kg	300	227
Kálium-szorbát		(nátrium-szacharinát 300 mg/kg), kálium-szorbát), s	nem kimutatható
		ELŐÍRÁS	
Szacharin	mg/kg	max. 200	227

Magyar Élelmiszerkönyv 1-2-94/35 számú előírása az élelmiszerekben használható édesítőszerekről

➔ E 954 Szacharin és Na-, K- és Ca-sói:

- Csökkentett energiatartalmú gyümölcs és zöldségkészítmények

Maximális felhasználási szint: 200 mg/kg

4. Példa beltartalomra

HU

NARANCSÍZÚ SZÖRP

csökkentett energiatartalmú cukorral és édesítőszerrel
33%-al kevesebb cukorral

CÍMKE	LABOREREDMÉNY
Édesítőszer: nátrium-ciklamát	nem kimutatható
cukor 18,4 g	
Szénhidrát 18,4 g	
ebből cukor 18,4 g	Ref. : 2,0 %



5. Példa beltartalomra



CÍMKE		LABOREREDMÉNY
Zsír	100 g ^{MM} termékben	Sütés előtt: 20,11 %
Zsír	43,3 g	Sütés után: 29,71 % sz.a.-ra

MÉ 2-81/07 Leveles tésztából készült finom pékáruk

4.2. Fizikai és kémiai jellemzők

Zsírtartalom

a késztermék töltelék nélküli részének zsírtartalom

legalább 20 % (m/m) szárazanyagra számítva



Zárszó

A valósághű tájékoztatásért a termék előállítója és mindazon vállalkozók/szakemberek a felelősek – természetesen az élelmiszerláncban betöltött szerepüknek megfelelően – akik a termék piacra helyezésében (termőföldtől az asztalig) valamilyen formában részt vesznek.



Köszönöm a figyelmet!

Lechner Noémi
terméktanúsítási szakértő

n.lechner@mertcert.hu

Tel.: +36 1 4569059

