

Fenntartható jelenlét a piacon - Az élelmiszerek  
jelölésének szabályai, élelmiszerbiztonsági szabályok  
és csomagolástechnológiai ismeretek bemutatása

György Árpád

## Élelmiszerek jelölése

Csomagolt élelmiszert csak és kizárólag a hatályos jogszabályi előírásoknak megfelelő jelöléssel ellátva lehet kereskedelmi forgalomba hozni. Kereskedelmi forgalomnak minősül a közétkeztetési konyhára való beszállítás is. Megfelelő jelölés nélkül nem biztosított a nyomonkövethetőség, minőségmegőrzési idő, tárolási-, szállítási feltételek ismerete, allergén komponensekről való tájékoztatás stb. Összefoglalva a jelölés szerepe, hogy tájékoztasson az élelmiszer tulajdonságairól. A csomagolt élelmiszerek jelölésére címkét használunk.

**Jelölés = információ a felhasználónak, fogyasztónak.**

**A címke:** minden, **az élelmiszer csomagolására** vagy tárolóedényére **írt, nyomtatott**, másolt, azon jelölt, dombornyomott vagy bélyegzett, illetve a csomagoláshoz vagy a tárolóedényhez csatolt **felirat, jelölés, jel, kép vagy más leíró jellegű anyag. A címkének jól láthatónak, könnyen olvashatónak és adott esetben letörölhetetlennek kell lennie.** Az élelmiszerre vonatkozó kötelező információ nem rejthető el, nem tehető kivehetetlenné, nem vonhatják el róla a figyelmet vagy nem szakíthatják meg azt más írott vagy képi anyaggal vagy bármilyen egyéb közbeiktatott anyaggal. Ezért a **címkék nem lehetnek könnyen eltávolíthatók, hogy ne veszélyeztethessék** azoknak az információknak az **elérhetőségét és hozzáférhetőségét, amelyeket** az élelmiszer vonatkozásában **kötelező megadni a fogyasztóknak.**

# Az élelmiszer jelölés kötelező tartalma 1169/2011/EU rendelet szerint

- az élelmiszer megnevezése,
- az összetevők felsorolása csökkenő sorrendben, allergén összetevők vizuális kiemelése (pl: dől vastag betű, aláhúzott betű stb.)
- átlagos tápérték adatok 100 g termékben (10 cm<sup>2</sup> alatt nem kötelező),
- csomagolt élelmiszer esetén annak nettó mennyisége,
- az élelmiszer minőségmegőrzési időtartamának lejárat dátuma (nap/hó/év sorrendben!), illetve a mikrobiológiai szempontból gyorsan romló élelmiszer fogyaszthatóságának időpontja,

- gyártási tételazonosítója, nyomonkövethetőség biztosítása érdekében,
- a minőség megőrzéséhez szükséges különleges tárolási vagy felhasználási feltételek,
- az élelmiszer előállítójának vagy forgalmazójának neve vagy cégneve és címe,
- az eredet vagy a származás helye, amennyiben megjelölésének hiánya a fogyasztót megtévesztheti az adott élelmiszer tényleges származása vagy a valódi eredete felől,
- felhasználási útmutató, amennyiben ennek hiányában a fogyasztó nem tudná az élelmiszert megfelelően felhasználni

## Egy látómezőben kell feltüntetni:

- élelmiszer megnevezése,
- nettó mennyiség,
- 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, pl. sajtoknál állománycsoport név (kemény, félkemény, lágy), zsírfokozat (zsírdús, zsíros, félzsíros, zsírszegény, sovány).

A kötelező adatok csomagoláson vagy az ahhoz rögzített címkén való feltüntetésekor azokat jól olvashatóan és olyan betűméretben kell a csomagolásra vagy a címkére nyomtatni.

- „x” magasság legalább 1,2 mm. ,
- kivétel a csomagolás legnagyobb felülete kisebb mint 80 cm<sup>2</sup> akkor „x” magasság legalább 0,9 mm.

lásd. (1169/2011/EU RENDELETE (2011. október 25.) IV fejezet, 1 szakasz, 13. cikk.)

## Termék specifikus előírások

Magyar Élelmiszerkönyv:

- 1-3/13-1 Húskészítmények
- 1-3/16-1 Sütőipari termékek
- 1-3/19-1 Tejtermékek
- 2-109 Kézműves/kézmíves termékek



# Allergének

**1. Glutént tartalmazó gabonafélék**

**2. Rákfélék és a belőlük készült termékek**

**3. Tojás és a belőle készült termékek**

**4. Hal és a belőle készült termékek**

**5. Földimogyoró és a belőle készült termékek**

**6. Szójabab és a belőle készült termékek**

**7. Tej és az abból készült termékek**

**8. Diófélék**

**9. Zeller és a belőle készült termékek**

**10. Mustár és a belőle készült termékek**


**11. Szezám-mag és a belőle készült termékek**

**12. Kén-dioxid**

**13. Csillagfürt és a belőle készült termékek**

**14. Puhatestűek és a belőlük készült termékek**

# Minta címketerv

<b>Tarján Kincse - Füstölt félszáraz kolbász</b>	<b>1</b>
Összetevők: sertéshús, gyártási szalonna, nitrites só, fűszerpaprika, őrölt feketebors, fokhagyma, őrölt fűszerkömény, 100 g termék 114 g húsból készül.	2
Minőségét megőrzi: .....(nap/hónap/év) L: .....(gyártási tételazonosító) Tárolás és szállítás fénytől védett, száraz, hűvös helye, +20°C alatti hőmérsékleten.	3
Gyártja: Tiszatarján Kft., Tarján Kincs húsüzem, 3589 Tiszatarján, Eötvös krt.1. 	4

## Átlagos tápérték 100 g termékben

Energia	321,7 Kcal/1347,4 KJ	<b>5</b>
Zsír	43,3 g	
amelyből telített zsírsavak	14,5 g	
Szénhidrát	1,6 g	
amelyből cukrok	<0 g	
Fehérje	20,7 g	
Só	3,1 g	

1. az élelmiszer megnevezése: 1169/2011/EU RENDELETE (2011. október 25.)  
IV. fejezet, 2. szakasz, 17. cikk, VI. melléklet
2. összetevők felsorolása, allergén kiemelése, ha van ilyen: 1169/2011/EU  
RENDELETE (2011. október 25.) IV. fejezet, 2. szakasz, 18. cikk, 21 cikk, 22  
cikk, 23 cikk, húskészítmények esetében fel kell tüntetni, hogy egységnyi  
termék mennyi húsból készült!
3. minőségmegőrzési idő, feltételek, gyártási tételazonosító: 1169/2011/EU  
RENDELETE (2011. október 25.) IV. fejezet, 2. szakasz, 24. cikk, X. melléklet,  
25. cikk, AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 178/2002/EK RENDELETE  
(2002. január 28.) II fejezet, 4. szakasz, 18 cikk

4. az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásért felelős élelmiszer-vállalkozó az a vállalkozó, akinek neve vagy cégneve alatt az élelmiszert forgalomba hozzák: 1169/2011/EU RENDELETE (2011. október 25.) IV fejezet, 1 szakasz, 9 cikk, állati eredetű alapanyag feldolgozásával készült élelmiszer esetében (hús, tej) engedélyezett egység óval bélyegzője
5. tápértékjelölés: 1169/2011/EU RENDELETE (2011. október 25.) IV fejezet, 3. szakasz 29 cikk – 35 cikk.

Mezőségi  
TERMÉK



**Összetevők:** sertéshús, sertés szalonna, étkezési só, fűszerek. ALLERGÉN MENTES!

**Átlagos tápérték 100g termékben:**

Energia: 1347,4 kJ/321,7 kcal, Zsír: 43,3 g, amelyből telített zsírsavak: 14,5 g, Szénhidrát: 1,6 g, amelyből cukor: <0,1 g, Fehérje: 20,7 g, Só: 3,1 g

**Tárolás:** száraz, fénytől védett helyen, +20 °C alatti hőmérsékleten. **Minőségét megőrzi:** (nap, hónap, év):

L

GYÁRTJA: TISZATARJÁN KFT. 3589 Tiszatarján, Eötvös Krt. 1.

HU  
1405  
EK

100 g késztermék  
142 g sertéshús  
felhasználásával készült.



Gyártó: Csányi Tejüzem, 3015 Csány, Kossuth L. út 3. Származási ország: Magyarország

**Csányi**

MAGYAR  
TERMÉK



**GÖRÖG** 10%  
*joghurt*

HU  
1413  
EK

**800g**

Átlagos tápérték 100 g termékben: Energia 484 kJ / 117 kcal, Zsír 10,0 g, amelyből telített zsírsavak 7,0 g, Szénhidrát 2,6 g, amelyből cukrok 2,6 g, Fehérje 4,1 g, Só 0,15 g

Élőflórás, homogénezett, krémes natúr joghurt. Zsirtartalom: 10 % (m/m).

Összetevők: pasztörözött, homogénezett TEJ, TEJSZÍN, élő joghurtkultúra.

Allergén anyag: lásd az összetevők közt nagybetűvel kiemelve. Fogyasztható

(nap/hónap/év): a csomagoláson jelzett időpontig, +2 °C és +6 °C

között tárolva, eredeti, bontatlan csomagolásban. Felbontást követően is tárolja hűtve, és mielőbb fogyassza el!

T É S Z T Á K  H Á Z I A S A N

# Balmaz Tészta

## SODROTT csiga 250 g 8 tojásos száraztészta

Összetevők: rétesliszt (búzaliszt), nyútktojás, víz

Átlagos tápérték 100 g termékben:

Energia:	1 627 KJ / 389 Kcal
Zsír:	(m/m) % 4,55
- amelyből telített zsírsavak	(m/m) % 1,96
Szénhidrát	(m/m) % 71,20
- amelyből cukor	(m/m) % 1,82
Fehérje	(m/m) % 12,30
Élelmi rost	(m/m) % 4,87
Só	(m/m) % 0,188

Száraz, hűvös helyen tárolandó!

Min.megőrzi: (nap/hó/év) **31.05.2024.**

**Gyártja és forgalmazza:**

Balmaz Tésztagyártó Start Szociális Szövetkezet

4060 Balmazújváros, Debreceni u. 102.

www.balmazteszta.hu + 36 30 621 5404







Gyártó: **Kaszaper Zöldségfeldolgozó Nonprofit Kft.**  
**5948 Kaszaper, Dózsa Gy. u. 120.**

**CSEMEGE FÚSZERPAPRIKA-ÖRLEMÉNY**

**I. osztályú, ÉDES**

Termelőhely: Magyarország

Minőségét megőrzi: 05.10.2023

**L20221006SZ221004**

**Nettó tömeg 250g**

Tárolás: napfénytől védett, száraz, hűvös helyen!

Átlagos tápérték:

	<i>100g termékben</i>
<i>Energia</i>	<i>1179 kJ</i> <i>282 kcal</i>
<i>Zsír</i>	<i>16,3 g</i>
<i>melyből telített zsír</i>	<i>2,3 g</i>
<i>Szénhidrát</i>	<i>18,4 g</i>
<i>melyből cukor</i>	<i>17,0 g</i>
<i>Fehérje</i>	<i>15,5 g</i>
<i>Só</i>	<i>0,05g</i>

# Újszilvás Kincse

100%-rostos-gyümölcslé

Minőségét megőrzi (nap, hónap, év):  
lásd a doboz tetején jelölt időpontig.

Száraz, hűvös helyen tárolandó.

Kizárólag friss gyümölcs felhasználásával készült.

A termék természetes rosttartalma miatt  
kérjük fogyasztás előtt felrázni!

Felbontás után hűtés nélkül is 3 hétig fogyasztható.

A dobozban levő gyümölcslé íze és sűrűsége függ  
a feldolgozott gyümölcs fajtájától és rosttartalmától.

**Gyártó és forgalmazó:**

Újszilvás Község Önkormányzata,  
Újszilvás Szent István utca 6., [www.ujszilvas.hu](http://www.ujszilvas.hu)

## ÚJSZILVÁS KINCSE

### 100% rostos ALMALÉ

Összetevők: 100% almalé

#### Átlagos tápérték 100 ml termékben:

*Az értékek az alma  
fajta, az évszám,  
a termőhely és a  
termesztési technológia  
különbségei miatt  
eltérhetnek.*

Energia	192kJ/46kal
Zsír	<0,5 g
amelyből telített zsírsavak	0 g
Szénhidrát	10 g
amelyből cukrok	8,5 g
Fehérje	<0,5 g
Só	<0,01 g

Frissen  
préselt!

3l

# Újszilvás Kincse

100% rostos gyümölcslé

Frissen préselt!

# ALMALÉ



Valódi magyar gyümölcsből készült!







LONGI

Csigatészta

8 tojásos száraztészta

04/1621/BAZ/2021

Nettó tömeg: 250g

Gyártja: Longi-Kézműves Start  
Szociális Szövetkezet

3918 Szegilong, Dózsa György út 74

Tel.: 47/391-001

Minőségét megőrzi a csomagoláson  
jelzett időpontig:

**13-07-2024**

Összetevők: búzaliszt, tyúktojás, víz

Átlagos tápérték 100 g  
termékben

Energia

1524 kJ/  
388 kcal

Zsír

3,4 g

amelyből telített  
zsírsavak

1 g

Szénhidrát

73,2 g

amelyből cukrok

3,7 g

Rost

14,5 g

Fehérje

0,13 g

Só

# Élelmiszerbiztonság

Az élelmiszerért elsődleges felelős az az élelmiszervállalkozó, akinek a neve vagy cégneve alatt forgalomba hozzák az élelmiszert!

Kiépített, bevezetett és naprakész HACCP élelmiszerbiztonsági rendszer

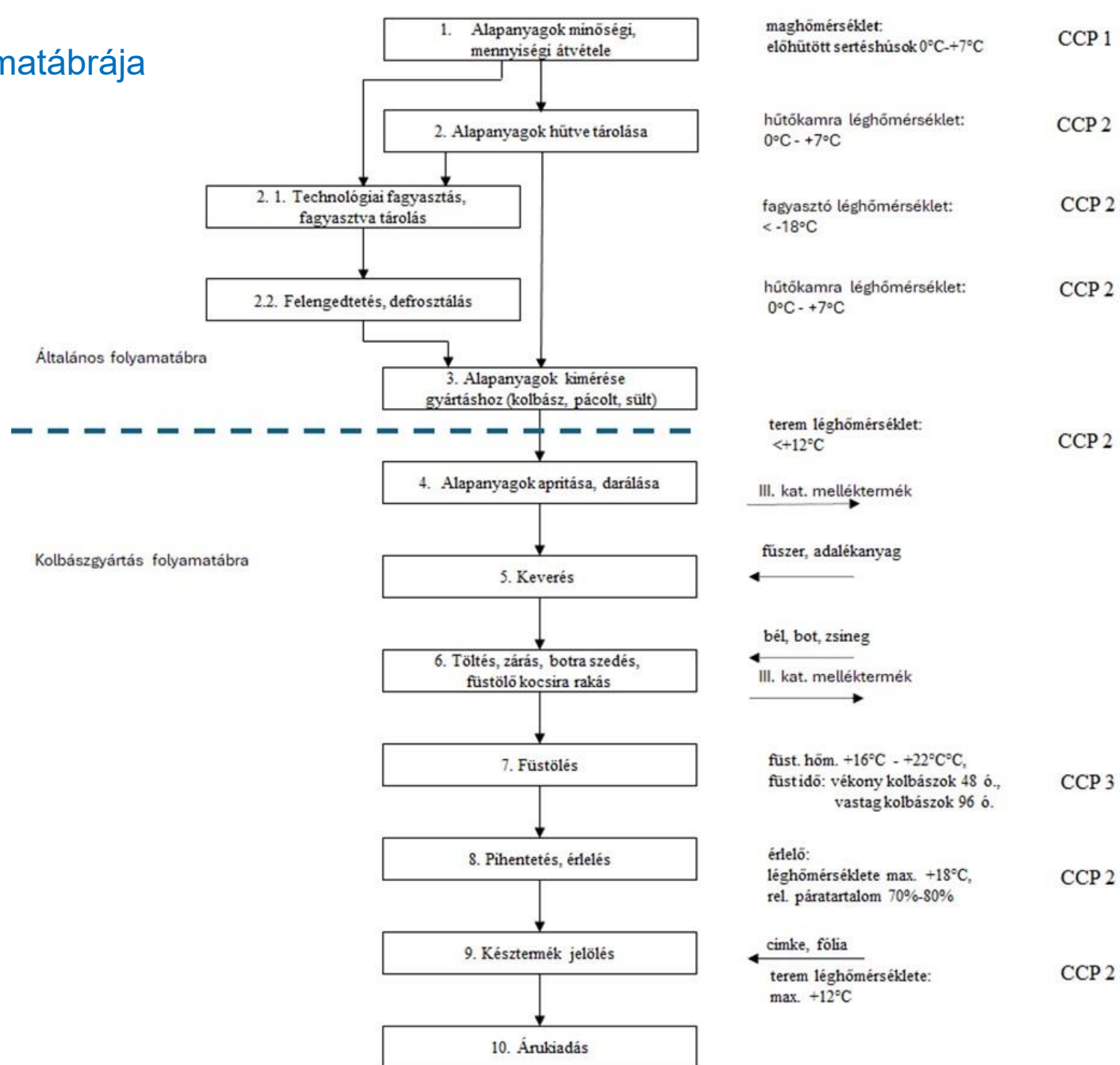
Gyártmánylap - 82/2012. (VIII. 2.) VM rendelet.

Kötelező és a belső minőségellenőrzést szolgáló, mikrobiológiai vizsgálatok 2073/2005/EK ill. a 4/1998. (XI.11.) EüM rendeletekben foglaltaknak megfelelően.

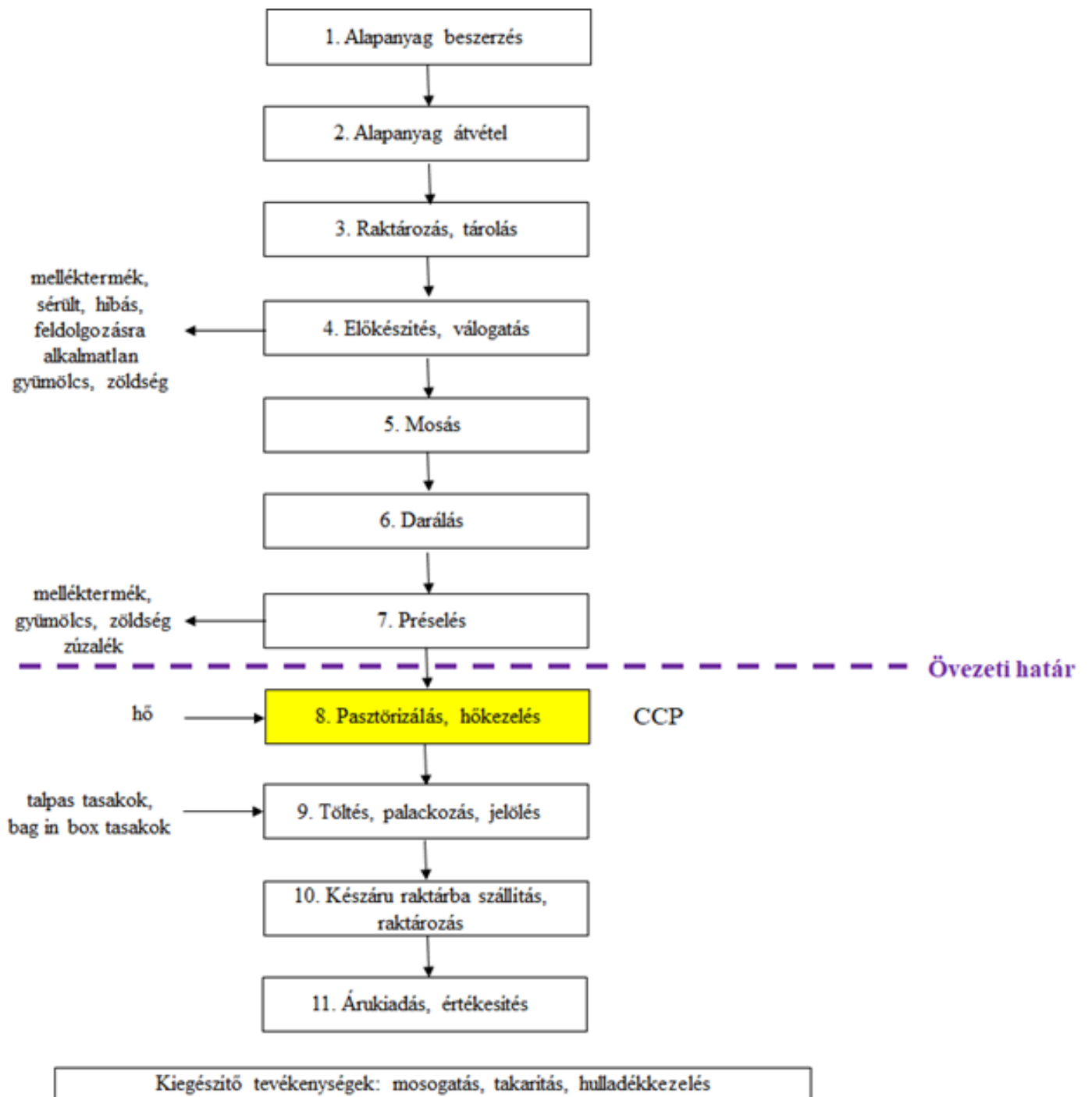
A nyomon követhetőséget az élelmiszerlánc teljes hosszában garantálni kell. Nyomonkövetés alkalmazásakor össze kell tudni, kapcsolni az anyagok és termékek áramlását a velük kapcsolatos szakmai információk áramlásával, és azoknak szükség szerint együtt kell mozogniuk.



# Kolbászgyártás folyamatábrája



# Rostos zöldség-gyümölcslevek előállítási folyamatábrája



Köszönöm a figyelmet!

+36-20-4697786,  
gyarpad@gmail.com