

Az élelmiszerek jelölésének egyes kérdései és helyes gyakorlata a sütőiparban

Készítette:

Kovács Krisztina

Fővárosi Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás

2005. június

A sütőipari termékek jelölését érintő jogszabályok jegyzéke*

- az élelmiszerekről szóló **2003. évi LXXXII. törvény** (továbbiakban: **Ét.**),
- az élelmiszerek jelöléséről szóló a 167/2004. (XI. 29.) FVM-EüM-GKM és a 38/2005. (IV. 27.) FVM-EüM-GKM együttes rendeletekkel módosított **19/2004. (II. 26.) FVM-ESZCSM-GKM** együttes rendelete (továbbiakban: **Jr.**),
- az előrecsomagolt iparcikkek és élelmiszerek megengedett tömeg- és térfogatértékeiről és azok ellenőrzési módszereiről szóló **25/2000. (VII. 26.) GM-FVM** együttes rendelet,
- az **MÉ 1-3-89/108** „A gyorsfagyasztott élelmiszerek” c. előírás, amely az Európai Közösség irányelveinek átvételével készült és az 56/2004. (IV. 24.) FVM rendelet teszi kötelezővé,
- az **MÉ 1-3/81-1** „Egyes kenyerek és péksütemények” c. előírás, amely olyan nemzeti termékleírás, amely csak magyarországi előállítóra nézve jogszabállyal – 57/2004. (IV.24.) FVM rendelet – kötelezővé tett termékneveket és leírásait tartalmazza,
- az **MÉ 2-81** „Sütőipari termékek” c. irányelv, amely a nemzetközi szervezetek ajánlásai és a hazai adottságok figyelembevételével készült.

Az Európai Közösség rendeletei (regulation) a brüsszeli megjelenéssel és hatálybalépéssel a tagországokban automatikusan, minden nemzeti jogalkotás nélkül hatályba lépnek, pl.: a kenhető zsírokra vonatkozó 2991/94/EK rendelet. Kifejezetten sütőipari termékekre vonatkozó közösségi rendelet nincsen.

Az Európai Közösség irányelveit (directive) a tagállamoknak nemzeti jogszabállyal kell átvenni (pl.: lásd fent 56/2004. (IV. 24.) FVM rendelet).

Az **Ét. 10. § (1)** bekezdése alapján a forgalomba hozatalra kerülő élelmiszer csomagolásán magyar nyelven, közérthetően, egyértelműen, jól olvashatóan fel kell tüntetni a fogyasztók tájékoztatásához szükséges – az élelmiszerek jelöléséről szóló külön jogszabályokban meghatározott – jelöléseket.

* Különleges táplálkozási igényt kielégítő élelmiszerek jelölésére, a tápanyag-összetételre vonatkozó állításokra valamint tápértékjelölésre vonatkozó joganyagok az alábbiak – az ilyen termékekkel azonban ez az anyag nem foglalkozik:

- a különleges táplálkozási célú élelmiszerekről szóló 36/2004. (IV. 26.) ESZCSM rendelet,
- a tápanyag-összetételre vonatkozó állításokat tartalmazó 1/1996. (I. 9.) FM-NM-IKM együttes rendelet (az élelmiszereken alkalmazott tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állításokról szóló Európai Parlament és Tanács rendelete előkészületben),
- az MÉ 1-1-90/496. sz. „Az élelmiszerek tápérték jelölése” c. előírás, amely az Európai Közösség irányelveinek átvételével készült és az 56/2004. (IV. 24.) FVM rendelet teszi kötelezővé.

Az élelmiszerek jelöléséről szóló külön jogszabály a **Jr.**, amelynek **4. §-a** szerint a sütőipari termékek jelölésén az alábbi adatokat kell feltüntetni:

1. megnevezés,
2. összetevők felsorolása,
3. bizonyos összetevők vagy összetevő csoportok mennyisége,
4. nettó mennyiség,
5. minőség-megőrzési időtartamának lejárat dátuma,
6. különleges tárolási vagy felhasználási feltételek,
7. előállító neve és címe vagy forgalmazó neve és címe,
8. felhasználási útmutató.

Az alábbiakban tekintsük át részletesebben a fenti feltüntetendő paraméterek mindegyikét.

1. MEGNEVEZÉS /Jr. 6. §/

A Jr. 6. § (2) bekezdése szerint az élelmiszer megnevezésének elegendően pontosnak kell lennie ahhoz, hogy tájékoztasson az élelmiszer valódi jellegéről és lehetővé kell tennie a megkülönböztetését olyan termékektől, amelyekkel összetéveszhető.

Az élelmiszer megnevezése a következőket jelenti:

A) Jogszabályi előírások által meghatározott megnevezés /Jr. 6. § (1)/

Az **MÉ 1-3/81-1** sz. „Egyes kenyerek és péksütemények” c. előírásban szabályozott termékneveket jelenti, amelyek esetében a megnevezéshez tartozó minőségi követelmények betartása kötelező:

- FEHÉR KENYÉR (100% BL 80 fehér kenyérlisztből készül)
- FÉLBARNA KENYÉR (85% BL112 félféher kenyérliszt és 15% RL90 világos rozsliszt keverékéből készül)
- VIZES ZSEMLE
- TEJES KIFLI (legalább 3% tejpor vagy annak megfelelő tej felhasználásával készül).

A fenti megnevezések tehát a sütőiparban „védett” terméknevek.

B) Az A) pontban szereplő jogszabályi előírás hiánya esetén a Magyar Élelmiszerkönyv irányelvében meghatározott megnevezés /Jr. 6. § (2)/

Az **MÉ 2-81** sz. „Sütőipari termékek” c. irányelvében meghatározott termékneveket jelenti, amelyek használata esetén más termékekkel való összetéveszthetőség és a fogyasztók megtévesztésének elkerülése érdekében be kell tartani az irányelvben szereplő, a termék jellegét meghatározó követelményeket.

A leggyakrabban használt terméknevek:

- BÚZAKENYÉR vagy KENYÉR (a búzaliszt mellett legfeljebb 14,9% rozslisztből készül)
- ROZSOS KENYÉR (a búzaliszt mellett 15,1 – 39,9% rozslisztből készül)
- ROZSKENYÉR (a búzaliszt mellett 40 – 100% rozslisztből készül)
- KUKORICÁS KENYÉR (búzán és/vagy rozson kívül a „névadó” gabona mennyisége legalább 5%)
- BÚZACSÍRÁS KENYÉR (alaplisztre számítva legalább 10% búzacsírával készül)
- LENMAGOS KENYÉR (alaplisztre számítva legalább 8% lenmaggal készül)
- SZÓJÁS KENYÉR (alaplisztre számítva legalább 10% szójakészítménnyel készül)
- KORPÁS KENYÉR (alaplisztre számítva legalább 10% étkezési korpával készül)

- BURGONYÁS KENYÉR (alaplisztre számítva legalább 5% burgonya szárazanyag felhasználásával készül)
- VAJAS KIFLI (BL-55 liszt, vaj, élesztő, só, lisztre számított legalább 3% tejpor vagy annak megfelelő tej, cukor, esetleg adalékanyag felhasználásával készül)
- ZSEMLEMORZSA (vizes zsemle vagy babajka szárítása után darálással előállított termék).

C) Az A) és B) pontban felsorolt szabályozás hiánya esetén használhatóak egyéb szokásos nevek

Ilyen megnevezés pl. a pizzalap, kétszersült.

A védjegy, márkanév, ill. a fantázianév nem helyettesítheti a megnevezést /Jr. 6. § (5)/.

A megnevezésnek vagy a megnevezés kiegészítésének utalnia kell az élelmiszer fizikai állapotára vagy kezelésére, amennyiben az ilyen jelölés hiánya alkalmas a fogyasztók megtévesztésére /Jr. 6. § (6)/.

Pl. „elősütött” baguette; burgonyás kenyér „hőkezeléssel” tartósítva; „gyorsfagyasztott” túrós táska.

Az MÉ 2-81 irányelv egyes esetekben kiegészítő információk feltüntetését írja elő a **megnevezés kiegészítéseiként**.

- Ha a kenyér előállításához színező malátát használtak, a megnevezéshez kapcsolódóan erre, a „**színező maláta**” kifejezés használatával utalni kell.
A színező maláta felhasználható önállóan vagy egy sütőszer (összetett, „komplex” adalékanyag keverék) ill. sütőipari keverék részeként, a jelölésben történő feltüntetés minden esetre vonatkozik.
Természetesen egy sütőszerben kis mennyiségben megtalálható színező malátát (pl. malátaliszt v. malátakivonat) a megnevezésben nem kell feltüntetni, amennyiben a késztermék színét nem befolyásolja.
- A gyorsfagyasztott sütőipari termékek esetében a megnevezéshez kapcsolódóan fel kell tüntetni a feldolgozottságra való utalást is a „**kelesztés nélküli**”, „**kelesztett**”, „**elősütött**”, „**készre sütt**” kifejezésekkel.

2. ÖSSZETEVŐK FELSOROLÁSA /Jr. 7. §/

Összetevőnek minősül mindazon anyag, az adalékanyagokat is beleértve, amelyet az élelmiszer előállításához felhasználnak, még ha megváltozott formában van is jelen a végtermékben. Ha egy összetevő eredetileg több anyagból készült, úgy ezeket is az élelmiszerhez felhasználnak kell tekinteni /Jr. 7. § (4)/.

Ilyen több anyagból álló „összetevő” a sütőiparban pl. a margarin, lekvár, sütőszerek, sütőipari előkeverékek stb.

Nem minősül összetevőnek /Jr. 7. § (5)/:

- A **carry over (átvitt) anyag**, az az adalékanyag, amely az adott élelmiszer egy vagy több összetevőjében jelen volt, de a fogyasztásra kész élelmiszerben technológiai funkcióval nem rendelkezik.

Átvitt anyagnak tekinthetjük például a sütőszerekben található csomósodást gátló adalékanyagot, mivel a sütőszer csomósodását meggátolja, azonban a sütőipari termékben már nincs technológiai funkciója. Hasonlóan carry over anyagok pl. a

margarinokban ill. a lekvárokból található tartósítószer adalékanyagok, amelyek a sütőipari termékekben már nem rendelkeznek tartósító funkcióval.

- A **technológiai segédanyagok** pl. a formák kenéséhez használt növényi olaj.
- Az adalék- vagy aromaanyagok **oldószere** vagy **hordozója**.

Az összetevőnek nem minősülő anyagokat a felhasznált anyagok felsorolásánál nem kell feltüntetni.

ALLERGÉN ANYAGOK ESETÉN a fenti jelölési kötelezettség alóli „felmentés” nem alkalmazható. Ha az adott összetevő az allergén listán szereplő anyag vagy abból származik, az adott komponens jelölésköteles /Jr. 7. § (6)/.

ALLERGÉN ÖSSZETEVŐK LISTÁJA /Teljes lista: Jr. 4. melléklet/

Glutént tartalmazó gabona (pl. búza, rozs, árpa, zab)	Rákfélék
Tojás	Halak
Földimogyoró	Szójabab
Tej (laktóz is)	Diófélék (pl. mandula, mogyoró, dió, pisztácia)
Zeller	Mustár
Szezám	Kén-dioxid és SO ₂ -ben kif. szulfitek (>10 mg/kg)

A fenti allergén listát folyamatosan felülvizsgálják és szükség esetén módosítják.

Példák a fentiekre:

- Egy sütőipari termék töltelékeként használt lekvár tartósítószerként a táblázatban szereplő kén-dioxidot (E 220) tartalmazza, ennek a tartósítószernek egy lekváros táskában már nincs tartósító hatása, ezért átvitt anyagnak tekinthető, így nem kellene feltüntetni az összetevők felsorolásában. Azonban az allergén listán szerepel a kén-dioxid, ezért az összetevők felsorolásából mégsem hagyható el, amennyiben késztermékre (lekváros táskák) számítva a kén-dioxid mennyisége meghaladja a 10 mg/kg értéket (jelölése: „tartósítószer: kén-dioxid”, ebben az esetben az E szám jelölése nem elegendő).
- Ha technológiai segédanyagként pl. az allergén listán szereplő növények valamelyikéből származó növényi olajat használnak fel, az szintén jelölésköteles.

Az élelmiszer előállításához felhasznált anyagokat előállítás kori tömegük csökkenő mennyiségi sorrendjében az „**Összetevők**” szót követően kell feltüntetni /Jr. 7. § (7)/.

KIVÉTELEK:

- A sütőipari termékek hőkezelés (sütés) következtében vizet veszítenek, ebben az esetben a vizet a késztermékben meghatározható tömegük szerint kell a felsorolásban megemlíteni. Tehát a víz „helyét” az összetevők listájában nem azon az alapon kell meghatározni, hogy milyen mennyiségben került a termékhez a gyártási folyamat során, hanem azt kell figyelembe venni, hogy a végtermékben milyen mennyiségben van jelen. Pl. a tésztakészítés során a víz volt a legnagyobb arányban felhasznált anyag, a sütés közbeni vízvesztés miatt a késztermékben már csak a második legnagyobb mennyiségben felhasznált anyag lesz. Általában a sorrend: „Összetevők: búzaliszt, víz...” az „Összetevők: víz, búzaliszt...” helyett.

- A késztermék kevesebb, mint 2%-át alkotó összetevőket a többi összetevő után tetszőleges sorrendben is fel lehet sorolni.
- Azok az egymáshoz hasonló, ill. egymással helyettesíthető, a késztermék kevesebb, mint 2%-át alkotó összetevők, amelyeket az 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. Pl. „napraforgó olajat és/vagy repce olajat tartalmaz”. Adalékanyagok és allergén anyagok esetében ez az egyszerűsítés alkalmazható!

AZ ÖSSZETEVŐK MEGNEVEZÉSE /Jr. 7. § (10)/

Az összetevő neve ugyanaz a név kell legyen, mint amit arra az összetevőre használni kellene, ha önálló ételkészítésként hoznák forgalomba (az „1. Megnevezés” pontban leírtak alapján).

- **GYŰJTŐNEVEK:** az alábbi táblázatban szereplő ételkészítési összetevőket az ott rögzített gyűjtőnevek használatával is fel lehet tüntetni.

A sütőipari termékek esetében leggyakrabban használt gyűjtőnevek

/Teljes lista: Jr. 1. melléklet/

Felhasznált anyagok	Használható gyűjtőnevek
Finomított olajok/zsírok, kivéve az olíva olaj	Növényi olaj/zsír v. állati eredetű olaj/zsír v. eredetük megnevezésével együtt Hidrogénezett olajoknál/zsíroknál: hidrogénezett..... (eredetre utalás) olaj/zsír
Két v. több gabonaféléből nyert lisztek keverékei	Liszt, amelyet a gabonafélék csökkenő mennyiségi felsorolása követ
Keményítő, fizikai v. enzimes úton módosított keményítők	Keményítő /ha glutént tartalmazhat, ki kell egészíteni a növényi eredet megjelölésével!/ Sajt
Valamennyi sajttípus, kivéve, ha a megnevezésben v. más módon meghatározott típusra utalnak	Sajt
Valamennyi fűszer, ha aránya az összetevők 2%-át nem haladja meg	Fűszer(ek) v. fűszerkeverék(ek)
Valamennyi fűszernövény ill. részei, ha aránya az összetevők 2%-át nem haladja meg	Fűszernövények v. fűszernövények keverékei
Sütőipari termékekből készült morzsák, kétszersültek	Morzsa vagy kétszersült
Valamennyi szacharóz típus	Cukor
Vízmentes dextróz és dextróz-hidrát	Szőlőcukor
Valamennyi tejfehérje (kazein, kazeinát, savó) típus és ezek keverékei	Tejfehérje

ALLERGÉN ANYAGOK ESETÉN a fenti gyűjtőnevek nem alkalmazhatók. Ha az adott felhasznált anyag az allergén listán szereplő anyag vagy abból származik, és a gyűjtőnév nem tartalmaz egyértelmű utalást az érintett összetevőre, a gyűjtőnév nem használható.

Példák:

1. Szójaolaj felhasznált anyag esetén, mivel a szója allergén, nem elegendő a „növényi olaj” gyűjtőnév, kötelező utalni az allergén összetevőre pl. „növényi olaj szójából v.

szójaolaj” (az allergén lista kivételeit felsoroló rendelet – a 2005/26/EK irányelv alapján – hamarosan hatályba lép amely szerint a teljes mértékben finomított szójaolaj ideiglenesen kikerül az allergén listából).

2. A liszt gyűjtőnevet lehet használni minden esetben, hiszen a táblázat szerint követnie kell a gabonafélék csökkenő mennyiségi sorrendjének, ahol az allergén összetevő is megjelenik pl. „liszt (búza, rozs, zab)”.
3. Ha a felhasznált keményítő glutént tartalmaz, a gluténérzékenyek megfelelő informálása érdekében ki kell írni a keményítő eredetét pl. „búzakeményítő”.
4. A „morzsa” és a „kétszersült” gyűjtőnevek használata esetén ügyelni kell arra, hogy a fentiek „összetett anyagok” (lásd később „összetett anyagok jelölése” fejezet), így a gyűjtőnév után az összetevőket fel kell sorolni, ahol az allergén anyagoknak is meg kell jelenniük (pl. búzaliszt).

- **CSOPORTNEVEK:** az alábbi táblázatban szereplő csoportnevek használhatók az adalékanyagok jelölése esetében.

Színezékek	Módosított keményítők [#] /ha glutént tartalmazhat, ki kell egészíteni a növényi eredet megjelölésével!
Tartósítószer	Édesítőszer
Antioxidánsok	Térfogatnövelő szerek
Emulgeáló szerek	Habzástgátlók
Sűrítő anyagok	Fényező anyagok
Zselésítő anyagok	Emulgeáló sók /csak az ömlesztett sajtók és azon alapuló termékek esetén/
Stabilizátorok	Lisztjavító szerek
Ízfokozók	Szilárdító anyagok
Étkezési savak	Nedvesítő szerek
Savanyúságot szabályozó anyagok	Tömegnövelő szerek
Csomósodást és lesülést gátló anyagok	Hajtógázok és csomagológázok

(név vagy az E szám jelölése nem szükséges)

Az adalékanyagokat **csoportnevük és nevük** vagy **csoportnevük és E számuk** szerint kell feltüntetni az összetevők felsorolásában.

Példák: étkezési sav: citromsav vagy étkezési sav E330

színezék: karamell vagy színezék E150 a

Az adalékanyagok pontos neveit és E számait ill. a felhasználás szabályait az alábbi Magyar Élelmiszerkönyvek tartalmazzák:

1. MÉ 1-2-94/35 (Édesítőszer)
2. MÉ 1-2-94/36 (Színezékek)
3. MÉ 1-2-95/2 (Adalékanyagok az édesítőszer és színezékek kivételével)

Ha valamelyik összetevő több csoporthoz tartozik, akkor az összetevőnek az adott élelmiszerre gyakorolt elsődleges hatásának megfelelő csoport nevét kell feltüntetni.

ALLERGÉN ANYAGOK ESETÉN a fentiek megszorítással alkalmazhatók. Ha az adott adalékanyag az allergén listán szereplő anyag vagy abból származik, akkor az allergén anyagra egyértelműen utalni kell.

Példák:

1. Ha egy lekvárban levő tartósítószer „nátrium-hidrogén-szulfít” és késztermékre vonatkoztatva kén-dioxidban kifejezett mennyisége meghaladja a 10 mg/kg-ot, akkor nem elegendő a csoportnév mellett az E szám (E222) feltüntetése, mivel a szulfít allergén anyag, így a csoportnév után az adalékanyag pontos nevét kell feltüntetni: „tartósítószer: nátrium-hidrogén-szulfít”.
2. Ha a sütőipari termékekben gyakran használt lecitin (E 322) az allergén listán szereplő szójából származik, akkor szintén nem elegendő a csoportnév mellett az E szám jelölése, hanem az allergén komponensre utalni kell a jelölésben: pl. „emulgeálószer: szójalecitin”.
3. Ha a felhasznált módosított keményítő glutént tartalmaz, a gluténérzékenyek megfelelő informálása érdekében ki kell írni a módosított keményítő eredetét pl. „módosított búzakeményítő”.

- **AROMA JELÖLÉSE:** az „aroma” vagy „aromák” szó használatával kell jelezni az aroma jelenlétét. További kiegészítő információk is adhatók /Jr. 3. melléklet/.

Az összetevők felsorolásánál az alábbiak egyike szerint kell jelölni az aroma jelenlétét:

- „aroma” vagy
- „őszibarack aroma” vagy
- „őszibarackból kivont természetes őszibarack aroma”.

A „természetes” szó vagy bármely más, lényegében azonos jelentésű szó csak olyan aromák esetében használható, amelyekben minden aromakomponens az MÉ 1-2-88/388 sz. előírásban szereplő természetes aromákra vonatkozó előírásokat kielégíti.

ALLERGÉN ANYAGOK ESETÉN a fentiek megszorítással alkalmazhatók. Ha az adott aroma az allergén listán szereplő anyagból származik, akkor az allergén anyagra egyértelműen utalni kell.

- **ÖSSZETETT ANYAGOK JELÖLÉSE:** 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 /Jr. 7. § (12)/.

Az összetett anyag **összetevőinek felsorolása nem kötelező** a következő esetekben.

- a) Az összetett anyag **összetevőinek felsorolása nem kötelező**, ha **az összetett anyag összetételét jogszabály határozza meg, és a késztermék kevesebb, mint 2%-át alkotja, ez azonban nem vonatkozik az adalékanyagokra és az allergénekre** (figyelembe véve az összetevőnek nem minősülő anyagokat, amelyeket nem kell feltüntetni, kivéve az allergén anyagokat).

A sütőiparban leggyakrabban előforduló összetett anyagok, amelyek összetételét jogszabály (közösségi rendelet vagy MÉ 1-3-... előírás) határozza meg, pl.:

- margarin (2991/94/EK)

- gyümölcsdzsem, gyümölcszselé, de a lekvárok ill. a gyümölcszések nem tartoznak ide! (MÉ 1-3-2001/113)
- csokoládé (MÉ 1-3-2000/36)
- egyes hús és tejtermékek (MÉ 1-3/13-1; MÉ 1-3/51-1)

Fontos hangsúlyozni, hogy **két feltételnek kell egyidejűleg teljesülnie** ennél a jelölési egyszerűsítésnél, a jogszabály által legyen meghatározva az összetétel és a késztermék, kevesebb, mint 2%-át alkossa.

A sütőipari termékek zömében (pl. omlós, leveles termékek) a margarin, gyümölcsdzsem stb. a késztermékben több, mint 2% -ban van jelen, így összetevőként való feltüntetésnél ki kell írni az összetett anyag összetevőit és az adalékanyagok közül csak az átvitt anyagokat nem kell feltüntetni (kivéve az allergén anyagokat).

Példák az összetett anyagok jelölésére:

- **Egy levelestészta margarin összetétele** a következő:

„növényi olajok és zsírok, víz, savópor, só, emulgeálószer E322, E471, savanyúságot szabályozó anyag E330, tartósítószer E202, színezék E160a, aromák”.

1. Amennyiben a fenti jogszabály által meghatározott összetételű margarint lisztre számítva **40%-ban** adagolják, akkor a késztermék több, mint 2%-át fogja alkotni (így a második feltétel nem teljesül). Ezért az összetevőket fel kell sorolni és az adalékanyagok közül az átvitt anyagokat lehet csak elhagyni (pl.: a margarinban levő tartósítószernek és színezéknek a késztermékben már nincs technológiai funkciója, amennyiben a színezék a tészta színét nem befolyásolja). Az allergén anyagok közül a lecitin (E322) szójaból ill. a savópor tejből származik, így ezekre utalni kell a felsorolásban.

A felhasznált anyagok csökkenő mennyiségi sorrendje tehát a következőképpen alakul:

„Összetevők:.....margarin (növényi olajok és zsírok, víz, tejsavópor, só, emulgeálószer: szójalecitin és E471, savanyúságot szabályozó anyag E330, aromák),.....”

A fentiekben feltüntetett E számok helyett természetesen az adalékanyag pontos neve is megadható.

2. Amennyiben a fenti jogszabály által meghatározott összetételű margarin késztermékre számítva **2% alatti** mennyiségben van jelen a termékben, akkor mindkét fenti feltétel teljesül. Ezért az összetevőket nem kell felsorolni, ami nem vonatkozik az adalékanyagokra, amelyek közül az átvitt anyagokat lehet csak elhagyni (pl.: a margarinban levő tartósítószernek és színezéknek a késztermékben már nincs technológiai funkciója). Az allergén anyagokat természetesen itt sem lehet elhagyni. Tehát a „növényi olajok és zsírok”, a „víz”, a „só” elhagyható, azonban a savópor tejből származik, ezért erre az allergén komponensre utalni kell. Az adalékanyagok közül a lecitin (E322) szójaból származik, így erre is utalni kell a felsorolásban.

A felhasznált anyagok csökkenő mennyiségi sorrendje tehát a következőképpen alakul:

„Összetevők:.....margarin (tartalmaz: tejsavópor, emulgeálószer: szójalecitin és E471, savanyúságot szabályozó anyag E330, aromák),.....”

A fentiekben feltüntetett E számok helyett természetesen az adalékanyag pontos neve is megadható.

- **Egy barackíz összetétele** a következő:

„őszibarack, sárgabarack, cukor, étkezési sav: citromsav, zselésítő anyag E440, tartósítószer E220”.

Ebben az esetben egyik fenti feltétel sem teljesül, mert késztermékre számítva több, mint 2%-ban tartalmazza a termék és összetételét nem határozza meg jogszabály.

Az összetevőket fel kell sorolni és az adalékanyagok közül az átvitt anyagokat lehet csak elhagyni, amely jelen esetben a „tartósítószer E220” lenne, azonban ez allergén anyag (kén-dioxid), így erre a jelölésben utalni kell (ha a kén-dioxid mennyisége meghaladja késztermékre számítva a 10 mg/kg értéket). Pl. 30 g/100 g barackízt tartalmazó ízes táskák esetén késztermékre (ízes táskák) vonatkoztatva a kén-dioxid mennyisége meghaladja a 10 mg/kg értéket, ha a barackíz 0,005% (m/m) mennyiségben tartalmaz kén-dioxid tartósítószer.

A felhasznált anyagok csökkenő mennyiségi sorrendje tehát a következőképpen alakul:

„Összetevők:.....barackíz (őszibarack, sárgabarack, cukor, étkezési sav: citromsav, zselésítő anyag E440, tartósítószer: kén-dioxid),.....”

- b) Az összetett anyag **összetevőinek felsorolása nem kötelező**, ha **az összetett anyag fűszerek és/vagy fűszernövények keverékéből áll és a késztermék kevesebb, mint 2%-át alkotja, ez azonban nem vonatkozik az adalékanyagokra és az allergénekre** (figyelembe véve az összetevők nem minősülő anyagokat, amelyeket nem kell feltüntetni, kivéve az allergén anyagokat).

A használható gyűjtőnevek között is szerepelt a 2% alatti mennyiségben előforduló fűszerek és fűszernövények esetében a „fűszerek” ill. „fűszernövények” ill. ezek „keverékei” gyűjtőnév. Ebben az esetben arra kell figyelni, hogy a keverékekben található adalékanyagok továbbra is jelöléskötelesek, kivéve az átvitt anyagokat. Az allergén anyagokat minden esetben fel kell tüntetni.

Pl.: Adott egy többkomponensű fűszerkeverék, amelynek összetétele a következő: „feketebors, fehérbors, kömény, mustármag, ízfokozó: Na-glutamát”. Ha a keverék 2% alatti mennyiségben van a késztermékben, akkor az összetevők között a keveréket a következőképpen lehet feltüntetni: „fűszerkeverék (tartalmaz: mustármag, ízfokozó: Na-glutamát). A mustármag allergén anyag, az ízfokozónak pedig van technológiai funkciója a késztermékben, ezért nem tekinthető átvitt anyagnak, nem hagyható el a felsorolásból.

- c) Az összetett anyag **összetevőinek felsorolása nem kötelező**, ha **az összetett anyag olyan élelmiszer, amelynek felhasznált anyagait a vonatkozó előírások szerint nem kell megadni**, kivéve az allergén anyagokat.

A sütőiparban leggyakrabban előforduló ilyen anyagok a következők, amelyek esetében az összetevők felsorolása nem kötelező:

- sajt, vaj, savanyú tej- és tejszínkészítmények, amennyiben az előállításukhoz a tejeredetű alapanyagon, enzimeken, mikrobatenyészeteken kívül más anyagot nem használtak fel
pl.: étkezési tehéntúró (túró), tejföl, joghurt, vaj,

- nem friss és nem ömlesztett sajtok, amennyiben az előállításukhoz a tejeredetű alapanyagon, enzimeken, mikrobatenyészeteken kívül csak étkezési só (NaCl) használtak fel
pl. trappista, edámi, cheddar sajtok, amennyiben csak a fent felsorolt komponenseket tartalmazzák.

A fentiek alapján az összetevőket viszont fel kell tüntetni pl. az ömlesztett ill. a füstaromával készült sajtoknál, ill. a trappista sajtnál is, amennyiben pl. kalcium-kloridot (E509), kálium-nitrátot (E252) vagy nátrium-nitrátot (E251) is tartalmaz.

A sütőiparban széleskörűen elterjedt növényi zsírt tartalmazó, általában szórásra használt „élelmiszerkészítmények” egyrészt nem nevezhetőek „sajt”-nak, másrészt összetevőit a felsorolásnál ki kell részletezni!

Szintén fontos megjegyezni, hogy a tehéntúró (az MÉ 1-3/51-1. sz. előírás szerint más néven túró) helyett használt többnyire helytelenül „savótúrónak” nevezett savósajt (pl. ricotta savósajt) terméket sem lehet csak „túró”-nak nevezni, mivel az a tehéntúrót jelenti és összetevőit szintén ki kell részletezni!

A fentiek alapján a „túrós táska” megnevezésű termék esetében a tehéntúró mellett nem „tiltott” a savósajt felhasználása is, azonban a megnevezésben kiemelt „tehéntúró (túró)” összetevőnek a mennyisége meg kell haladja a savósajt mennyiségét, így a termék megnevezése nem téveszti meg a fogyasztókat. Egyéb esetben a termék nevét kell megváltoztatni (pl. savósajtos táska). Természetesen az összetevők felsorolásánál a túró és a savósajt külön kell szerepeljen, továbbá a megnevezésben szereplő összetevő (túró vagy savósajt) mennyiségét kell feltüntetni.

Azon fenti esetekben, amelyekben az adott összetevő felhasznált anyagait fel kell tüntetni, figyelembe kell venni az a) pontban részletezett előírásokat is.

Pl. a trappista sajt (pl. E 509, E252 vagy E251 adalékanyagokat is tartalmazó), a növényi zsírt tartalmazó „élelmiszerkészítmények”, a savósajt összetett anyagok összetételét jogszabály nem határozza meg, ezért felhasznált anyagait ki kell részletezni, az adalékanyagok közül azonban az átvitt anyagokat nem kell feltüntetni, ill. az allergén anyagokra minden esetben utalni kell.

3. BIZONYOS ÖSSZETEVŐK VAGY ÖSSZETEVŐ CSOPORTOK MENNYISÉGE /Jr. 8. §/

Az összetevő vagy az összetevők egy csoportjának **mennyiségi feltüntetése kötelező**, ha az összetevő vagy az összetevők egy csoportja:

- az élelmiszer megnevezésében megjelenik, vagy azt a fogyasztó általában összekapcsolja az adott megnevezéssel,
pl. „sonkás kifli” vagy „gyümölcsös pite” esetében az összetevő (sonka és gyümölcs) az élelmiszer megnevezésében megjelenik, így a sonka ill. az összes gyümölcs mennyiségét fel kell tüntetni, továbbá az „ökörsem” termék esetében az összetevő ugyan nem jelenik meg az élelmiszer megnevezésében, de a fogyasztó általában összekapcsolja azt a tehéntúróval, ezért a tehéntúró mennyiségét fel kell tüntetni,
- a jelölésen szavakkal, képpel vagy grafikával hangsúlyozott, pl. a termék jelölésén szerepel a „vajjal készült” felirat, a vaj mennyiségét fel kell tüntetni (nem hangsúlyos képi megjelenítés pl. egy búzakalász képe, ahol a búza mennyiségét nem kell feltüntetni),
- alapvető jellemzője az élelmiszernek és megkülönbözteti azt azoktól az élelmiszerektől, amelyekkel összetéveszthető lenne azok neve vagy megjelenítése miatt.

KIVÉTELEK, azaz a fentieket nem kell alkalmazni a következő esetekben (az adott összetevő mennyiségét nem kell feltüntetni):

- Azon összetevő vagy összetevő csoport esetében, amelyet kis mennyiségben, ízesítés céljára használnak. Kis mennyiségnek a kb. 2% körülit lehet tekinteni. Pl. paprikás kifli,

kakaós foszlós kalács, kakaós leveles csiga, fahéjas leveles csiga stb., amelyeknél a piros paprika, a kakaópor és a fahéj mennyiségét nem kell feltüntetni.

- Azon összetevő vagy összetevő csoport esetében, amely bár szerepel az ételnevezésben, de mennyisége nem alapvető fontosságú az ételnevezésben és nem különbözteti meg más, hasonló ételnevezéstől. Pl. sóval szórt kifli, sajttal szórt stangli, szezámmaggal szórt kenyér stb., amelyeknél a só, a sajt és a szezámmag mennyiségét nem kell feltüntetni.
- Azon összetevő vagy összetevő csoport esetében, ahol más jogszabály pontosan meghatározza egy adott ételnevezésben az összetevő vagy az összetevők egy csoportjának a mennyiségét anélkül, hogy annak mennyiségét a jelölésben fel kellene tüntetni. Ilyen jogszabály pl. az MÉ 1-3/81-1 előírás, amelyben a „tejes kifli” esetében meg van határozva, hogy lisztre számított legalább 3% tejpport vagy annak megfelelő tejet kell felhasználni, és a „tej” mennyiségét nem kell feltüntetni. Nem jogszabály, hanem az MÉ 2-81 irányelv több sütőipari termék esetében meghatározza a megnevezésben szereplő anyagok mennyiségét, így a fentiek analógiájára ezek mennyiségét sem kell feltüntetni a jelölésben (természetesen fel lehet tüntetni, főleg akkor érdemes, ha a szabályozott minimum értéknél jóval többet tartalmaz a termék). Pl. búzakenyér, rozsos kenyér, rozskenyér, búzacsírás kenyér, lenmagos kenyér, szezámmagos kenyér, szójas kenyér, korpás kenyér, burgonyás kenyér stb.

DE! A következő termékek esetében ki kell írni a megnevezésben szereplő anyagok mennyiségét, mert azok mennyisége nincs szabályozva és mennyisége fontos a fogyasztó számára:

- Vajas kifli (csak a tejpport vagy annak megfelelő tej mennyisége van előírva)
- Margarinos kifli (csak a tejpport vagy annak megfelelő tej mennyisége van előírva)
- Túrós táska
- Lekváros bukta
- Mákos búrkifli
- Diós/Dejós búrkifli
- Tökmagos buci
- Mazsolás kuglóf
- Többmagos kenyér (az összes mag mennyiségét kell feltüntetni) stb.

AZ ÖSSZETEVŐ MENNYISÉGÉNEK KISZÁMÍTÁSA

A sütőipari termékek sütés következtében vizet veszítenek, így a termékhez felhasznált összetevő(k) mennyiségét a végtermékben jelen levő 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.

A sütőipari termékek esetében általában az utóbbi számítást kell használni, mert sütés közben jelentős a vízveszteség, tehát a mennyiséget g-ban kell megadni.

Például 1000 db 100 g-os (0,1 kg) túrós táska előállításához szükséges tehéntúró mennyisége a gyártmánylap szerinti anyagnorma alapján 20 kg, ami azt jelenti, hogy 100 kg késztermék előállításához 20 kg tehéntúró szükséges, így 100 g késztermék előállításához 20 g tehéntúrót használnak fel, és a fentiek alapján ezt a mennyiséget kell feltüntetni.

AZ ÖSSZETEVŐ MENNYISÉGÉNEK FELTÜNTETÉSE

Az összetevő mennyiségét a megnevezésben, a megnevezés után vagy az összetevők felsorolásánál az adott összetevő vagy az összetevők csoportjához kapcsolva kell feltüntetni.

Pl. **Túrós táska, 20 g tehéntúróval vagy Összetevők:...tehéntúró (20 g)....**

Fontos megjegyezni, hogy amennyiben a késztermék nem 100 g-os, az összetevő mennyisége mellett a fogyasztók megtévesztésének elkerülése érdekében célszerű jelölni a „/100 g” kiegészítést.

Pl. Egy 80 g-os túrós táska esetén: **Túrós táska, 20 g/100 g tehéntúróval vagy Összetevők:...tehéntúró (20 g/100 g)....**

4. NETTÓ MENNYISÉG /Jr. 9. §/

A nettó mennyiséget **kg**-ban vagy **g**-ban kell megadni. A „nettó tömeg” szöveg feltüntetése nem kötelező, elegendő a tömeg számjegyeinek és a mértékegységének feltüntetése.

A 25/2000. (VII. 26.) GM-FVM együttes rendelete alapján a nettó tömeget legalább az alábbi betűnagysággal kell jelölni:

50 g-ig	legalább 2 mm
51-200 g között	legalább 3 mm
201-1000 g között	legalább 4 mm
1000 g felett	legalább 6 mm

5. MINŐSÉG-MEGŐRZÉSI IDŐTARTAM LEJÁRATI DÁTUMA

/Jr. 10. §/

Az élelmiszerek minőség-megőrzési időtartama az az időtartam, ameddig az élelmiszer a tulajdonságait helyes tárolási körülmények között megőrzi.

A sütőipari termékek minőség-megőrzési időtartama általában 3 hónapnál nem hosszabb, így jelölése esetén elegendő a hónap és a nap feltüntetése.

Feltüntetési módok:

- Minőségét megőrzi (hónap, nap): 12. 04.
- Minőségét megőrzi (nap, hónap): 04. 12.
- Minőségét megőrzi: 15. szept. vagy 15. szeptember vagy 15. IX.
- Minőségét megőrzi: szept.15. vagy szeptember 15. vagy IX. 15.

A „Minőségét megőrzi” szavakat követnie kell a dátumnak vagy utalásnak a dátum feltüntetési helyére.

A fenti feltüntetési módok egyike javasolt, mivel hónap és nap együttes feltüntetése esetén nem kell külön tételazonosító jelölést alkalmazni /Jr. 18. §/.

Az év feltüntetése is lehetséges, ha a sorrend azonban nem egyértelmű, azaz az év csak két számjeggyel jelölt (pl.: 05. 12. 06.), akkor a dátum sorrendjére a „Minőségét megőrzi” felirat után zárójelben utalni kell (nap, hónap, év).

Nem kell a minőség-megőrzési időt jelölni azon sütőipari termékek és cukrászsütemények esetében, amelyek – természetükből adódóan – a gyártást követő 24 órán belül fogyasztásra kerülnek /Jr. 10. § (7)/.

A fenti „kedvezmény” a **nem előrecsomagolt 1 napos sütőipari termékekre** (ezen belül a **címkével ellátott kenyerekre**) vonatkozik.

Az **előrecsomagolt 1 napos sütőipari termékek** esetében is felhasználhatjuk a fenti kedvezményt, azonban ebben az esetben tételazonosító jelölést kellene alkalmazni /Jr. 18. §/, ezért e termékek esetében célszerűbb a minőség-megőrzési időt legalább a hónappal és a nappal jelölni.

6. KÜLÖNLEGES TÁROLÁSI VAGY FELHASZNÁLÁSI FELTÉTELEK

Amennyiben szükséges a minőség-megőrzés dátumát vagy a dátum feltüntetés helyére való utalást **követnie kell a tárolási feltételeknek**, amelyek betartása biztosítja a termék minőségének megőrzését /Jr. 10. § (3) /.

Példák:

- „Minőségét megőrzi (nap, hónap): a csomagolás hátoldalán található időpontig
Tárolás: szobahőmérsékleten (15 – 25 °C-on)”
- Végső fogyasztóhoz kerülő **gyorsfagyasztott sütőipari termékek** esetében:

Az MÉ 1-3-89/108. „A gyorsfagyasztott élelmiszerek” c. előírás 8. §-a alapján az általános jelölési előírásokon túl a következőket kell feltüntetni:

A minőség-megőrzési időhöz kiegészítően meg kell adni a tárolási hőmérsékletet (és/vagy a tárolásra alkalmas berendezést), továbbá egyértelműen fel kell tüntetni, hogy a terméket felengedtetés után nem szabad újrafagyasztani.

Pl.: „Minőségét megőrzi (nap, hónap, év): 12. 08. 06.

Tárolás: – 18 °C-on (mélyhűtőben)

A terméket felengedtetés után újrafagyasztani tilos!”

7. ELŐÁLLÍTÓ NEVE ÉS CÍME VAGY FORGALMAZÓ NEVE ÉS CÍME

A termék jelölésén fel kell tüntetni az élelmiszer előállítójának vagy az Európai Gazdasági Térség valamely államában székhellyel rendelkező forgalmazójának nevét vagy cégnevét és címét /Jr. 4. § g) /.

A cím feltüntetésénél Web-oldal, e-mail cím, postafiók cím feltüntetése nem elegendő!

8. FELHASZNÁLÁSI ÚTMUTATÓ

A felhasználási útmutatót akkor kell feltüntetni, amennyiben a fogyasztó nem tudná az élelmiszert megfelelően felhasználni /Jr. 4. § i) /.

Pl.: a végső fogyasztóhoz kerülő gyorsfagyasztott sütőipari termékek jelölésén fel kell tüntetni a **felhasználási útmutatót**, amelyet a fogyasztó megfelelő módon tud alkalmazni /Jr. 12. § /.

ÁLTALÁNOS JELÖLÉSI ELŐÍRÁSOK

A Jr. kizárólag a végső fogyasztóhoz, ill. a vendéglátó- és közétkeztető helyekre kerülő élelmiszerekre vonatkozik.

A **végső fogyasztó** az, aki egy élelmiszer utolsó fogyasztója, aki nem egy élelmiszeripari vállalkozás tevékenysége során használja fel az élelmiszert /Ét. 2. § 17. pont/. Tehát a Jr. egy ipari továbbfelhasználásra szánt élelmiszere nem vonatkozik.

Vendéglátás fogalma: vendéglátó-termékek készítése és eladása helyben, valamint kiszállítás útján fogyasztóknak, felhasználóknak, viszonteladóknak /80/1999. (XII. 28.) GM-EüM-FVM együttes rendelet 2. §/

Közétkeztetés fogalma: az üdülőkben, a szociális és egészségügyi intézményekben történő étkeztetés, a munkahelyi, a gyermek- és diákétkeztetés, ideértve az egész napon át lakóhelyeiktől távollevők teljes napi ellátását /80/1999. (XII. 28.) GM-EüM-FVM együttes rendelet 2. §/.

Az alábbiakban szereplő **előre csomagolt élelmiszer** fogalma a következő /Jr. 2. § 2. pont/:

„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 a vendéglátó- és közétkeztető helyekre”.

Az előző fejezetben, 8 pontban részletezett jelölési információkat a termék csomagolásán vagy ahoz kapcsolódó címkén kell feltüntetni, amelyeknek jól láthatónak, könnyen érthetőnek, tisztán olvashatónak és eltávolíthatatlannak kell lenniük. A fenti jelöléseket feltűnő helyen kell elhelyezni, amely lehet a zacskók eleje és hátulja ill. a dobozok alja kivételével bármelyik oldal (kivéve, ha a doboz laposabb, így oldalai aránytalanul kisebbek).

A jelöléseket nem szabad elrejteni, elfedni vagy más írásos vagy képi anyaggal megszakítani.

A sütőipari termékeknél a következő jelölési információkat **ugyanazon látómezőben** kell elhelyezni:

- **megnevezés,**
- **nettó tömeg,**
- **minőség-megőrzési idő vagy utalás a feltüntetési helyére.**

Azokat az élelmiszereket, amelyeket a minőség-megőrzési idejük növelésére a levegőtől eltérő összetételű gáz atmoszférában csomagoltak, a „**védőgáz csomagolásban**” jelöléssel is el kell látni, tehát nem kötelező a megnevezés részeként megadni ezt az információt /Jr. 6. § (7)/.

Vákuumcsomagolás esetén – amely jól érzékelhető – nem kötelező annak deklarációja.

AZ EGYES TERMÉKCSOPORTOK JELÖLÉSI ELŐÍRÁSAI

1., ELŐRECSOMAGOLT SÜTŐIPARI TERMÉK, AMELY KÖZVETLENÜL A VÉGSŐ FOGYASZTÓHOZ KERÜL (pl. az előállító a terméket kereskedelmi egységbe szállítja, ahol a vásárló azt megveszi)

A termék csomagolásán feltüntetendő adatok /Jr. 14. § (1)/	A kereskedelmi dokumentumban feltüntetendő adatok
<ul style="list-style-type: none"> • megnevezés, • összetevők felsorolása, • bizonyos összetevők vagy összetevő csoportok mennyisége, • nettó mennyiség, • minőség-megőrzési időtartamának lejárat dátuma, • különleges tárolási vagy felhasználási feltételek (amennyiben szükséges), • előállító neve és címe vagy forgalmazó neve és címe, • felhasználási útmutató(amennyiben szükséges). 	-

A Jr. 5. §-a alapján külön jogszabály a felsoroltakon kívül további jelölés feltüntetését is előírhatja.

A fentiek alapján eltérnek az előre csomagolt **gyorsfagyasztott sütőipari termékek** jelölése, amelyek a végső fogyasztóhoz kerülnek, ugyanis az MÉ 1-3-89/108. sz. „A gyorsfagyasztott élelmiszerek” c. előírás 8. § 1. pontját is figyelembe véve a termék csomagolásán a következőket kell feltüntetni:

- megnevezés, a „gyorsfagyasztott” szóval kiegészítve,
- összetevők felsorolása,
- bizonyos összetevők vagy összetevő csoportok mennyisége,
- nettó mennyiség,
- a minőség-megőrzési időtartamának lejárat dátuma, amelyhez kiegészítően meg kell adni a tárolási hőmérsékletet (és/vagy a tárolásra alkalmas berendezést), továbbá egyértelműen fel kell tüntetni, hogy a terméket felengedtetés után nem szabad újrafagyasztani.
- előállító neve és címe vagy forgalmazó neve és címe,
- felhasználási útmutató.

2., ELŐRECSOMAGOLT SÜTŐIPARI TERMÉK, AMELY VENDÉGLÁTÓ- ÉS KÖZÉTKEZTETŐ HELYRE KERÜL (ahol elkészítik, feldolgozzák, szétszítják vagy feldarabolják)

A termék csomagolásán feltüntetendő adatok /Jr. 14. § (3)/	A kereskedelmi dokumentumban feltüntetendő adatok
<ul style="list-style-type: none"> • megnevezés, • minőség-megőrzési időtartamának lejárat dátuma, • előállító neve és címe vagy forgalmazó neve és címe. 	<ul style="list-style-type: none"> • összetevők felsorolása, • bizonyos összetevők vagy összetevő csoportok mennyisége, • nettó mennyiség, • különleges tárolási vagy felhasználási feltételek (amennyiben szükséges), • felhasználási útmutató (amennyiben szükséges).

A termék kereskedelmi dokumentumát az adott élelmiszerhez kapcsolódva szállítás előtt vagy azzal egy időben kell elküldeni!

Ide tartoznak pl. azok a szeletelt, csomagolt kenyerek, amelyeket a vendéglátó- és közétkeztető helyekre szállítanak.

A fentiekől eltér az előrecsomagolt **gyorsfagyasztott sütőipari termékek** jelölése, amelyek a vendéglátó- és közétkeztető helyekre kerülnek, ugyanis az MÉ 1-3-89/108. sz. „A gyorsfagyasztott élelmiszerek” c. előírás 8. § 1. pontját is figyelembe véve a termék csomagolásán a következőket kell feltüntetni:

- megnevezés, a „gyorsfagyasztott” szóval kiegészítve,
- a minőség-megőrzési időtartamának lejárat dátuma, amelyhez kiegészítően meg kell adni a tárolási hőmérsékletet (és/vagy a tárolásra alkalmas berendezést),
- az előállító neve és címe vagy forgalmazó neve és címe,
- egyértelműen fel kell tüntetni, hogy a terméket felengedtetés után nem szabad újrafagyasztani.

Természetesen a többi jelölési paramétert (összetevők felsorolása, bizonyos összetevők vagy összetevő csoportok mennyisége, nettó mennyiség, felhasználási útmutató) a kereskedelmi dokumentumban kell feltüntetni.

3., ELŐRECSOMAGOLÁS NÉLKÜLI SÜTŐIPARI TERMÉK, AMELY A VÉGSŐ FOGYASZTÓHOZ VAGY VENDÉGLÁTÓ- ÉS KÖZÉTKEZTETŐ HELYRE KERÜL

A terméken feltüntetendő adatok (csomagolatlan)	A kereskedelmi dokumentumban feltüntetendő adatok /Jr. 15. § (1)/
-	<ul style="list-style-type: none"> • megnevezés, • összetevők felsorolása, • bizonyos összetevők vagy összetevő csoportok mennyisége, • nettó mennyiség, • minőség-megőrzési időtartamának lejárat dátuma, • különleges tárolási vagy felhasználási feltételek (amennyiben szükséges), • előállító neve és címe vagy forgalmazó neve és címe • felhasználási útmutató (amennyiben szükséges).

A fenti rendelkezés a sütőipari termékek zömét érinti, ugyanis a gyártott termékek legnagyobb része csomagolatlan. A fentiek alapján minden jelölési paramétert a terméket kísérő kereskedelmi dokumentumban kell szerepeltetni.

Elfogadható az a gyakorlat, hogy az élelmiszer előállítója megadja a forgalmazó részére a fenti jelölési paramétereket egy bizonyos alapdokumentációban és a mindennapos szállítások dokumentációjában ezeket „csak” meghivatkozza. Fontos ezen alapdokumentációt „hivatalosan” átadni a forgalmazó ill. a vendéglátó- és közétkeztető helyek részére, és természetesen a változásokat haladéktalanul módosítani kell.

A fenti kereskedelmi dokumentumnak a vásárlók ill. a hatóság részére is hozzáférhetőnek kell lennie.

Az eladás helyén e csomagolatlan termékek esetében jól látható módon a fogyasztók tájékoztatására az élelmiszer megnevezését ki kell írni! /Jr. 15. § (1) b)/

Az élelmiszerek előállításának és forgalmazásának élelmiszer-higiéniai feltételeiről szóló 90/2003. (VII. 30.) FVM-ESZCSM együttes rendelete 6. sz. melléklet 8.9. pontja alapján az értékesítés során a **csomagolatlan péksütemény (vizes, tejes, dúsított tésztából előállított sütőipari termék) önkiszolgáló módon adagolóból, fogóeszköz biztosításával árusítható**, a **csomagolatlan finom pékáru (tojással dúsított, omlós, leveles tésztából előállított sütőipari termék) csak kiszolgálással árusítható!** Tehát ahol a „kiszolgálás” nem valósítható meg, ott csak csomagolt finom pékáru forgalmazható. Továbbá a kenyér és péksütemény önkiszolgáló árusításához megfelelő mennyiségű és nagyságú – az áru teljes felületét befedő – csomagolópapírt, zacskót kell a vevő részére biztosítani.

4., ELŐRECSOMAGOLÁS NÉLKÜLI CÍMKÉVEL ELLÁTOTT KENYÉR

A termék címkéjén feltüntetendő adatok /Jr. 15. § (2)/	A kereskedelmi dokumentumban feltüntetendő adatok
<ul style="list-style-type: none"> • megnevezés, • nettó mennyiség, • minőség-megőrzési időtartamának lejárat dátuma, • előállító neve és címe vagy forgalmazó neve és címe. 	<ul style="list-style-type: none"> • összetevők felsorolása, • bizonyos összetevők vagy összetevő csoportok mennyisége.

A kenyércímke használata kötelező, szövege a termék minőség-megőrzési idejétől függ.

- Ha a kenyér minőség-megőrzési ideje 24 óránál nem hosszabb („1 napos” kenyerek):
 - megnevezés
 - nettó mennyiség
 - előállító neve és címe vagy forgalmazó neve és címe

A termék címkéjén a minőség-megőrzési időtartam lejárat dátumát nem kell feltüntetni /Jr. 10. § (7) e)/, továbbá tételazonosító jelölést sem kell alkalmazni /Jr. 18. § (3) b)/.

PI. „BURGONYÁS KENYÉR
750 g
HATGABONA KFT.
1165 BUDAPEST
SZIROM U. 26.”

- Ha a kenyér minőség-megőrzési ideje 24 óránál hosszabb:
 - megnevezés
 - nettó mennyiség
 - előállító neve és címe vagy forgalmazó neve és címe
 - minőség-megőrzési időtartam lejárat napja, amely a lejárat nap nevének feltüntetésével is megadható

PI. „BURGONYÁS KENYÉR
750 g
HATGABONA KFT.
1165 BUDAPEST
SZIROM U. 26.
MINŐSÉGÉT MEGŐRZI: PÉNTEKIG”

Mindkét esetben feltüntethető a gyártás napja, de nem kötelező.

5., A FORGALMAZÁS HELYÉN, DE A FOGYASZTÓ TÁVOLLÉTÉBEN ELŐRECSOMAGOLT SÜTŐIPARI TERMÉK (kereskedelmi előcsomagolás)

Kereskedelmi előcsomagolás: az élelmiszereknek olyan változó mennyiségű csomagolása, amely a forgalomba hozatal helyén, a saját értékesítést segíti elő /az élelmiszer – forgalmazás rendjéről szóló 1/1997. (I. 17.) IKIM rendelet 2. §/.

Ha az előre csomagolás nem a forgalmazás helyén (pl. üzlet, áruház), hanem más helyen történik (pl. egy áruházlánc központi csomagolójában vagy egy csak ezzel foglalkozó vállalkozónál), akkor az alábbi jelölési egyszerűsítés nem alkalmazható.

Ilyen kereskedelmi előcsomagolás pl. csomagolatlan kenyerek leszeletelése és becsomagolása ill. csomagolatlan sütőipari termékek becsomagolása a fogyasztó távollétében a forgalmazás helyén.

Tilos a gyorsfagyasztott, a különleges táplálkozási igényt kielégítő, a sérült csomagolású és az előállítás helyén csomagolt egyedi fogyasztói csomagolású élelmiszerek megbontása kereskedelmi előcsomagolás céljából!

A termék csomagolásán feltüntetendő adatok /Jr. 15. § (2)/	A kereskedelmi dokumentumban feltüntetendő adatok
<ul style="list-style-type: none"> • megnevezés, • nettó mennyiség, • minőség-megőrzési időtartamának lejárat dátuma, • előállító neve és címe vagy forgalmazó neve és címe. 	<ul style="list-style-type: none"> • összetevők felsorolása, • bizonyos összetevők vagy összetevő csoportok mennyisége, • különleges tárolási vagy felhasználási feltételek (amennyiben szükséges), • felhasználási útmutató (amennyiben szükséges).

A termék csomagolásán a 24 óránál nem hosszabb minőség-megőrzési időtartam esetén a minőség-megőrzési idő lejárat dátumát szintén nem kell feltüntetni /Jr. 10. § (7) e)/, továbbá tételazonosító jelölést sem kell alkalmazni /Jr. 18. § (3) b)/.

Az élelmiszer-forgalmazás rendjéről szóló 1/1997. (I. 17.) IKIM rendelet 11. § (4) bekezdése szerint kereskedelmi előcsomagoláskor **a fentieken túl** fel kell tüntetni:

- az előállító által meghatározott eredeti minőség-megőrzési idő lejáratát,
- a tárolási hőmérsékletet, ha az befolyásolja az élelmiszer felhasználhatóságát,
- a csomagoló nevét, telephelyét.

6., IPARI TOVÁBBFELHASZNÁLÁSRA SZÁNT CSOMAGOLT SÜTŐIPARI TERMÉK

Az ipari továbbfelhasználásra szánt élelmiszerekre nem kötelező alkalmazni a Jr.-t. A termékek jelölésére vonatkozóan a következő javasolt:

A termék csomagolásán feltüntetendő adatok	A kereskedelmi dokumentumban feltüntetendő adatok
<ul style="list-style-type: none"> • megnevezés, • nettó mennyiség, • minőség-megőrzési időtartamának lejárat dátuma, • előállító neve és címe vagy forgalmazó neve és címe. 	<ul style="list-style-type: none"> • összetevők felsorolása, • bizonyos összetevők vagy összetevő csoportok mennyisége, • különleges tárolási vagy felhasználási feltételek (amennyiben szükséges), • felhasználási útmutató (amennyiben szükséges).

Ilyen termék pl. egy gyorsfagyasztott panírozott baromfikészítményeket előállító üzembe szállított 20 kg-os kiszerelésű zsemlemorzsa, amely továbbfelhasználásra kerül.

A fentiekől eltér a **gyorsfagyasztott sütőipari termékek** jelölése, amelyek ipari továbbfelhasználásra kerülnek, ugyanis az MÉ 1-3-89/108. sz. „A gyorsfagyasztott élelmiszerek” c. előírás 9. § 1. pontja alapján a termék csomagolásán vagy megfelelő címkén a következőket kell feltüntetni:

- megnevezés, kiegészítve a gyorsfagyasztott szóval,
- nettó mennyiség,
- tétel azonosító megjelölés (pl. a minőség-megőrzési időtartamának lejárat dátuma),
- előállító vagy csomagoló, vagy forgalmazó cég neve és címe.

Természetesen a többi jelölési paramétert (összetevők felsorolása, bizonyos összetevők vagy összetevő csoportok mennyisége, különleges tárolási vagy felhasználási feltételek, felhasználási útmutató) a kereskedelmi dokumentumban kell feltüntetni.

Ilyen termék pl. egy kelesztés nélküli gyorsfagyasztott finom pékáru, amely egy másik pékségbe kerül, ahol kelesztik és készre sütik.

7., GYŰJTŐCSOMAGOLÁSÚ SÜTŐIPARI TERMÉK

A gyűjtőcsomagolásra szintén nem vonatkozik a Jr., így e gyűjtőcsomagokon javasolt feltüntetendő paraméterek:

- megnevezés,
- nettó mennyiség, és a csomagolási egységek száma (pl. 500 g x 20 db)
- minőség-megőrzési időtartamának lejárat dátuma,
- előállító neve és címe vagy forgalmazó neve és címe.

Legjellemzőbb példa az 500 g-os zsemlemorzsa termék gyűjtőcsomagolása.

KONKRÉT JELÖLÉSI PÉLDÁK

egyres termékek megnevezésére és az összetevők felsorolására

1. TÖKMAGOS KENYÉR

100 kg 1 kg-os késztermék előállításához felhasznált anyagok csökkenő mennyiségi sorrendje a gyártmánylap alapján:

BL-55 búzaliszt
Víz
Tökmagos keverék
Élesztő

A fentiek közül a tökmagos keverék összetett anyag összetevői csökkenő mennyiségi sorrendben a következők:

Rozsliszt
Tökmag
Szójadara
Búzaliszt
Étkezési só
Savanyúságot szabályozó E 263, E 270
Csomósodást gátló E 170 – átvitt anyag
Emulgeálószer E 322 – szójából származik, allergén!
Malátakivonat – színező maláta

Az élelmiszer megnevezése:

Az MÉ 2-81 szerint 100 kg alaplisztre (búza + rozs) számítva legalább 8 kg tökmagot kell tartalmazzon a termék, hogy a tökmagos kenyér megnevezést lehessen használni. Ehhez ismerni kell a keverékben található rozsliszt, búzaliszt és a tökmag mennyiségét is. Továbbá az étkezési só mennyiségét ismerni kell ahhoz, hogy be lehessen tartani a késztermék szárazanyagára előírt legfeljebb 2,8 m/m%-os értéket (nem lisztre számított!). Az MÉ 2-81 szerint utalni kell a színező malátára is a megnevezés részeként.

„TÖKMAGOS KENYÉR, SZÍNEZŐ MALÁTÁVAL”

Az összetevők felsorolása:

A tökmagos keverék összetevőit jogszabály nem határozza meg és késztermékre számított mennyisége is több, mint 2%, így összetevőit fel kell sorolni, kivéve a csomósodást gátló anyagot, amely átvitt anyagnak minősül, ezért elhagyható. Az E 322 adalékanyag szójából származik, ezért az E szám helyett az adalékanyag pontos nevét kell kiírni, amely egyértelműen utal az allergén anyagra. A búza is allergén, így az összetevők felsorolásánál minden esetben ki kell írni a búza szót (pl. nem elég a liszt megnevezés). A tökmag mennyiségét nem szükséges feltüntetni, mert a fentiek szerint szabályozott. A víz helyét a felsorolásban a késztermékben meghatározható tömeg alapján kell meghatározni.

„Összetevők: búzaliszt, tökmagos keverék (rozsliszt, tökmag, szójadara, búzaliszt, étkezési só, savanyúságot szabályozó E 263 és E 270, emulgeálószer: szójalecitin, malátakivonat), víz, élesztő”

A fentiekben feltüntetett E számok helyett természetesen az adalékanyag pontos neve is megadható.

2. IZES LEVÉL

1000 db 100 g-os késztermék előállításához felhasznált anyagok csökkenő mennyiségi sorrendje a gyártmánylap alapján:

BL-55 búzaliszt
 Vegyes gyümölcsíz / 30 kg /
 Margarin /18 kg/
 Víz
 Cukor
 Teljes tojáspor
 Élesztő
 Étkezési só
 Sütőszert /0,7 kg/

Felhasznált összetett anyagok összetevői csökkenő mennyiségi sorrendben a következők:

- Vegyes gyümölcsíz (0,005 m/m% kén-dioxidot tartalmaz = 50 mg/kg):

Alma, őszibarack, szilva
 Cukor
 Étkezési sav E 330
 Zselésítő anyag E 440
Tartósítószer E 211 – átvitt anyag
 Színezék E 122
 Antioxidáns E 220 – kén-dioxid allergén!

A vegyes gyümölcsíz késztermékre számított mennyisége 2% felett van és összetételét nem határozza meg jogszabály, ezért összetevőit fel kell sorolni, kivéve az adalékanyagok közül az átvitt anyagot (jelen esetben a tartósítószer). Továbbá az E 220 kén-dioxid az allergén listán szerepel, ezért a csoportnév után a pontos megnevezését kell használni, amelyből az allergén anyag jelenléte kiderül (jelen esetben késztermékre /íztes táská/ számítva a kén-dioxid mennyisége 15 mg/kg, ami meghaladja a 10 mg/kg értéket).

- Margarin (leveles tészta margarin):

Növényi olajok és zsírok
 Hidrogénezett növényi olajok és zsírok
 Víz
 Savanyúságot szabályozó E 331
 Étkezési sav E 330
 Emulgeálószer E 471, E 322 – a lecitin (E322) szójából származik, allergén!
 Étkezési só
Tartósítószer E 202 – átvitt anyag
 Aroma
Színezék E 160a – átvitt anyag

A margarin összetételét jogszabály határozza meg, azonban késztermékre számított mennyisége meghaladja a 2%-os értéket, ezért összetevőit fel kell sorolni, kivéve az adalékanyagok közül az átvitt anyagokat (jelen esetben a tartósítószer és a színezék, amennyiben a színezék a tészta színét nem befolyásolja). Az E 322 adalékanyag szójából származik, ezért az E szám helyett az adalékanyag pontos nevét kell kiírni, amely egyértelműen utal az allergén anyagra.

- Sütőszer (komplex adalékanyag keverék):

Feltárt búzaliszt
Kukoricaliszt
Vítális búzaglutin
Csomósodást gátló E 170 – átvitt anyag
Emulgeálószer E 472f
Lisztkezelőszer E 300
Enzim: amiláz

A sütőszer mennyisége késztermékre számítva kevesebb, mint 2%, azonban összetételét jogszabály nem határozza meg, ezért összetevőit fel kell sorolni, kivéve az adalékanyagok közül az átvitt anyagot (jelen esetben a csomósodást gátló anyagot). A búza is allergén, így az összetevők felsorolásánál minden esetben ki kell írni a búza szót (pl. nem elég a liszt megnevezés).

„Összetevők: búzaliszt, vegyes gyümölcsíz 30 g (alma, őszibarack, szilva, cukor, étkezési sav E 330, zselésítő anyag E 440, színezék E 122, antioxidáns: kén-dioxid), margarin (növényi olajok és zsírok, hidrogénezett növényi olajok és zsírok, víz, savanyúságot szabályozó E 331, étkezési sav E 330, emulgeálószer E 471 és szójalecitin, étkezési só, aroma), víz, cukor, teljes tojáspor, élesztő, étkezési só, sütőszer (feltárt búzaliszt, kukoricaliszt, vítális búzaglutin, emulgeálószer E 472f, lisztkezelőszer E 300, enzim: amiláz)”

A fentiekben feltüntetett E számok helyett természetesen az adalékanyag pontos neve is megadható.