

FÖLDMŰVELÉSÜGYI
MINISZTERIUM

Tápérték jelölés

KUTI BEATRIX

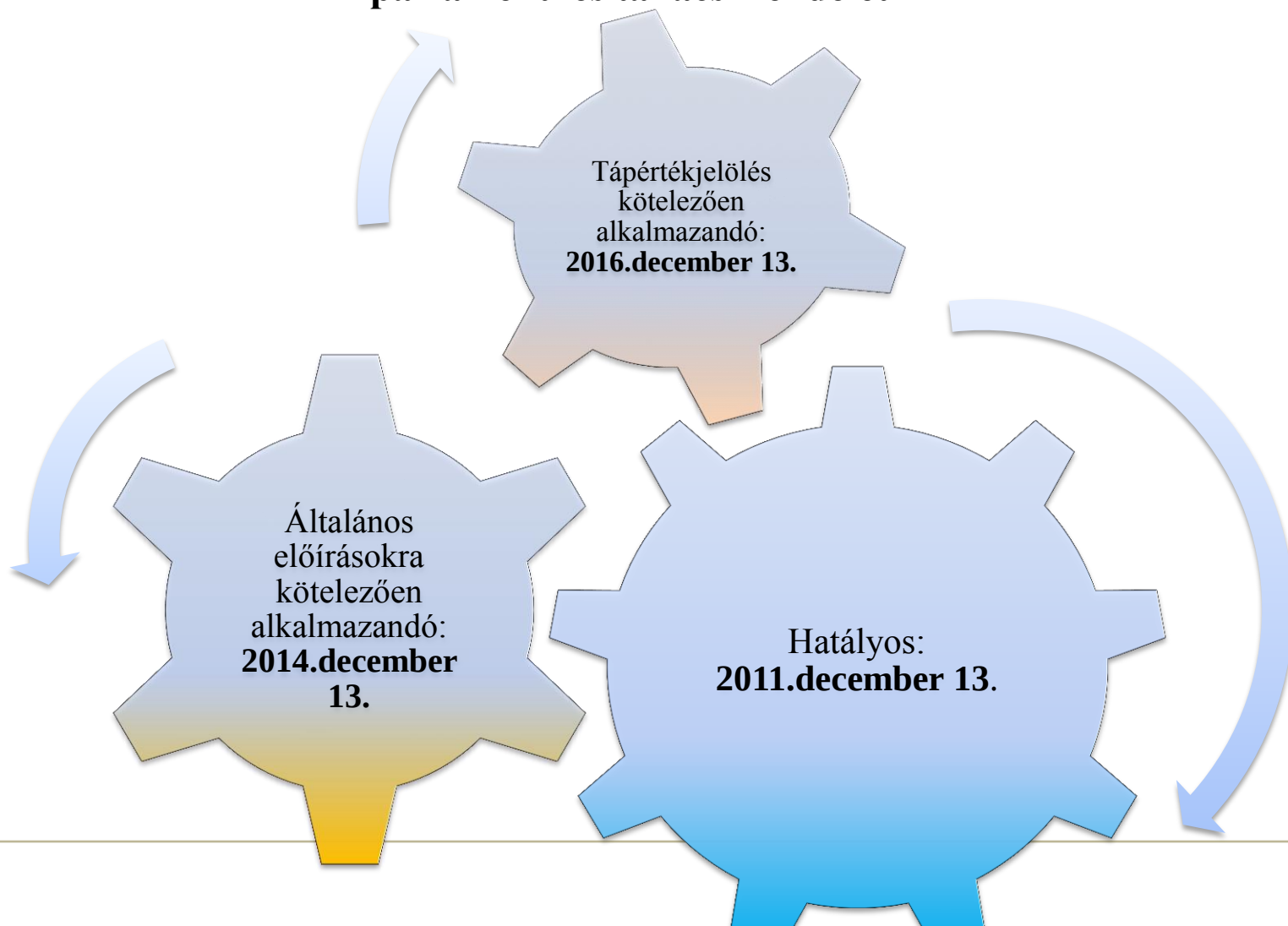
*Földművelésügyi Minisztérium
Élelmiszer-feldolgozási Főosztály*

2016. november 15.



FÖLDMŰVELÉSÜGYI
MINISZTERIUM

A fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló 1169/2011/EU parlamenti és tanácsi rendelet



Fogalmak

Előre csomagolt élelmiszer: „a végső fogyasztónak vagy a vendéglátóknak, illetve közétkeztetőknek való eljuttatásra szánt olyan egység, ◀ amely az **élelmiszerből és az élelmiszer csomagolásából áll**, amelybe az élelmiszert értékesítésre való felkínálás előtt csomagolták be – függetlenül attól, hogy a csomagolás teljes egészében vagy csak részben tartalmazza- e az élelmiszert –, **oly módon, hogy a csomagolás tartalmát ne lehessen megváltoztatni a csomagolás felnyitása vagy megváltoztatása nélkül;**”

Nem előre csomagolt élelmiszer:”az értékesítés helyszínén a fogyasztó kérésére vagy közvetlen értékesítés céljára becsomagolt élelmiszer nem minősül előre csomagolt élelmiszernek;”



Felelősség

1169/2011/EU rendelet 8.cikk (6)

8. cikk

Felelősség

► **C1** (6) Az élelmiszer-vállalkozóknak az ellenőrzésük alá tartozó vállalkozásokban biztosítaniuk kell, hogy a végső fogyasztónak vagy a vendéglátóknak, illetve közétkeztetőknek szánt, nem előrecsomagolt élelmiszerekkel kapcsolatos információkat ◀ az élelmiszert átvevő gazdasági szereplőnek továbbítsák, hogy szükség esetén lehetővé váljon az élelmiszerekkel kapcsolatos kötelező tájékoztatás ismertetése a végső fogyasztóval.

Kötelező tápérték jelölés alól mentesülő élelmiszerek

➤ ha a legnagyobb felület 25 cm²-nél kisebb

➤ **1169/2011/EU rendelet V. Melléklet**

bizonyos élelmiszerek mentesülnek a kötelező tápértékjelölés alól (V. melléklet)

Pl. egyetlen összetevőből álló feldolgozatlan termékek, kávé, tea, aromák, adalékanyagok, élesztő, rágógumi, stb.

kistermelői (52/2010/FVM) és kézműves termékek(MÉ 2-109 irányelv)

MEGJELENÍTÉS

A tápértékjelölést teljes egészében **ugyanazon látómezőben kell elhelyezni**, az **előírt feltüntetési sorrendben** („ugyanazon látómezőben” = a csomagolás olyan felületén, amely egy nézőpontból olvasható).

A csomagolás legnagyobb felülete	Legalább 80 cm ²	Legalább 25 cm ²	Legalább 10 cm ²	10cm ² alatt
Minimális betűméret (x - magasság)	1,2 mm	0,9 mm	0,9 mm	0,9 mm
Tápérték-jelölés	Kötelező	Kötelező	Nem kötelező	Nem kötelező



Tápértékjelölés 1169/2011/EU rendelet szerint

ZÁRT LISTA és
sorrend!!!

energia	kJ/kcal
zsír	g
amelyből	
- telített zsírsavak	g
- egyszeresen telítetlen zsírsavak	g
- többszörösen telítetlen zsírsavak	g
szénhidrát	g
amelyből	
- cukrok	g
- poliolok	g
- keményítő	g
rost	g
fehérje	g
só	g
vitaminok és ásványi anyagok	a XIII. melléklet A. részének 1. pontjában megadott egységek

kötelező

önkéntes

Adagra/ fogyasztási egységre vonatkozó információ

- Adagra és /vagy fogyasztási egységre vonatkozóan is fel lehet tüntetni a tápérték adatokat
 - A csomagoláson fel kell tüntetni a benne lévő adagok/fogyasztási egység számát,
 - az adagot / fogyasztási egységet mennyiségileg meg kell határozni és azt a tápérték jelölés közelében kell elhelyezni
 - az egy adag/fogyasztási egység mennyiségére vonatkozó információt elegendő egy helyen feltüntetni.
-

Tápérték jelölés ismételése

➤ A tápérték jelölés ismételés célja

A fogyasztók az élelmiszer megvásárlásakor könnyen láthassák a tápanyag-összetételre vonatkozó legfontosabb információkat.

➤ Rendelet 30.cikk

A Rendelet lehetőséget ad arra, hogy az előrecsomagolt élelmiszerek esetében a tápérték jelölést meg lehessen ismételni

MEGJELENÍTÉS

HOL? Fő látómező: *„fő látómező”: az a látómező, amely vásárláskor valószínűsíthetően először kerül a fogyasztó figyelmébe, és amelynek alapján a fogyasztó azonnal azonosítani tudja a terméket jellemzői és tulajdonságai, illetve adott esetben a márkája alapján. Amennyiben egy csomagoláson több azonos főlátómező van, az élelmiszer-vállalkozó által e célra kiválasztott felület minősül fő látómezőnek;*

MIT? a) az energiatartalom (kJ és kcal);

vagy

b) az energiatartalom (kJ és kcal), a zsír- és telítettszsírsav-tartalom (g), cukortartalom (g), a sótartalom (g).

HOGYAN? „x-magasság” legalább 1,2 mm

80cm² alatti legnagyobb felület esetén is 1,2 mm!

Tápérték kifejezésére vonatkozó lehetőségek

1.

Energia
1260kJ 300 kcal/ 100g

2.

Energia
1260kJ 300 kcal/ 100g
1449kJ 345 kcal 100g

3.

Energia	Zsír	Telített zsírsav	Cukor	Só
1260kJ 300 kcal/ 100g	9,8g/ 100g	2,6g/ 100g	5,3g/ 100g	1,2g/ 100g

4.

Energia	Zsír	Telített zsírsav	Cukor	Só
1260kJ 300 kcal/ 100g	11,3 g/ 100g	3g/ 100g	6,1g/ 100g	1,4g/ 100g
1449kJ 345 kcal 100g				

5.

Energia	Zsír	Telített zsírsav	Cukor	Só
1260kJ 300 kcal/ 100g	9,8g/ 100g	2,6g/ 100g	5,3g/ 100g	1,2g/ 100g
1449kJ 345 kcal 100g	11,3g 100g	3g 100g	6,1g 100g	1,4g 100g

Tápérték számítás (31.cikk)

(4) A megadott értékeknek az egyes esetek függvényében olyan **átlagértékeknek kell lenniük**, amelyek a következőkön alapulnak:

- a) az élelmiszer előállítója által végzett **vizsgálatok**;
 - b) a felhasznált összetevők ismert vagy tényleges átlagértékeiből végzett **számítások**; vagy
 - c) **Általánosan meghatározott és elfogadott adatokból** kiinduló számítások
-

pontban található.

A felsorolt tűréshatár-értékek tartalmazzák a mért értékhez kapcsolódó mérési bizonytalanságot is. Ez azt jelenti, hogy nincs szükség a mérési bizonytalanság további figyelembe vételére annak eldöntéséhez, hogy egy mért érték megfelel-e a feltüntetett értéknek.

1. táblázat: Az élelmiszerekre – kivéve az étrend-kiegészítőket – vonatkozó, a mérési bizonytalanságot is magában foglaló tűréshatárok

	Tűréshatárok élelmiszerek esetében (beleértve a mérési bizonytalanságot is)	
Vitaminok	+50% **	-35%
Ásványi anyagok	+45%	-35%
Szénhidrát, cukrok, fehérje, rost	<10 g / 100 g:	±2 g
	10-40 g / 100 g:	±20%
	>40 g / 100 g:	±8 g
Zsír	<10 g / 100 g:	±1,5 g
	10-40 g / 100 g:	±20%
	>40 g / 100 g:	±8 g
Telített zsírsavak, Egyszeresen telítetlen zsírsavak, Többszörösen telítetlen zsírsavak	<4 g / 100 g:	±0,8 g
	≥4 g / 100 g:	±20%
Nátrium	<0,5 g / 100 g:	±0,15 g
	≥0,5 g / 100 g:	±20%
Só	<1,25 g / 100 g:	±0,375 g
	≥1,25 g / 100 g:	±20%

** folyadékban lévő C-vitamin esetében magasabb felső tűréshatár-értékek is elfogadhatók

SZÁMÍTÁSI PÉLDA

1. Meg kell határozni 100 g búzakenyér elkészítéséhez szükséges összetevők mennyiségét:

73 g BL-55 búzaliszt

1,5 g só, asztali

3 g élesztő

40 g víz



2. Az egyes összetevők 100 g-ra vonatkoztatott tápértékadatainak megadása

*100 g összetevőben:	BL-55 búzaliszt	só	élesztő	víz
energia (kJ/kcal)	ezt a végén számoljuk ki a termékre vonatkoztatva a faktorok segítségével			
zsír (g)	1,7	0	1,9	0
amelyből telített zsírsavak (g)	0,2	0	0,3	0
szénhidrát (g)	68,9	0	10	0
amelyből cukrok (g)	1,1	0	0	0
rost (g)	3,1	0	7,1	0
fehérje (g)	11,9	0	8,4	0
só (g)	0,005	97	0,1	0
szerves savak (g)	0	0	0	0

*Több európai adatbázis adataiból számolt átlagértékek.

Színek jelentése:



	az adatot kötelező feltüntetni
	az adat önkéntesen feltüntethető, de számolni mindenképpen kell vele
	az adatot nem lehet feltüntetni, de tápértékbe bele kell számolni

3. Az egyes összetevők 100 g termékre vonatkoztatott tápértékadatainak megadása

100 g termékben:	73 g BL- 55 búzaliszt	1,5 g só	3 g élesztő	40 g víz	Összesen
<i>energia (kJ/kcal)</i>	ezt a végén számoljuk ki a termékre vonatkoztatva a faktorok segítségével				
<i>zsír (g)</i>	1,24	0	0,06	0	1,30
<i>amelyből telített zsírsavak (g)</i>	0,15	0	0,01	0	0,16
<i>szénhidrát (g)</i>	50,3	0	0,3	0	50,6
<i>amelyből cukrok (g)</i>	0,80	0	0	0	0,80
<i>rost (g)</i>	2,26	0	0,21	0	2,47
<i>fehérje (g)</i>	8,69	0	0,25	0	8,94
<i>só (g)</i>	0,004	1,455	0,003	0	1,462
<i>szerves savak (g)</i>	0	0	0	0	0

4. A 100 g termék tápértékének kiszámítása az átváltási együtthatók segítségével (1169/2011/EU rendelet XIV. melléklete alapján)

szénhidrát (a poliolok kivételével)	17 kJ/g – 4 kcal/g
poliolok	10 kJ/g – 2,4 kcal/g
fehérje	17 kJ/g – 4 kcal/g
zsír	37 kJ/g – 9 kcal/g
szalatrium	25 kJ/g – 6 kcal/g
alkohol (etil-alkohol)	29 kJ/g – 7 kcal/g
szerves sav	13 kJ/g – 3 kcal/g
rost	8 kJ/g – 2 kcal/g
eritrit	0 kJ/g – 0 kcal/g

	100 g termék ben	faktorok (kJ/kcal)	energia (kJ/kcal)
zsír (g)	1,3	37/9	48,1/11,7
amelyből telített zsírsavak (g)	0,2	-	-
szénhidrát (g)	51	17/4	867/204
amelyből cukrok (g)	0,8	-	-
rost (g)	2,5	8/2	20/5
fehérje (g)	8,9	17/4	151,3/35,6
só (g)	1,5	-	-
szerves savak (g)	0	13/3	0
összesen (egész számra kerekítve):			1086/256

Az élelmiszer jelölésén feltüntetett tápértékjelölés

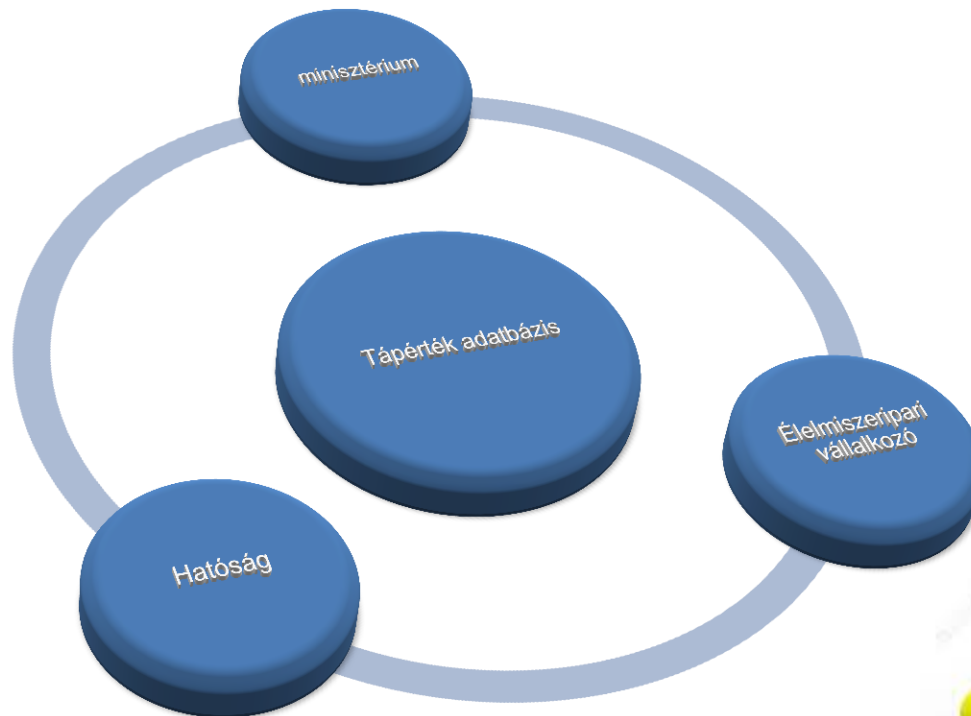
Tápérték 100 g termékben	
<i>energia</i>	1086 kJ /256 kcal
<i>zsír</i>	1,3 g
<i>amelyből telített zsírsavak</i>	0,2 g
<i>szénhidrát</i>	51 g
<i>amelyből cukrok</i>	0,8 g
<i>rost</i>	2,5 g
<i>fehérje</i>	8,9 g
<i>só</i>	1,5 g

* Az élelmiszerek jelölésén feltüntetett tápanyagok tűréshatárának megállapításáról szóló Útmutatót „6. kerekítési útmutató az élelmiszerek tápértékjelöléséhez” pontja tartalmazza a tápértékjelölésen használható kerekítési szabályokat.

EGYÜTTMŰKÖDÉS



ADATBÁZIS LÉTREHOZÁSA



Fájl Kezdőlap Beszúrás Lap elrendezése Képletek Adatok Korrekktúra Nézet

Beillesztés Vágólap Betűtípus Igazítás Szám Stílusok Cellák Szerkesztés

Calibri 11 A A

Sortöréssel több sorba

Általános \$ % 000 0,00 0,00

Feltételes formázás Formázás táblázatként Cellastílusok Beszúrás Törés Formátum

Σ Rendezés és szűrés Keresés és kijelölés

A88 Vizsgálati módszer 4.

	 FÖLDMŰVELÉSI MINISZTERIUM	 MAGYAR HŰTŐ- ÉS KONZERVIPARI SZÖVETSÉG	 nébih Termőföldtől az asztalig	 Nemzeti Agrárgazdasági Kamara	 Campden BRI food and drink innovation			
1	Az adatbázis segítséget kíván adni a szektorban működő vállalkozások és egyéb intézmények számára, hogy a termékek jelölésén megjelenő tápanyag információk valós, mért adatokon alapuljanak és lehetőség legyen bemutatni, hogy ezen értékek milyen széles tőréstartományban mozognak, a szezonális, termőhelyi és időjárási viszonyok eltéréseinek következményeként. Az adatbázis vizuálisan a hazai élelmiszer-vállalkozók által akkreditált laboratóriumokban bemenetelt értékeket adja. A táblázatban szereplő tápanyagokat, ahol a gyártók több adatot is beküldtek részünkre, egy től-ig intervallummal határoztuk meg, figyelembe véve az uniós útmutató (Útmutató az illetékes hatóságok részére az élelmiszerek jelölésén feltüntetett tápérték tőréshatárának megállapításához 2012. december) szerinti kereteket. Mind a gyorsfagyasztott, mind a konzerves tápanyag táblázat alsó szekciójában található azon vizsgálati módszerek felsorolása, amelyekkel a hazai gyártók tápanyag értékei meghatározásra kerültek. Az adatbázis létrehozásában az élelmiszer-vállalkozók mellett közreműködtek, és támogatásukkal, tanácsaikkal segítették annak létrehozását: - Földművelésügyi Minisztérium - Magyar Hűtő- és Konzervipari Szövetség - Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal - Nemzeti Agrárgazdasági Kamara Az adatok összegyűjtését és szerkesztését a Campden BRI Magyarország Nonprofit Kft. végezte.							
2	Kiadás: 2016.09.20.							

Gyorsfagyasztott zöldség és gyümölcs termékek áttekintő tápanyag összetétel táblázata

5		Zsír (g)	Amelyből telített zsírsavak (g)	Szénhidrát (g)	Amelyből cukrok (g)	Fehérje (g)	Só (g)	Rost (g)
6	Gyorsfagyasztott zöldség							Megjegyzés
7	brokkoli	<0,5	<0,3	1,2-2,0	0-1,7	2,2-4,0	0,07-0,19	2,7-3,2
8	burgonya (hasábburgonya)	4,3	2,2	16	<0,5	2,2	<0,01	összegyűjtött magyarországi mérési a
9	burgonya	<0,5	0-0,2	10-28	0-1	1,5-2,2	0-0,12	összegyűjtött magyarországi mérési a
10	cukkini	0-0,7	0-0,4	3,2-3,6	1,7-3,1	0,7-1,2	<0,01	összegyűjtött magyarországi mérési a
11	ceruzabab							
12	cukorborsó (hüvelyes)							
13	fejtett bab	0,7-1,0	<0,2-0,6	16,9-22,9	2,1-3,1	9,7-11,5	0-0,06	0,8-9,6
14	gomba- csiperke	<0,5	<0,1	0,4-1,2	0,3	2,1-2,2	0-0,02	1,4-2,9
15	gomba- laska	<0,5	<0,1	3,8	1,1	1,9	<0,01	2,6
16	gomba	<0,5	<0,1	3,3	2	3,1	<0,01	1
17	kapor	<0,5	<0,1	2,2	1,4	2,0	0,28	2,5
18	káposzta - vörös							
19	káposzta - fehér			3,9		0,8		2,1
20	karalábé	<0,5	<0,1	1,5-4,6	1,4-3,8	0,6-1,7	0,03-0,1	0,9-3,5
21	karfiol	<0,5	<0,1	2,1-4,7	1,2-2,2	1,2-2,4	0,04-0,2	0,9-3
22	kelbimbó	0-0,9	0-0,3	3,9-5,0	0,7-2,3	3,1-3,4	0,03-0,1	3,8-5,7



Köszönöm megtisztelő figyelmüket!

