

ÉLELMISZER SZABÁLYOZÁSI INFORMÁCIÓK

2.

**Az élelmiszerek jelöléséről szóló
19/2004. (II. 26.) FVM-ESZCSM-GKM
együttes rendelet és a módosítására kiadott
167/2004. (XI. 29.) FVM-EüM-GKM együttes
rendelet szövege**

és

KOMMENTÁRJA

**Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium
Élelmiszeripari Főosztály**

2004. december

Írta:

Ősz Csabáné
vezető főtanácsos

Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium
Élelmiszeripari Főosztály

A kiadványban foglaltak nem tekinthetők hivatalos jogértelmezésnek.
A jogszabályok hivatalos értelmezésére a jogalkotó és jogviták esetén a bíróságok illetékesek.

A 19/2004. (II. 26.) rendelet hivatalos szövege a Magyar Közlöny 2004. évi 20. számában, a 167/2004. (XI. 29.) rendelet hivatalos szövege a Magyar Közlöny 2004. évi 180. számában jelent meg.

Előszó

Az élelmiszerek jelölésének elsődleges funkciója, hogy tájékoztasson az élelmiszerek tulajdonságairól.

A jelölés alapelve a pontos, valósághű tájékoztatás, s ezzel tegye lehetővé a fogyasztó számára a termékek sokféleségből a megfelelő választás lehetőségét. A jelölés a fogyasztói érdek és a piaci versenytisztaság védelmének egyik igen fontos eszköze. Az élelmiszerek jelölésének alapszabálya, hogy ne legyen félrevezető.

Ezt a gondolatot kell az élelmiszerek jelölését meghatározó ipari szakembereknek, hatósági ellenőröknek szem előtt tartani, amikor kialakítják, illetve ellenőrzik a jelölés elemeit, de azokban az esetekben is, amikor értelmezniük kell egy paragrafust, vagy amikor olyan problémával állnak szembe egy-egy termék esetében, amely területre nincs szabályozás.

Ez a rendelet az Európai Unió a többször módosított, 2000/13 számú jelölési irányelvét szó szerint átveszi. Az EU 2000/13 irányelve a 79/112 irányelv és módosításainak egységes szerkezetbe foglalt kodifikált joganyaga, amit azért érdemes megjegyezni és tudni, mert a Közösségben 25 éve hatályban lévő, a változásokhoz többször hozzáigazított - azaz bevált - rendelkezés került a magyar élelmiszerjogba döntően már az 1995. évi élelmiszertörvénnyel és végrehajtási rendeletével.

A jelen rendelet elsősorban formai változásokat jelent az előző szabályozáshoz képest, s az a néhány tartalmi változás, amivel a jogalkalmazó találkozhat, az már részben a tagállami működésből adódó teljeskörű harmonizálási kötelezettség, másrészt a 2004. május 1. előtti szabályozás utolsó módosítása óta az EU joganyagban bekövetkezett változások beépítése.

Ez a rendelet az élelmiszerek jelölésének *általános – minden élelmiszerre kiterjedő – szabályait* tartalmazza. Ezen a rendeleten kívül számos, egy-egy speciális élelmiszercsoportot érintő szabályozásban is megjelennek jelölési előírások, amelyekre ez a kommentár nem tér ki. Az élelmiszer előállítónak természetesen azokat a szabályokat is figyelembe kell venni és megfelelően alkalmazni.

A teljesség igénye nélkül jelölési előírások találhatók még: a borokra, az ásványvizekre, a zöldségekre, gyümölcsökre, a különleges táplálkozási célú élelmiszerekre, a gyümölcslevekre, a tejtermékekre, a marhahúsra, húskészítményekre stb. vonatkozó nemzeti vagy közösségi rendeletekben.

Amit ismételten fontos hangsúlyozni, előállítóinknak megérteni és a jelölési szabályokat a saját érdekükben is betartani: a pontos és valósághű, a fogyasztót nem félrevezető tájékoztatás alapvető követelmény.

Ezzel a kiadvánnyal szeretnénk segítséget nyújtani az élelmiszer-előállítóknak, hatósági ellenőrzésben résztvevőknek, a fogyasztói érdekvédelmi szervezeteknek, hogy tevékenységük során útmutatóként használják a rendelet szövegéhez írt kommentárokat.

A jelölési rendeletnek a 167/2004. (XI. 29.) rendelettel módosított részeit valamint az ehhez kapcsolódó kommentárokat háttérszínezéssel jelöljük

Budapest, 2004. december

Folláth Györgyné
főosztályvezető

<p>19/2004. (II. 20.) FVM-ESZCSM-GKM együttes rendelete az élelmiszerek jelöléséről</p>	<p><i>Kommentár</i></p>
<p>Az élelmiszerekről szóló 2003. évi LXXXII. törvény 20. §-a (3) bekezdésének a) pontjában foglalt felhatalmazás alapján a következőket rendeljük el:</p> <p style="text-align: center;">1. §</p> <p>(1) E rendeletet az élelmiszerekről szóló 2003. évi LXXXII. törvény 2. §-ának 17. pontja szerinti végső fogyasztóhoz kerülő élelmiszerekre kell alkalmazni.</p> <p>(2) A rendeletet azokra az élelmiszerekre is alkalmazni kell, amelyek a külön jogszabály szerinti vendéglátó és közétkeztetési helyekre (a továbbiakban: közétkeztetés) kerülnek.</p>	<p>Az élelmiszerekről szóló 2003. évi LXXXII (továbbiakban: <i>Ét</i>) felhatalmazása alapján készült rendelet első paragrafusa szerint minden belföldi forgalomba kerülő élelmiszert jelölni kell. Tehát nemcsak közvetlenül a végső fogyasztóknak szánt élelmiszert, hanem mindent, amit a vendéglátás, a közétkeztetés részére szállítanak, ahol azokat, továbbfeldolgozzák vagy fogyasztásra kínálnak.</p> <p>A jelölési kötelezettség tehát csak az ipari továbbfelhasználásra szánt csomagolt élelmiszerekre nem vonatkozik.</p> <p>A végső fogyasztó az <i>Ét</i>. megfogalmazása szerint az, aki egy élelmiszer utolsó fogyasztója, aki nem egy élelmiszeripari vállalkozás tevékenysége során használja fel az élelmiszert.</p>
<p style="text-align: center;">2. §</p> <p>E rendelet alkalmazásában:</p> <p><i>1. Jelölés:</i> bármely, az élelmiszere vonatkozó szó, jel, védjegy, márkanév, ábra vagy szimbólum, amelyet az élelmiszer csomagolásán, a dokumentációban, a címkén, a feliraton, a gyűrűn vagy a galléron helyeznek el.</p>	<p>A jelölés definíciója alapján igen fontos tudatosítani, hogy minden, ami megjelenik az élelmiszeren, a csomagolásán vagy a kapcsolódó dokumentumon, azt a jelölés részének kell tekinteni.</p>
<p><i>2. Előrecsomagolt élelmiszer:</i> olyan egység, amely az élelmiszerből és az élelmiszer azon csomagolásából áll, amelybe az élelmiszert forgalomba hozatal előtt csomagolták be, és amely további változtatás nélkül kerül a végső fogyasztóhoz vagy közétkeztetésre. Az élelmiszert egészben vagy részben tartalmazó csomagolásnak olyannak kell lennie, hogy annak felnyitása vagy megváltoztatása nélkül a tartalom ne legyen megváltoztatható.</p>	<p>Fontos definíció, hiszen – a 14. és 15. paragrafusokban részletezett kivételektől eltekintve – a végső fogyasztó, a vendéglátó és a közétkeztetés számára forgalmazásra kerülő előrecsomagolt élelmiszer csomagolásán kell a jelölés elemeinek megjelenni.</p> <p>Az előrecsomagolt élelmiszer fogalmából egyértelmű, hogy azok a zöldségek, gyümölcsök, amelyeket egyesével vékony papír vagy műanyag fóliába csomagolnak abból a célból, hogy egyedi védelmet biztosítsanak a terméknek, nem tekinthető előrecsomagoltnak.</p>
<p style="text-align: center;">3. §</p> <p>(1) A jelölés, és az alkalmazott jelölési módszer</p> <p>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,</p> <p>b) nem tulajdoníthat az élelmiszernek olyan hatást vagy tulajdonságot, amelyekkel az valójában nem rendelkezik,</p> <p>c) nem állíthatja vagy sugallhatja, hogy az élelmiszer különleges tulajdonsággal rendelkezik, ha ugyanezekkel a tulajdonságokkal minden más hasonló élelmiszer is rendelkezik,</p>	<p>Ennek a paragrafusnak a rendelkezései szolgálják a fogyasztók érdekeinek és piaci verseny tisztaságának védelmét. A jelölés nem lehet félrevezető, nem lehet egy élelmiszert felruházni olyan tulajdonságokkal amivel az nem rendelkezik. Ha egy adott élelmiszer rendelkezik bizonyos tulajdonságokkal, de ezek nem különlegesek, mert a többi, vele azonos vagy hasonló élelmiszereknek is meg van ugyanezen tulajdonsága, akkor ezeket a tulajdonságokat nem lehet hangsúlyozni. A fogyasztó ezt nem tudva - a természetes és más élelmiszernél is meglévő tulajdonságot különlegesnek gondolva - tisztességtelen piaci előnyhöz juttatja az előállítót, az ő termékét vásárolva.</p> <p>Itt kell megemlíteni, azt is, hogy termék jelölése – különösen a megnevezése – nem tartalmazhat semmi olyan minőségre utaló jelzót (extra, különleges, egészséges, mentes valamilyen,), aminek a használata nincs szabályozva. Különösen nem megengedett az élelmiszerek csomagolásán az olyan negatív állítások szerepeltetése, valamint azon anyagoktól való mentesség hangsúlyozása, amit az élelmiszer eredendően, vagy az alkalmazott technológia sajátosságából következően nem tartalmaz.</p> <p>Nem tekinthető viszont a fogyasztók megtévesztésének az a gyakorlat, amikor a vonzóbb grafikai megjelenítés érdekében az előállítók gyakran nem a termék (pl. kristálycukor, kakaópor, gyorsfagyasztott szilvásgombóc), hanem annak felhasználására kész képét használják.</p>

<p>d) a természetes ásványvizekről és a különleges táplálkozási célú élelmiszerekről szóló előírásokban foglaltak figyelembevételével nem tulajdoníthat az élelmiszernek betegség megelőzésére, gyógyítására vagy kezelésére vonatkozó tulajdonságokat, illetve nem keltheti ezen tulajdonságok meglétének benyomását.</p>	<p>Nagyon fontos rendelkezés, hogy az élelmiszer jelölése nem állíthatja, sugallhatja gyógyhatások meglétét: bizonyos kivételektől eltekintve nem megengedett élelmiszereken az ilyen értelmű utalás; az élelmiszereket azok vélt gyógyhatásaival nem lehet a piaci előnyszerzés eszközeként felhasználni.</p> <p>Az említett kivételek szabályozási helyei:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 65/2004. (IV. 27.) FVM-ESZCSM-GKM együttes rendelete a természetes ásványvíz, a forrásvíz, az ivóvíz, az ásványi anyaggal dúsított ivóvíz és az ízesített víz palackozásának és forgalomba hozatalának szabályairól, amely megenged bizonyos állítások használatát. - 36/2004. (IV.26.) ESZCSM rendelet a különleges táplálkozási célú élelmiszerekről, - 35/2004 (IV.26.) ESZCSM rendelet a csecsemők és kisgyermekek számára készült feldolgozott gabonaalapú élelmiszerekről és bébiételekről - 27/2004. (IV.24) ESZCSM rendelet a testtömeg csökkentés céljára szolgáló, csökkentett energiatartalmú étrendben felhasználásra szánt élelmiszerekről. - 23/2003 (V. 9.) ESZCSM rendelet az anyatej-helyettesítő és az anyatej kiegészítő tápszerekről. - 24/2003. (V. 9.) ESZCSM rendelet a speciális gyógyászati célra szánt tápszerek. <p>Ehhez a fejezethez tartozik az az információ, hogy EU rendelet elfogadás előtt áll az egészségügyi és táplálkozási állításokról, amelyben pontosan meghatározásra kerül, hogy milyen állításokat, milyen feltételek teljesítését követően lehet majd feltüntetni a élelmiszerek csomagolásán.</p>
<p>(2) Az (1) bekezdés szerinti tilalom, illetve korlátozás vonatkozik továbbá</p> <p>a) az élelmiszerek megjelenítésére, különösen az élelmiszer formájára vagy alakjára, csomagolására, valamint elhelyezésük módjára, kiállításuk kellékeire, valamint</p>	<p>Az élelmiszer megjelenítése új fogalom a magyar élelmiszerszabályozásban. Az Ét. vezette be, e szerint:</p> <p><i>Élelmiszer-megjelenítés:</i> az élelmiszer külső tulajdonságainak (például forma, alak, méret), a csomagolása módjának és anyagának, valamint forgalomba hozatala környezetének, illetve bármely tájékoztatási eszközzel a fogyasztók rendelkezésére bocsátott információk összessége.</p> <p>Nem csak az élelmiszereken – legtöbbször a csomagolásán – megjelenő információkra vonatkozik az (1) bekezdésben felsorolt tilalmak mindegyike, hanem arra a módra is, amellyel eladásra kínálják az élelmiszert. Az elmúlt időszak jellemző példáiból lehet sorolni: ütközik ezzel az előírással az a gyakorlat, hogy <u>tejjel</u> összetéveszthető csomagolásban és környezetben kínálják a fogyasztónak a <u>reggeli italokat</u>, és évek óta össze lehet tévesztetni a <u>tejfölt</u> a növényi zsiradékot is tartalmazó <u>frissfölnel</u>. Nem kérdéses, hogy a reggeli italoknak, a frissfölnel és hasonló termékeknek is helyük van a piacon, de csakis olyan módon kínálva a fogyasztónak, hogy tudatos választási lehetősége legyen.</p>
<p>b) az élelmiszerek reklámozására.</p>	<p>Rendkívül fontos az élelmiszer jelölési alapelveinek a reklámra való kiterjesztése. Már nálunk is, de a fejlettebb országokban különösen jellemző, hogy a fogyasztó vásárlói döntését nem az élelmiszerüzletben (az élelmiszer jelöléseket nézve) hozza meg, hanem a reklámok hatására már előzően eldönti, milyen élelmiszert fog vásárolni. Ezért kell a reklámra is a jelölésre előírt elvek alkalmazását megkövetelni.</p> <p>Itt kell kitérni az élelmiszerek csomagolóanyagainak reklámhordozóként való használatára. Természetesen, amiért beszélünk kell róla, az az élelmiszertől „idegen” termékek reklámozásának kérdése, hiszen az előírásokat kielégítő jelölésen túl szabadon maradó csomagolóanyag felületének más célú hasznosítását semmi sem tiltja.</p> <p>Megítélésünk szerint azonban indirekt tiltást jelent a fogyasztói tájékoztatás fontosságának, egyértelműségének az egész rendeletben végigvonuló követelményrendszere, valamint a 14. § (4) bekezdése, amely a fogyasztók tájékoztatásához előírt adatok jelölésének</p>

	<p>közérthető, jól olvasható feltüntetését írja elő. Természetesen nagyméretű, hasáb, téglatest alakú csomagolóanyagokon elképzelhető olyan reklám-megoldás, amely talán nem zavarja a fogyasztó egyértelmű tájékoztatását. Számolni kell azonban azzal, hogy egy-egy ilyen, talán elfogadható megoldású reklám (miután az adott ételkészlet előállítójának nyilván komoly anyagi előnyt biztosít) egy olyan „versenyt” indít be, amelyen már igen nehéz megakadályozni az egyértelmű tájékoztatás sérelmét. Más kérdés, ha a reklám az adott ételkészlettel együtt fogyasztható, használható termékre hívja fel a figyelmet, ami az adott esetben nem zavarja, hanem inkább segíti a fogyasztók tájékoztatását. Általános szabály tehát nem adható, mindig a konkrét esetet megvizsgálva kell véleményt alkotni, és kérdésben döntenet, legyen az egy marketing szakember, vagy pedig egy hatósági ellenőr.</p>
<p>4. § Az 5-18. §-ban előírtak figyelembevételével az ételkészlet jelölésén az alábbi adatokat kell feltüntetni:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) az ételkészlet megnevezése, b) az összetevők felsorolása, c) bizonyos összetevők vagy összetevő csoportok mennyisége a 8. § szerint, d) előrecsomagolt ételkészlet esetén annak nettó mennyisége, e) az ételkészlet minőségmegőrzési időtartamának lejárat dátuma, illetve a mikrobiológiai szempontból gyorsan romló ételkészlet fogyaszthatóságának időpontja, f) a minőség megőrzéséhez szükséges különleges tárolási vagy felhasználási feltételek, 	<p>A felsorolásban megjelöltek feltüntetésére további részleteket, kötelezettségeket ill. kivételeket a 5-18. paragrafusok tartalmazzák. Az a), b) c), d), e) és f) és i) pontok magyarázata–amennyiben szükségesnek ítéljük – az azokat kifejtő paragrafusoknál található.</p>
<ul style="list-style-type: none"> g) az ételkészlet előállítójának vagy az Európai Gazdasági Térség (a továbbiakban: EGT) valamely államában székhellyel rendelkező forgalmazójának neve vagy cégneve és címe, 	<p>Kit kell tehát feltüntetni a jelölésen az ételkészletért felelősök közül? - Az ételkészlet előállítóját, <u>vagy</u> - az ételkészlet forgalmazóját az EGT-ben. Elfogadható tehát bármely országban működő előállító nevének és címének jelölése, továbbá az EU 25 tagállamán kívül Norvégiában, Izlandon és Lichtensteinben székhellyel rendelkező ételkészletforgalmazó vállalkozás neve és címe. Nem kötelezhető tehát az ételkészlet magyarországi székhelyű forgalmazója nevének és címének megkövetelése abban az esetben, ha a jelölések között [természetesen magyar nyelvű szövegkörnyezetben – ld. 17.§ (2)] szerepel egy nem magyarországi előállító vagy EGT országban működő forgalmazó neve és címe. Magyarországi ételkészletelőállítás esetén a Függelékben található bővebb magyarázat.</p>
<ul style="list-style-type: none"> h) az eredet vagy a származás helye, amennyiben megjelölésének hiánya a fogyasztót megtévesztheti az adott ételkészlet tényleges származása vagy a valódi eredete felől, 	<p>A 3.§ (1) bekezdésének a) pont előírása megismétlődik a származási hely feltüntetési kötelezettségben is. A figyelembe veendő szempont, hogy az ételkészlet jelölése ne vezesse félre a fogyasztót. Akkor kell tehát utalni az eredet, a származás helyére, ha ennek elhagyása a fogyasztók érdekeit sérti vagy megtévesztésükre alkalmas. Ez tehát nem jelenti azt, hogy minden ételkészleten kötelező feltüntetni a származási helyet. Ez az előírás megegyezik a FAO/WHO Codex követelményeivel, amelynek ételkészlet jelölési előírása nem követeli meg általánosan a származás hely vagy ország feltüntetését. Tény, hogy a CODEX-ben valamint az EU ételkészletszabályozásban is vannak törekvések arra vonatkozóan, hogy a származási hely feltüntetését kötelezővé tegyék. A kérdés bonyolultságát jelzi, hogy a CODEX-ben évek óta folyik erről vita, és nem valószínű, hogy az EU általános származási hely feltüntetési előírást vezetne be a CODEX elfogadás előtt.</p>

	<p>Az élelmiszer jelölési szabályok, valamint a fogyasztóvédelmi törvény származási hely feltüntetése vonatkozásában fennállt ellentmondása feloldódott azzal, hogy a 2004. évi XVI. tv. módosította a fogyasztóvédelemről szóló 1997. évi CLV törvényt a következők szerint:</p> <p><i>11. § A 9-10. §-ban foglaltakat külön törvény eltérő rendelkezése hiányában kell alkalmazni. Az egyes áruajták címkéjének tartalmára és megjelenítési formájára jogszabály további részletes előírásokat is meghatározhat.</i></p> <p>E szerint az élelmiszerekre az élelmiszer törvény és a felhatalmazása alapján készült jelölési rendelet szabályait kell alkalmazni, így nem kötelezhető az élelmiszerre Fogyasztóvédelmi törvény 10 §-ában előírt származási hely feltüntetése.</p> <p>Annak megítélése tehát, hogy mikor kell feltüntetni származási helyet nemegyszer szubjektív lehet, a döntéshez nyújtanak segítséget a következő példák:</p> <ul style="list-style-type: none"> - A termék jelölésében megjelenik egy olyan ország zászlaja, térképe, vagy jellemző épületének, földrajzi egységének képe, amellyel kapcsolatban a fogyasztónak valami kifejezett, pozitív elvárása van (pl. sajton francia, csokoládén svájci, száraztésztán olasz utalás) de a termék nem onnan származik. - Ha megjelenik a termék nevében, védjegyében, márkanévben, vagy fantáziánévben egy hely neve, amellyel kapcsolatban a fogyasztónak pozitív elvárása van, és más hely a termék eredete. <ul style="list-style-type: none"> „Amerikai Pizza” amelyet Magyarországon állítottak elő: fel kell tüntetni a jelölések között, hogy a terméket Magyarországon állították elő. „Györi keksz” amelyet nem Magyarországon, nem Győrött állították elő, akkor meg kell jelenjen a termék valódi származási hely. <p>De nem igaz ez pl. a debreceni kolbászra, zala vagy olasz felvágottra, amelyek már generikussá vált nevek, s amelyeket már a fogyasztó sem köt egy helyhez/ gyártóhoz</p> <p>Figyelemmel kell még lenni a különböző vertikális előírásokban megjelenő eredetjelölési követelményekre. Ilyenek pl., a teljesség igénye nélkül: marhahús jelölés (1760/2000/EK, 1825/2000/EK rendeletek); a zöldségek, gyümölcsök jelölése, amelyek szintén közösségi rendeleti szabályozások; a tojásra (1907/90), a baromfihúsra (1906/90/EGK), a borokra (1493/99/EK) vonatkozó rendeletek, vagy a méz élelmiszerkönyvi előírása (MÉ 1-3-2001/110).</p> <p>A védett eredetmegjelölésű és földrajzi jelzésű termékek neveinek használata is szabályozott – amely neveket csak meghatározott földrajzi területen előállított és meghatározott minőségi követelmények betartása esetén lehet használni (2081/92/EGK rendelet) (pl. Makói hagyma, Csabai kolbász).</p> <p>Szintén védettséget élveznek bizonyos szeszesital nevek, amelyek a 1576/89/EKG rendeletben találhatók (Szatmári szilvapálinka, Kecskeméti barackpálinka stb.).</p> <p>Fontos: nemcsak a magyar termékek védett földrajzi neveire kell figyelni, hanem az összes tagállam védett termékeire!! (Bolognai mortadella, Pármai sonka, Feta sajt, Skót whisky , Bajor sör stb.)</p>
<p>i) felhasználási útmutató, amennyiben ennek hiányában a fogyasztó nem tudná az élelmiszert megfelelően felhasználni,</p>	
<p>j) az 1,2 térfogatszázaléknál több alkoholt tartalmazó italok esetén a tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban, a Magyar Élelmiszerkönyv előírása szerint.</p>	<p>A feltüntetés részletes szabályait a Magyar Élelmiszerkönyv 1-1-87/250 előírása tartalmazza.</p>

<p style="text-align: center;">5. §</p> <p>Külön jogszabály a 4. § b) és e) pontjában foglalt előírástól eltérhet, illetve a 4. §-ban felsoroltakon kívül további kötelező jelölés feltüntetését is előírhatja.</p>	<p>Ez az előírás egyrészt azt jelenti, hogy külön jogszabály eltekinthet az összetevők (4.§ b) pont) felsorlásától vagy az élelmiszer minőségmegőrzési időtartamának, illetve a fogyaszthatósági idejének lejárat dátumának jelölésétől (4.§ e) pont); másrészt pedig lehetőséget ad arra, hogy egyes vertikális szabályok külön követelményeket is meghatározzanak.</p> <p><i>Példa:</i> az MÉ 1-3-89/108 előírás alapján gyorsfagyasztott élelmiszerek jelölésében fel kell tüntetni, hogy felengedés után tilos visszafagyasztani. Meg lehet említeni továbbá a hús és húskészítmények, tej és tejkészítmények jelölésében az azonosításra szolgáló ovális mezőben feltüntetendő adatokat [ország jele (HU), üzem azonosító száma, EKG jel]</p> <p>A bevezetésben már megfogalmazottakat ismételtlen fontosnak tartom itt is megemlíteni, hogy ezen rendelet az élelmiszerek jelölésének általános, minden élelmiszere kiterjedő előírásait határozza meg. Ezen általános szabály mellett további, adott termékekre, termékcsoportokra vonatkozóan külön jelölési szabályok vannak.</p>
<p style="text-align: center;">6. §</p> <p>(1) Az élelmiszer megnevezése az a megnevezés, amelyet jogszabályi előírások határoznak meg.</p>	<p>Ezek az előírások lehetnek közösségi rendeletben vagy közösség irányelvet honosító nemzeti rendeletben illetve csak magyarországi előállítóra nézve jogszabállyal kötelezővé tett terméknevek. Számos ilyen <u>előírt névvel</u> találkozhatunk, gondoljunk csak a Magyar Élelmiszerkönyv I. kötetének előírásaira: gyümölcsle, gyümölcsnektár, méz, csokoládé, gyümölcsdzsem, instant kávé stb. Azok terméknevek, mint whisky, rum, gyümölcspálinka, tej, joghurt, vaj, margarin stb. pedig EK rendeletekben szabályozottak.</p> <p>2004. május elsejével hatályba lépő 57/2004. (IV. 24.) FVM rendelet, egyes sütőipari termékek, tejtermékek és húskészítmények nemzeti termékleírásait teszi kötelezővé, s egyben az azokban meghatározott neveket is.</p> <p>Ezek: MÉ 1-3/13-1 Egyes húskészítmények MÉ 1-3/51-1 Egyes tejtermékek MÉ 1-3/81-1 Egyes kenyerek és péksütemények.</p> <p>Nem lehet vitás, hogy az előírt nevekhez meghatározott minőségi követelmények betartása kötelező.</p>
<p>(2) Az (1) bekezdés szerinti előírás hiánya esetén az élelmiszer megnevezése a Magyar Élelmiszerkönyv irányelveiben meghatározott, illetve a végső fogyasztó vagy a közétkeztetés részére történő forgalmazás során használt megnevezés. Az élelmiszer megnevezésének elegendően pontosnak kell lennie ahhoz, hogy tájékoztasson az élelmiszer valódi jellegéről és lehetővé kell tennie a megkülönböztetését olyan termékektől, amelyekkel összetéveszthető.</p>	<p>Melyek lehetnek ezek a nevek, amelyekre nincs jogszabályi előírás?</p> <p><u>Szokásos nevek:</u> amelyek használata közismert, a fogyasztók által elfogadott. Ezeknek a neveknek egy része a Magyar Élelmiszerkönyv II. kötet irányelveiben megjelenik - pl.: aludttej, juhtúró, trappista sajt, tepertő, májpástétom, disznósajt, szaloncukor, babapiskóta, briós, búrkifli, franciadrazsé. Számos olyan terméknevet is szokásosnak lehet tekinteni, amelyet a fogyasztók ismernek, és minden további magyarázat nélkül elfogadnak, s amelyekre MÉ irányelv sincs. Ilyenek pl. müzli, pizza, spagetti, madártej, fasírt, töltött paprika.</p> <p>A Magyar Élelmiszerkönyv több esetben nem csak egy adott termék nevét rögzíti, hanem a megnevezéshez kapcsolódó szöveget is előír. Ezek a megnevezést kiegészítő feliratok egyrészt segítik a fogyasztót a tájékozódásban, másrészt pedig nem engedik az előállítónak ezen – számára esetleg kedvezőtlen – információk elrejtését. Pl.: Tej – félzsíros, pasztőrözött; Parenyica sajt – félkemény sajt. Ez a követelmény ugyanakkor megkönnyíti a jelölésben való elhelyezést azzal, hogy nem a megnevezés részeként, hanem csak ahhoz kapcsolódva kell feltüntetni a csomagolóanyagon. Lényeg tehát, hogy a megnevezéssel egy látómezőben megtalálható legyen a meghatározott kapcsolódó szövegrész.</p> <p><u>Leíró név:</u> amikor a név nem elegendő ahhoz, hogy a termék valódi tulajdonságáról tájékoztasson, akkor a nevet ki kell egészíteni a megfelelő információkkal.</p> <p>Pl. <i>Pulyka nuggets – panírozott, elősütött pulykafalat.</i> <i>Pasztortál – pulyka felsőcombhús és zöldségfélék felhasználásával készült termék</i></p> <p>A más terméktől való megkülönböztetést szolgálja az alábbi példával bemutatott leíró név: <i>Krémes parajpüré – enyhe fokhagyma ízesítéssel.</i></p>

<p>(3) A forgalmazás során használható az a megnevezés, amellyel az élelmiszert az Európai Unió valamely másik tagállamában jogszerűen előállítják vagy forgalmazzák, illetve az EGT megállapodásban részes valamely EFTA-államban jogszerűen előállítják. Ha ez a megnevezés nem teszi lehetővé a fogyasztó számára az élelmiszer tulajdonságainak megállapítását és a többi élelmiszertől való megkülönböztetését, akkor a megnevezéshez meg kell adni más tájékoztató információt is, amelyet a megnevezés közvetlen közelében kell elhelyezni.</p>	<p>Először is pontosítsuk, mely országokról van is szó. Használható az a megnevezés amelyet az EU másik 24 tagállamában <u>előállított vagy forgalmazott</u> (figyelem: ez utóbbi esetben lehet egy harmadik ország terméke is!) továbbá Norvégiában, Izlandon és Lichtensteinben (akik az EGT megállapodásban részes EFTA államok) <u>előállított</u> termékekre használják. Amennyiben szükséges, a kiegészítő megnevezés azt a célt kell szolgálja, hogy a fogyasztó pontos, egyértelmű információt kapjon az élelmiszerről. Pl.: <i>Tagállamban használt név: <u>Mini Pastizzi</u></i> <i>Kiegészítés: <u>parajjal, feta sajttal töltött levelestésza</u></i></p> <p><i>Tagállamban használt név <u>Chilli con carne</u></i> <i>Kiegészítés: <u>darált marhahús babbal, fűszeres, csipős paradicsommártásban</u></i></p>
<p>(4) Az előállító EGT államban használt megnevezés nem használható, ha az általa jelölt élelmiszer összetétel és előállítás szempontjából is különbözik a többi, ilyen megnevezésen ismert élelmiszertől, és a (3) bekezdés szerinti kiegészítő információk nem elegendők a fogyasztók megfelelő tájékoztatására.</p>	<p>Erre az előírásra pillanatnyilag nem tudunk példát adni, de nyilvánvaló, hogy abban az esetben kell használni, amikor az előállító államban használt név még kiegészítő információ esetén is félrevezetheti a fogyasztót, nem adja meg a kellő ismeretet arról, hogy mi is található valójában a csomagolásban.</p>
<p>(5) A védjegy, márkanév, illetve fantázianév nem helyettesítheti az élelmiszer megnevezését.</p>	<p>Természetesen, ezek a nevek lehetnek részei a termék nevének, ha ezekhez a kapcsolódik a termék szokásos vagy leíró neve. Különösen a fantázianevék esetén elterjedt a fantázianév+leíró név használata. Pl.: <i>Douwe Egberts Omnia őrölt pörköltkáv</i> Nem eredményezhet azonban ezen nevek megnevezésben való használata félrevezető tájékoztatást. Ld. még a 4.§ g. ponthoz adott kommentárt.</p>
<p>(6) A megnevezésnek vagy a megnevezés kiegészítésének utalnia kell az élelmiszer fizikai állapotára vagy kezelésére (például porított, fagyasztva szárított, gyorsfagyasztott, sűrített, füstölt), amennyiben az ilyen jelölés hiánya alkalmas a fogyasztók megtévesztésére. Az ionizáló energiával kezelt élelmiszer jelölésében fel kell tüntetni a „sugárkezelt” vagy az „ionizáló energiával kezelt” kifejezést.</p>	<p>Számos további kezelésre vonatkozó jelzót is meg lehet említeni – pasztörözött, ultramagas hőmérsékleten hőkezelt, vágott, kockázott, filézett, pörkölt stb. – amelyek, mint ahogy a rendelet példái is, a különféle jogszabályokban, a Magyar Élelmiszerkönyv előírásaiban és irányelveiben pontosan megjelennek a termékek, termékcsoportok megnevezés vagy a megnevezés kiegészítésének szabályozásánál. Vigyázni kell azonban a következőkre: a kezeléseket jelölése pontos, szabatos tájékoztatást adjon az élelmiszer valós állapotáról és kezeléséről, semmiképpen nem eredményezzen megtévesztést. Pl. egy termék, amelyben aromaanyagokkal érték el a füstölt ízt, szint semmiképpen nem lehet füstöltnek, csupán füstízűnek nevezni.</p>
<p>(7) Azokat az élelmiszereket, amelyeket a minőségmegőrzési idejük növelésére a levegőtől eltérő összetételű gáz atmoszférában csomagoltak, a „védőgázos csomagolásban” jelöléssel is el kell látni.</p>	<p>A „védőgázos csomagolásban” felirat feltüntetése a jelölésben (nem a termék nevében!) azért szükséges, mert a termék megjelenésén többnyire nem érzékelhető a védőgáz, ezért a fogyasztói tájékoztatást szolgálja hogy a megnövekedett minőségmegőrzési időtartam ennek köszönhető. Vákuumcsomagolás esetén – amely jól érzékelhető – nem kötelező annak deklarálása.</p>
<p>7. §</p> <p>(1) Az élelmiszer összetevőit e § és az 1-5. számú mellékletek szerint kell feltüntetni.</p> <p>(2) Nem kötelező az összetevők felsorolása a következő termékek esetében:</p> <p>a) friss gyümölcs és zöldség, beleértve a nem hámozott, nem szeletelt vagy más hasonló kezelésnek alá nem vetett burgonyát,</p> <p>b) szénsavas víz, amelynek jelölésében a széndioxid hozzáadását deklarálták,</p> <p>c) erjesztett ecet, amelyet csak egy anyagból állítottak elő, illetve más anyagot nem adtak hozzá,</p>	
<p>d) sajt, vaj, savanyú tej- és tejszínezítmények, amennyiben az előállításukhoz a tejeredetű alapanyagon, enzimeken, mikrobatenyészetben, továbbá a friss és ömlesztett sajtól eltérő sajtok esetében az előállításához szükséges étkezési són kívül más anyagot nem használtak fel,</p>	<p>A változott szabály szerint ömlesztős felhasználása esetén a sajt összetevőit fel kell tüntetni!</p> <p>Két fő esetben nem kell tehát az összetevőket feltüntetni:</p> <p>1. a sajt, vaj, savanyú tej- és tejszínezítményeknél, ha a gyártáshoz csak tejeredetű alapanyag, enzim, szintenyészet kerül felhasználásra.</p> <p>2. sajtoknál amely</p> <ul style="list-style-type: none"> - nem friss sajt és nem ömlesztett sajt és - a gyártáshoz a három összetevő csoport (tejeredetű alapanyag, enzim, szintenyészet) mellett csak nátrium-kloridot használtak fel– ilyenek pl. a cheddar és edam sajtok.

e) egyetlen alapanyagból álló élelmiszer, amelynek megnevezése a felhasznált anyaggal azonos, illetve megnevezése alapján a felhasznált anyag jellege egyértelműen azonosítható.	<i>Példák.</i> feketebors, pörköltkávé, tea, mazsola. Az egyetlen alapanyagból álló élelmiszere további példa lehet a valódi gyümölcspálinka, amely egyetlen alapanyagból (gyümölcs cefre) készül. Ellenpéldája az un. hidegúti pálinka (hivatalos nevén szeszestál), amely több alapanyagból (víz, etilalkohol és aroma) készül, így azok mindegyikét fel kell tüntetni.
(3) A (2) bekezdéstől eltérően kötelező az összetevők felsorolása, ha a termék tartalmaz a 4. számú mellékletben felsorolt, illetve abból származó összetevőt és az élelmiszer megnevezése nem tartalmaz egyértelmű utalást az érintett összetevőre	Itt jelenik meg először a kivételek felülírása allergén összetevő esetén. Két példán bemutatva a követelményt: 1.) Termék neve: „Cheddar” – fel kell tüntetni az összetételt, amiben megjelenik a „tej” szó. 2.) Termék neve: „Cheddar sajt” – nem kell feltüntetni az összetételt, hiszen a termék neve egyértelműen utal arra, hogy tejtermékről van szó.
(4) Összetevőnek minősül mindazon anyag, az adalékanyagokat is beleértve, amelyet az élelmiszer előállításához használnak fel, még ha megváltoztatott formában van is jelen a végtermékben. Ha egy összetevő eredetileg több anyagból készült, úgy ezeket az anyagokat is az élelmiszerhez felhasználni kell tekinteni.	
(5) Nem minősülnek összetevőnek	
a) az élelmiszer előállítása során kivont, majd később azonos mennyiségben visszajuttatott anyag,	
b) az az adalékanyag, amely az adott élelmiszer egy vagy több összetevőjében jelen volt, de a fogyasztásra kész élelmiszerben technológiai funkcióval nem rendelkezik, illetve a technológiai segédanyag,	Ezek az un. átvitt (carry over) anyagok, amelyeknek szintje számszerűen nem határozható meg. Olyan esetekről van szó, mint pl. egy málnalevet a későbbi feldolgozás céljára szorbinsavval kezelnek, ezt a málnalé a kész üdítőitalba átviszi, abban (ha csak nyomokban is) kimutatható, de technológiai (tartósítói) funkcióval már nem rendelkezik. E pont alapján tehát nem kell a málnaüdítő felhasznált anyagként a lé tartósítására használt tartósítószerrel feltüntetni. Ez az engedély vonatkozik a technológiai segédanyagokra is. A rendelkezés a mesterséges színezékekre már nem tesz kivételt, tehát, ha carry overként van jelen a színezék nem kell feltüntetni. Nem lehet viszont átvitt anyagnak tekinteni a színezéket, ha a végtermék a színének kialakításában szerepe van.
c) az az anyag, amelyet az adalék- vagy aromaanyagok oldószereként vagy hordozójaként a feltétlenül szükséges mennyiségben használtak fel.	Az adalék vagy aroma anyagok oldószereként leggyakrabban használt alkohol, víz, stb. feltüntetése tehát nem kötelező, csak a benne oldott aroma, adalékanyag.
d) az az adalékanyag, amely nem minősül anyag, amelyet a technológiai segédanyagokhoz hasonló módon és céllal használnak fel, és amely a késztermékben is jelen van, még ha módosult formában is.	
(6) Az (5) bekezdéstől eltérően, összetevőnek minősül az (5) bekezdés b), c) vagy d) pontjában meghatározott olyan anyag, amely a késztermékben is jelen van, még ha módosult formában is, amennyiben a 4. számú mellékletben felsorolt összetevőből származik. Ezt az anyagot az eredeti összetevő megnevezésére tett egyértelmű utalással fel kell tüntetni az adott termék jelölésén.	Az előzőekben említett kivételek nem alkalmazhatók arra az esetre, ha a kérdéses összetevő az allergén listán szereplő anyag vagy abból származik. Így pl. ha a listán szereplő anyagok valamelyikéből nyert keményítőt vagy növényi olajat technológiai segédanyagként használnak, s ez a késztermékben is megmarad, jelölésköteles, hasonlóan az esetleg carry-overként jelenlévő szulfit 10 mg/kg vagy 10 mg/liter koncentrációt meghaladó mennyiségben. Hasonlóan fel kell tüntetni, ha aromanyagok hordozójaként pl. dextrózt használnak, amit búzakeményítőtől állítottak elő.
(7) Az élelmiszer előállításához felhasznált anyagokat előállításukkor csökkenő mennyiségben az „Összetevők” szót követően kell feltüntetni. A felsorolásnál azonban:	Az „összetevők” szó használatát ennek a jelölési rendeletnek az alapját meghatározó 2000/13/EK irányelv és a közös európai gyakorlat teszi kötelezővé az előző szabályozás szerinti „Készült ... felhasználásával” szövegezés helyett. Ez a változás minden összetett élelmiszert érint, ezért is biztosítja a rendelet 19.§ (3) bekezdése igen hosszú átmeneti időszakot ezen előírás teljesítésére. A megadott időtartam alatt az ipari gyakorlat más okból is változtat a grafikon, így a jelölés változása összevonná azokkal.
a) az előállításához felhasznált vizet és illó termékeket a késztermékben meghatározható tömegük szerint kell a felsorolásban megemlíteni; az élelmiszer előállításához felhasznált vízmennyiséget az összes többi hozzáadott összetevőnek a	A víz és az illó anyagok „helyét” az összetevők listájában tehát nem azon az alapon kell meghatározni, hogy milyen mennyiségben került a termékhez a gyártási folyamat során, hanem azt kell figyelembe venni, a a végtermékben milyen mennyiségben van jelen. Az előállítás folyamán ugyanis az eredetileg felhasznált víz pl. hőkezelés következtében (kenyérsütés, besűrités) lényegesen csökkenhet. Ennek következtében alkalmazható, hogy míg az

<p>végtermék összmenyiségéből történő levonásával határozzák meg; nem szükséges figyelembe venni a felsorolásnál az előállításához felhasznált vizet, ha mennyisége az ételkészítés 5 %-át nem haladja meg,</p>	<p>csökkenhet. Ennek következtében elképzelhető, hogy míg az ételkészítés kiindulási alapanyagainak összeállításakor (pl. tészta készítés) a víz volt a legnagyobb arányban felhasznált anyag, a késztermékben található mennyisége szerint (a sütés közbeni vízvesztés miatt) már csak a második legnagyobb mennyiségben használt. E rendelkezés nélkül a példa esetén az adott termékhez felhasznált anyagok felsorolását a vízzel kellene kezdeni, ennek alapján azonban a víz, csak pl. a második helyen szerepel. Az 5% víz feltüntetésére vonatkozó kivétel nyilván olyan esetekre vonatkozik, amikor a kis mennyiségű víz jelenléte (pl. átvitt anyagként, technológiai okból, stb.) a fogyasztók számára nem közismert. A deklaráció a termék megítélését rontaná, a kis mennyiség jelenléte érdekeiket nem sérti.</p>
<p>b) a koncentrált vagy dehidratált formában felhasznált és az előállítás folyamán eredeti állapotukba visszaállított összetevőket a koncentrált vagy dehidratálást megelőző tömegarányuknak megfelelő sorrendben is fel lehet tüntetni,</p>	<p>Ezeknek az összetevőknek a helye az összetevők listájában tehát kétféleképpen adható meg az előállító választása szerint:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a koncentrált vagy dehidratált forma mennyiségének megfelelő sorrendben, - ilyenkor természetesen a víz, mint összetevő meg kellene jelenjen a listában, de a (6) bekezdés a) pont erre felmentést ad, vagy - az eredeti állapotra visszaállított tömegarányuknak megfelelő helyen – ebben az esetben természetesen, hogy a visszaállításához szükséges víz mint összetevő nem kell külön megjelenjen a listában.
<p>c) azon koncentrált vagy dehidratált ételkészítési esetekben, amelyek víz hozzáadásával hozhatók eredeti állapotba, a felhasznált anyagok a hidratált termékben előforduló mennyiségük sorrendjében is felsorolhatók azzal a feltétellel, hogy az összetevők listáját a „hidratált termék összetevői:” vagy a „felhasználásra kész termék összetevői:” kifejezés vezeti be,</p>	<p>Ebben az esetben is kettős a lehetőség. Itt a végtermék egy koncentrált vagy dehidratált ételkészítés – pl. üdítőitalporok, levesporok, amelynek összetevőit fel lehet tüntetni a porkeverék összetevőinek sorrendjében, de a fogyasztásra kész termékben megtalálható tömeg sorrendjében is a megadott szövegkörnyezetet használva.</p>
<p>d) olyan gyümölcs-, zöldség- vagy gombakeverékek esetében, ahol egyik komponens sincs jelentős túlsúlyban, az összetevők felsorolásában megengedett a „gyümölcs”, „zöldség” vagy „gomba” gyűjtőnév használata, amelyet a „változó arányban” kifejezés, majd a termékben ténylegesen jelen lévő gyümölcsök, zöldségek, illetve gombák felsorolása követ közvetlenül; ebben az esetben a felhasznált gyümölcsök, zöldségek és gombák összességét alapul véve kell a keverékeket szerepeltetni az összetevők felsorolásában,</p>	<p>Legegyszerűbb talán egy példával megmagyarázni ezt a rendelkezést. Ha egy feltételezett termék 35 %-ban tartalmaz egy zöldségkeveréket, amely zöldségkeverék 20% sárgarépből, 22% zellergumóból, 21 % fehérrépből 19 % karalábéból és mondjuk 18% brokkoliból áll, akkor az összetevők között „zöldségek” a 35 %-nak megfelelő helyen szerepelhet a következő szöveggel: „zöldségek, változó arányban: sárgarépa, zellergumó, fehérrépa, karalábé, brokkoli”</p>
<p>e) olyan fűszer- és fűszernövény keverékek esetében, ahol egyik komponens sincs jelentős tömeg szerinti túlsúlyban, az összetevők tetszőleges sorrendben sorolhatók fel, amennyiben a felsorolást a „változó arányban” kifejezés kíséri.</p>	<p>ezek az esetek, ahol egyik komponens sincs jelentős tömeg szerinti túlsúlyban, az összetevők tetszőleges sorrendben sorolhatók fel, amennyiben a felsorolást a „változó arányban” kifejezés kíséri.</p>
<p>f) a késztermék kevesebb, mint 2%-át alkotó összetevőket a többi összetevő után tetszőleges sorrendben is fel lehet sorolni,</p>	<p>a késztermék kevesebb, mint 2%-át alkotó összetevőket a többi összetevő után tetszőleges sorrendben is fel lehet sorolni,</p>
<p>g) azok az egymáshoz hasonló, illetve egymással helyettesíthető, a késztermék kevesebb mint 2 %-át alkotó összetevők, amelyeket ételkészítés előállításánál úgy tudnak felhasználni, hogy az nem módosítja az ételkészítés összetételét, jellegét vagy értékét, az összetevők felsorolásakor a következőképpen is feltüntethetők: „...-t és/vagy ...-t tartalmaz”, feltéve, hogy a késztermék legalább egyet a legfeljebb két ilyen összetevő közül tartalmaz. Ez a rendelkezés nem alkalmazható az adalékanyagokra és a 4. számú mellékletben felsorolt összetevőkre.</p>	<p>Két, egymással helyettesíthető összetevő felhasználásának lehetőségét és jelölésének módját adja meg ez az új rendelkezés. Alkalmazására példa lehet: „glükóz szirupot és/vagy dextrózt tartalmaz” vagy: „napraforgó olajat és/vagy repce olajat tartalmaz” Abban az esetben azonban ha akár az egyik így felsorolt anyag allergén, akkor ez a lehetőség nem alkalmazható.</p>

<p>(8) A (7) bekezdéstől eltérően a víz hozzáadását nem kell feltüntetni,</p> <p>a) ha az előállítás folyamán a víz csak arra szolgál, hogy koncentrált vagy dehidratált formában lévő összetevőt az eredeti állapotába visszaállítsa,</p>	<p>Az a) pont alkalmazása az (7) bekezdés b)-hez adott magyarázatban található.</p>
<p>b) olyan felöntőlé esetében, amelyet szokás szerint nem fogyasztanak el az étel-miszerrel.</p>	<p>A konzervek felöntőlevében lévő vizet a b) pont rendelkezés nélkül minden konzerv felhasznált anyagai között (első vagy második helyen) szerepeltetni kellene. Ennek alapján azonban mint nem fogyasztandó folyadék közeghez felhasznált vizet nem kell a felhasznált anyagok között felsorolni.</p>
<p>(9) A 4. számú mellékletben felsorolt összetevőket az 1,2 térfogatszázaléknál több alkoholt tartalmazó italok esetében a „tartalmaz” szót megelőzően kell feltüntetni. Ha azonban az összetevő neve már szerepel az összetevők felsorolásában, illetve az ital megnevezésében, a külön jelzés nem kötelező.</p>	
<p>(10) Az összetevők megnevezését a 6.§ szerint kell megadni, azonban:</p>	<p>Az összetevő neve annak törvényes neve, vagy az MÉ irányelveiben meghatározott, illetve forgalmazás során használt megnevezés, ahogy az a 6.§-ban megfogalmazásra és a hozzátartozó kommentárban magyarázatra került, beleértve a kivételeket is. Más szóval, az összetevő neve ugyanaz a név kell legyen, mint amit arra az összetevőre használni kellene, ha önálló étel-miszerként hoznák forgalomba.</p>
<p>a) az 1. számú mellékletben felsorolt étel-miszereket összetevőként, az ott rögzített gyűjtőnevek használatával is fel lehet tüntetni, kivéve ha a felhasznált anyagok között a 4. számú mellékletben felsorolt, illetve abból származó összetevő is van és az étel-miszer megnevezése nem tartalmaz egyértelmű utalást az érintett összetevőre; az 1. számú mellékletben szereplő „keményítő” megnevezést mindig ki kell egészíteni a növényi eredet megjelölésével, abban az esetben, ha a felhasznált anyag glutént tartalmazhat,</p>	<p>Az 1. számú melléklet azokat a gyakorlati eseteket gyűjti össze és ad egyszerűsítő lehetőséget a felhasznált anyagok deklarációjára, ahol az általános előírás szó szerinti követése feleslegesen sok jelölést okozna. Példa lehet erre, hogy egy különleges ízű salátaöntetethez többféle sajtot, halpástétomhoz, több halfajtát kell felhasználni. Felesleges itt az egyes halfajták vagy sajtfeleségek felsorolása, ezért engedi meg a melléklet, hogy felhasznált anyagként csak a hal, illetve sajt szerepeljen. Fontos azonban arra is figyelni, hogy nem engedi meg a melléklet ezt az egyszerűsítést, ha az étel-miszer neve vagy jelölésének egyéb eleme (pl. egy kép) határozottan utal valamely típusra (pl.: " ponty halászlé" elnevezés, vagy a címkén egy bizonyos sajt fajta képe szerepel). Fontos rendelkezés a gluténérzékenyek megfelelő informálása miatt, a keményítő eredetének megadása, ha az olyan forrásból származik, amely glutént tartalmaz. Pl. búzakeményítő. Új előírás a táblázatban a hús mint összetevő jelölése. Az érdekeltek már értesülhettek erről az előírásról, amely a MÉ 2-13 irányelvben 2003. elején megjelenésre került, annak érdekében, hogy a felkészülést megkönnyítse. Gyűjtőnévvel, tehát „marhahús”, „sertéshús” vagy „baromfihús” stb. megnevezéssel lehet jelölni a termékben lévő húseredetű összetevőt, de csak abban esetben, ha zsír és kötőszövet-tartalma nem haladja meg a táblázatban jelölt értéket. A táblázat alatt megjelenő lábjegyzet útmutatást ad arra vonatkozóan, hogy mi a teendő akkor, ha a tényleges értékek átlépik a maximális értékeket. Ez esetben az összetevő „húsként” figyelembe vehető mennyisége csökken, s ugyanakkor megjelenik az összetevők között a hús és kötőszövet tartalom is. <u>Mit jelent ez a címkén?</u> Semmiképpen sem azt, hogy minden hústartalmú készítménynek meg kell adni a hústartalmát %-ban! A termékek többségénél a jelölésben az összetevők felsorolásban megváltozhat pl. a „sertéshús” helye, s ahogy említettem megjelenik a listában a zsír és kötőszövet tartalom. Pl. Vegyünk egy terméket, amelyben eddig 15% volt a nyilvántartott húsmennyiség. Figyelembe véve ezen szabályozás maximális zsír és kötőszövet-tartalomra vonatkozó előírását, tételizzük fel, hogy ebből a 15%-ból csak 12% az a mennyiség, ami ezentúl húsként vehető figyelembe. Ez a csökkentett mennyiség az összetevők felsorolásánál az eddig pl. a 2. helyen szereplő „sertéshús”-t a 3. helyre számúzi, s a 3% zsír és/vagy kötőszövet tartalom jelölése meg kell jelenjen a felsorolásban a %-nak megfelelő helyen. Amennyiben a hústartalom mennyiségi deklaráció köteles (tehát a 8.</p>

	<p>§ (2) bekezdésben meghatározott feltételek teljesülnek), akkor a 15% helyett a 12%-ot kell feltüntetni.</p> <p>Természetesen az az eset is megvalósulhat, hogy a felhasznált hús minősége megfelel a követelményeknek, s akkor a 15% és kapcsolódó jelölési formák változatlanok maradnak.</p> <p>Szeretném hangsúlyozni, mint ahogy ezen pont kommentárjának az elején is említettem, az 1. mellékletben szereplő kategórianevek használata egy egyszerűsített formája bizonyos összetevők jelölésének. A lehetőség választható, az előállítók döntése, hogy élnek-e ezzel a lehetőséggel.</p> <p>A húsjelöléshez kapcsolódva emelném ki, ha az összetevőket a húsrészek megnevezésével jelölik, pl. „sertés tarja” vagy „marhalábszár” vagy „csirkeszárny” – tehát nem gyűjtőnevet használnak a húseredetű összetevő jelölésére, akkor az így jelölt összetevőre nem vonatkozik a táblázat követelménye.</p> <p>Az új szabályozás értelemszerűen akkor vonatkozik a gyűjtőnevek használatának tilalmára allergén összetevő esetén, ha az nem teszi lehetővé az allergén egyértelmű azonosítását. Lehet tehát változatlanul használni a liszt gyűjtőnevet, hiszen azt az 1. melléklet szerint is követnie kell a gabonafélék csökkenő mennyiségű felsorolásának, ahol meg fog jelenni az allergén összetevő.</p> <p>Kérdéses viszont a fűszerek, fűszernövények jelölése allergén komponens esetén, hiszen ezen pont szerint a gyűjtőnév használata már nem megengedett. Figyelembe véve viszont azt a követelményt, hogy az allergén anyag egyértelműen azonosítható legyen, elfogadható a (13) bekezdéshez adott magyarázat, jelölési forma is.</p>
<p>b) a 2. számú mellékletben felsorolt összetevőket csoportnevük és nevük vagy csoportnevük és E számuk szerint kell szerepeltetni a felsorolásban; ha valamelyik összetevő több csoporthoz tartozik, akkor az összetevőnek az adott ételismiszerre gyakorolt elsődleges hatásának megfelelő csoport nevét kell feltüntetni; a 2. számú mellékletben szereplő „módosított keményítő” megnevezést mindig ki kell egészíteni a növényi eredet megjelölésével, abban az esetben, ha a felhasznált anyag glutént tartalmazhat,</p>	<p>A melléklet a felhasználás célja szerint 22 csoportba sorolja az adalékanyagokat. A felhasznált adalékanyag feltüntetése tehát ezzel a csoportnévvel kezdődik. Ha egy adalékanyag több célra is használható (pl. tartósítószer és antioxidáns is) el kell dönteni, hogy az adott ételismiszerben mi a használat elsődleges célja, és elég-e csak azt feltüntetni.</p> <p>A csoportnevet az adalékanyag neve vagy az E száma követi. Ezeket a Magyar Ételismiszerkönyv EU irányelvek átvételével készült előírásai tartalmazzák:</p> <p>MÉ 1-2-94/36 Az ételismiszerekben használható színezékek; MÉ 1-2-94/35 Az ételismiszerekben használható édesítőszer; MÉ 1-2-95/2 Az ételismiszerekben használható adalékanyagok az édesítőszer és a színezékek kivételével.</p> <p>Az előállító szabadon választ, hogy a nevet vagy az E számot adja meg a csoportnév után. A nemzetközi gyakorlatban általában az E számot használják. Ez egyszerűbb, rövidebb. A fogyasztó számára persze éppúgy érthetetlen, mint a név - de éppen ezért, a fogyasztó tájékoztatására szükséges a csoportnév.</p> <p>Figyelem! Az allergén jelölés miatt nem elengedő ha a kén-dioxid vagy a szulfidok tartósítószerként való jelenlétét csak a csoportnévvel („tartósítószer”) és az E számmal (pl. E 222) jelölik. Ez esetben: „Tartósítószer: nátrium-hidrogén-szulfit” a helyes jelölés.</p>
<p>c) az aromaanyagokat a 3. számú melléklet szerint kell feltüntetni.</p>	<p>A szabályozás egyértelmű, a melléklet 1. pontja igényel kis magyarázatot, mivel itt szintén több lehetőség közül választhat az előállító.</p> <p>Mit is kell feltüntetni az összetevők listájában, ha egy termék tartalmaz aromát?</p> <p>- „aroma” ill. „aromák”, <u>VAGY</u> - „vanília aroma”, <u>VAGY</u> - „őszibarackból kivont természetes őszibarackaroma”</p> <p>Ami a lényeg, elegendő csak az „aroma”/”aromák” szó használatával jelezni az aroma jelenlétét.</p> <p>A melléklet 2., 3. és 4. pontja egyértelműen megfogalmazza az egyéb kötelezettségeket.</p>
<p>(11) A Magyar Ételismiszerkönyv előírásai, valamint egyéb jogszabályok bizonyos ételismiszerek esetén előírhatják, hogy a termék megnevezését egy vagy több meghatározott összetevő nevével ki kell egészíteni.</p>	

<p>(12) Ha egy összetevő eredetileg több anyagból készült, az összetett anyag neve akkor szerepelhet a felhasznált anyagok felsorolásában, ha névhasználata már megszokott és nevét összetevőinek felsorolása követi. Ez a felsorolás nem kötelező, ha</p> <p>a) az összetett anyag összetételét jogszabály határozza meg, és a késztermék kevesebb, mint 2%-át alkotja; ez azonban a (5) és (6) bekezdés figyelembevételével mellett nem vonatkozik az adalékanyagokra</p> <p>b) az összetett anyag a fűszerek és/vagy fűszernövények keverékéből áll és a késztermék kevesebb, mint 2%-át alkotja; ez azonban a (5) és (6) bekezdés figyelembevételével mellett nem vonatkozik az adalékanyagokra</p> <p>c) az összetett anyag olyan élelmiszer, amelynek felhasznált anyagait a vonatkozó előírások szerint nem kell megadni.</p>	<p>Megszűnt tehát az. un. 25 %-os szabály és csupán ennek a bekezdésnek a három alpontjában jelzett kivételek esetén nem kell az összetett élelmiszerek összetevőit jelölni a felhasznált anyagok között.</p> <p>Az a) az eset, amikor a 2 %-ot nem éri el az az anyag, amelyről jogszabály rendelkezik. Ilyenek pl.: csokoládé (MÉ 1-3-2000/36), margarin (2991/94/EK), gyümölcsdzsem (1-3-2001/113), parasztkolbász1-3/13-1.</p> <p>A b) eset a szintén 2%-nál kevesebb mennyiségben jelenlévő ízesítőanyagokra (fűszerkeverékekre, fűszernövény keverékekre) ad kivételt.</p> <p>Mindkét esetben azonban a jelen lévő adalékanyagok jelöléskötelesek.</p> <p>A c) esetről a 7. § (2) felsorolását kell tanulmányozni.</p> <p>Fontos továbbolvasni a rendelkezést, mind a (2), mind pedig ezen bekezdést illetően, hiszen a (3) és a (13) bekezdés arról intézkedik, hogyha az allergén listán szereplő vagy abból készült anyag is érintett az a) – b) vagy c) esetek valamelyikében, akkor a kivételt nem lehet alkalmazni.</p>
<p>(13) A (12) bekezdéstől eltérően kötelező a felsorolás, ha az összetett anyag valamelyik összetevője szerepel a 4. számú mellékletben, illetve a 4. számú mellékletben felsorolt összetevőből származik és az élelmiszer megnevezése nem tartalmaz egyértelmű utalást az érintett összetevőre.</p>	<p>A szabályozás szövegezése egyértelmű: az előző bekezdés kivételeit nem lehet alkalmazni, tehát az összetett anyag összetevőit fel kell sorolni, ha az összetevők között allergén listán szereplő anyag is van.</p> <p>Ez a szabály talán legérzékenyebben a fűszerek, fűszernövények keverékeit érinti. Mit is jelent ez pontosan? Egy fűszerkeverék, amely – tegyük fel – 10féle fűszer, köztük mustármag keverékéből áll és mennyisége a késztermékben 2 % alatt van, jelölése az előírás szerint a következő:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fűszerkeverék (feketebors, fehérbors, kömény, mustármag, borsikafű, paprika, szegfűszeg, szegfűbors, majoranna, szerecsendió) <p>Egyszerűsíthető-e ez a felsorolás? A jogszabály célja, hogy a jelölés a fogyasztót tájékoztassa arról, hogy tartalmaz-e olyan összetevőt az élelmiszer ami számára veszélyforrást jelent. Ezért véleményem szerint elfogadható a következő megoldás is, amely nem részletezi a fűszerkeverék összes komponensét:</p> <ul style="list-style-type: none"> - fűszerkeverék mustármaggal <p>A szabályozás gyakorlati alkalmazásának kérdései az Eutópai Bizottság illetékes munkacsoportja előtt is még vita tárgyát képezik, ami indokolja, hogy minden esetet egyediként kell megítélni és a szabályozás céljával összhangban meghozni a döntést az adott termék jelöléséről.</p>
<p>(14) Édesgyökér (Glycyrrhiza glabra), glicirrizin savat vagy annak ammónium sóját tartalmazó élelmiszerek jelölését az 5. számú melléklet szerint kell kiegészíteni.</p> <p>8. §</p> <p>(1) Az élelmiszer előállításához felhasznált összetevő vagy az összetevők egy csoportjának mennyiségét e § szerint kell feltüntetni.</p> <p>(2) Az összetevő vagy az összetevők egy csoportjának mennyiségi feltüntetése kötelező, ha</p>	<p>Az egyes összetevők mennyiségének jelölése régóta érvényben van Magyarországon. A fogyasztó kellő tájékoztatása, a piaci versenytisztaság egyaránt elengedhetetlenné teszi, hogy pl. a „sajtos roló” vagy a „sonkás tekercs” elnevezésű élelmiszereken a felhasznált anyagok felsorolásánál a sajt, illetve a sonka mellett azok mennyiségét is meg kell adni.</p> <p>Nem tartozik viszont a mennyiségi jelölési kötelezettség alá az élelmiszerekben természetes összetevőként jelenlévő anyagok, mint például a koffein a kávéban vagy a vitaminok, ásványi anyagok a gyümölcslevekben.</p> <p>Az ehhez a bekezdéshez kapcsolódó részletesebb magyarázat a Függelékben található.</p>

<p>az összetevő vagy az összetevők egy csoportja</p> <p>a) az ételkészítés megnevezésében megjelenik, vagy azt a fogyasztó általában összekapcsolja az adott megnevezéssel,</p> <p>b) a jelölésen szavakkal, képpel vagy grafikával hangsúlyozott, vagy</p> <p>c) alapvető jellemzője az ételkészítésnek és megkülönbözteti azt azoktól az ételkészítési módoktól, amelyekkel összetéveszthető lenne azok neve vagy megjelenése miatt.</p>	<p>Ki kell hangsúlyozni, hogy nem minden termék nem minden összetevője mennyiségi jelölés köteles, csak azok amelyek a (2) bekezdés feltételei „ráillenek”. Nem jogos tehát az az aggodalom, hogy féltve őrzött receptúrákat, gyártási titkokat kell elárulni az ételkészítési módok címkéjén.</p>
<p>(3) A (2) bekezdést nem kell alkalmazni:</p> <p>a) arra az összetevőre vagy az összetevők egy csoportjára,</p> <p>1. amelynél a 9. § (6) bekezdése szerinti töltőtömeg fel van tüntetve,</p>	<p>Amely termékek nettó tömege és töltőtömege is fel van tüntetve – függetlenül attól, hogy a töltőtömeg feltüntetése kötelező vagy önkéntes alapon történt – nem kell alkalmazni a (2) bekezdést. Önkéntes feltüntetésről beszélhetünk abban az esetben, ha a termék olyan folyadékban van, ami nem a 9. § (6)-ban meghatározott folyadékközeg és ennek ellenére megadják a töltőtömeget. Pl. lásd a 9. § (6)</p> <p>A kivétel természetesen nem alkalmazható, ha valamelyik komponens hangsúlyozott a jelölésben, grafikában. Ebben az esetben a töltőtömeg mellett a hangsúlyozott összetevő mennyisége jelölésköteles.</p> <p><u>Példa</u> <i>Cseresznyebefőtt.</i> A töltőtömeg (cseresznye) feltüntetése kötelező, így a cseresznyére külön mennyiségi feltüntetés nem kötelező. <i>Vegyes gyümölcsbefőtt őszibarackkal.</i> A nettó és a töltőtömeg feltüntetésén túl az őszibaracktartalmat is meg kell adni.</p>
<p>2. amelynek mennyiségi jelölésére más jogszabály előírásai vonatkoznak,</p>	<p>Ha egy adott összetevő mennyiségének feltüntetését más közösségi szabály írja elő, akkor azt aszerint kell feltüntetni, tehát „még egyszer”, e miatt a § miatt nem kell.</p> <p><i>Példák:</i> MÉ 1-3-2001/112 Gyümölcslevek és bizonyos hasonló termékek <i>Meggyektár: gyümölcsstartalom min 35%</i></p> <p>MÉ 1-3-2001/113 Gyümölcsdzsem, zselé, marmelád és cukrozott gesztenyekrém <i>Szilvadzsem: készült 130g szilva/100g</i></p>
<p>3. amelyet kis mennyiségben, ízesítés céljára használnak, vagy</p>	<p>Fokhagymás sajt, Málnaízű szörp. Az ízesítő anyagot – akár természetes, akár mesterséges, akár megjelenik a képi ábrázolásban akár nem – az összetevőknél fel kell sorolni, de mennyiség nélkül. Persze, kérdés lehet a „kis mennyiség” megítélése. Úgy gondolom, a 2 % körüli mennyiség kis mennyiségnek tekinthető.</p>
<p>4. amely, bár szerepel az ételkészítés megnevezésében, de mennyisége nem alapvető fontosságú az ételkészítésben és nem megkülönbözteti meg más, hasonló ételkészítési módoktól,</p>	<p>Talán ennek a kivételnek a megítélése okozhatja a legtöbb fejtörést. De azt is be lehet látni, hogy termékek sokfélesége miatt ennél pontosabb megfogalmazás nehezen képzelhető el. Mindig az adott termékre kell koncentrálni és annak jellemzőit figyelembe venni, és azt, hogy a fogyasztó az adott termékről minőségi vagy mennyiségi információ alapján fog dönteni. Ha a minőségi megítélés az elsődleges, akkor nem kell mennyiségi deklarációt tenni. Fontos, hogy ez a kivétel csak akkor alkalmazható, ha az összetevő neve része a termék megnevezésének.</p> <p><i>Példák:</i> <i>Paradicsomleves por</i> – a termék őszhatása, minősége a lényeges, nem a benne található paradicsompör mennyisége. <i>Citrom vodka</i> – nem a citrom/citromlé mennyisége érdekes, hanem a termék érzékszervi harmóniája. <i>Búzasör</i> – búza mennyiségi megadás értelmetlen lenne.</p> <p><i>Szilvágombóc.</i> Egyértelmű, hogy egy szilva van benne, de ennek mérete, tömege nem alapvető fontosságú.</p>

	<i>Csirkecomb zöldbabos, burgonyás, sárgarépás körettel:</i> a zöldségek mennyisége indifferens, csupán a csirecomb mennyisége kell megjelenjen a jelölésen.																		
b) ahol más jogszabály pontosan meghatározza egy adott élelmiszerben az összetevő vagy az összetevők egy csoportjának a mennyiségét anélkül, hogy annak mennyiségét a jelölésben fel kellene tüntetni,	Példaként említem a tejsokoládét, amelynek tejanyag tartalmát az MÉ 1-3-2000/36 előírás pontosan meghatározza, de ezt a jelölésben nem kell feltüntetni.																		
c) a 7. § (7) bekezdésének d) és e) pontjában meghatározott esetekben.	Tehát olyan gyümölcs-, zöldség- vagy gombakeverékek fűszer- és fűszernövény keverékek esetében, ahol egyik komponens sincs jelentős túlsúlyban.																		
(4) A (2) bekezdés a) és b) pontjait nem kell alkalmazni, ha a) a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírása szerint az élelmiszer megnevezéséhez kapcsolódóan fel kell tüntetni az „édesítőszerrel” vagy a „cukorral és édesítőszerrel” kifejezést,	Az a) pont a MÉ 1-2-94/35 Az élelmiszerekben használható édesítőszerrel előírásra utal.																		
b) a hozzáadott vitaminok és ásványi anyagok esetében a mennyiségi adatok a tápérték jelölésben szerepelnek.	A b) pontban hivatkozott tápérték jelöléssel a MÉ 1-1-90/496 <i>Az élelmiszerek tápérték jelölése</i> előírás foglalkozik.																		
(5) Amennyiben a (3) bekezdés a) pontjában meghatározott feltételek teljesítése vonatkozásában kétely merül fel, a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztériumhoz (a továbbiakban: Minisztérium) kell fordulni, amely kezdeményezheti az élelmiszerek jelölésére és reklámozására vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, az Európai Parlament és a Tanács 2000/13/EK irányelve (a továbbiakban: 2000/13/EK irányelv) 20. cikkének (2) bekezdése szerinti eljárást.																			
(6) A százalékban feltüntetett mennyiségnek – ha jogszabály eltérően nem rendelkezik – az összetevők előállításakor felhasznált mennyiségének kell megfelelnie.	Ugyanazzal a logikával kell meghatározni az adott összetevő mennyiségét, mint ahogy azt az összetevők sorrendjének megállapításakor – a 7. § (5) szerint – történt. Milyen pontossággal kell megadni a mennyiséget? Nincs rá szabály. Javaslat: egész számra kerekítve, kivéve az 5% alatti mennyiségeket, itt célszerű a 0,5 tizedesre kerekíteni. A mennyiségi jelölésnek arra az összetevőre kell vonatkoznia, ami az összetevők listáján szerepel. Tehát, ha az szerepel az összetevők listájában, hogy „pulykamellhús”, akkor a megadott mennyiség a felhasznált nyers húst kell jelentse. Ha az összetevő nem nyers állapotában kerül felhasználásra, akkor a feldolgozottsági foknak megfelelő megnevezést kell használni, pl. sült csirkehús vagy cukrozott gyümölcs, főtt tészta, s akkor ennek mennyisége kell megjelenjen a címkén.																		
(7) Olyan élelmiszerek esetén, amelyek hőkezelés vagy egyéb kezelés következtében vizet veszítettek, a termékhez felhasznált összetevő(k) mennyiségét a végtermékben jelen lévő mennyiséggel kell megadni. A mennyiséget százalékban kell megadni. Ha így a jelölésben felsorolt összes összetevő mennyiségének összege meghaladja a 100 %-ot, százalékok helyett az összetevő(k)nek azt a mennyiségét kell megjelölni, amelyet 100 g végtermék elkészítéséhez használtak.	Az előállítás során különböző kezeléseken átment termékeknel előforduló vízvesztéssel korrigálni kell a %-os arányokat. A „bemenő anyagok” arányát mindig a késztermék mennyiségére kell vonatkoztatni. <u>Példák</u> <u>Sertéshús pogácsa:</u> <table border="0"> <tr> <td>sertéshús</td> <td>70 g</td> </tr> <tr> <td>zsírzsalonna</td> <td>20 g</td> </tr> <tr> <td>zsemlemorzsa, tojás, liszt</td> <td>20 g</td> </tr> <tr> <td>víz</td> <td>10 g</td> </tr> <tr> <td><u>fűszerek</u></td> <td><u>2 g</u></td> </tr> <tr> <td>Össz mennyiség sütés előtt:</td> <td>122 g</td> </tr> <tr> <td>Sütés közben olaj felvétel:</td> <td>+ 7 g</td> </tr> <tr> <td>Vizleadás</td> <td>- 5 g</td> </tr> <tr> <td>Összesen:</td> <td>124 g</td> </tr> </table> Feltüntetendő <u>sertéshús</u> mennyisége: $(70 \text{ g}/124\text{g}) \times 100 = 56,4$ kerekítve <u>56%</u>	sertéshús	70 g	zsírzsalonna	20 g	zsemlemorzsa, tojás, liszt	20 g	víz	10 g	<u>fűszerek</u>	<u>2 g</u>	Össz mennyiség sütés előtt:	122 g	Sütés közben olaj felvétel:	+ 7 g	Vizleadás	- 5 g	Összesen:	124 g
sertéshús	70 g																		
zsírzsalonna	20 g																		
zsemlemorzsa, tojás, liszt	20 g																		
víz	10 g																		
<u>fűszerek</u>	<u>2 g</u>																		
Össz mennyiség sütés előtt:	122 g																		
Sütés közben olaj felvétel:	+ 7 g																		
Vizleadás	- 5 g																		
Összesen:	124 g																		

	<p>Másik példa: <u>Vajas keksz:</u> Liszt 100 g Cukor 35 g Vaj 50 g <u>Tojás 10 g</u> Összes bemenő összetevő: 195 g Sütés után (vízvesztés!): 169 g Feltüntetendő <u>vaj</u> mennyisége: $(50 \text{ g}/169\text{g}) \times 100 = 29,6$ kerekítve <u>30%</u> Látható, ha a vajas keksznél valamennyi összetevő mennyiségi arányát fel kellene tünteni, akkor az bizony 100% felett lenne. Az ilyen esetekben kell élni a szabályozás azon mondatával, hogy a 100 g vagy 100 ml végtermék elkészítéséhez felhasznált anyagok mennyiségét kell megadni – ami persze ugyanaz a számsor, csak nem %, hanem g ill. ml jelöléssel, ami kevésbé félreérthető.</p>								
<p>(8) Az illő összetevők mennyiségét a végtermékben jelen lévő arányban kell megadni. A koncentrált vagy dehidratált formában felhasznált és az előállítás folyamán eredeti állapotukba visszaállított összetevők a koncentrált vagy dehidratálást megelőző mennyiségükkel is jelölhetők. Azon koncentrált vagy dehidratált élelmiszerek esetében, amelyek víz hozzáadásával hozhatók eredeti állapotba, az összetevők mennyisége jelölhető a hidratált termékben jelen lévő mennyiségükkel</p>	<p>Ugyanazon elvi alapokon nyugszik ez a bekezdés, mint a összetevők sorrendjének meghatározásánál leírtak a [7. § (5) b) és c)]. Fontos, hogy egy címkén a viszonyítási alap minden koncentrált vagy dehidrált összetevőre nézve azonos legyen. Tehát, ha több ilyen összetevő van a termékben, akkor minden ilyen összetevőt a választott állapotnak megfelelő sorrendben illetve mennyiséggel jelöljünk. Nem fordulhat elő, hogy egy esetleges kedvezőbb piaci megítélés miatt az egyik összetevőt a dehidratált, a másikat pedig a rehidratált formájának megfelelő helyen ill. mennyiséggel szerepeltetnek az összetevők listájában.</p>								
<p>(9) Az (1) bekezdés szerinti jelölést a megnevezésben, a megnevezés után vagy az összetevők felsorolásánál az adott összetevő vagy az összetevők csoportjához kapcsolva kell feltüntetni.</p>									
<p style="text-align: center;">9. §</p> <p>(1) Az előrecsomagolt élelmiszer nettó mennyiségét</p> <p>a) folyadék esetén térfogategységben, literben, centiliterben, milliliterben, b) más termék esetén tömegegységben, kilogrammban vagy grammban kifejezve</p> <p>kell megadni.</p> <p>(2) Ahol jogszabály alapján a mennyiség bizonyos típusát (például névleges tömeg, minimum tömeg, átlagtömeg) kell jelölni, akkor ez a mennyiség az e rendelet szerinti nettó mennyiség.</p>	<p>A rendelkezés egyértelmű, ami kérdés lehet, az hogy mit tekintünk folyadéknak. Definíció hiányában azt gondolom, hogy az előző szabályozás megfontolásával élve a viszkózus anyagok, mint pl. méz, ketchup, majonéz mennyiségének megadása változatlanul választható, tehát mennyiségüket tömegben vagy térfogatban is meg lehet adni. Nem szabad azonban megfelelni a 25/2000 (VII. 26) GM-FVM együttes rendeletről, amely bizonyos termékekre kötelező tömeg/térfogat csomagolási egységeket ír elő. Tehát az előállító választása valójában csak akkor szabad, ha ezekben az adott élelmiszerről nincs rendelkezés. A fogyasztói érdekvédelmet szolgálja – elsősorban nyilván a rosszul látó vagy figyelmetlen vásárlókra tekintettel – a tömeg/térfogat feltűnően nagy betűnagysággal való felírása. A betűnagyságra vonatkozó előírás tehát nem szűnt meg, hanem a 60/2003. (X. 10.) GKM-FVM rendeletben jelent meg, ami a 25/2000. rendeletet módosítja, így együtt található a tömeg és térfogatsorokkal, tömegtűréssel, annak ellenőrzési módszerével! A betűnagyságra vonatkozó előírás változatlan, tehát:</p> <table border="0"> <tr> <td>50 g-ig ill. 50 ml-ig</td> <td>2 mm</td> </tr> <tr> <td>51-200 g ill. ml között</td> <td>3 mm</td> </tr> <tr> <td>201-1000 g ill. ml között</td> <td>4 mm</td> </tr> <tr> <td>1000 g ill. ml felett</td> <td>6 mm</td> </tr> </table> <p>A tömeg/térfogat jelölésénél gyakori kérdés az élelmiszereken a tömeg/térfogat értéke mellett látható, kis e betű jelentése. Ez azt jelenti, hogy az élelmiszer tömeg/térfogat tűrése megfelel a 76/211 EGK számú és 75/106 EGK számú irányelv előírásainak. Ezt az előírást is a 25/2000. (VII. 26.) GM-FVM rendelet vette át. Ez azt jelenti, hogy - függetlenül attól, hogy az ennek való megfelelést az előállító a kis „e” betű feltüntetésével deklarálja-e vagy sem - a rendeletben rögzített tömeg/térfogat tűrések a megengedettek. Tehát a továbbiakban nem az előállító, nem az egyes termékekre</p>	50 g-ig ill. 50 ml-ig	2 mm	51-200 g ill. ml között	3 mm	201-1000 g ill. ml között	4 mm	1000 g ill. ml felett	6 mm
50 g-ig ill. 50 ml-ig	2 mm								
51-200 g ill. ml között	3 mm								
201-1000 g ill. ml között	4 mm								
1000 g ill. ml felett	6 mm								

	<p>vonatkozó előírások és irányelvek, hanem ez az általános rendelet határozza meg a tömeg/térfogat tőrést.</p> <p>A nettó tömeg vagy nettó térfogat feltüntetését nem kell megelőzze a „nettó tömeg” vagy „nettó térfogat” kifejezés, az esetben sem, ha a (2) bekezdés szerinti mennyiség jelölése kötelezett.</p>
(3) Ha az előrecsomagolt élelmiszer két vagy több ugyanabból az élelmiszerből, a nettó mennyiséget az egyedi csomagok nettó mennyiségének és a csomagolásban lévő darabok számának együttes feltüntetésével kell jelölni. Ezek feltüntetése nem kötelező akkor, ha az egyedi csomagok teljes mennyisége tisztán látható és könnyen megszámlálható kívülről, és legalább egy egység nettó mennyiségének jelölése jól látható kívülről.	azonos mennyiségű egyedi csomagolású egységet tartalmaz
(4) Ha az előrecsomagolt élelmiszer két vagy több olyan egyedi csomagolási egységet tartalmaz, amelyek nem tekinthetők önálló árusítási egységnek, a nettó mennyiséget a teljes nettó mennyiség megjelölésével és az egyedi csomagolási egységek darabszámával kell megadni. A darabszám feltüntetése nem kötelező, ha az a csomagolás megsértése nélkül könnyen és egyértelműen megállapítható.	
(5) Azon élelmiszer esetén, amelyet szokás szerint darabszám szerint értékesítenek, a nettó mennyiség feltüntetése nem kötelező, ha a termék kívülről jól látható és megszámlálható, vagy a darabszám a jelölésen fel van tüntetve.	
(6) Ha a szilárd élelmiszer folyadékközegben van, a töltőtömeget (lecsöpögtetéssel meghatározott nettó tömeget) is fel kell tüntetni a jelölésen. Folyadékközeg (fagyasztott állapotban is) a víz, a sók vizes oldata, a sósvíz, az étkezési savak vizes oldata, az ecet, a cukrok és egyéb édesítőanyagok vizes oldata, vagy ezek keverékei, illetve gyümölcs- és zöldségkészítmények esetében a gyümölcs vagy zöldséglevelek, ha az előzőekben felsoroltak csak kiegészítő, a fogyasztó szempontjából nem meghatározó részei az élelmiszerek.	<p>A töltőtömeg előírás a magyar élelmiszerek döntő többségénél természetes, alkalmazása megszokott.</p> <p>Az itt olvasható megfogalmazás azonban már nem foglalja magába azokat a termékeket, amelyek a nem meghatározott folyadékközegben, hanem más folyadékban, pl. mártásban vagy olajos közegben vannak. Ezeknél a termékeknél tehát nem kötelező a töltőtömeg feltüntetése, viszont értelmezhető, a fogyasztók megszokták, talán el is várják. Azt javasoljuk, hogy a gyártók, akik eddig is feltüntették az ilyen típusú termékeknél a töltőtömeget, ne változtassanak ezen a gyakorlaton.</p> <p>Már csak azért sem, mert akkor a termékre feltehetően a 8.§ (1) bekezdést kell alkalmazni.</p> <p><i>Példa: Olajos hering.</i></p> <p><i>A hal mennyiségének feltüntetésére két lehetőség van:</i></p> <p>- töltőtömeg megadása <u>vagy</u></p> <p>- a 8.§ (9) bekezdés szerinti helyeken (a megnevezésben, a megnevezés után vagy az összetevők felsorolásánál) kell megadni a hal mennyiségét</p>
(7) A nettó tömeg feltüntetése nem kötelező azon élelmiszer esetén, amely	A darabszám szerinti értékesítésre könnyű példát találni: szemenként csomagolt cukorkák, rágógumi stb.
a) jelentős térfogat vagy tömegvesztésnek van kitéve, és amelyet darabszám szerint értékesítenek vagy a vásárló jelenlétében mérnek le,	Nehéz jó példát találni a jelentős térfogat és tömegvesztésre. A mi szokásos termékkörünkben csak néhány, a felhasználhatóságot nem befolyásoló víztartalom veszteség (pl. csomagolt sütőélesztő) lehet a példa.
b) nettó mennyisége kevesebb 5 grammnál vagy 5 milliliternél, kivéve a fűszereket és fűszernövényeket.	Azok a szárazárúk is ebbe a csoportba sorolhatók, amelyek vizgőzt áteresztő csomagolásban vannak.
10. §	
(1) Az élelmiszerek minőségmegőrzési időtartama az az időtartam, ameddig az élelmiszer a tulajdonságait helyes tárolási körülmények között megőrzi. A minőségmegőrzési időtartamot az élelmiszereken – a (7) bekezdésben foglalt kivétellel – a (2)-(6) bekezdés szerint kell feltüntetni.	<p>A minőségmegőrzési időtartam meghatározása továbbra is az előállító felelőssége. Ez azonban nem jelenti, hogy a minőségmegőrzési időtartamot irreálisan is meg lehet adni.</p> <p>A hatósági ellenőrzésnek bármely az élelmiszereken megjelenő deklaráció – így a minőségmegőrzési idő – voltát is vizsgálnia kell. Ez nyilván nem jelenti azt, hogy minden élelmiszert tárolási vizsgálat alá von. De ha – kellő technológiai, csomagolási, összetételi stb. háttér nélkül – egy a szokásosnál lényegesen hosszabb minőség megőrzési időtartamú termék jelenik meg, a hatóság vizsgál, és ha szükséges, intézkedik..</p>
(2) A dátumot a következő szövegnek kell megelőznie:	Fontos változás az előző szabályozáshoz képest, hogy abban az esetben ha az időtartam lejártát az csak az év vagy csak az év és a hónap jelölésével adják meg akkor módosul a szövegkörnyezet. Ezekben az esetekben tehát a következőképpen néz ki a jelölés:
a) ha a dátum jelölése tartalmazza a napot: „minőségét megőrzi:”,	1.) Minőségét megőrzi a jelzett hónap végéig: 2005. 07.
b) ha a dátum jelölése csak az évet és a hónapot tartalmazza: „minőségét megőrzi a jelzett hónap végéig:”,	2.) Minőségét megőrzi a jelzett év végéig: 2006.
c) ha a dátum jelölése csak az évet tartalmazza: „minőségét megőrzi a jelzett év végéig:.....”.	Ez a jelölés azt jelenti, hogy az élelmiszer 1.) esetben 2005. július 31-ig, míg a 2.) esetben 2006. december 31-ig őrzi meg a minőségét.

	Hangsúlyozni kell, hogy ezekben az esetekben (nem kell a napot ill. a hónapot és a napot feltüntetni) a 18.§ (3) e) nem alkalmazható, és ezért tételazonosító jelölést kell alkalmazni.
<p>(3) A (2) bekezdésben meghatározott szavakat követnie kell:</p> <p>a) a dátumnak, vagy</p> <p>b) utalásnak a dátum feltüntetés helyére.</p> <p>Ha szükséges, ezeket az információkat követnie kell a tárolási feltételeknek, amelyek betartása biztosítja a termék minőségének megőrzését.</p>	<p>Azon élelmiszereknél, amelyek minőségmegőrzési időtartammal rendelkeznek nem mindig szükséges különleges tárolási feltételeket biztosítani a minőségük megőrzéséhez. Abban az esetben viszont, ha tárolási előírás megadásra kerül, akkor ezt a jelölésnek azon a helyén kell feltüntetni, ahol megjelenik a minőségmegőrzés dátuma, vagy a dátum feltüntetés helyére való utalás.</p>
<p>(4) A dátumnak az év/hónap/nap vagy a nap/hónap/év sorrendet kell követnie.</p> <p>(5) Olyan élelmiszereknél, amelyek</p> <p>a) három hónapon túl nem tarthatók el, elegendő a nap és a hónap jelölése,</p> <p>b) három hónapnál tovább, de 18 hónapnál tovább nem tarthatók el, elegendő a hónap és az év jelölése,</p> <p>c) 18 hónapnál tovább tarthatók el, elegendő az év jelölése.</p> <p>(6) A dátumjelölés sorrendjére a „minőségét megőrzi” szövegrész után zárójelben kell utalni. A dátumjelölés sorrendjére azonban nem kell utalni, ha a jelölés a fogyasztó számára egyértelmű, tehát ha a dátumot az év négy arab számjegyű feltüntetésével adják meg, illetve a hónappal és nappal történő megadás esetén a hónapot betűvel teljesen vagy rövidített formában, illetve római számmal tüntetik fel.</p>	<p>Az EU 25 tagállamában Magyarországnak sajátos, és a többi országotól eltérő a dátum jelölésének sorrendje. A szabályozás továbbra is megengedi mindkét (év, hó, nap és nap, hó, év) sorrendű lejárat dátum megadását, de előírja, hogy a "minőségét megőrzi" szavakhoz kapcsolva tüntessék fel, hogy melyik megoldást használják.</p> <p><u>Példák a dátumjelölés feltüntetésére:</u></p> <p>Minőségét megőrzi (év,hónap,nap): 04.12.06. Minőségét megőrzi (nap,hónap,év): 06.12.04.</p> <p>Minőségét megőrzi: 2004.12.06. Minőségét megőrzi: 06.12.2004.</p> <p>Minőségét megőrzi (nap,hónap): 10.08. Minőségét megőrzi (hónap, nap): 08.10.</p> <p>Minőségét megőrzi: 10.aug. <u>vagy</u> 10.augusztus <u>vagy</u> 10.VIII. Minőségét megőrzi: aug.10. <u>vagy</u> augusztus 10. <u>vagy</u> VIII.10.</p> <p>Minőségét megőrzi a jelzett hónap végéig: 2005.07. Minőségét megőrzi a jelzett hónap végéig: 07.2005. Minőségét megőrzi a jelzett hónap végéig (év,hónap): 05.07. Minőségét megőrzi a jelzett hónap végéig (hónap,év): 07.05.</p>
<p>(7) Az alábbi élelmiszerek esetén – amennyiben jogszabály másként nem rendelkezik – nem szükséges a minőségmegőrzési időt megjelölni:</p> <p>a) friss gyümölcs és zöldség, beleértve a nem hámozott, nem szeletelt vagy hasonló eljárásnak alá nem vetett burgonyát; ez az eltérés nem alkalmazható csírázó magvakra és hasonló termékekre, mint a pl. a hüvelyes növények hajtásaira,</p> <p>b) borok, likőrborok, pezsgők, aromás borok és hasonló termékek, amelyeket nem szőlőből, hanem más gyümölcsből állítottak elő, továbbá a szőlőből vagy szőlőmustból készült italok,</p> <p>c) a 10, vagy annál több térfogat % alkoholt tartalmazó italok,</p> <p>d) üdítőitalok, gyümölcslevek, gyümölcsnektárok és alkoholtartalmú italok, amelyek több mint 5 literes csomagolási egységben közétkeztetés számára készültek,</p>	<p>A lista szinte teljesen azonos a már ismert - az előző szabályozásban is meglévő – felsorolással. Amire figyelni kell, hogy a c) pontnál már nem kivétel a tojást és tejterméket tartalmazó szeszesitalok, ha alkoholtartalmuk 10% felett van. Hasonló a helyzet a jódosított sóval és a porcukorral is. Ezeknél az élelmiszereknél sem szükséges tehát a minőségmegőrzési időtartamot jelölni.</p> <p>Hangsúlyozni kell itt is, hogy tételazonosító jelölés viszont a 18.§ előírásai szerint kötelező!</p>

<p>e) sütőipari termékek és cukrászsütemények, amelyek – természetükből adódóan – a gyártást követő 24 órán belül fogyasztásra kerülnek,</p> <p>f) ecet,</p> <p>g) étkezési só,</p> <p>h) szilárd halmazállapotú cukor,</p> <p>i) édesipari termékek, amelyek szinte kizárólag ízesített, illetve színezett cukorból állnak,</p> <p>j) rágógumi és hasonló rágivaló termékek,</p> <p>k) egyedi adag fagylaltok.</p>	
<p style="text-align: center;">11. §</p> <p>(1) Azon mikrobiológiai szempontból gyorsan romlandó élelmiszerek esetében, amelyeknél a minőségmegőrzési időt követő fogyasztás veszélyt jelenthet az egészségre, a minőségmegőrzési idő helyett a fogyaszthatósági idő lejáratát kell jelölni.</p>	<p>Annak eldöntése, hogy egy élelmiszeren a minőségmegőrzési idő lejáratának dátumát vagy pedig a fogyaszthatósági idő lejáratát kell jelölni az élelmiszer előállítójának felelőssége. Ahhoz hogy az előállító eldöntse, hogy az élelmiszert a „fogyasztható” kategóriába kell-e sorolja, figyelembe kell venni mindkét feltétel meglétét, tehát, hogy gyorsan romlandó és rövid időn belül veszélyt jelenthet az egészségre.</p> <p>Általában azok az élelmiszerek, amelyeket döntően biztonságosságuk és nem a minőségük megőrzése érdekében hűtve kell tárolni, a fogyaszthatósági idő lejáratát kell jelölni.</p> <p>Meg kell említeni, hogy vannak olyan hűtött élelmiszerek, amelyek elsősorban minőségük változása miatt tekinthetők romlandónak és biztonságukat nem befolyásolja. Ezeknél nem a „fogyasztható”, hanem a „Minőségét megőrzi” jelölést kell alkalmazni. Ilyen pl. a vaj, a margarinok. Szintén a „Minőségét megőrzi” jelölést kell alkalmazni azoknál az élelmiszereknél amelyeket gyorsfagyasztva értékesítenek.</p>
<p>(2) A dátumot megelőzően a „fogyasztható” szót kell feltüntetni, amelyet követnie kell</p> <p>a) a dátumnak, vagy</p> <p>b) a dátum feltüntetésére való utalásnak.</p> <p>Ezeket a tárolási feltételek feltüntetésének kell követnie.</p>	<p>Ebben a bekezdésben az az új előírás, hogy a fogyaszthatósági idővel jelzett élelmiszereknél a tárolási feltételeknek a dátum feltüntetésének vagy a feltüntetés helyére történő utalás környezetében kell lennie.</p>
<p>(3) A dátumjelölésnek a hónap/nap vagy a nap/hónap sorrendet kell követnie. Ahol szükséges, az évet is fel kell tüntetni. A dátumjelölés sorrendjére a „fogyasztható” szó után zárójelben kell utalni. A dátumjelölés sorrendjére azonban nem kell utalni, ha az a fogyasztó számára egyértelmű, tehát ha a hónapot betűvel teljesen vagy rövidített formában, illetve római számmal tüntetik fel.</p>	<p>A dátum megjelenítése hasonló a minőségmegőrzési időtartamnál irtakhoz, lásunk itt is példákat :</p> <p>Fogyasztható: ápr.11. <u>vagy</u> IV.11. Fogyasztható: 11. ápr. <u>vagy</u> 11. IV.</p> <p>Fogyasztható (hónap/nap): 04.11. Fogyasztható (nap/hónap): 11.04.</p> <p>Az így jelzett dátum azt jeleníti, hogy az élelmiszer április 11. éjfélig biztonságosan fogyasztható, vagy továbbfeldolgozható ha a megfelelő tárolási körülményeket betartották.</p>
<p>(4) Amennyiben kétely merül fel az (1) bekezdésben meghatározott feltételek teljesítése vonatkozásában, a Minisztériumhoz kell fordulni, amely kezdeményezheti a 2000/13/EK irányelv 20. cikkének (2) bekezdése szerinti eljárást.</p>	<p>Ez a bekezdés a 2000/13/EK irányelv 20. cikkelyében megadott lehetőséget viszi át a nemzeti szabályozásba, amely szerint, ha nem eldönthető országon belül, hogy egy terméknel fogyaszthatósági időt kell-e feltüntetni, tehát, hogy mikrobiológiailag gyorsan romlandónak tekinthető-e és bizonyos idő utáni fogyasztása veszélyt jelenthet az egészségre, akkor kérni lehet a Bizottság segítségét a kérdés eldöntésében. Ennek a folyamatnak az indítását az FVM-nél kell kezdeményezni.</p> <p>Ugyanez a lehetőség adott a 8 § (5)-ben amikor annak eldöntése kérdéses, hogy egy összetevőnek a mennyiségét fel kell-e tüntetni a jelölésben</p>

12. §

(1) Az élelmiszer felhasználási útmutatóját olyan módon kell jelölni, hogy azt megfelelő módon tudják alkalmazni.

(2) A Magyar Élelmiszerkönyv előírásai, valamint egyéb jogszabályok a felhasználási útmutató adását meghatározott élelmiszer vonatkozásában kötelezővé tehetik.

13. §

A KN 22.04 (bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort, szőlőmust, a 20.09 vámtarifaszám alá tartozó kivételével) és 22.05 (vermut és friss szőlőből készült más bor növényekkel vagy aromatikus anyagokkal ízesítve) vámtarifaszamba tartozó termékeknél az alkoholtartalom jelölésére a külön jogszabályokban előírtakat kell alkalmazni

A külön jogszabályok a bortörvény (2004. évi XVIII. tv.) és kapcsolódó rendelkezések (753/2002/EK tanácsi rendelet)

Megjegyzés:

A KN jelentése: Kombinált Nomenklatúra. A Bizottság minden évben rendelettel elfogadja a Kombinált Nomenklatúra egységes szerkezetű változatát a Közös Vámtarifa vonatkozó autonóm és szerződéses vámtételeivel együtt, amint az a Tanács vagy a Bizottság által elfogadott intézkedésekből következik. Az említett rendeletet legkésőbb október 31-ig ki kell hirdetni az Európai Közösségek Hivatalos Lapjában és az azt követő év január 1-jétől kell alkalmazni. A rendelet a nomenklatúra alaprendeletének, a Tanács 2658/87/EGK számú rendeletének módosításaként jelenik meg. A 2004. évre érvényes nomenklatúra rendeletének száma: 1789/2003/EK.

14. §

(1) Előrecsomagolt élelmiszereknél a 4. és 5. §-ban meghatározott jelöléseket – a (2), (3) és (6) bekezdésben foglalt kivétellel – az élelmiszer csomagolásán vagy az ahhoz kapcsolt címkén kell feltüntetni.

A paragrafus az előrecsomagolt élelmiszerekre határozza meg, hogy hol kell megjelennie a jelöléseknek. A gyűjtő- vagy nagyfogyasztói csomagolásra nincs szabályozás. A gyűjtő vagy nagyfogyasztói csomagolás jelölése az élelmiszer-előállítók döntése, ami természetesen nem lehet ellentétes az egyedi fogyasztói csomagoláson megjelenő jelölésekkel, de azokra nem kell teljeskörűen kiterjedjen, de megfelelő információt kell adjon a gyűjtő vagy nagyfogyasztói csomagokat kezelőknek.

(2) Az (1) bekezdéstől eltérően – az élelmiszerek megengedett tömeg- és térfogatértékeire, azok ellenőrzési módszereire vonatkozó jogszabályokban foglaltak betartása mellett – a 4. és 5. §-ban meghatározott jelölési követelményeknek csak a kereskedelmi dokumentumokban kell megjeleníteniük, ha biztosítható, hogy a dokumentumok minden jelölési információt tartalmaznak és az adott élelmiszerhez kapcsolódva szállítás előtt vagy azzal egy időben elküldik azokat. Ez az eltérés azt az előrecsomagolt élelmiszert érinti, amelyet

a) a végső fogyasztónak szántak, de a végső fogyasztó számára történő értékesítést megelőző szakaszban értékesítésre kerül, feltéve, hogy ez a fázis nem a közétkeztetés részére történő árusítás,

Nem tudtam példát találni az ebben a bekezdésben foglaltakra. Lehet, hogy a mi élelmiszer-előállítóink nem is fognak találkozni olyan esettel, amikor ezt a rendelkezést lehet alkalmazni. A EU jelölési szabálya immár 25 ország hagyományait, szokásait írja felül vagy éppen foglalja magába, s ezért találkozhatunk olyan paragrafusokkal, amelyekre azért nem tudunk értelmezést, példákat adni, mert nálunk ilyen eset nincs.

b) közétkeztetésre kerül, hogy ott elkészítsék, feldolgozzák, szétosszák, vagy feldarabolják.

(3) A (2) bekezdés szerinti esetben csak a 4. § a), e) és g) pontjában, illetve ahol szükséges a 11. §-ban meghatározott jelöléseket kell feltüntetni az élelmiszernek azon a külső csomagolásán, amelyben forgalomba hozatalra kerül.

A megnevezés, a minőségmegőrzési vagy fogyaszthatósági idő és az előállító vagy forgalmazó neve és címe, fogyaszthatósági idő feltüntetése esetén pedig a tárolásra vonatkozó instrukciók kell megjelenjenek a (2) bekezdés szerinti kivételek külső csomagolásán.

(4) A 4. és 5. §-ban meghatározott jelöléseknek feltűnő helyen, jól láthatónak, könnyen érthetőnek, tisztán olvashatónak és eltávolíthatatlannak kell lennie. A jelöléseket nem szabad elrejteni, elfedni vagy más írásos vagy képi anyaggal megszakítani.

A jelölés elemeinek feltűntetésére vonatkozó igen szigorú követelménysor azt a célt szolgálja, hogy a fogyasztó megfelelő módon kapjon információt a termékről – találja meg, tudja elolvasni, tudja felhasználni a terméket. A legtöbb gond a „tisztán olvasható” kitételrel lehet, olyan esetekben, amikor az előállítók – nyilván költségcsökkentési okokból – olyan sok nyelvű feliratot helyeznek el a csomagoláson, hogy az már az olvashatóság rovására megy, amit szankcionálni kell.

A gyakorlatban még mindig sok vita előfordult a "feltűnő hely" pontos értelmezésében. Feltűnő helynek változatlanul elfogadható:

- a dobozok alja kivételével bármelyik oldal (kivéve, ha a doboz a szokásosnál laposabb, így oldalai aránytalanul kisebbek, pl. pizza doboz),
- a zacskók eleje és hátulja,
- a hengeres felületek teljes hengerpalástja

Amikor azonban egy termék csomagolása – többnyire díszcsomagolása – a termék elfogyasztása után is megmarad, és

	egyéb célú felhasználásra is alkalmassá válik, vagy egyszerűen csak díszítési célt szolgál, a felirat elhelyezése a doboz alja kivételével bármelyik oldalon kifejezetten zavaró lenne. Ilyen esetekben a csomagolás alján elhelyezett jelölés elfogadható.
(5) A 4. § a), d), e) és j) pontjában felsorolt jelöléseknek ugyanazon látómezőben kell megjeleníteniük. Ebben a látómezőben kell megjeleníteni az egyéb jogszabályok vagy a Magyar Élelmiszerkönyv előírásai alapján feltüntetendő külön jelölések közül azokat, amelyekről a jogszabály vagy a Magyar Élelmiszerkönyv így rendelkezik.	A jelölés legfontosabb elemeinek – tehát az élelmiszer megnevezésének, a nettó tömegnek, a minőségmegőrzési ill. fogyaszthatósági időnek (vagy az utalásnak a jelölés helyére), valamint ahol értelmezhető, az alkoholtartalomnak – itt előírt elhelyezési szabálya biztosítja, hogy ezeket sem tudatosan, sem figyelmetlenségből ne lehessen a fogyasztó elől elrejteni.
(6) A visszatérő csomagolásként használt, felületkezeléssel jelölt üvegeken, amelyekre erre figyelemmel nincs címke, gyűrű vagy gallér, továbbá a 10 cm ² -nél kisebb jelölésre alkalmas felülettel rendelkező élelmiszereken csak a 4. § a), d) és e) pontjában meghatározott jelöléseket kell alkalmazni. Ebben az esetben az (5) bekezdését nem kell alkalmazni.	Az élelmiszer megnevezését, nettó mennyiségét valamint a minőségmegőrzési időtartamát illetve fogyaszthatósági idejét kell jelölni. Az előző szabályozáshoz képest itt változás történt, mégpedig abban, hogy az előállító nevét, címét eszerint a bekezdés szerint már nem kell feltüntetni a meghatározott csomagolások esetén. Ugyan a 167/2004. (XI.29.) rendelet még nem tartalmazza, de hamarosan megjelenik egy rövid rendelet ennek a bekezdésnek a módosításáról, amely szerint ezeken a csomagolásokon is fel kell tüntetni azokat az összetevőket, amelyek szerepelnek a 4. számú mellékletben, illetve a 4.számú mellékletben felsorolt összetevőből származnak. Ennek az előírásnak is csak 2005. november 25-ig tart majd az átmeneti időszak, ezért készülni kell a jelölés módosítására ezeknél a termékeknél is!
15. § (1) Ha az élelmiszer a végső fogyasztó vagy a közétkeztetés részére előrecsomagolás nélkül kerül értékesítésre vagy a fogyasztó kérésére a vásárlás helyén, jelenlétében csomagolják, a) a 4. és 5. §-ban meghatározott jelöléseknek a terméket kísérő kereskedelmi dokumentumokban kell szerepelnie,	E bekezdés abból indul ki, hogy a forgalombahozás, csomagolás formáit nem lehet rendelettel szabályozni. Elsősorban a gyümölcs és zöldség, csomagolatlan sütőipari termékek forgalmazására szolgál ez a "jelölési" előírás, amely nemcsak hazánkban, az EU-ban is gyakorlat. Szélesedik ugyan az a termékkör, amelyben az előrecsomagolás nélküli terméket felváltja a csomagolt, de nem csökken a jelentősége a csomagolatlan termékeknek sem. Figyelembe kell venni azonban, hogy a jelölés elemeinek az árut kísérő dokumentumokban ott kell lenni, hogy akár a vásárló kérdésére, akár a hatósági élelmiszerellenőrzés ellenőrzése során a megfelelő információkat meg lehessen adni, amennyiben tételazonosítás szükséges, azt lehetővé kell tenni. Nem tekinthető a (2) bekezdés szerinti kenyércímke ettől a bekezdéstől való eltérésnek. Kenyércímkével jelölt csomagolatlan kenyerek esetében is a kereskedelmi dokumentáció kell tartalmazza a teljes jelölést. Elfogadható az a gyakorlat, hogy az élelmiszer előállítója megadja a termékeinek jelölését tartalmazó „alapidokumentációt” a forgalmazó helyre olyan kivitelben, hogy az hosszabb távon és gyakori használatot feltételezve is tartós legyen, és a mindennapos szállítások dokumentációjában „csak” meghivatkozza azokat. Természetesen változás esetén azonnal szükséges az „alapidokumentáció” frissítése.
b) az eladás helyén, jól látható módon a fogyasztók tájékoztatására a 4. § a) pontja szerinti információt kell közölni.	
(2) Ha az élelmiszert a forgalmazás helyén, de a fogyasztó távollétében előre csomagolják, valamint a nem csomagolt kenyereken csak a 4. § a), d), e) és g) pontja és ahol szükséges a j) pontja szerinti jelöléseket kell alkalmazni, azzal az eltéréssel, hogy a kenyerek minőségmegőrzési időtartama a lejárat nap nevének feltüntetésével is megadható.	Fel kell hívni a figyelmet a "forgalmazás helyén" kitételre. Ez alatt az illető üzletet, áruházat (nem csak annak eladóterét) kell érteni. Ha ez az előrecsomagolás más helyen (pl. egy áruházlánc központi csomagolójában, vagy egy csak ezzel foglalkozó vállalkozónál) történik, ez a jelölési egyszerűsítés már nem érvényes. Ebben az egyszerűsített formában tehát csak az élelmiszer megnevezését, nettó mennyiségét, a minőségmegőrzési időtartamát illetve fogyaszthatósági idejét, az előállító vagy forgalmazó nevét és címét, továbbá ahol értelmezhető az alkoholtartalmat kell feltüntetni.

	<p>A nem csomagolt kenyerekre, mint a többi, nem csomagolt termékekre, az általános jelölési előírások nem vonatkoznak. A nálunk már megszokott és jogosan elvárt kenyércímke megtartását szolgálja a bekezdés második fele. A kenyércímke egyértelmű használatát az MÉ 1-3/81-1 Egyes kenyerek és péksütemények előírás rögzíti és az MÉ 2-81 Sütőipari termékek irányelv is ajánlja.</p> <p>Érdemes itt összefoglalni a nem csomagolt kenyerek minőségmegőrzési idejének lehetséges jelölését. Eszerint:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ha a kenyér minőségmegőrzési időtartama 24 óránál nem hosszabb (a mai fogyasztói igény ezt indokolja is) a 10. § (7) e) pont alapján a minőségmegőrzési időt nem kell feltüntetni, - Ha a minőségmegőrzési idő 24 óránál hosszabb, a lejárati napját kell feltüntetni. - Mindkét esetben feltüntethető, de nem kötelező a sütés napja.
<p>16. §</p> <p>A 10 cm²-nél kisebb jelölésre alkalmas felülettel rendelkező, elsősorban díszítési célt szolgáló élelmiszereken (szaloncukor, karácsonyfa függelék, ünnepi figurák, tortadísz, stb.) nem kötelező jelölés feltüntetése.</p>	
<p>17. §</p> <p>(1) A 4. és 5. §-ban meghatározott jelöléseket nem vagy hiányosan tartalmazó, valamint e rendelet egyéb előírásait ki nem elégítő élelmiszerek nem hozhatók forgalomba.</p>	
<p>(2) A Magyar Köztársaság területén forgalomba hozatalra kerülő élelmiszer csomagolásán magyar nyelven, közérthető módon kell feltüntetni a 4. és 5. §-ban meghatározott, a fogyasztók tájékoztatásához és az ellenőrzéshez szükséges jelöléseket.</p> <p>(3) A Magyar Köztársaság területén előállított és forgalomba hozott élelmiszerek a magyar nyelvű szöveg feltüntetésén túl azzal azonos értelmű idegen nyelvű jelöléssel is elláthatók.</p>	<p>A magyar nyelvű jelölést az Ét 10. §-a is előírja. Ez természetesen nem zárja ki, hogy a magyar mellett más nyelven is feltüntessék a fogyasztói tájékoztatást. Az idegen nyelvű jelölés olyan gyakorlati megköttéssel párosul – a magyarral azonos értelmű legyen – amely nélkül félrevezető lehetne a két (vagy esetleg több) nyelvű jelölés. E bekezdések szövege nem tér ki a nyelvek sorrendjére sem a megnevezés, sem pedig a jelölés egyéb összetevői (minőségmegőrzési idő, gyártó, tárolási körülmények stb.) vonatkozásában, így az tetszőleges lehet.</p>
<p>18. §</p> <p>(1) Az élelmiszerek csomagolásán tételazonosító jelölést kell alkalmazni. A tétel azon élelmiszerek sokasága, amelyeket azonos feltételek mellett állítottak elő vagy csomagoltak.</p>	
<p>(2) A tételazonosító jelöléssel el nem látott élelmiszerek nem hozhatók forgalomba.</p>	
<p>(3) Nem kell tételazonosító jelölést alkalmazni:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) olyan mezőgazdasági termékekre, amelyeket nem közvetlen fogyasztónak szánnak, hanem <ol style="list-style-type: none"> 1. ideiglenes tárolásra, előkészítő vagy csomagolóhelynek adnak el és szállítanak, 2. termelői szervezeteknek szállítanak, 3. egy integrációs előkészítő vagy feldolgozó rendszerben gyűjtenek össze, b) a végső fogyasztónak történő eladáskor nem előrecsomagolt élelmiszereknél, továbbá azoknál az élelmiszereknél, amelyeket a fogyasztó jelenlétében, és azoknál amelyeket távollétében, de közvetlen értékesítésre csomagolnak, c) olyan csomagolásnál, amelynek jelölésre alkalmas felülete 10 cm²-nél kisebb, d) egyedi csomagolású jégkrémeknél; ebben az esetben a tételazonosító jelölést a gyűjtőcsomagoláson kell feltüntetni, 	
<p>e) azon az élelmiszereken, amelynek minőségmegőrzési időpontja tartalmazza a hónapot és a napot.</p>	<p>A tételazonosító jelölés csak az élelmiszerek szűk körét érinti, hiszen a (3) bekezdés igen sok kivételt tesz, ahol nem kell alkalmazni. Azokat az élelmiszereket érinti leginkább, amelyeknél a minőségmegőrzési időtartam jelölése nem kötelező, vagy a minőségmegőrzési időtartam lejártának jelölése nem tartalmazza a hónapot és napot. Ezért ez utóbbi eset elkerülése végett nem biztos, hogy célszerű élni a a minőségmegőrzési időtartam feltüntetésének a 10. § (2) b) és c) pontjában adott "egyszerűsítésével". Ez esetben ugyanis e paragrafus alapján a tételazonosító jelzést is fel kellene tüntetni.</p>

(4) A nyers vagy feldolgozott élelmiszer előállítója vagy csomagolója vagy az EGT valamely államában székhellyel rendelkező első forgalmazója határozza meg a tételt, és felelős a tételazonosító jelölés feltüntetéséért. A tételazonosító jelölés előtt „L” betűt kell feltüntetni, kivéve, ha az adott jelölés világosan megkülönböztethető az élelmiszer egyéb jelöléseitől.	Új követelmény a tételazonosító jelölés előtt az „L” betű feltüntetése (ami az angol „LOT” szóra utaló jel és minden tagállamban egyformán ezt a jelet kell használni), ez azonban csak akkor szükséges, ha a tételazonosító jelölés az élelmiszer egyéb jelöléseivel összetéveszthető lenne. A tételazonosító jelölés nem a fogyasztó tájékoztatását szolgálja, annak tehát nem kell a fogyasztó számára érthetőnek lenni, viszont biztosítani kell, hogy azokkal a jelölésekkel, amelyek a fogyasztónak szánnak ne legyen összetéveszthető.
--	--

(5) A tételazonosító jelölést, és ha szükséges, az „L” betűt az előrecsomagolt élelmiszereknél a csomagoláson vagy az élelmiszerhez csatolt címkén, a nem előrecsomagolt élelmiszereknél a gyűjtőcsomagoláson, ennek hiányában a kísérő dokumentumon kell feltüntetni. A tételazonosító jelölést, és ha szükséges, az „L” betűt minden esetben jól láthatóan, tisztán olvashatóan, kitörölhetetlenül kell feltüntetni.

19. §

(1) Ez a rendelet a Magyar Köztársaságnak az Európai Unióhoz történő csatlakozásáról szóló nemzetközi szerződést kihirdető törvény hatálybalépésének napján lép hatályba.

(2) E rendelet hatálybalépésével egyidejűleg az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény végrehajtásáról szóló 1/1996. (I. 9.) FM-NM-IKM együttes rendelet (a továbbiakban R.) 1. §-ának 1. pontja, 2. és 2/A. §-a, 5-7. §-a, 9-11. §-a, 14-32. §-a, 33. §-ának (1) és (6)-(8) bekezdése, 34. és 35. §-a, 40. §-a (3) bekezdésének a) és e)-i) pontja, 2-4., 6. és 7., 11-16. számú melléklete, valamint az azt módosító 35/1996. (XI.30.) FM-NM-IKIM együttes rendelet 1-9. §-a, 11. §-a, 12. §-ának (2) és (3) bekezdése, 45/1999. (IV.30.) FVM-EüM-GM együttes rendelet 1-14. §-a, 15. §-ának (1), (3) és (4) bekezdése, 16. §-ának (2) és (3) bekezdése, 1-3. számú melléklete, 16/2000. (IV.6.) FVM-EüM-GM együttes rendelet, 77/2000. (X. 6.) FVM-EüM-GM együttes rendelet, 43/2002. (V.14.) FVM-EüM-GM együttes rendelet 1. §-ának a R. 1. §-ának 1. pontját megállapító rendelkezése, 3., 5. és 6. §-a, 9-15. §-a, 18. §-a, 1. számú mellékletének 2-4. pontja, és 4. számú melléklete hatályát veszti.

(3) A rendelet hatálybalépése előtt legyártott, a rendelet előírásainak nem megfelelő jelölésű, de az R. követelményeit teljesítő csomagolás 2005. december 31-ig, a 7. § (5) bekezdése szerinti „Összetevők” szó feltüntetése vonatkozásában 2006. június 30-ig használható fel. Az ilyen csomagolásban lévő élelmiszerek a minőségmegőrzési idejük lejártáig tarthatók forgalomban.

(4) Ez a rendelet a következő uniós jogi aktusoknak való megfelelést szolgálja:

- a Tanács 89/396/EGK irányelve (1989. június 14.) az egyes árutételekhez tartozó élelmiszereket azonosító jelzésekről és jelölésekről, valamint az azt módosító 91/238/EGK (1991. április 22.), valamint a 92/11/EGK (1992. március 3.) tanácsi irányelvek,
- a Bizottság 94/54/EK irányelve (1994. november 18.) a 79/112/EGK tanácsi irányelvben előirtaktól eltérő adatok bizonyos élelmiszerek címkézésén való kötelező feltüntetéséről,
- a Bizottság 1999/10/EK irányelve (1999. március 8.) az élelmiszerek címkézéséről szóló 79/112/EGK irányelv 7. cikkének rendelkezéseitől való eltérésről,
- az Európai Parlament és a Tanács 2000/13/EK irányelve (2000. március 20.) az élelmiszerek címkézésére, kizserelésére és reklámozására vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről, valamint az azt módosító 2001/101/EK (2001. november 26.) bizottsági irányelv, továbbá a 2001/101/EK irányelvet módosító 2002/86/EK (2002. november 6.) bizottsági irányelv,
- a Bizottság 2002/67/EK irányelve (2002. július 18.) a kinint és koffeint tartalmazó élelmiszerek címkézéséről,
- az Európai Parlament és a Tanács 2003/89/EK irányelve (2003. november 10.) a 2000/13/EK irányelv élelmiszer-összetevők feltüntetése tekintetében történő módosításáról,
- a Bizottság 2004/77/EK irányelve (2004. április 29.) a 94/54/EK irányelvnek a glicirrizinsavat és annak ammóniumsóját tartalmazó egyes élelmiszerek címkézése tekintetében történő módosításáról.”

A 167/2004 (XI. 29.) FVM-EüM-GKMrendelet hatálybaléptető rendelkezései:

A rendelet 3 időpontot jelöl meg a hatálybalépésre:

1. A rendelet kihirdetés napjától (2004. XI. 29.) hatályos A 10. § (7) bekezdés e) pontjára vonatkozó módosítás.
2. A kihirdetést követő 8. napon (2004. XII. 7.) lép hatályba a 7. § (1)-(13) módosuló rendelkezési, az 1. melléklet módosulása, 8.§ (3) c) új szövege valamint a 4. számú melléklet.
3. 2005. május 20-án lép hatályba a 7. § (14) bekezdése és vele összefüggésben az 5. számú melléklet.

Átmeneti rendelkezések:

A hatálybalépési és az átmeneti időszakra vonatkozó időpontok részletesebb áttekintését adja a következő magyarázat:

2004. december 7. – a módosításnak megfelelő termékek forgalomba hozatalának kezdete.

2005. november 25. – a nem megfelelő jelölésű termékek forgalomba hozatalának tilalma

DE!!

A 2004. december 7. és 2005. november 25. között a nem megfelelő jelöléssel ellátott vagy forgalomba hozott termékek a készlet erejéig, illetve – ami ugyan természetes – a minőségmegőrzési idejük lejártáig értékesíthetők.

Ezen átmeneti időszak alatt tehát lehet még használni a régi csomagolóanyagokat, és a terméket a nem megfelelő jelöléssel forgalomba hozni. Így pl. 2005. szeptember 12-én csomagolt, a rendeletnek nem megfelelő jelölésű, 1 éves minőségmegőrzési idejű termék még 2006. szeptember 12-én (mint végső időpont) a boltokban lehet.

Hasonlóan kell levezetni az édesgyökeret tartalmazó élelmiszerek jelölésére vonatkozó rendelkezést a 2005. május 20. – 2006. május 20. időintervallum tekintetében.

Az élelmiszer előállításához felhasznált anyagok felsorolásánál használható gyűjtőnevek

Felhasznált anyagok meghatározása		Használható gyűjtőnév megnevezése
Finomított olajok, kivéve az olíva olaj		Növényi olaj, vagy állati eredetű olaj, vagy meghatározott eredetű megnevezésével együtt Hidrogénezett olajoknál: hidrogénezett (eredetre utalás) olaj
Finomított zsírok		Növényi zsír, vagy állati eredetű zsír, vagy meghatározott eredetű megnevezésével együtt Hidrogénezett zsíroknál: hidrogénezett (eredetre utalás) zsír
Két vagy több gabonaféléből nyert lisztek keverékei		Liszt, amelyet a gabonafélék csökkenő mennyiségi felsorolása követ
Keményítő, fizikai vagy enzimes úton módosított keményítők		Keményítő
Valamennyi halfajta, kivéve, ha a megnevezésben vagy más módon (pl. ábrán) meghatározott típusra utalnak.		Hal
Valamennyi sajtípus kivéve, ha a megnevezésben vagy más módon (pl. ábrán) meghatározott típusra utalnak		Sajt
Valamennyi fűszer, ha aránya, az összetevők 2 %-át nem haladja meg		Fűszer(ek) vagy fűszer keverék(ek)
Valamennyi fűszernövény vagy a fűszernövény részei, ha aránya az összetevők 2 %-át nem haladja meg		Fűszernövények vagy fűszernövények keverékei
Valamennyi rágógumi nyersanyag készítménytípus, amelyet rágógumi előállítására használnak fel		Rágógumi alapanyag
Sütőipari termékekből készült morzsák, kétszersült		Morzsza vagy kétszersült
Valamennyi szacharóz típus		Cukor
Vízmentes dextróz és dextróz-hidrát		Szőlőcukor
Glükóz szirup és vízmentes (száraz) glükóz szirup		Glükóz szirup
Valamennyi tejfehérje (kazein, kazeinát, savó) típus és ezek keverékei		Tejfehérje
Sajtolt, expellerrel készített vagy finomított kakaóvaj		Kakaóvaj
Valamennyi kandírozott vagy cukrozott gyümölcs, ha mennyisége a késztermék 10 %-át nem haladja meg		Kandírozott vagy cukrozott gyümölcs
Zöldségfélékből készült keverékek, ha arányuk az összetevők 10 %-át nem haladja meg		Zöldségfélék
Valamennyi bor, a borpiaac közös szervezéséről szóló, a Tanács 1493/1999/EK rendelete szerint		Bor
Az emlős állatok és madárfajok (szárnyasok) emberi fogyasztásra alkalmasnak minősített, természetes alkotórészüket képező vagy hozzájuk kötődő szövetből álló „vázizomzata” ⁽¹⁾ , ahol az összes zsír- vagy kötőszövet állomány nem haladja meg az alább jelzett értékeket, és ahol a hús valamely más élelmiszer összetevőjét képezi. A külön jogszabály szerint mechanikusan szeparált húsnak minősülő termékek nem tartoznak e meghatározás körébe. A „hús” kifejezéssel megnevezett összetevők maximális zsír és kötőszövet tartalma a következő:		„Hús” és annak az állatfajnak a neve, amelyből származik
Faj	Zsír %	Kötőszö- vet % ⁽²⁾
Emlősök (a sertés és a nyúl kivételével), valamint olyan fajok keverékei, amelyben az emlősök húsa van nagyobb mennyiségben	25	25
Sertés	30	25
Szárnyasok és nyúl	15	10

⁽¹⁾ A rekeszizom és a rágóizom a vázizmokhoz tartoznak, míg a szív, a nyelv, a fejen lévő izmok (kivéve a rágóizmokat), a lábizületek izmai, és a fark nem.

⁽²⁾ A kötőszövet tartalmat a kollagén tartalom és a húsféherje tartalom közötti arány adja meg. A kollagén tartalmat a hidroxiprolin tartalom és egy 8-as faktor szorzata adja meg.

Ha a tényleges értékek ezeket a maximális értékeket átlélik, de a „hús” definíció többi feltétele teljesül, akkor a „hús” tartalmat ennek arányában kell csökkenteni és az összetevők feltüntetésekor a „hús” mellett fel kell tüntetni a zsír, illetve kötőszövet tartalom jelenlétét is.

**Élelmiszer-összetevők csoportjai,
amelyeket csoportnevük és nevük vagy csoportnevük és E számuk szerint kell
feltüntetni az összetevők felsorolásában**

Színezékek	Módosított keményítők ⁽¹⁾
Tartósítószer	Édesítőszer
Antioxidánsok	Térfogatnövelő szer
Emulgeáló szer	Habzágató
Sűrítő anyag	Fényező anyag
Zselésítő anyag	Emulgeáló sók ⁽²⁾
Stabilizátor	Lisztjavító szer
Ízfokozó	Szilárdító anyag
Étkezési sav	Nedvesítő szer
Savanyúságot szabályozó anyag	Tömegnövelő szer
Csomósodást és lesülést gátló anyag	Hajtógázok és csomagológázok

(1) neve vagy E szám jelölése nem szükséges

(2) csak az ömlesztett sajtok és azon alapuló termékek esetén

Kommentár:

A napi gyakorlatban felmerült problémák miatt szükséges itt is tisztázni egy-két kérdést.

- Hajtógázok és csomagológázok: csak akkor kell feltüntetni az összetevők között, ha az összetevők fogalmának megfelelően, a termékben jelen van. Fel kell tehát tüntetni, a gáz jelenlétét az összetevők között pl. egy aeroszolos tejszínhab termékénél, de nem, ha a gázt védőgázként a termék minőségének megőrzésére használják és így nem válik a termék összetevőjévé.
- Ahogy azt már említettem a kommentár más részében, itt is fontos hangsúlyozni, hogy a SO₂ vagy szulfid jelölésére nem választható a csoportnév + E szám feltüntetése, ebben az esetben a csoportnév + név használható csak az allergén jelölési kötelezettség miatt

Az aromák megnevezése az összetevők listájában

1. Az aromákat az „aroma/aromák” szóval, az aroma nevével vagy leírásával kell megnevezni.
2. Az élelmiszerek előkészítésében vagy előállításában aromaként felhasznált kinint, illetve koffeint név szerint fel kell tüntetni az összetevők felsorolásánál közvetlenül az „aroma” szó után.
 - 2.1. Koncentrátumból vagy italporból előállított, illetve változtatás nélkül közvetlen fogyasztásra kerülő italon, amely 150 mg/l-nél több, bármely forrásból származó koffeint tartalmaz, „Magas koffein tartalom” figyelmeztetést kell elhelyezni, a megnevezéssel azonos látómezőben. A koffein tartalmat mg/100 ml-ben kifejezve, a figyelmeztetés után zárójelben fel kell tüntetni.
 - 2.2. A kávé és a tea italokra, illetve a kávé vagy a tea sűrítményt tartalmazó italokra, amelyek megnevezésében „kávé” vagy „tea” szó szerepel, a 2.1. pontban foglaltak nem vonatkoznak.
3. A „természetes” szó vagy bármely más, lényegében azonos jelentésű szó csak olyan aromák esetében használható, amelyekben minden aromakomponens a Magyar Élelmiszertankönyv 1-2-88/388 számú „Az élelmiszerekben használható aromaanyagok és az előállításukra szolgáló nyersanyagok”-ról szóló, a természetes aromákra vonatkozó előírást kielégíti.
4. Ha az aroma megnevezése utalást tartalmaz a benne lévő növényi vagy állati eredetű anyagra, a „természetes” szó vagy bármely más, lényegében azonos jelentésű szó csak akkor használható, ha az aromakomponenst megfelelő fizikai eljárással, enzimes vagy mikrobiológiai kezeléssel, vagy a szokásos élelmiszertechnológiai eljárásokkal izolálták kizárólag vagy majdnem kizárólag az érintett élelmiszerből vagy az aroma alapanyagból.

Allergén összetevők

Allergén összetevők	<p>Példák és kommentár a csoportokról és jelölésük az összetevők listájában</p> <p>Nincs hivatalos útmutató arra nézve, hogy milyen kifejezést kell minden esetben használni a listán szereplő termékekre az összetevők listájában. Ahol megadottak a különböző fajták (pl. glutént tartalmazó gabonaféléknél vagy a dióféléknél), ott azokat a neveket kell használni, ahol nem, ott általános szabályként elfogadható, hogy az allergén összetevő jelölésére használatos név álljon közel, hasonlítson ahhoz a kifejezéshez, megnevezéshez amely a listában szerepel, annak érdekében, hogy az érintett fogyasztó könnyen tudja azonosítani a számára veszélyes összetevőt.</p>
Glutént tartalmazó gabona (búza, rozs, árpa, zab, tönköly, kamut-búza, vagy ezek hibrid változatai), és azokból készült termékek	Csak a felsorolt gabonafélék minősülnek allergénnek. Jelenleg még a búzából nyert dextróz is jelölésköteles pl. a következőképpen: „ <i>dextróz búzakeményítóból</i> ”.
Rákfélék és azokból készült termékek	A rákfélék minden fajtája beletartozik (pl homár, languszt, garnéla)
Tojás és abból készült termékek	Nem csak tyúktojás, hanem minde másfajta tojást is érintett.
Halak és azokból készült termékek	Minden halfajtát és halterméket jelent, legyen az tengeri vagy édesvízi hal. Jelölni kell a halból való származást, ha egy termékhez halból származó omega-3 zsírsavat adtak, pl. így: „ <i>Omega-3-zsírsav – halolajból</i> ”.
Földimogyoró és abból készült termékek	Bármilyen formában jelenik meg az élelmiszerben, célszerű a „földimogyoró” szót használni az összetevők listájában.
Szójabab és abból készült termékek	A szója eredetre a „szója” szóval kell utalni növényi olaj (szójával). A tofú termék esetén (termékként vagy összetevőként), nem elég a „tofu” szó használata. Tofu (szójababból) pl. a megfelelő kifejezés.
Tej és abból készült termékek (belértve a laktózt is)	Nincs definiálva a tejfajta, tehát nem csak a tehéntejre, hanem a juh-, kecske, bivalytejre stb. is vonatkozik a szabályozás. Az összetevők között világosan meg kell jelenjen a tejre, tejtermékre való utalás, tehát nem elegendő, ha pl. egy kevésbé ismert vagy csak márkanev által jelölt tejtermék nevét (pl. Mascarpone, Orda, Trappista) jelzi az összetétel. Ilyen esetben ki kell egészíteni a termék illetve az összetevő nevét: Mascarpone sajt, Orda sajt stb. Savó, savó fehérje, savópor felhasználása esetén, a tejsavó, tejfehérje vagy tejfehérje savóból, savópor tejből az elfogadható kifejezés. Jelölni kell a tejcukor jelentését is a „tejcukor” szóval vagy

	egyéb más hivatkozással a tejre.
Diófélék, azaz mandula (<i>Amygdalus communis</i> L.), mogyoró (<i>Corylus avellana</i>), dió (<i>Juglans regia</i>), kesudió (<i>Anacardium occidentale</i>), pekándió (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), brazil dió (<i>Bertholletia excelsa</i>), pisztácia (<i>Pistacia vera</i>), makadámia és queenslandi dió (<i>Macadamia ternifolia</i>) és azokból készült termékek	Csak a felsorolt diófélék tartoznak a jelölésköteles allergének közé, így tehát más – a nevében ugyan „dió” szót (kókuszdió, szerecsendió, mirtuszdió stb.) viselő élelmiszer nem tárgya a szabályozásnak. Ha aromát, olajat nyernek ki az érintett anyagból, akkor az aroma, olaj nevét ki kell egészíteni az alapanyagra való utalással.
Zeller és abból készült termékek	Mind a zellerszár, mind a zellergumó, zellermag tárgya a szabálynak.
Mustár és abból készült termékek	A mustárnövény és részei: levél, mag, magliszt; termékek mint asztali mustár, mustárolaj - legyenek ezek fehér, fekete vagy akár barna mustárból.
Szezám-mag és abból készült termékek	Szezám-mag, szezám olaj, szezámsó (gomasszió), szezámkrém (tahini) stb. – minden esetben történjen egyértelmű utalás a szezám-magra
Kén-dioxid és SO ₂ -ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter koncentrációt meghaladó mennyiségben	Az élelmiszerben jelen lévő formájától függően a „kéndioxid” vagy „szulfit” kifejezést. Természetesen lehet használni a kémiai nevet is pl. nátrium-hidrogén-szulfit. Nem elengedő viszont, hogy a kéndioxid vagy a szulfitok tartósítószerként való jelenlétét csak a csoportnévvel („tartósítószer”) és az E számmal (pl. E 222) jelöljék, ahogy azt az adalékanyag szabályozás lehetővé teszi.

További megjegyzések:

A 2003/89 irányelv értelmében a Bizottság folyamatosan felülvizsgálja az allergén összetevők jegyzékét, ami azt eredményezheti, hogy egyes összetevőket törölnek esetleg másokat felvesznek a listára. Jelenleg az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal vizsgálata alatt állnak olyan, a listán szereplő összetevőkből származó termékek, mint pl. búzaalapú, árpaalapú glükóz szirup, maltodextrin, gabonadesztillátumok, halzsélatin, mogyoróolajok és zsírok, savas hidrolízissel előállított szójafehérje, mustármagolaj stb., amelyek jelen szabály alapján allergén jelölés kötelesek, de értékelésüket követően lekerülhetnek a listáról.

Az esetleges változásokat a magyar rendelet természetesen követni fogja.

5. számú melléklet a 19/2004. (II. 26.) FVM-ESZCSM-GKM együttes rendelethez

Édesgyökér (Glycyrrhiza glabra), glicirrizin savat vagy annak ammónium sóját tartalmazó élelmiszerek jelölése

Élelmiszer fajtája	Jelölés
Édesgyökér (Glycyrrhiza glabra), glicirrizin savat vagy annak ammónium sóját legalább 100 mg/kg vagy 10 mg/l koncentrációban tartalmazó édesipari termékek vagy italok	„Édesgyökér tartalmaz” kifejezést kell feltüntetni az összetevők felsorolását követően, kivéve, ha már az összetevők felsorolása vagy a termék megnevezése tartalmazza az erre való utalást. Ha a termék jelölése nem tartalmazza az összetevők felsorolását, a kifejezést a termék megnevezésének közelében kell elhelyezni
Édesgyökér (Glycyrrhiza glabra), glicirrizin savat vagy annak ammónium sóját legalább 4 g/kg koncentrációban tartalmazó édesipari termékek	„Édesgyökér tartalmaz – magas vérnyomásban szenvedők kerüljék a termék túlzott fogyasztását” kifejezést kell feltüntetni az összetevők felsorolását követően. Ha a termék jelölése nem tartalmazza az összetevők felsorolását, a kifejezést a termék megnevezésének közelében kell elhelyezni
Édesgyökér (Glycyrrhiza glabra), glicirrizin savat vagy annak ammónium sóját legalább 50 mg/l vagy az 1,2 térfogatszázaléknál több alkoholtartalmú italoknál legalább 300 mg/l koncentrációban tartalmazó italok ^(*)	„Édesgyökér tartalmaz – magas vérnyomásban szenvedők kerüljék a termék túlzott fogyasztását” kifejezést kell feltüntetni az összetevők felsorolását követően. Ha a termék jelölése nem tartalmazza az összetevők felsorolását, a kifejezést termék megnevezésének közelében kell elhelyezni

^(*) Ezeket a koncentrációkat a közvetlen fogyasztásra szánt, vagy a használati utasításnak megfelelően elkészített italokra kell vonatkoztatni.

FÜGGELÉK 1. – A 4.§ g) ponthoz

Az élelmiszer előállító neve és címe

- Mi a helyzet magyarországi élelmiszer-előállítás esetén? Ki az előállító? Ehhez vissza kell nyúlnunk az Ét fogalmihoz. A 2.§ 10. pont szerint:

– élelmiszer-előállító: a feldolgozott élelmiszert előállító élelmiszer-vállalkozó.

Az Ét ugyanezen paragrafusának 4. pontja fogalmazza meg a feldolgozott élelmiszert:

- feldolgozott élelmiszer: olyan élelmiszer, amelyet eredeti állapotát lényegesen megváltoztató élelmiszer-előállítási műveletekkel hoztak végső fogyasztásra kész állapotba.

Annak megítélésére – a „lényegesen megváltoztató” fogalom értelmezésére –, hogy melyik művelettel tekinthető feldolgozottnak az élelmiszer segítséget adhat az alábbi táblázat:

Élelmiszer	Feldolgozott	Nem feldolgozott
Zöldség-gyümölcs, egyéb mezőgazdasági termény tárolás, osztályozás, tisztítás, csomagolás		x
Zöldség-gyümölcs, egyéb mezőgazdasági termény darabolás(felezés, negyedelés), csomagolás (ipari továbbfelhasználásra vagy közvetlen értékesítésre)		x
Zöldség-gyümölcs, egyéb mezőgazdasági termény szeletelés, kockázás, csikozás, darálás, csomagolás (pl. saláták, hidegtálak, stb. készítéséhez)	x	
Termelői méz előállítás		x
Méz fogyasztói csomagolás	x	
Tojáslé előállítás	x	
Állatvágás		x
Vágott állat darabolás, csomagolás	x	
Húskészítmény előállítás	x	
Húskészítmény sütés közvetlen fogyasztásra		x
Vágott baromfi tisztítás, darabolás	x	
Tejtermék (túró, tejfel is) előállítás	x	
Káposzta(és egyéb zöldség-gyümölcs) savanyítás	x	
Élelmiszer adalékanyagként is használt vegyi anyagok előállítása		x
Adalékanyag készítmények (a hatóanyag más anyagokkal való keverése) előállítása	x	
Kukorica pattogatás, főzés, tök sütés, napraforgó, tökmag, stb. pörkölés		x
Áruház által (készresütött, gyorsfagyasztott, stb. pizzatésztaból) végzett pizza előállítás	x	

Fontos: a rendelkezés nem azt mondja, hogy a gyártás helyét kell feltüntetni, hanem az előállító vagy forgalmazó – a termékért teljes felelősséget vállaló nevét és címét. Természetesen – az egyre fontosabbá és követelménnyé váló nyomonkövethetőség miatt a feltüntetett előállítónak vagy forgalmazónak pontos információkkal kell rendelkezni a gyártás, az élelmiszer-előállítás tényleges helyéről, helyeiről.

- Ha a gyártás helye nem azonos az élelmiszer-előállító helyével, akkor többféle a gyakorlat lehet.
 - Elfogadható, ha egy élelmiszeripari vállalkozás egy központtal és több üzemmel működik, s többnyire a központ az, aki fogyasztói kapcsolatokkal foglalkozik, akkor az előállító helyként a "központot" kell megadni. A gyártás helyét azonban a központnak minden termék esetében azonosítani kell tudni.
 - Másik eset, ha az előállítás több helyen történik, történhet. Egyik helyen pl. tisztítják, a másikon szárítják, a harmadikon összekeverik és csomagolják. Miután a teljes felelősséget a terméket kibocsátónak - tehát jelen esetben a harmadik helyen - kell viselnie, természetesen ez az előállítás helye, ezt kell feltüntetni.

- Egy vállalkozó (pl. nyersanyagot, technológiát, késztermék minőséget előírva) gyártat le élelmiszert egy üzemben. Ki ilyenkor az előállító? Nyilván az az élelmiszer-előállító hely, ahol a gyártás történt. Az ÉT nem ismer előállítatót, csak előállító helyet. Mindez persze nem jelenti, hogy az előállítatót nem lehet a terméken feltüntetni. Amennyiben ezen termék forgalmazója az előállítató, akkor őt, mint forgalmazót lehet feltüntetni a jelölésben a előállító hely feltüntetése nélkül is.
- Ez utóbbi esetben, valamint minden olyan esetben amikor a forgalmazót tüntetik fel a jelölésben, két dolgot kell hangsúlyozni:
 - Az adott termékért a forgalmazó viseli a teljes felelősséget (a hatóság minden hiba esetén őt bünteti).
 - Az előállító hely (a forgalmazó nyilvántartásaiból) azonban mindig azonosítható kell, hogy legyen, hiszen egy esetleges súlyos egészségkárosítás esetén ez elengedhetetlen.
- És még egy következő probléma, ha változik az élelmiszer előállító vagy forgalmazó neve: megengedhető-e eltérés a jelölésben ilyen esetben? A rendelet ezen pontjának szövegezése szerint nem lehet eltérni.
Ha azonban átgondoljuk, hogy miért van szükség az előállító vagy forgalmazó nevének feltüntetésére, akkor azt mondhatjuk, hogy ha megvalósul a termékért felelősséget vállaló vállalkozás teljes azonosíthatósága, a felelőség-vállalás kérdésköre tisztázott, s ez esetben nem lehet akadálya a régi előállító nevével jelzett termékek forgalomba hozatalának. Az érintett termékek körét és a csomagolóanyagok várható kifogyását ilyen esetben célszerű az élelmiszerellenőrző hatósággal egyeztetni.
- Az előírások nem szabályozzák a vállalati embléma feltüntetését, így a csomagoláson grafikai elemként megjelenő vállalati logó feltüntetésének nincs akadálya. Figyelemmel kell lenni azonban a következőkre:
 - a cégemléma nem helyettesítheti az előállító vagy forgalmazó nevének feltüntetését, illetve az élelmiszer megnevezését;
 - a cégnév – különösen, ha az egy minőségre utaló jelzőként is felfogható – nem a megnevezés része.
- Mi fogadható el címnek? Település név, irányítószám, út/utca/tér/köz/stb., házszám, amivel a fogyasztó és a hatóság is könnyen be tudja azonosítani a élelmiszerelőállító vagy forgalmazó székhelyét. Ebből következik, hogy web-oldal, e-mail cím, postafiók cím feltüntetése önmagában nem megfelelő, nem elegendő.
- Ehhez a gondolatkörhöz tartozik még négy fogalom ami a 178/2002/EK rendeletben található:
 - élelmiszer-forgalmazó: az élelmiszer vállalkozó, aki forgalomba hozatali tevékenységet végez
 - forgalomba hozatal: élelmiszer eladási célra történő tartása, beleértve harmadik félnek eladásra vagy ingyenes illetve térítéses átadás egyéb formájára való felkínálást, valamint maga az eladás, forgalmazás vagy az átadás más formája;
 - élelmiszer-vállalkozás: minden vállalat, nyereségérdekelt és nem nyereségérdekelt, közületi vagy magán tulajdonú is, amely az élelmiszer előállítás, feldolgozás és forgalmazás szakaszaival kapcsolatos bármilyen tevékenységet végez;
 - élelmiszer-vállalkozó: olyan természetes vagy jogi személy, akinek feladata biztosítani, hogy az élelmiszerjog követelményei teljesüljenek az élelmiszergazdaságnak abban a részében, amely felügyelete alá tartozik

FÜGGELÉK 2 – a 8.§ (2) bekezdéshez

Összetevők mennyiségi jelölése

8.§ (2) Az összetevő vagy az összetevők egy csoportjának mennyiségi feltüntetése kötelező, ha az összetevő vagy az összetevők egy csoportja

- a) az ételmyszer megnevezésében megjelenik, vagy azt a fogyasztó általában összekapcsolja az adott megnevezéssel,

Példa:

- *epres joghurt, sonkás kifli, - az aláhúzott összetevők emnyiségét meg kell adni*
- *gyümölcsös torta, zöldéges pizza – a jelölési kötelezettség a gyümölcs ill. zöldség teljes mennyiségére vonatkozik, nem pedig gyümölcs vagy zöldségféleségenként.*
- *töltött paprika – a fogyasztó jogosan várja el, hogy mennyi hús van a töltelékben.*

Nem minden összetevőnek a mennyiségi jelölése szükséges, még akkor sem, ha azt a fogyasztó összekapcsolja a megnevezéssel, vagy nem minden megnevezés kell kapcsolódjon egy összetevőhöz, ami mennyiségi deklarációt igényelne. Pl. a Burgonyaszírom nevű chipsnél nem kell a burgonya mennyiségét jelölni, mint ahogy a barackpálinkánál sem kell a barack mennyiségét megadni.

- b) a jelölésen szavakkal, képpel vagy grafikával hangsúlyozott, vagy

Példa

- *ebbe a csoportba sorolható, ha egy termék jelölésében, vagy nevéhez kapcsolódva megjelennek olyan kifejezések, mint pl.*

„extra mennyiségű csirkehússal”

„vajjal készült”

„valódi gyümölcstarabokkal”

az aláhúzott összetevő mennyiségét meg kell adni.

- *Zöldségkeverék padlizsánnal (grafikán minden zölségkomponens képe megjelenik) – csak a padlizsán mennyiségét kell megadni.*
- *Ha megjelenik egy tehén képe/rajza, a termékben lévő tejet, vaját hangsúlyozni, akkor a tej/vaj mennyiségi deklaráció kötelező.*

Nem tekinthető hangsúlyos megjelenítésnek és nem mennyiségi deklaráció a következő esetekben

- *ha a képen az ételmyszert fogyasztásra elkészített állapotban, mintegy tálalási javaslatként jelenítik meg, olyan ételmyszereket is megjelenítve, amelyek esetleg nem összetevői a terméknek, de amelyeket együtt lehet fogyasztani vele;*
- *ha a képen az ételmyszer összes összetevője (kivéve a fűszereket, adalékanyagokat) megjelenik, anélkül hogy bármelyiket hangsúlyozná;*
- *ha a képi megjelenítés az összetevő mezőgazdasági eredetére utal anélkül, hogy annak mennyiségét hangsúlyozná (pl. árpakalász vagy komló a sörcimkén).*

- c) alapvető jellemzője az ételmyszernek és megkülönbözteti azt azoktól az ételmyszerektől, amelyekkel összetéveszhető lenne azok neve vagy megjelenése miatt.

Példa

Azokhoz a fogyasztói elvárásokhoz kapcsolódó követelmény, ahol bizonyos összetételi elvárások kapcsolódhatnak egy termék nevéhez. Fontos, hogy mindkét követelmény teljesüljön, -alapvető és megkülönböztető jellemző – s csak akkor kötelezett az adott összetevő vagy összetevők egy csoportja a mennyiségi jelölésre.

EU szinten valószínűleg elég csekély azoknak a termékeknek a köre, amelyek különböző összetételben, de azonos név alatt készülhetnek a különböző tagállamokban. Ilyen például: marzipán. (megjegyzés: a marcipán jelölését az MÉ 2-84 irányelv szabályozza)

Elképzelhető viszont, hogy egy Magyarországon hazai forgalmazásra szánt termék nem mennyiségi jelölés kötelező, viszont ha ugyanezt a terméket más tagállam piacára szánják, ott a más fogyasztói elvárás miatt adott összetevőre mennyiségi jelölés kötelező.