

Élelmiszerjog

Dr. Kasza Gyula
címzetes egyetemi tanár

Élelmiszeripari Gazdaságtan Tanszék
Szent István Egyetem
Élelmiszertudományi Kar

2018



Szerzői nyilatkozat

Az Élelmiszerjog című tananyag a szerző és a munkában hivatkozott számos szakember szellemi munkájának eredményeképpen jött létre. Felhasználása a magyarországi állami felsőoktatási intézmények számára oktatási célból, az anyag tartalmi és formai megváltoztatása nélkül, az eredeti szerzői információk közzététele mellett lehetséges. Minden egyéb felhasználáshoz a szerző előzetes, írásos beleegyezése szükséges.

Hivatkozási információ:

Kasza Gyula (2018): Élelmiszerjog. Szent István Egyetem

Források

A tananyag összeállításánál a jogszabályok mellett az alábbi szakemberek írásos anyagaira, előadásaira és szakmai véleményére támaszkodtunk:

Barna Sarolta

Bartyik Tünde

Bognár Lajos

Búza László

Deák Ferenc

Dóczy Katalin

Géher Dorottya

Gyaraky Zoltán

Hidi Edit Ildikó

Izsó Tekla

Józwiak Ákos

Kocsner Tibor

Komári Ágnes

Kovács Krisztina

Maczó Anita

Mészáros László

Oravecz Márton

Süth Miklós

Szabó-Bódi Barbara

Szegedyné Fricz Ágnes

Szenczi-Cseh Júlia

Szilágyi Péter

Zoltai Anna



Társadalmi normák

- Magatartásnorma: jogszabályok + erkölcs (szokások, vallás)
- Jogszabályok
- Etika: erkölcsi kérdések vizsgálata



Etika

- A görög **éthosz** szóból, jelentése: érzület, jellem
- **Etika** = **erkölcsstan**: az emberi cselekedeteket irányító erkölcsi értékek és társadalmi normák rendszerezése, tudományos vizsgálata.
- Etikai kérdések: természettudomány, biotechnológia, orvostudomány, illetve az ezzel összefüggő politikai és jogi kérdések
- Szabályozás



- Normatív etika: általános értékek
- Alkalmazott etika: konkrét szakmai kérdések
 - Eutanázia
 - Abortusz
 - Halálbüntetés
 - Állatok jogai
 - Jövő generációk



Társadalmi normák fajtái

- szokás,
- erkölcs,
- jog,
- vallási.



Jog és más társadalmi normák különbsége: egy adott társadalomban jogrendszerből csak egy van (ezek összehangolása a nemzetközi kollíziós jog területe), más normák általában differenciáltak.



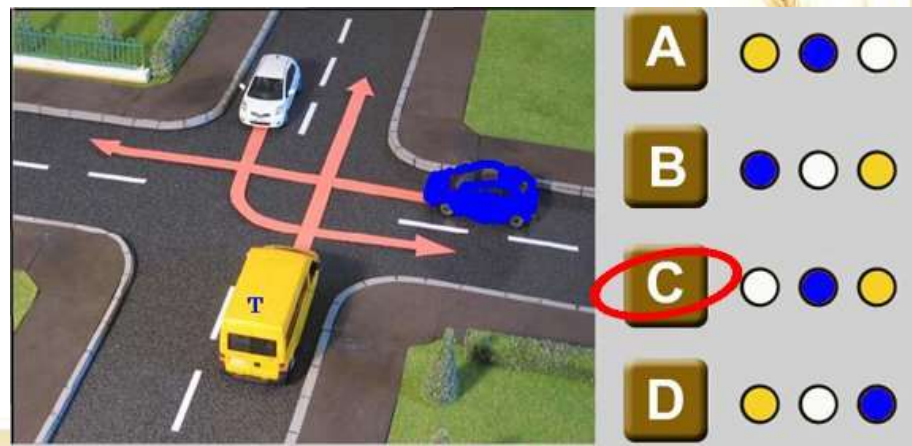
Társadalmi normák: magatartás-előírások; be nem tartásuk hátrányos következménnyel jár/járhat. Jellemzőik:

- befolyásolják az emberek magatartását
- érvényesülésüket kényszer (hátrány elszenvedésével való fenyegetettség) biztosítja
- hipotetikus szerkezet jellemzi ("ha-akkor" szerkezet)
- Reális és érvényesülő előírás
- Érték-fogalom



Normák funkciói

- magatartásminta nyújtása
- társadalmi konfliktusok rendezése (kinek, mihez van „joga”)
- lehetővé teszik mások magatartásának értékelését (helyes, helytelen)
- lehetővé teszik mások magatartásának előrejelzését (pl. KRESZ)



Jog:

- olyan magatartási szabályok összessége, amelyeket az állam bocsát ki és szankcionálja a be nem tartásukat
- az adott társadalomban általánosan kötelezőek
- amelyek érvényesülését az állami szervek kényszerrel is biztosítják

Jellemzői még: fórumrendszer, formalizált eljárás, nyelvi megformálás egyértelműsége



A jog és a tudomány kapcsolata

- logikai gondolkodás
- szabályok, normák
- okszerűség
- eljárási szabályok
- levezetés
- bizonyítás
- hitelesség, pártatlanság



Jogi norma, jogtétel, jogszabály

- Jogi norma: A jog legkisebb, még önmagában értelmes egysége, amelyik egy teljes, értelmezhető, követhető, alkalmazható magatartásszabályt alkot
- Jogtétel (jogi mondat): a nyelvi megfogalmazás és megjelenés egysége (egy bekezdés, !!paragrafus!!)
- Jogszabály: egy állami aktussal elfogadott jogi normák összessége (egy vagy több jogi normát tartalmaz)



Jogi norma összetevői

Jogilag minősít egy magatartást (kötelező, tilos, megengedett) és jogkövetkezményt rendel hozzá

- Magatartás leírása, megfogalmazása
- Magatartás normatív minősítése (tilos, kötelező vagy megengedett)
- Normasértés következményeinek előírása (szankció)



A jogszabály fogalma

- kizárólagosan az arra feljogosított állami szerv adhatja ki,
- meghatározott alaki és formai előírások
- végrehajtásának ellenőrzése állami feladat,
- az állam eljár azokkal szemben, akik a jogszabályt megsértik



- **Jogszabály:** a törvény, a kormányrendelet, a miniszterelnöki rendelet, a miniszteri rendelet, a Magyar Nemzeti Bank elnökének rendelete, az önálló szabályozó szerv vezetőjének rendelete és az önkormányzati rendelet. Jogszabály továbbá a Honvédelmi Tanács rendkívüli állapot idején és a köztársasági elnök szükségállapot idején kiadott rendelete.



Érvényesség

- Adott típusú jogszabály alkotására felhatalmazott (jogalkotó hatáskörrel rendelkező) szervezettől kell származnia
- A jogforrási hierarchiába illeszkedjen
- Alkotás során eljárási szabályokat betartják
- Megfelelő formában való kihirdetés



Hatályosság

- Nem egyenlő az érvényességgel (~alkalmasság)
- Alkalmazhatóság, végrehajthatóság
- Időbeli: mikortól vagy milyen időtartamra érvényes az adott jogszabály (hatályba lépés napja)
- Személyi: kikre nézve tartalmaz rendelkezést (pl.: tankötelezettség – gyermekek meghatározott köre)
- Tárgyi: pl.élelmiszerekre vonatkozó
- Területi: földrajzilag körülhatárolható terület, ahol érvényes és végrehajtható a jogszabály



Jogi normák kötelező ereje

- kógens (nem függ a jogi norma alanyainak megállapodásától): például megengedett határérték
- diszpozitív (kötelező erő a jogi norma alanyainak megegyezésétől függ, az eltérés megengedett): például Magyar Élelmiszerkönyv emelt szintje, magyar termék rendelet
- ajánló (nem kötelező, csak ajánlott. Inkább jogpolitikai elv, mint norma): pl. államilag kiadott GHP vagy formanyomtatványok



Jogsértés

- minden olyan magatartás, ami nem jogkövetés
- objektív kategória, független a jogsértő tudatállapotától



Jogforrások

- Magyar Közlöny
- Különböző jogszabályoknak a jogrendszerben elfoglalt sajátos helye, szerepe
- Materiális (jog tartalmának az eredete) és formális (jogi jelleg eredete)
- Belső (jogalkotó) és külső (a jog megnyilvánulási formája)
- Elsődleges (legerősebb hatóság által közvetlenül alkotott) és másodlagos (legerősebb hatóság által felruházott szervek által alkotott)



Jogképződés két módja:

1. jogalkotás (jogszabályok)
2. jogalkalmazói jogképződés (határozatok)



Jogalkalmazás típusai



1. bírósági jogalkalmazás
2. államigazgatási jogalkalmazás
3. ügyészségi jogalkalmazás
4. fegyveres szervek jogalkalmazása
5. vállalati (nem állami) jogalkalmazás
(telepített, átruházott jogkörök alapján)



Jogszabályi hierarchia

- Jogszabályok érvényesülési sorrendje
- „Piramis elv”
- Alacsonyabb szintű jogszabály nem mondhat ellent a magasabb szintűnek



Jogszabályi hierarchia hazánkban

- Közösségi jog (Európai Unió)
 - rendeletek: minden tagországban közvetlenül érvényes, közvetlenül vonatkozik a vállalkozásokra
 - irányelvek: jogszabály-alkotási kötelezettség a tagállamok részére (közvetlenül csak különleges esetekben érvényesül)
 - határozatok: kötelező, de nem általános, egy vagy szűkebb alanyi körre vonatkozik
 - Ajánlások és vélemények: nincs kötelező erő



- Nemzeti jog:
 - Alaptörvény (alkotmány)
 - Törvény: Országgyűlés
 - Sarkalatos törvény: jelen lévő országgyűlési képviselők kétharmadának
 - Törvény
 - Rendelet: kormány, miniszterelnök, miniszter
 - Alkotmány alapján más állami szervek saját jogkörükben eljárva
 - Önkormányzati rendelet



Leegyszerűsítve



1. Közösségi jog (rendeletek, irányelvek)
2. Alaptörvény
3. Törvény
4. Rendelet
5. Önkormányzati rendelet



Jogrendszer

- Adott állam hatályos jogszabályainak rendszerezett összessége.
- Nemzetközi jog (szuverén államok viszonyai), ezen belül közösségi jog.
- Alkotmányjog
- Közigazgatási jog (közhatalom, közfeladatok)
- Büntetőjog (bűncselekmények)
- Polgári jog



Polgári jog

- Személyi jog: pl. jogképesség, személyi jogok védelme
- Dologi jog
- Kötelmi jog
- Öröklési jog



További jogágak

- Munkajog, társadalombiztosítási jog
- Családi jog
- Társasági jog
- Környezetvédelmi jog
- Számviteli jog, adójog
- Agrárjog
- Élelmiszerjog



Nevezéktan

- **Törvény:** [évszám]. évi [sorszám római számmal]. törvény a [törvény tárgya]
Pl. 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
- **Rendelet:** [sorszám]/[évszám] ([kihirdetés hónapja (római szám) és napja]) [rendelet kiadója] rendelet a [rendelet tárgya]
- Pl. 4/2010. (VII. 5.) VM rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló 52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet és az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet módosításáról



- **Közösségi rendelet:** Az Európai Parlament és a Tanács [sorszám]/[évszám]/EK rendelete ([kihirdetés dátuma]) az [rendelet tárgya]
- Pl. Az Európai Parlament és a Tanács
178/2002/EK rendelete (2002. január 28.) az
élelmiszerjog általános elveiről és
követelményeiről, az Európai
Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról
és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó
eljárások megállapításáról



De!

- Folyó szövegben írható:
[jogszabály tárgya]-ról szóló [jogszabályra jellemző számozás]
Pl. „az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről **szóló** 2008. évi XLVI. törvény”



Élelmiszerjog

178/2002 EK rendelet: „Általában az élelmiszerekre és **különösen az élelmiszerek biztonságára vonatkozó**, a Közösségben vagy az egyes tagállamokban elfogadott törvények, rendeletek és közigazgatási rendelkezések;

A fogalom vonatkozik az élelmiszerek, valamint az élelmiszertermelés céljára tenyésztett állatok takarmányozására használt takarmány termelésének, feldolgozásának és forgalmazásának minden szakaszára.”



Élelmiszerbiztonság

Azt az élelmiszert nevezzük biztonságosnak, amely rendeltetésszerű tárolás, elkészítés és fogyasztás esetén sem rövid, sem pedig hosszú távon nem károsítja az emberi egészséget (Codex Alimentarius, 2003).

Az élelmiszer tehát nem biztonságos akkor, ha az egészségre ártalmas, ugyanakkor az európai élelmiszerjog az emberi fogyasztásra alkalmatlan termékeket is a nem biztonságos élelmiszerek közé sorolja (178/2002/EK).



Tág értelemben az **élelmiszerbiztonságot**, mint **tudományos területet** úgy jellemezhetjük, mint egy interdiszciplináris témakört, amely az élelmiszer-alapanyagok előállításával és feldolgozásával, élelmiszerek szállításával, tárolásával, forgalmazásával, vásárlásával és fogyasztásával összefüggő kérdéseket alapkutatási és alkalmazott kutatási szempontból az élelmiszer-eredetű megbetegedések kockázatának csökkentésével összefüggésben elemzi.



Az élelmiszerjog alapállása (célrendszere)

- Az élelmiszerlánc-szereplők viszonyainak szabályozása
- A végső felhasználó (fogyasztó) érdekeinek védelme
- A tisztességes vállalkozók védelme
- Az állami érdekek védelme



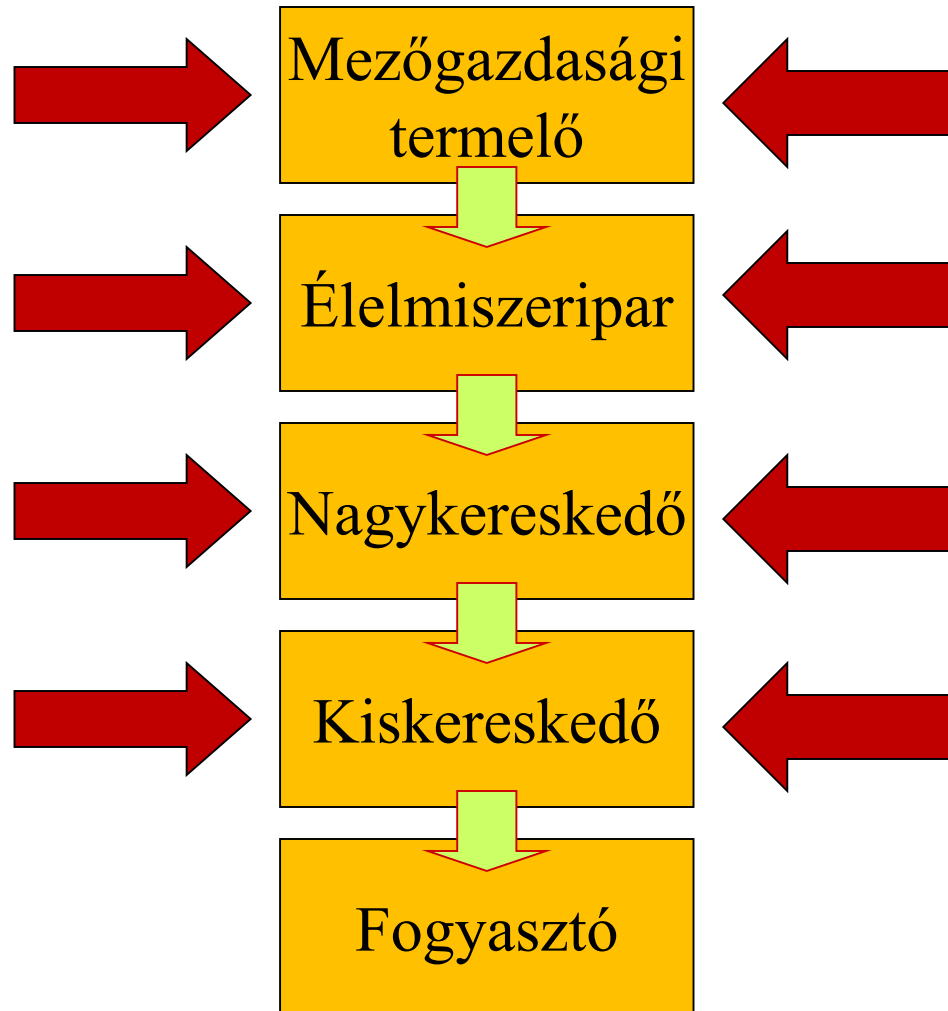
Élelmiszerlánc

Élelmiszerláncnak nevezzük azon **szervezetek, létesítmények, tevékenységek és termékek** láncolatát, amelyeken keresztül megtermelhető, feldolgozható és eljuttatható az élelmiszer a fogyasztóhoz. Végpontként pedig maguk a fogyasztók is szereplői a láncnak.

Az élelmiszerlánc elvének felértékelődését az segítette elő, hogy a tudomány fejlődésével megállapíthatóvá vált, hogy **számos szennyezőanyag képes akár a szántóföldtől a fogyasztó asztaláig eljutni az élelmiszerek közvetítésével.**



INPUT
ÁGAZATOK



INPUT
ÁGAZATOK

ÉLELMISZERLÁNC



Szerkezeti elvek (alapelvek)

- Láncszemlélet, beleértve a takarmányt
- Nyomonkövetési elv
- Termékfelelősség elve: gyártó (forgalmazó), import terméknel első magyarországi forgalmazó
- Állam: nem felelős az élelmiszerbiztonságért, hanem felügyeli
- Nem végtermék-, hanem folyamatcentrikus
- Megelőzés és elővigyázatosság elve
- Versenysemlegesség



- Élelmiszerek szabad áramlása – közösségi jog elsődlegessége a nemzetivel szemben
- Kockázatelemzés elve
- De: tudományos kockázatértékelés mellett figyelembe kell venni a társadalmi, gazdasági, etikai és környezetvédelmi tényezőket, a hagyományokat, illetve az ellenőrizhetőséget
- Átláthatóság elve: tájékoztatás, kétoldalú kommunikáció



Az élelmiszerjog kialakulása

Ókor

- Ószövetségi előírások: élelmiszerek fogalomköre, ehető nem ehető állatok, vérevés tiltása
- Újszövetségi előírások: minden élelmiszer ehető kivéve a vér!
- Babilon: Hammurapi törvénykönyve
- Róma: élelmiszerellenőrző hatóság felállítása
- A Nagy Római Birodalom bukása? (ólommérgezés borban)

(Forrás: Gyaraky Zoltán, 2015; Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária, 2016)



Középkor

- Helyhatósági szabályozás
- A piacokon megvásárolt élelmiszerek minőségi paramétereit (tömeg, térfogat, érzékszervi tulajdonságok)
- Üzemtelepítés (piac, vágóhíd, hulladékkezelés)



- Közös szabályozási rendszerek a helybéli szakemberek (pékek, mészárosok) bevonásával
- Piaci ellenőrzések mintadarabok segítségével



A magyar hatóság felügyelet története

Történelmi részek forrásmunkái:
Sótonyi Péter, Karasszon Dénes, Nagy Attila,
Szieberth István művei és szóbeli közlése



- 1770: Generale Normativum in Re Sanitatis: az első magyar egészségügyi jogszabály: humán- és állategészségügy
- Megyei/városi főorvosok: physicusok
- Alárendelt sebészmesterek: chirurgusok
- 1852: A „magyar tartományban” (Habsburg birodalom) 5 helyhatósági tartományi kerület: helyhatósági egészségügyi tanácsnok vezeti (5 hivatal)



- Hivatalok összehangolása: Egészségügyi Állandó Bizottság. Felügyeleti szerve: Császári és Királyi Helytartótanács Egészségügyi Osztálya
- A birodalmi rendeletek betartása nem teljes körű
- Keleti marhavész: vírusos járvány
- Az első magyar állategészségügyi törvény (1874. évi XX. tv.) és annak végrehajtási rendelete (Lipthay István): Állomány szintű kezelés!



- 1876: Közegészségügyi szolgálat
- **1888:** A szervezett hatósági állategészségügyi és élelmiszerellenőrzési szolgálat létrejötte



Hatósági állatorvos kardja, 3 kardbojt és
övzsínór, XIX. sz.

(forrás: SZIE - Állatorvosi Kar)





Lipthay István nevéhez fűződik:

- állategészség-rendőri feladatok ellátása;
- állami állatorvosok kinevezése;
- 1881-re a keleti marhavészt teljesen sikerül felszámolni;
- rendőregyenruhás kardos Lipthay-gárda.

Magyar királyi állatorvosi egyenruha

Forrás: <http://www.konyvtar.univet.hu/portre/fotocd/egyruh.htm>



- Barmászmesterek képzése nem elegendő
- 1882: országos állatorvosi szervezet terve (Lipthay István - Monostori Károly)
- 1884: Az első 40 hatósági állatorvos kiválasztása (kiválasztás, felvétel, tiszti vizsga, írott tananyag)
- 1888: Hatékony szervezetté válik
- 1888. évi VII. törvény az állategészségügy rendezéséről: 60 évig volt hatályban!





- A nemzetközi kereskedelem kiteljesedik, emiatt a helyhatósági szabályozás helyébe állami és nemzetközi szabályozás lép
- Első magyar élelmiszertörvény: 1895. évi XLVI. törvénycikk a mezőgazdasági termények, termékek és cikkek hamisításának tilalmazásáról)
- A II. világháború végéig funkcionált (módosításokkal)



„1895. évi XLVI. tv. a mezőgazdasági termények, termékek és cikkek hamisításának tilalmazásáról”

A törvény tiltotta és elzárással, pénzbüntetéssel sújtotta a növényi és állati eredetű élelmiszerek és magvak, takarmányok, trágyaneműek termékkörbe tartozó cikkek hamisítását, vagyis utánzását és olynemű megváltoztatását,

„mely a fogyasztó közönséget, vagy a vevőt a termék, termény, vagy cikk eredete, összetétele vagy minősége tekintetében tévedésbe ejteni alkalmas.”

A szocializmus évtizedei

- Ellátási zavarok: 1958-ban elnöki tanácsi rendelet
- „Új élelmiszertörvény”: 1976
 - vertikális kapcsolat a mezőgazdaság és az ipar között,
 - a belföldi piac biztonsága
 - export feltételrendszere (elsősorban a KGST tagjainak).
 - egységes szabványrendszer előirányzása (Magyar Élelmiszerkönyv), azonban a tényleges munkálatok nem kezdődtek meg. Helyette más iparágak szabványai érvényesültek
 - Gyártmánykönyv



- 1988. évi IV. törvény. az élelmiszerekről szóló 1976. évi IV. törvény módosításáról: Az élelmiszertörvényben mélyreható módosításai. Ez a jogalkotási folyamat már figyelembe vette a kereskedelem globalizálódását és törekedett arra, hogy figyelembe vegye a piaci igényeket, piacgazdasági feltételeket.
- Gyártmánylap



Rendszerváltozás után

- 1993: Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság újjászerveződik
- 1995: új élelmiszer törvény (1995. évi XC. törvény az élelmiszerekről).
 - Piacgazdasággal kompatibilis.
 - EU-harmonizáció nyomokban már megjelenik benne.
 - A fogyasztók jogainak védelmét is megfogalmazta.
 - Gyártmánylap



- az élelmiszerekről szóló 2003. évi LXXXII. törvény:
 - a 178/2002/EK rendelet
 - „új élelmiszer”: biotechnológia és új technológiák, biztonsági értékelés
 - Élelmiszer-vállalkozás
 - Élelmiszer-vállalkozás indítása, működtetése, ellenőrzése
 - Csomagolás
 - Magyar Élelmiszerkönyv
 - Nevesítette az egyes feladatok végrehajtásért felelős intézményeket



Az élelmiszerlánc hatósági felügyelete

- Közel múlt:
 - Állategészségügyi és Élelmiszerellenőrző Állomások
 - Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat
 - Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség



- Tisztázatlan (átfedéseket nem kezelő) és nehezen átlátható jogszabályi környezet
- Közös ügyek, ügyek átadása, párhuzamos eljárások
- Jogbizonytalanság a vállalkozóknál
- Harc a hatáskörökért



Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal (2003-2012)

- EU csatlakozás: 66/2003. (V.15)
Kormányrendelet révén létrejön a Magyar Élelmiszer-biztonsági Hivatal (2003)
- Feladata: kockázatbecslés és a többi hatóság koordinációja
- Megjelenik a kockázatkommunikáció



Létrejön az Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal (2007-2012)

- Állategészségügyi és Állatvédelmi Igazgatóság
- Állattenyésztési Igazgatóság
- Állategészségügyi Diagnosztikai Igazgatóság
- Állatgyógyászati Termékek Igazgatósága
- Borászati Igazgatóság
- Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság
- Földművelésügyi Igazgatóság
- Növény-, Talaj- és Agrárkörnyezet-védelmi Igazgatóság
- Növénytermesztési és Kertészeti Igazgatóság
- Erdészeti Igazgatóság



- Integrált lánc-felügyelet, egységes szemlélettel
- MgSzH: egységes felügyelet, láncszemlélet
- Ezzel párhuzamosan: jogalkotás
- 2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
- Átfedések, párhuzamosságok kiküszöbölése



MgSzH

Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal

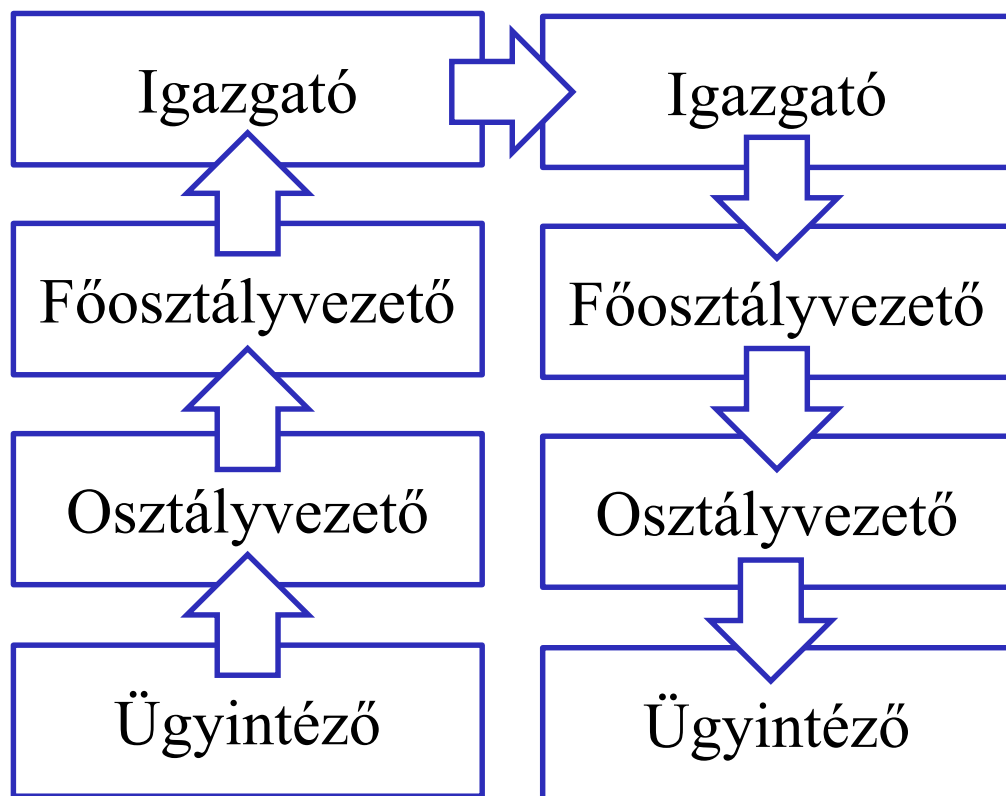


Integrált felügyeleti rendszer előnyei

- Gyors reakcióidő
- Egységes szemlélet
- Nyomonkövethetőség a teljes láncban
- Egymáshoz kapcsolt országos adatbázisokra épülő ellenőrzések:
 - magas hatékonyságú felderítés
 - csak indokolt mértékű beavatkozás a gazdaság működésébe
 - tisztességes verseny feltételeinek kialakítása
- Speciális szaktudást igénylő területek ellátása (pl. nemzetközi jogalkotás, EU-s auditok, külkereskedelmi feltételek biztosítása, tudományos kutatások, módszerfejlesztés, monitoring, kockázatkommunikáció)



Ügyátadás szolgálati útja hagyományos rendszerben

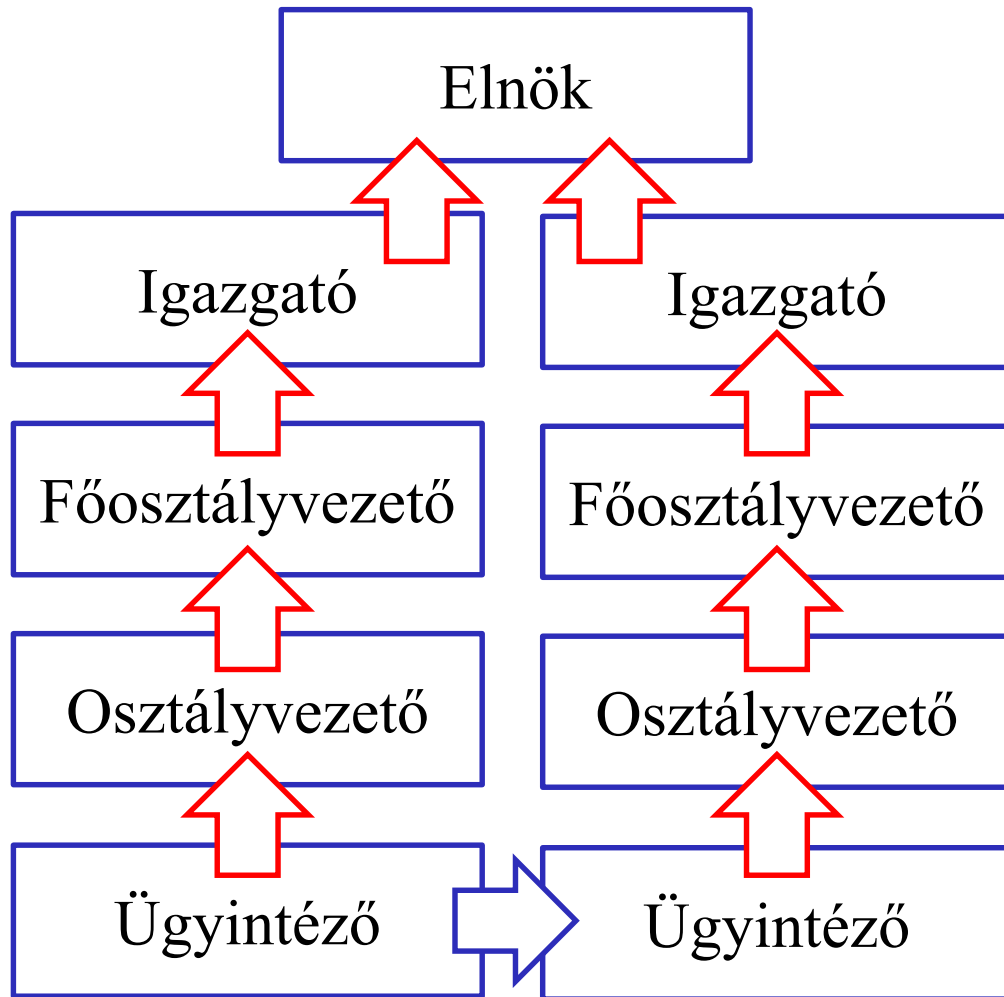


↑ Ügyátadás

Időigény: akár több hét



Ügyátadás szolgálati útja integrált rendszerben



Ügyátadás



Információátadás

Időigény: órákon belül



Nemzeti Élelmiszerlánc- biztonsági Hivatal (2012-)

- 2012. március 15: Az MgSzH és a MÉBiH összevonásával létrejön a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH)



n é b i h

Termőföldről az asztalig

n é b i h

termőföldről
az asztalig

Szakpolitika (policy)

Szakpolitika (en: Policy) $\neq$ politika (en: Politics);

Szakpolitika $\sim$ közigazgatás;

Politika $\sim$ pártpolitika

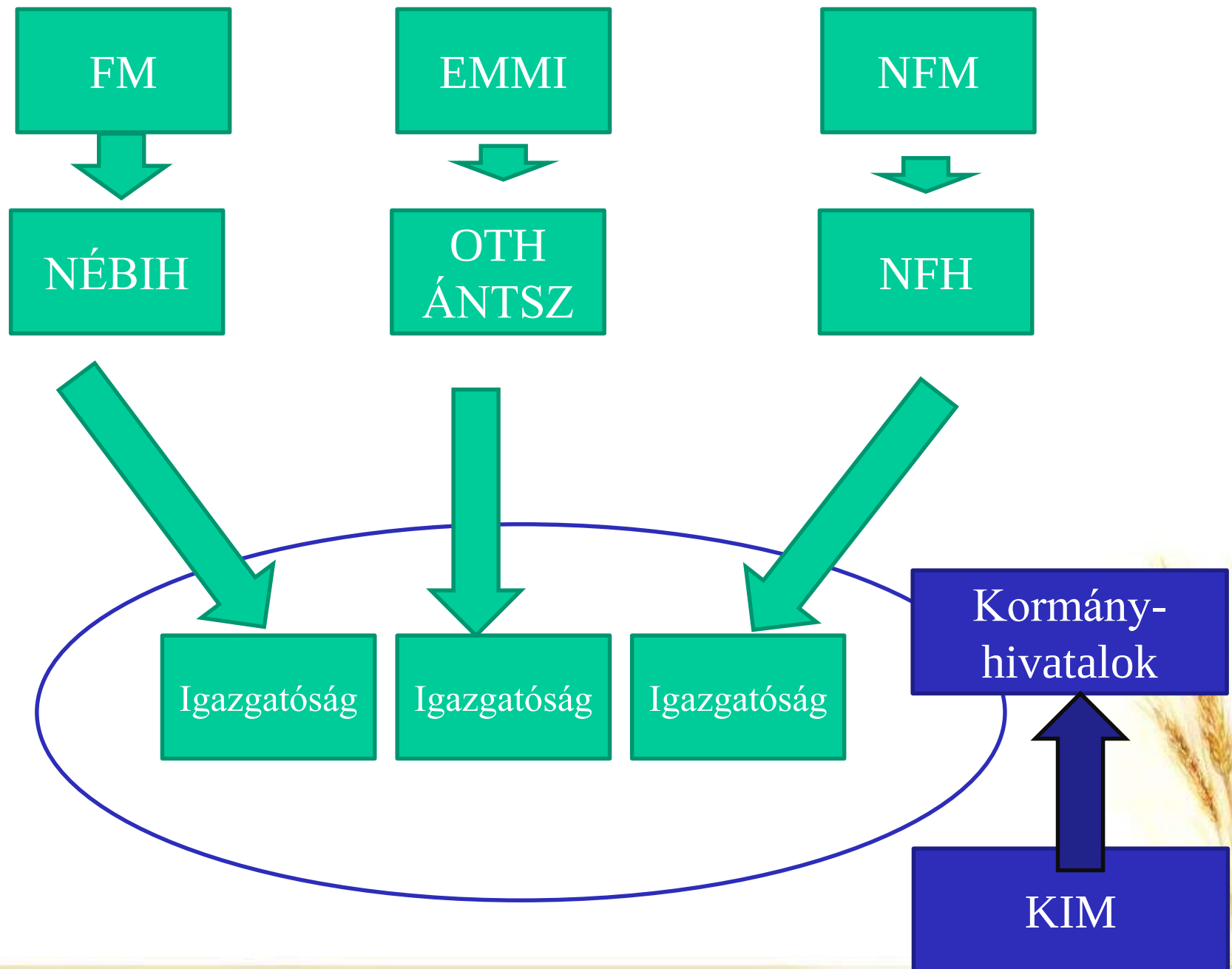


2011. január 1.: Megyei kormányhivatalok

A kormány 2011. január 1-ével a területi (megyei) államigazgatási szerveket Kormányhivatalokba integrálta.



Korábbi kormányhivatali struktúra



Megyei szakigazgatási szervek a kormányhivatalokban

2015 április 1-ig:

- Élelmiszerlánc-biztonsági és
Állategészségügyi Igazgatóság
- Növény- és Talajvédelmi Igazgatóság
- Népegészségügyi Szakigazgatási Szerv
- Fogyasztóvédelmi Felügyelőség



Átszervezés - 2015

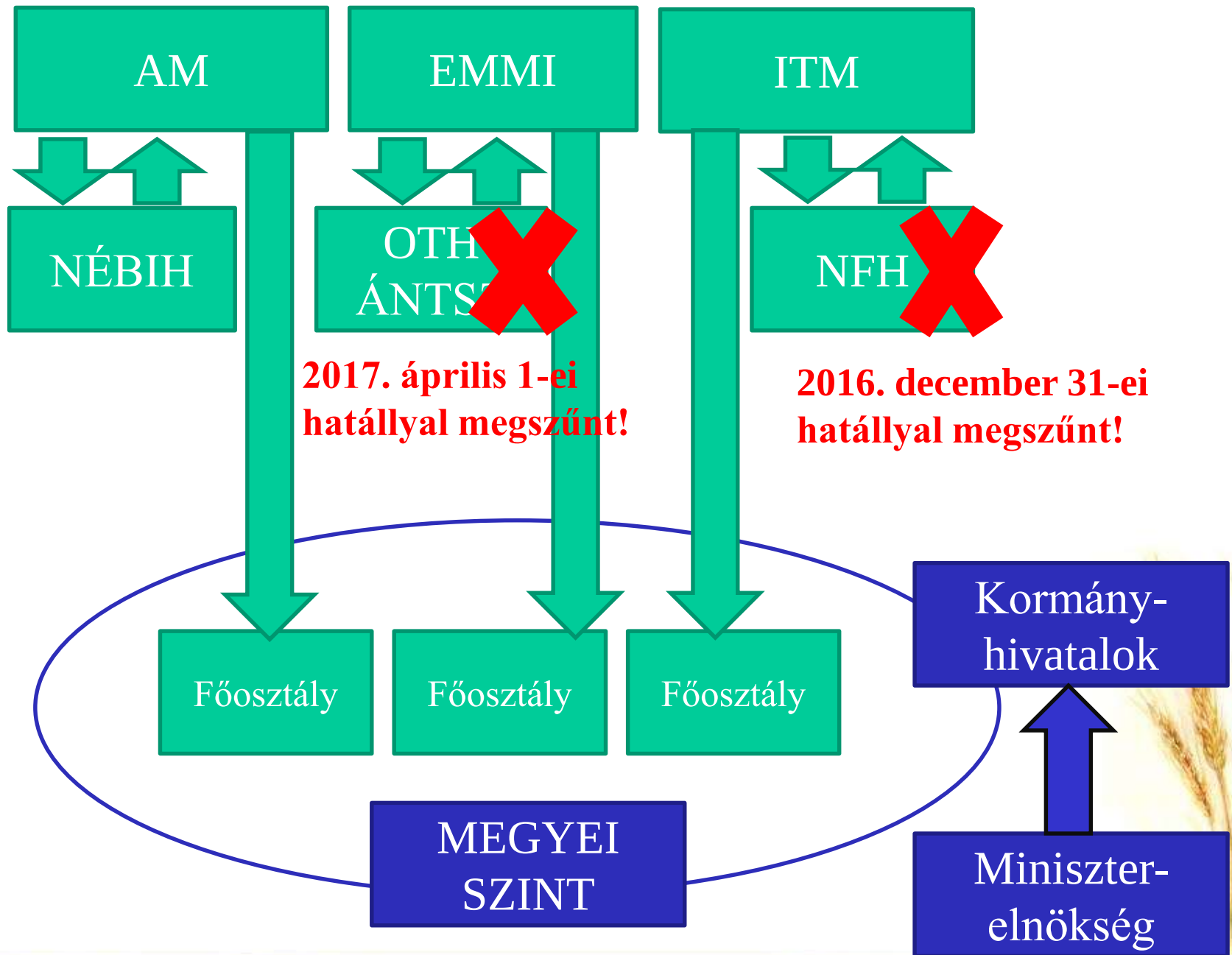
- 2015. április 1-től hatályos állapot
- Egységes kormányhivatali rendszer
- Az igazgatóságokból főosztályok lettek:
Élelmiszerlánc-biztonsági, Növény- és
Talajvédelmi Főosztály
- Csökkent a vezetői szintek száma
- A kormányhivatalok létszámának 10-12%-át
adja az élelmiszerlánc-felügyelet és a
népegészségügy



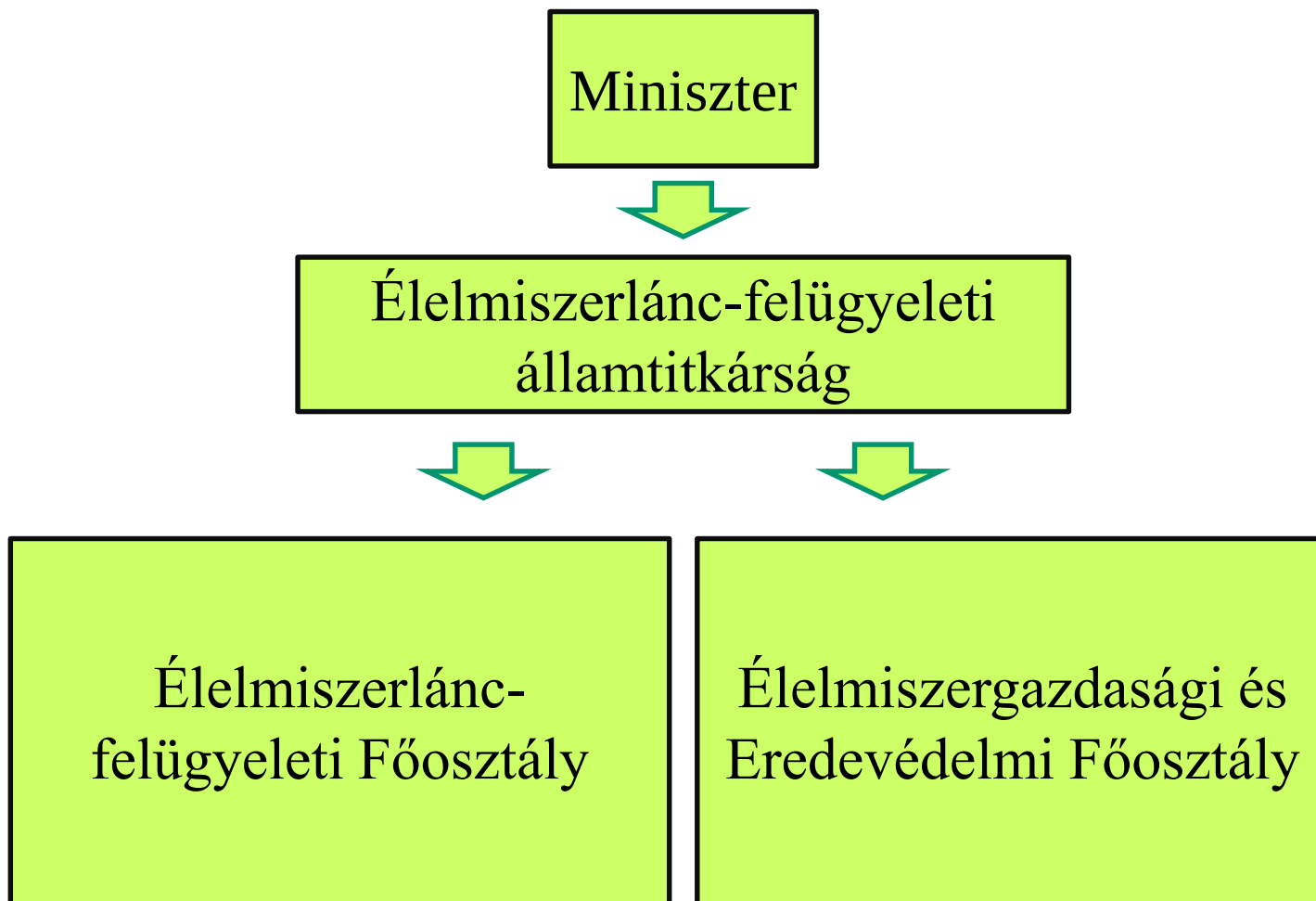
- Szakmai irányítás: minisztériumok. A kormányhivatal vezetője erőforrás oldalról vitathatja, de szakmailag nem bírálhatja felül.
- A központi hatóságok már nem játszanak közvetlen szakmai irányító szerepet, hanem a minisztériumok háttérintézményeiként működnek



AKTUÁLIS ÁLLAPOT



Agrárminisztérium élelmiszerlánc-felügyeleti szervezeti egységei



- ÁLLATEGÉSZSÉGÜGY
- ÁLLATVÉDELEM, ÁLLATJÓLÉT
- ÉLELMISZER
- NÖVÉNYEGÉSZSÉGÜGY ÉS
NÖVÉNYVÉDELEM
- TALAJVÉDELEM
- MINŐSÉGPOLITIKA, EREDETVÉDELEM



Az élelmiszerlánc-felügyeletért felelős miniszter:

földművelésügyi miniszter: Dr. Nagy István

Élelmiszerlánc-felügyeletért felelős államtitkár:

Zsigó Róbert

Élelmiszerlánc-felügyeletért felelős helyettes

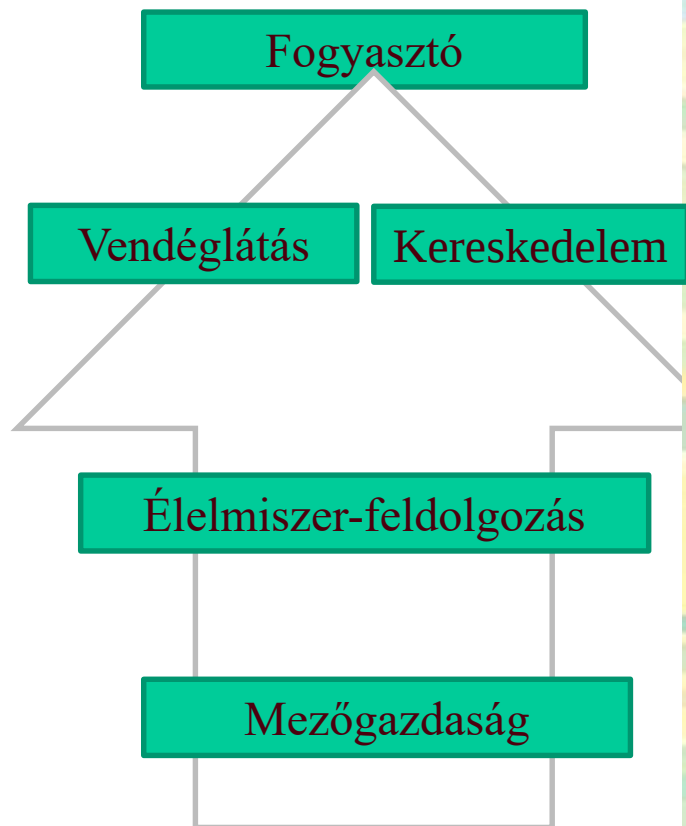
államtitkár: Dr. Bognár Lajos, országos

főállatorvos

Nébih elnöke: Dr. Oravecz Márton, országos

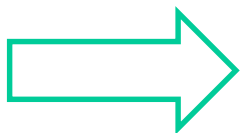
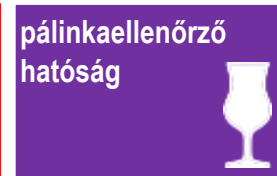
főállatorvos-helyettes





Szakterületek

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



Az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv hatósági élelmiszer ellenőrzési feladatai (a felsorolás nem teljes)

- Szervezi, irányítja, felügyeli az élelmiszerlánc felügyeletével összefüggő állami feladatok ellátását,
 - gondoskodik a szakmai továbbképzésekről, valamint a hatósági szakemberek képzéséről, részt vesz az élelmiszerláncsal kapcsolatos kutatásban
 - végzi az ellenőrzések során vett minták vizsgálati eredményeinek értékelését,
 - laboratóriumokat működtet, illetve kijelöli a hatósági minták vizsgálatait végző állami laboratóriumokat,
 - szervezi és felügyeli a monitoring programok végrehajtását
- 

Az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv hatósági élelmiszer ellenőrzési feladatai (a felsorolás nem teljes)

- ellátja az ökológiai gazdálkodással előállított és a GMO élelmiszerekkel és takarmányokkal kapcsolatos feladatokat,
- feladatai ellátására ügyeleti és készenléti szolgálatot szervez,
- kidolgozza a területi éves ellenőrzési tervet, irányítja, szervezi és ellenőrzi annak végrehajtását,
- élelmiszer-fertőzés és -mérgezés, valamint zoonózis fellépése, illetve gyanúja esetén együttműködik az egészségügyi államigazgatási szervvel, erről nyilvántartást vezet.



Az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv hatósági élelmiszer ellenőrzési feladatai (a felsorolás nem teljes)

Részletes hatósági feladatok:

- állat-, valamint a növény-egészségügyi határállomásokon:
 - ellenőrzi az élelmiszer-biztonsági, -minőségi, állat- és növény-egészségügyi rendelkezések megtartását;
 - végrehajtja az áru okirat-ellenőrzését, azonosságvizsgálatát és fizikális ellenőrzését, valamint a monitoring tervben vagy a jogszabályokban előírt mintavételét;
 - ellenőrzi az EU ban nem harmonizált állatfaj és állati eredetű termék harmadik országból az EU területére történő beléptetését, a meghatározott feltételek teljesülését;
 - ellenőrzi a vizsgálatköteles áruk növény-egészségügyi előírásoknak való megfelelését.

Az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv hatósági élelmiszer ellenőrzési feladatai (a felsorolás nem teljes)

Részletes hatósági feladatok:

- az élelmiszerek vonatkozásában kivizsgálja és felderíti az élelmiszer-mérgezéseket és -fertőzéseket, feltárja azok okait, nyilvántartja, összegzi és elemzi az eseményeket, és megteszi a szükséges intézkedéseket azok megelőzése érdekében,
- továbbá adatot szolgáltat az egészségügyi államigazgatási szerv részére,
- működteti az élelmiszerlánc-felügyeleti adatbázist.

Állategészségügyi feladatainak keretében engedélyezi többek között

- a takarmányként felhasználható melléktermékek kezelését, felhasználását, további feldolgozását



Az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv hatósági élelmiszer ellenőrzési feladatai

Élelmiszer-biztonsági feladatainak keretében az
élelmiszerlánc-felügyeleti szerv:

Engedélyezi:

- engedélyköteles élelmiszer-vállalkozás működését
(853/2004/EK rendelete 4. cikkének (2) bek.)

Nyilvántartásba veszi:

- engedélyezési kötelezettség alá nem tartozó élelmiszer-vállalkozásokat,
- élelmiszer-csomagolóanyag gyártókat, forgalmazókat,
- élelmiszer-iparban felhasználható fertőtlenítőszereket előállítókat,



Az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv hatósági élelmiszer ellenőrzési feladatai

Élelmiszer-biztonsági feladatainak keretében az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv:

Ellenőrzi:

- az élelmiszer-vállalkozások tevékenységét;
- az élelmiszer-előállító, -elosztó, és -forgalomba hozó létesítmény harmadik országba irányuló exportra való alkalmasságát a nemzetközi előírásoknak megfelelően (USDA, Dél-Korea)
- a járványügyi, higiéniai, élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi előírások betartását,
- közreműködő személyekre vonatkozó egészségügyi alkalmassági és higiénés előírások betartását

Az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv hatósági élelmiszer ellenőrzési feladatai

Élelmiszer-biztonsági feladatainak keretében az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv:

Ellenőrzi az élelmiszer-vállalkozásoknál bevezetett

- „Jó Higiéniai Gyakorlatot”,
- a nyomonkövetési, az élelmiszer-visszahívási és a „veszéylelemzés, kritikus szabályozási pontok”-ra (HACCP) vonatkozó rendszereket,
- az élelmiszer-vállalkozásoknál felhasznált tisztító- és fertőtlenítőszereket, a fertőtlenítő eljárások megfelelőségét,
- a rovar- és rágcsálóirtást.
- az emberi fogyasztásra szánt állatokat kísérő bizonyítványokat, okiratokat



Az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv hatósági élelmiszer ellenőrzési feladatai

Élelmiszer-biztonsági feladatainak keretében az
élelmiszerlánc-felügyeleti szerv:

Elvégzi:

- Levágott, elejtett, kifogott, gyűjtött állatok húsvizsgálatát
 - elbírálja és igazolja az egyes élelmiszerek feldolgozásra és emberi fogyasztásra való alkalmasságát
 - vizsgálja az élelmiszer-ipari gépek, berendezések higiéniai alkalmasságát
- 

Az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv hatósági élelmiszer ellenőrzési feladatai (a felsorolás nem teljes)

Élelmiszer-biztonsági feladatainak keretében az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv:

Nyilvántartást vezet.

- az állatorvosokról;
- a termelőkről, állattartókról, állattartó tenyészetekről, állatkereskedőkről;
- az élelmiszer- és a takarmány-vállalkozásokról
- az élelmiszer-biztonsági felügyelet alá tartozó helyekről
- a nem állami laboratóriumokról



Vámhatósági nyilvántartás

- A vámhatóság az országos vámadatbázishoz hozzáférést biztosít az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv részére, annak hatósági eljárásához szükséges mértékben, melynek során a személyes adatok körébe tartozó adatok közül az érintett **nevét, címét** is hozzáférhetővé teszi.



Nyomozóhatóság és az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv együttműködése

- Az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv a hatósági eljárásához és tájékoztatási kötelezettségének teljesítéséhez - ha az emberek, illetve állatok egészsége veszélyeztetésének fennállása miatt szükséges - **a nyomozó hatóságot, az ügyészséget, valamint a bíróságot** a büntetőeljárásról szóló 1998. évi XIX. törvény 74/B. §-a (6) bekezdésében meghatározott célból (iratbetekintés) megkeresheti.
 - A megkeresés irányulhat a lefoglalt dologból történő minta szolgáltatására.

Az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv eljárása során jogosult

- az ellenőrzött helyiségbe, illetve létesítménybe belépni
- berendezéseket, eszközöket, technológiai folyamatokat ellenőrizni
- iratokat, dokumentációt, adathordozókat megismerni és azokról másolatot, illetve kivonatot készíteni
- eljárása dokumentálására a helyszínen kép-, illetve hangfelvételt készíteni
- eljárásához szükséges vizsgálatok elvégzése céljából térítésmentesen mintát venni (ellenminta)
- élelmiszerlánc-esemény elhárítása érdekében a lezárt terület felnyitásával, az ott tartózkodó személyek akarata ellenére is a lezárt ingatlanok területére, üzlethelyiségbe, üzemi helyiségbe belépni akkor is, ha azok egyidejűleg lakás céljára szolgálnak, továbbá szállítóeszközöket, dokumentációt ellenőrizni.

Az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv eljárása során új elem a próbavásárlás

- Az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv hatósági eljárása során **próbavásárlást** (ideértve az interneten történő vásárlást is) végezhet, ehhez közreműködő személyt is igénybe vehet.



Válságkezelési terv

- A Hivatal a soron kívüli intézkedések koordinációja keretében összeállítja az élelmiszer- és takarmány-biztonsági válságkezelés során követendő intézkedési és kommunikációs tervet (a továbbiakban: válságkezelési terv), amelyet a miniszter hagy jóvá.



Új eszközök

Céljuk: Partnerség a fogyasztókkal és a tisztességes vállalkozókkal





Vásárláskor mindig ellenőrizzük a termékek eredetét!

Probléma esetén bejelentést tehet:

a NÉBIH zöld számán

06-80/263 244

ingyenes mobil applikációján



NÉBIH NAVIGÁTOR

www.nebih.gov.hu/navigator

www.nebih.gov.hu



Lejárt vagy jelöletlen
élelmiszer?

Újrafagyasztott termék?

Higiéniai problémák?

Hívja a Nébih
Zöld számát!

NÉBIH ZÖLD SZÁM 06 80 263 244

Eszközök

- Sajtókapcsolatok
- Zöld szám
- Megújult honlap
- Közösségi média felületek
- Konyhasziget magazin (Gyereksziget)
- Kampányok
- Tematikus honlapok
- Rendezvények
- Fogyasztói kutatások



Kampányok





Ételt csak
OKOSAN!
www.eteltcsakokosan.hu



A fenntartható élelmiszerlány

10

NYITÓOLDAL

HÍREK

CIKKEK

RECEPTEK

KVÍZ

KIADVÁNYOK

GYEREKSAROK



Maradék nélkül
maradeknelkul.hu

Maradék nélkül

CSÖKKENTSÜK EGYÜTT
AZ ÉLELMISZERHULLADÉKOK
MENNYISÉGÉT!

Évente mintegy 1,8
millió tonna
élelmiszerhulladék
keletkezik
Magyarországon

Évente
68 kg
élelmiszer-
hulladék
fejenként

Átlagos magyar család
évente 50 000 Ft értékű
olyan élelmiszert
dobja ki, amelyet
feleslegesen fogyaszt

Mennyiség
helyett minőséget!

Újabb lehetőség a hallgatók kezében
Bioműanyagok a csomagolóiparban
Konferencia az élelmiszerpazarlásról

The background image shows a hand with pink nail polish spreading a dark jam from a small glass jar onto a slice of white bread. In the background, there is a bowl of fruit, a glass of orange juice, and a plate with several slices of dark, seeded bread. The text is overlaid on a dark, semi-transparent band across the middle of the image.

Maradék nélkül

az élelmiszerpazarlás ellen

A NÉBIH ismeretterjesztő kiadványa

nébih
Szupermenta
A termékteszt oldal

[Kezdőlap](#)

[Aktuális](#)

[Termékteszt](#)

[Tudásbázis](#)

[Mozsár](#)

[Szupermenták](#)

[Galéria](#)

[Videó](#)

[Íránytű](#)

[Rólunk](#)



உயிர்த் திணை, நான



DATA SOURCE

Nevelen az agyunkról az idegrendszerről, a memóriáról és a nyelvéről azt mondta, hogy egyelőre még nem tudjuk megmondani, hogy az agyunkban mi történik, amikor valaki emlékszik valamire, vagy amikor beszél.



Wang, H. 2002. *Wang's*

external product is given by

Télégramme aux abonnés



Thou art my dear friend
 And I am thy dear friend
 And I am thy dear friend
 And I am thy dear friend

www.elsevier.com/locate/jbiotec

WITTENBERG, J. 1990. *Journal of Great Lakes Research* 16:1-12.

[illegible]

A 12-STEP & GAIN PROGRAM
NACHFOLGTE: SCHILL, RUTH

Fuente: 1300 literos. Kutyák
lárja meg a napvilágot
szűken és szorosan gazdál-
kodnak. Felgyógyul juttatnak
Ős is lehet: Kutyák szorosan
fogadják örökbe egyet: Ad
megyálatra legelőn barátságos
juttatnak társulást. Állandó
egyesülést és a szor
Kutyák szorosan
csökkennetnek a hozzájárul.
Ne felejtse: gondos gazdál-
kodás, jóllét!



Revised May 17, 2006



**HASILYNDIS LINGKUN
SIPULITAMENNYE**





nébih
**Veszettség-
mentesítési** program
Ne habozz! 06 80 263 244

A VESZETTSÉG JÁRVÁNYTANA

- Előfordulási, magyarországi járványtani helyzet
- Környezeti, környezeti

A VESZETTSÉG KÖZEGÉSZSÉGTANI VONATKOZÁSAI

- Mit tegyek, ha egy kutya, macska vagy egyéb állat megharapott?
- Háziállatok veszettség elleni védőoltása

A VESZETTSÉG TÜNETEI

- Roka
- Egyéb vadállat
- Háziállatok
- Denevér

RÖKÁK VESZETTSÉG ELLENI IMMUNIZÁCIÓS PROGRAMJA MAGYARORSZÁGON

MIT TEGYEK, HA RÖKÁT LÁTTAM A LAKÓKÖRNYEZETEMBEN?

GYAKRAN ISMÉTELT KÉRDÉSEK

A veszettségmentesítési program

A veszettség vírusokra a vadon élő és házati állatok egyaránt fogékonyak, illetve az embert is megbetegíti. A betegség a veszett állat harapásával, a vírus tartalmazó nyálával terjed, és általában nem gyógyítható, de vakcinációval hatékonyan megelőzhető.

Ha olyan rököt vagy egyéb vadállatot lát, amely fogja magát néhány lépésre megközelíteni, vagy látható magatartást mutat, esetleg roka, vagy más vadállat nemritka találja meg, értesítse a helyi önkormányzat illetékes állategészségügyi hatóságát, vagy hívja a NÉBIH Zöld számát, a +36 80 263 244 telefonszámot!

Tudtad, hogy...





**Az erdőtűz megelőzhető!
Csak TE segíthetsz!**



KAPC SOLAT



2



NÉBIH oktatási programok

- Felnőtt fogyasztó: rutinból cselekszik
- A helytelen gyakorlatok nem is tudatosulnak
- Megváltoztatásuk sokszor reménytelen
- Lehetőség: szemléletformálás gyermekkorban
- Feladat: óvodától az egyetemig
együttműködés az oktatási intézményekkel



*„Az élelmiszerekkel kapcsolatos élelmezés-
és táplálkozás-egészségügyi hatósági
feladatokat az egészségügyi államigazgatási
szerv végzi.”*



EMMI :

Nemzeti Népegészségügyi Központ (2018-tól, korábban ÁNTSZ)

- Járványügy
- Közegészségügy
- Népegészségügy
- Gyógyszerellátás felügyelete
- Egészségügyi igazgatás



EMMI:

**Oprszágos Gyógyszerészeti és
Élelmezés-egészségügyi Intézet
(OGYÉI, az OÉTI jogutódja)**

- **Élelmiszerkémiai és Analitikai
Főosztály (akkreditált)**
- **Táplálkozásélettani és Epidemiológiai
Főosztály**
- **Alkalmazott Táplálkozástudományi
Főosztály**



28/2015. (II. 25.) Korm. Rendelet:

2015. március 1-től:

Országos Gyógyszerészeti és Élelmezés-egészségügyi Intézet (OGYÉI), amely a

- Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet (OÉTI),
- GYEMSZI Országos Gyógyszerészeti Intézet Főigazgatósága (OGYI),
- Eszközminősítő és Kórháztechnikai Igazgatósága (EMKI),
- Technológiaértékelő Főosztálya (TEI),
- ÁNTSZ tisztigyógyszerészi hálózat feladatait látja el.

Az OÉTI az OGYÉI egyik főigazgatóságaként működik.



OÉTI feladatok

ÉTREND KIEGÉSZÍTŐK



ÚJ ÉLELMISZEREK



KÜLÖNLEGES TÁPLÁLKOZÁSI
CÉLÚ ÉLELMISZEREK



KOZMETIKUMOK



KÖZÉTKEZTETÉS



DÚSÍTOTT ÉLELMISZEREK



EGÉSZSÉGRE VONATKOZÓ
ÁLLÍTÁSOK



TÁPLÁLKOZÁS A-Z



STOP SÓ



PROGRAMOK
ISKOLÁKNAK



EU/WHO
PÁLYÁZATOK



TANSZÉKI HÍREK



Fogyasztóvédelmi hatóság

- Jelenleg: Innovációs és Technológiai Minisztérium és a kormányhivatalok, vagyis nincs központi szerv
- Nonfood (labor is!)
- Food (gazdasági megkárosítás, jelölés, panaszkönyv...)
- Megtévesztő állítások
- Megtévesztő jelölés, csomagolás, reklám
- Fogyasztókkal szembeni tisztességtelen kereskedelmi gyakorlat



Belügyminisztérium - ORFK

- Élelmiszerbűnözéssel kapcsolatos osztály
- BTK: Ártalmas közfogyasztási cikkel való visszaélés (halált okozó súlyos testi sértés)



BM

Országos Katasztrófavédelmi Főigazgatóság



BELÜGYMINISZTERIUM
ORSZÁGOS KATASZTRÓFAVÉDELMI FŐIGAZGATÓSÁG

„Magyarország szolgálatában a biztonságért!”



Általános jellegű feladatok

A katasztrófavédelmi feladatok jellege élelmiszerláncot érintő esemény súlyosságától függően:

Még nincs kihirdetett veszélyhelyzet

- elsősorban közreműködő szerepkör
- Az önkormányzatok, a tűzoltóságok és a katasztrófavédelem hivatásos szervei közreműködnek a szállítás a fertőtlenítés, a mintavétel, lakossági tájékoztatás, karantén, kisegítő személyzet, és a nélkülözhetetlen anyagi-technikai és humán erőforrások biztosítása területén

Veszélyhelyzetben

- továbbra is elsősorban közreműködő szerepkör a jellemző
- Kiegészülnek a lakosság köréből szervezett pv. szervezetekkel, közegészségügyi és járványügyi szakalegységekkel, valamint állat- és növényvédelmi szakalegységekkel is.



További feladatok

RODOS valós idejű on-line nemzetközi
döntéstámogató rendszer

Feladata:

- nemzetközi, magas szintű döntéstámogatás
- sugárzási helyzet értékelése
- óvintézkedési döntések szakmai megalapozása
- képes vizsgálni más országokban lévő
atomerőművek saját országra, illetve más
országokra gyakorolt hatását és képessé tehető
távoli országokban lejátszódó események
hatásainak vizsgálatára is.



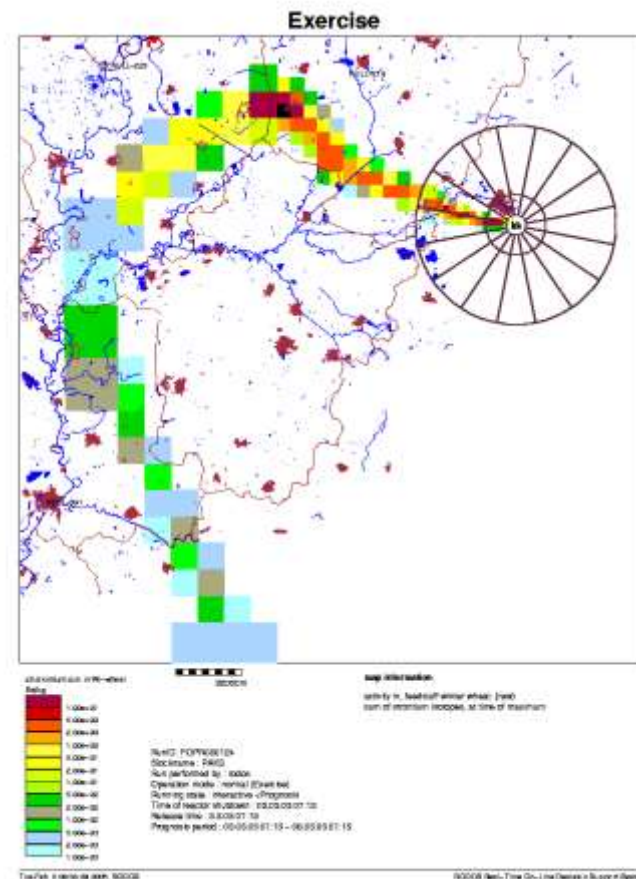
Az élelmiszerlánc radioaktív anyaggal történő szennyeződése

- RODOS valós idejű on-line nemzetközi döntéstámogató rendszer

Feladata:

- nemzetközi, magas szintű **döntéstámogatás**
- sugárzási helyzet értékelése
- óvintézkedési döntések szakmai megalapozása
- képes vizsgálni más országokban lévő atomerőművek saját országra, illetve más országokra gyakorolt hatását és képessé tehető távoli országokban lejátszódó események hatásainak vizsgálatára is.

(Búza L. 2008)



Különleges helyzetek



HM

- **A védelmi tartalékolás stratégia**
- Gázkrízis~konzervipar
- Bioterrorizmus



1744/2015. (X. 13.) Korm. Határozat a mezőgazdasági és élelmiszeripari termékek gazdaságbiztonsági készletezéséről

1. A Kormány a földművelésügyi miniszter javaslatára megtárgyalta a gazdaságbiztonsági készletezés kérdéskörét és megállapította, hogy a mezőgazdasági és élelmiszeripari termékek esetében Magyarországon nem indokolt gazdaságbiztonsági készletek fenntartása.
2. Az 1. pontban foglaltakkal összefüggésben a Kormány felhívja a földművelésügyi minisztert, hogy készítsen előterjesztést a vonatkozó jogszabályok hatályon kívül helyezése, illetve módosítása tárgyában.

Felelős: földművelésügyi miniszter

Határidő: azonnal



Magyarország 2015

- 1744/2015. (X. 13.) Korm. határozat: a mezőgazdasági és élelmiszeripari termékek esetében Magyarországon nem indokolt gazdaságbiztonsági készletek fenntartása.
- Korábban: Tartalékgazdálkodási Nonprofit Kft, ez szűnt meg.
- Maradt: Állami Egészségügyi Tartalék (ebben például gyógyszerek, orvosi eszközök, kötszerek vannak), Állami Céltartalék (például a termeléshez vagy a védelmi feladatok ellátásához kellő alkatrészek, anyagok, eszközök) és Pénztartalékkészlet



Németország, 2016

A német katasztrófavédelem szerint érdemes **otthon tartani**:

- 5 kiló kenyeret, tésztát és krumplit,
- fél kiló olajat vagy zsírt,
- 5,5 kiló tartós élelmiszert,
- 3,5 kiló szárított vagy konzervált gyümölcsöt,
- 28 liter vizet,
- 2 kiló hús- és halkonzervet
- A legszükségesebb gyógyszerekből
- meleg takaró
- gyertya, gyufa
- elem, feltöltött akkumulátor
- palackos PB-gáz
- készpénz.

Az állam tartalékol: lencse, borsó, gabona (búza, rozs, zab) és sűrített tej



Bioterrorizmus

Élelmiszerterrorizmus

TOMMY THOMPSON, SECRETARY, HEALTH AND HUMAN SERVICES (2004): For the life of me, I cannot understand why the terrorists have not, you know, attacked our food supply. Because it is so easy to do.



A JAFFA eset (1978)

- 1978-ban az Arab Revolutionary Army narancsszedőként dolgozó terroristái higanyt fecskendeztek az exportra szánt Izraeli narancsba
- 5 holland gyerek megbetegedett
- 14 további narancsot találtak a vizsgálatok során a tételben



A Rajneesh bioterror támadás (1984)

- Dalles, Oregon (USA) - 751 fő megfertőzése (salmonellosis), 45 kórházi kezelésre szorult
- Elkövetők: Rajneesh (Osho) vallási szektája
- Cél: helyhatósági választások manipulálása
- *Salmonella Typhimurium*ot tartalmazó folyadékkal 10 étterem salátabárjában található szószokat fertőzték meg
- Előtte próbálkoztak ajtókilincsek, piacon kapható zöldségek megfertőzésével is



Nanjing, 2002. szeptember 14.

- Egy étteremtulajdonos (Chen Zhengping) patkányméreggel megmérgezi a konkurens étterem vendégeit.
- Több mint 200 áldozat, 38 halott, köztük iskolás gyerekek



- Kína, Henan tartomány, 2003. október 1.
- Cao Qian (egy 27 éves férfi)
rovarirtószerral megmérgezte Ruyang
ivóvízbázisát, hogy az általa forgalmazott
víztisztító-berendezésnek piacot szerezzen





University of South Carolina, 2015. február 4.

Rejtett kamera rögzíti, hogy Hayley King (22) vegyszereket önt és beleköpköd a kollégiumi szobatársai ételeibe



Németország, Ofterdingen, 2017. szeptember 20.

- Egy 53 éves német férfi 10 millió eurót követelt üzletláncoktól
- A zsaroló 5 üveg etilénlikollal (fagyálló) mérgezett bébiételt helyezett el egy friedrichshafeni áruházban, amelyre felhívta a rendőrség figyelmét
- A mérgezett termékek lekerültek a polcokról, a zsarolót elfogták
- Az ügyön 220 nyomozó dolgozott, a férfi körözési fényképével tele voltak az újságok és a televíziók, a hatóságok óvatosságra szólították fel az embereket



Gyümölcssterrorizmus tartja rettegésben Ausztráliát (2018)



- Queensland államban egy férfit hasi fájdalmakkal kórházba vittek, miután lenyelt egy tűvel átszúrt epret, amelyet egy szupermarketben vásárolt.
- A közösségi médiában számtalan felvétel jelent meg tűvel átszúrt eprekről
- Minden ausztráliai államból érkeztek hasonló jelentések, táplálva azt a félelmet, hogy az epres támadónak utánzóai akadtak.
- A rendőrség 186 bejelentést kapott, közülük csak 15 bizonyult hamisnak.
- Fél éves nyomozás eredményeképpen bíróság elé állítottak egy ötvenéves nőt.



Vietnamese overseas woman charged over Australia strawberry needle scare

November 12, 2018



My Ut Trinh, 50

A farm supervisor who allegedly put needles in strawberries did so out of spite, a Brisbane court has heard.

Terrorista kockázatok az élelmiszerláncban

- Az élelmiszereket érintő terrorizmus **olyan cselekményeket takar**, melyek az élelmiszerek **szándékos szennyezésére törekednek kémiai**, biológiai vagy radionukleáris ágensekkel.
- Célja a **civil lakosság megbetegítése/sérülés vagy halál okozása**, és/vagy a szociális, gazdasági, politikai stabilitás rombolása.



Az élelmiszer, mint terrorista cselekmények eszköze, célpontja



Az élelmiszerláncot érintő terrorista cselekmények hatásai

- **Közegészségügyi hatások**
 - igen jelentős hatások:
 - megbetegedések,
 - halálozások ...
- **Gazdasági hatások**
 - sokszor ez az elsődleges
 - **gazdaság, kereskedelem tönkretétele, fogyasztói bizalom gyengülése**
- **Szociális és politikai hatások**
 - pánik,
 - fenyegetettség érzés,
 - politikai destabilizációhoz vezethet



Megelőzés

- Már léteznek különböző **felügyeleti rendszerek**, melyeknek azonban *elsődlegesen nem célja a* szándékos szennyezés megakadályozása:
 - **vállalkozóknál:** GAP, GMP, HACCP, HACCP-alapú rendszerek
 - **állam:** nemzeti élelmiszerbiztonsági programok, jogszabályok, monitoring rendszerek, ellenőrzések, surveillance rendszer, oktatás



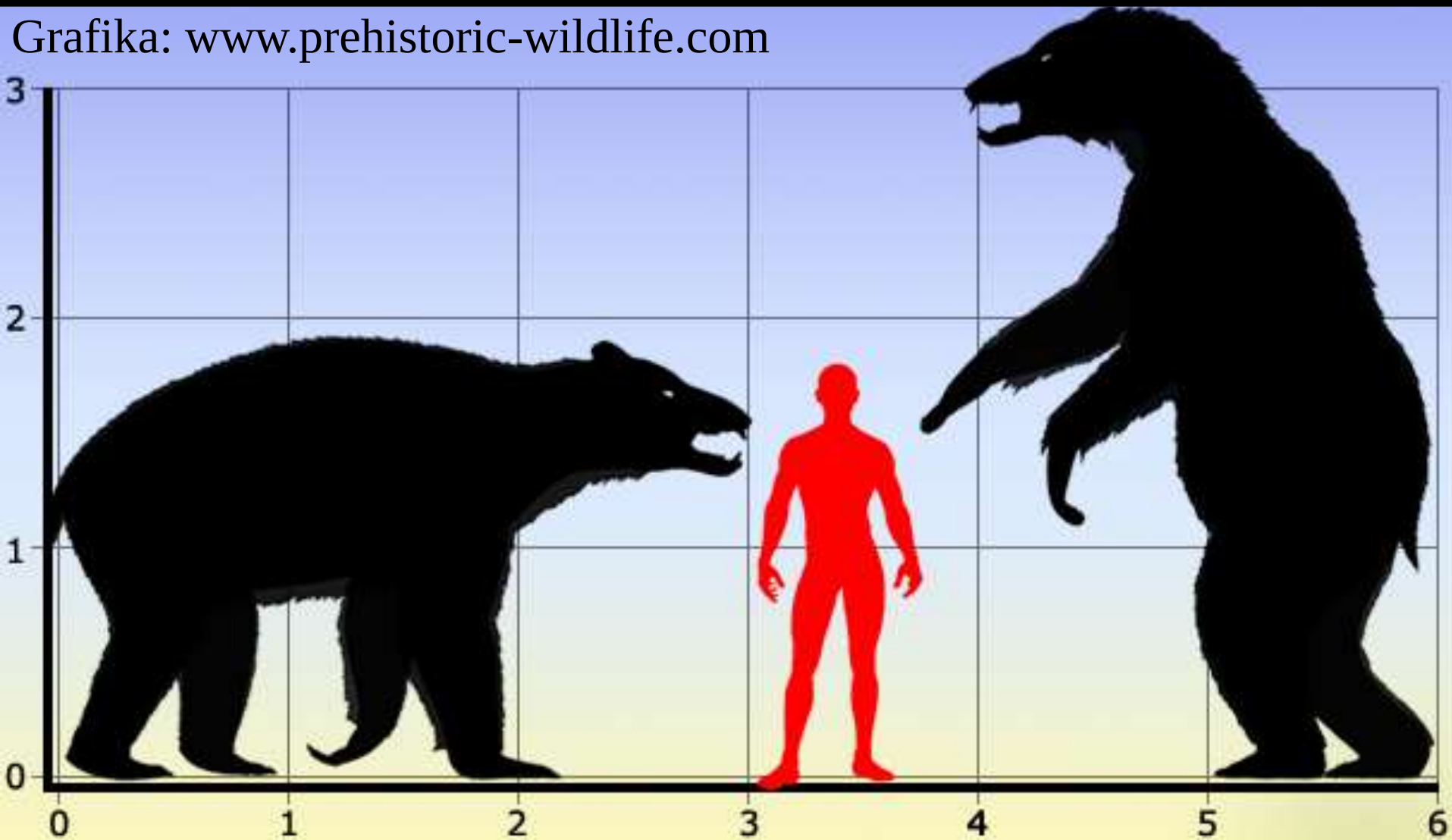
Az élelmiszerlánc-felügyeleti szabályozás európai módszere (178/2002/EK rendelet):

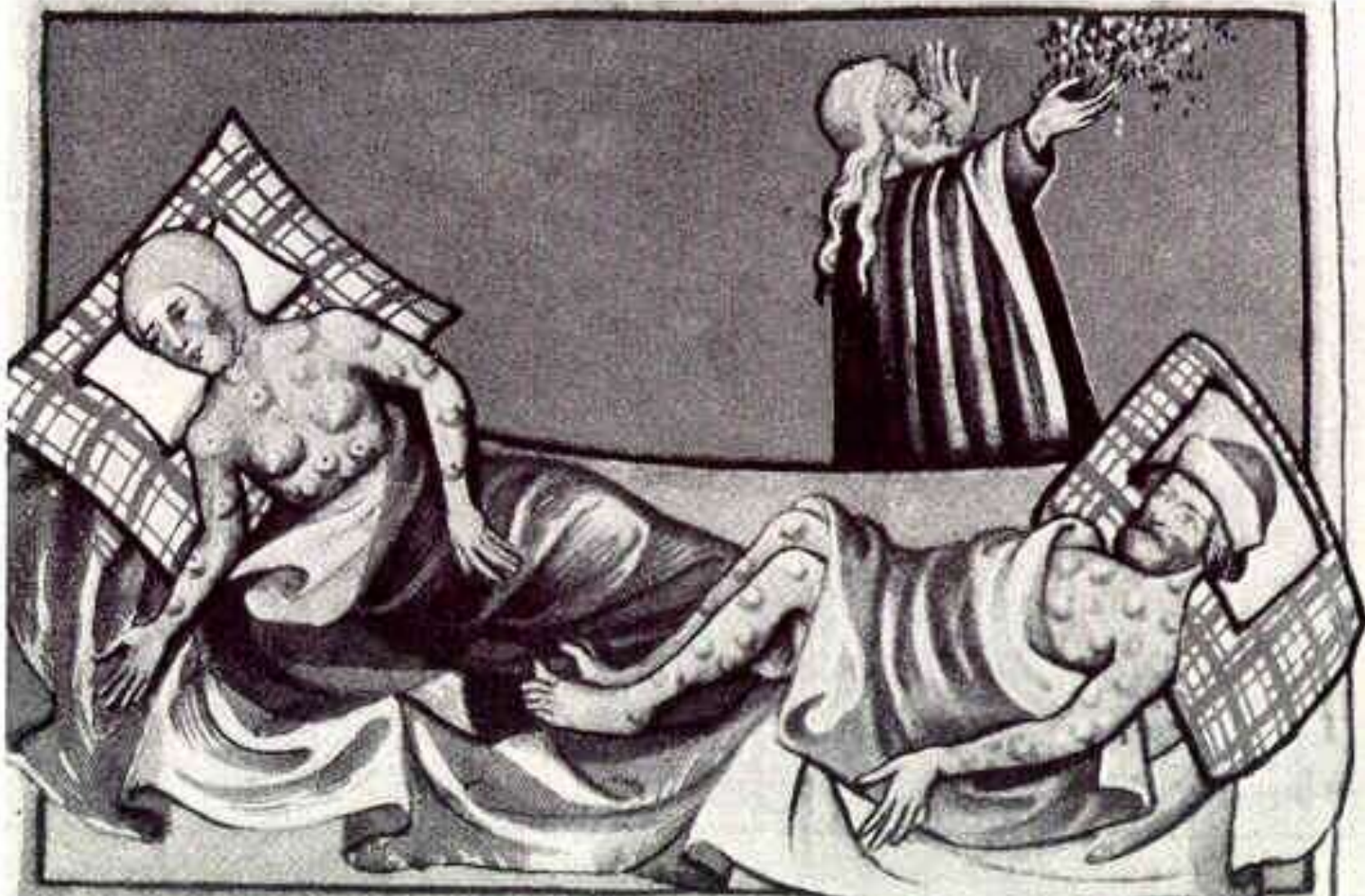
KOCKÁZATELEMZÉS



Kockázatelemzés

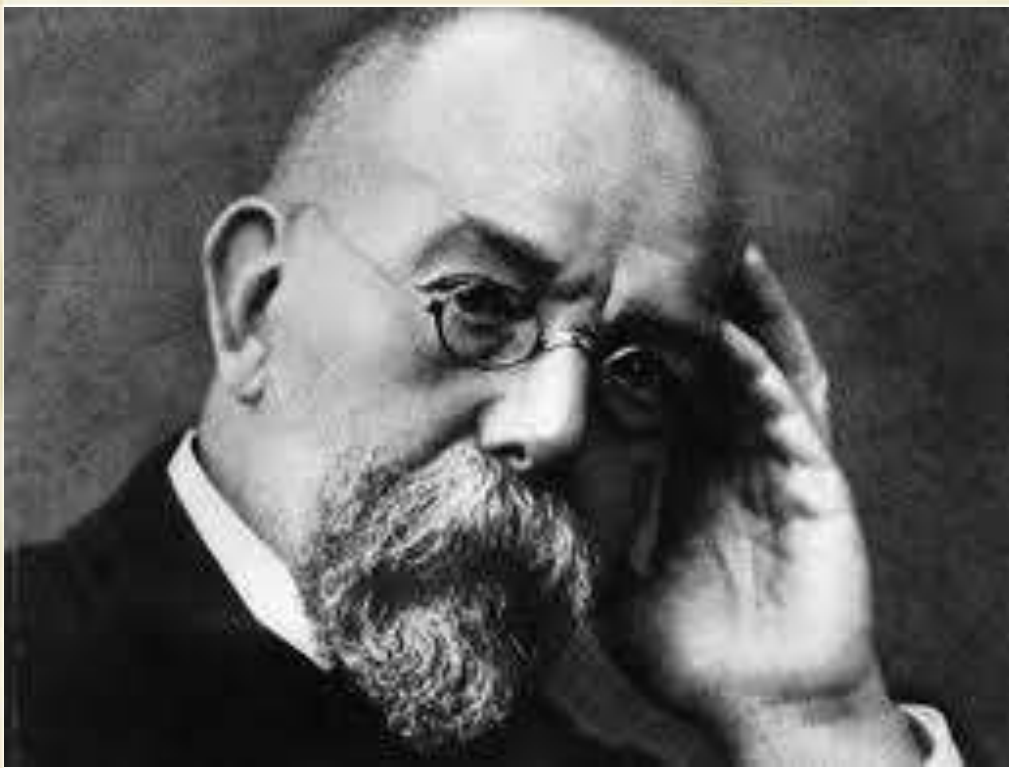
Grafika: www.prehistoric-wildlife.com





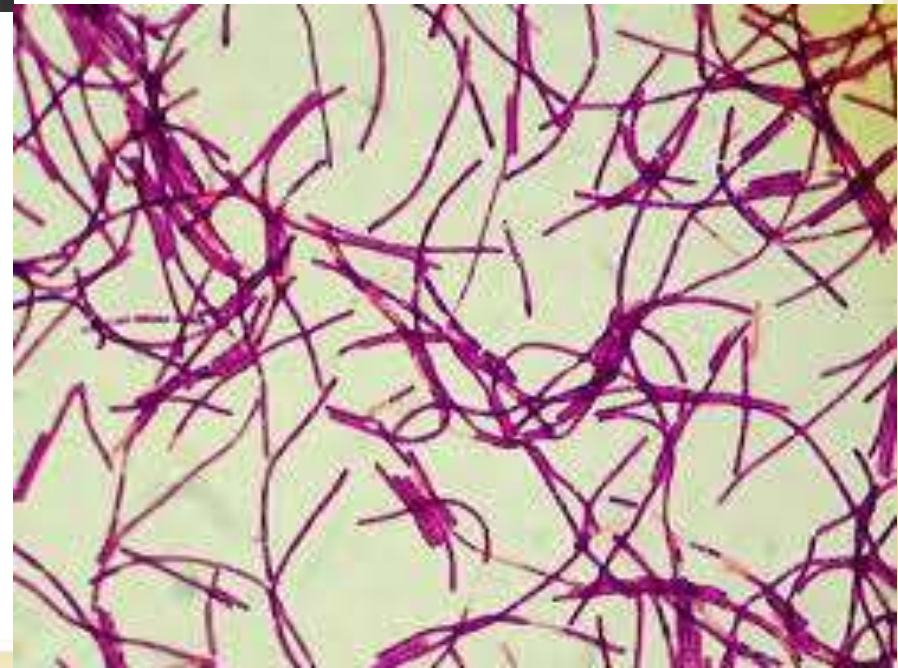


Fotó: Kreuzer



Robert Koch (1843-1910)

Bacillus anthracis (1876)



- Lazzaro Spallanzani (1729–1799)
- Louis Pasteur (1822–1895)



A kockázatok is „fejlődnek”

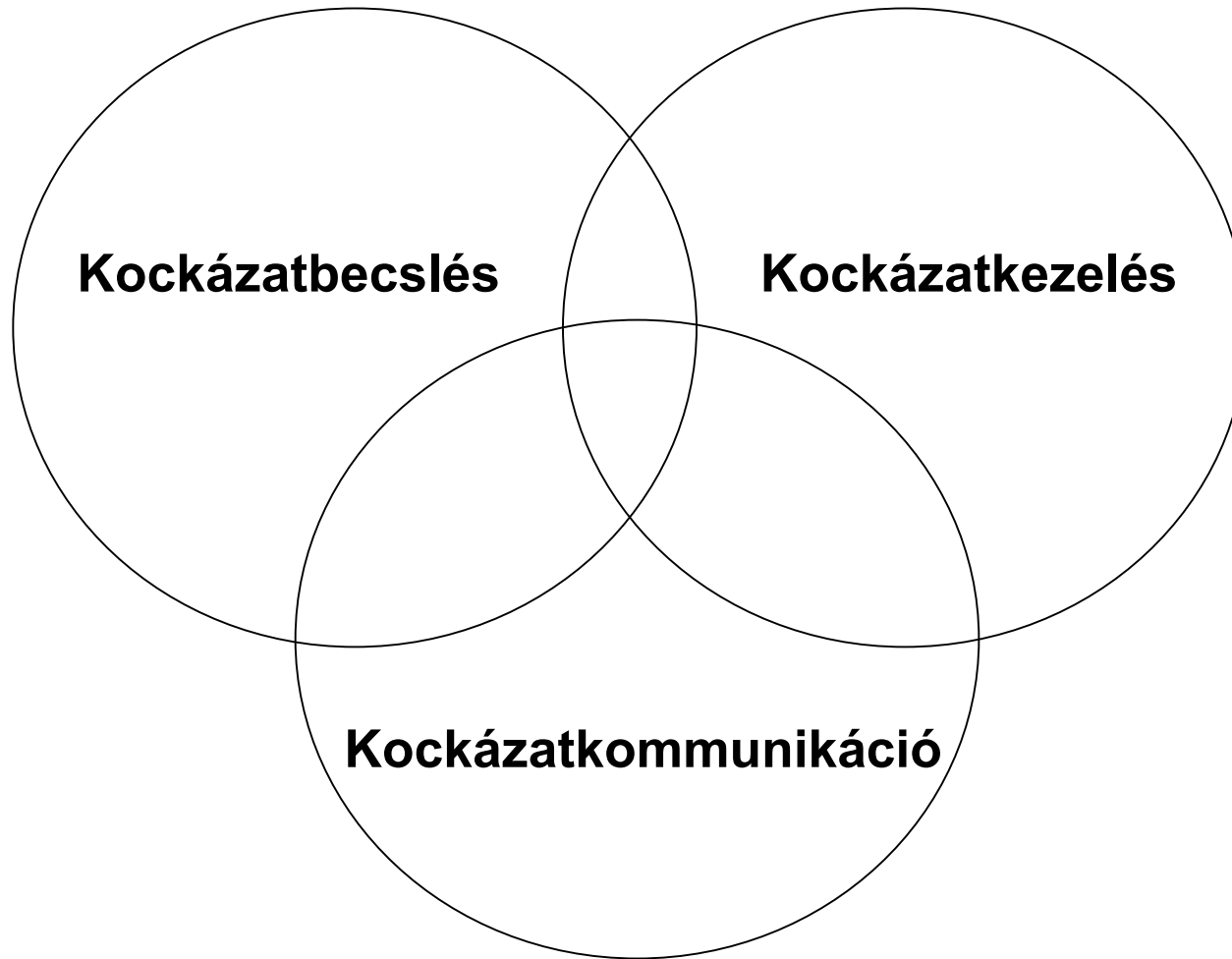
- **Újonnan felismert kockázatok** (pl. akrilamid, transzsírsavak)
- **Új technológiák kockázatai** (pl. új vegyszerek, adalékanyagok és alapanyagok, nanokomponensek, genetikai módosítás)
- **Életmód változásából eredő kockázatok** (pl. kényelmi termékek, otthoni ételkészítéssel összefüggő magatartás, turizmus)
- **Élelmiszergazdaság átalakulásából eredő kockázatok** (pl. globalizáció, tömegtermelés, specializáció + sokösszetevős élelmiszerek, illegális tevékenységek)



- A kockázatelemzés módszertana a veszélyes ágazatok szabályozásából ered (pl. vegyipar, energetikai ipar)
- Bevezetését számos élelmiszerbotrány, de kiemelten a BSE (köznyelvi megnevezése: kergemarha-kór) tette sürgetővé
- Alapelve, hogy 3 tevékenységi körre osztja az élelmiszerlánc-felügyeleti feladatokat, amelyek egymással összhangban, de egymástól viszonylagos függetlenségben működnek



Kockázatelemzés: az eredeti modell





Alapfogalmai:

Veszély, kockázat, ártalom

- **Veszély (hazard):** élelmiszerben vagy takarmányban található biológiai, kémiai vagy fizikai hatóanyag, amely az egészségre károsan hathat;
- **Kockázat (risk):** egy veszély következményeként jelentkező, egészségkárosító hatás és a hatás súlyosságának valószínűsége. Kvantitatív adat, kulcsfogalom: kitettség %
- **Ártalom (harm):** a veszély beteljesülésének következménye



Kockázatelemzés tevékenységi körei

- Kockázatbecslés (Risk Assessment)
- Kockázatkezelés (Risk Management)
- Kockázatkommunikáció (Risk Communication)



- **Kockázatbecslés:** tudományosan megalapozott eljárás, amely négy lépésből áll: a **veszély azonosítása**, a **veszély jellemzése**, a veszélynek való **kitettség** értékelése és a **kockázat jellemzése**;
- **Kockázatkezelés:** A kockázatok mérséklése, kialakult krízisek kezelése (hatósági eszköztár is!)
- **Kockázatkommunikáció:** Kockázatokkal kapcsolatos információk cseréje



Kockázatbecslés

1. **Veszély azonosítása (hazard identification)**
2. **Veszély leírása (hazard characterization):** A veszély/ártalom kvalitatív/kvantitatív elemzése. Gyakran kísérletes kutatásokat igényel.
3. **Kitettségvizsgálat (exposure assessment):** A kitettség kvalitatív és kvantitatív értékelése populációra vagy fogyasztói csoportokra
4. **Kockázat leírása (risk characterization):** A veszélyazonosítás a veszélyleírás és a kitettségvizsgálat eredményének integrált értékelése, amelynek segítségével komplex módon leírható egy adott veszély társadalmi szintű kockázata

Kockázatkezelés

A kockázatkezelés = a kockázatok **elfogadható szintjének** meghatározása, az ennek érdekében kidolgozott szakpolitikai alternatívák értékelése, valamint az alkalmas és erőforrás-hatékony megoldások bevezetése.

Hivatalos (178/2002 EK) definíció: „Egy kockázatértékeléstől eltérő eljárás, amelynek során az érdekelt felekkel konzultálva mérlegelik az alternatívákat, tekintettel a kockázatértékelésre és az egyéb indokolt tényezőkre, majd szükség esetén kiválasztják a megfelelő megelőzési és ellenőrzési eljárásokat.”

A kockázatkezelés összetevői:

1. Előzetes kockázatkezelés
2. Szakpolitikai alternatívák értékelése
3. A szakpolitikai döntés implementálása
4. Monitoring és felülvizsgálat



1. Előzetes kockázatkezelés

A felmerülő veszélyforrások felismerését követő menedzsment folyamat, amely során meghatározzák az alkalmazandó intézkedéseket a bővebb ismeretek megszerzéséig. Jellemzően feladatot rendelnek a kockázatbecslést ellátó intézményekhez, esetenként pedig a kockázatkommunikációt ellátó intézményekhez is (pl. vészhelyzeti kommunikáció).



2. Szakpolitikai alternatívák értékelése

A kockázatbecslés és a kockázatkommunikáció eredményeit felhasználva súlyozzák a lehetséges megoldásokat. Az optimális megoldásnak a következő szempontoknak kell megfelelnie: technológiai kivitelezhetőség, hatékonyság, gazdaságosság (költség-haszon elemzés), gyakorlati végrehajthatóság.



3. A szakpolitikai döntés implementálása

Jellemzően előírások formájában látnak napvilágot, ezeket gyakran a vállalat saját technológiájába, minőségbiztosítási rendszerébe is be kell építeni. Célszerű az előírásokat úgy megfogalmazni, hogy azok anélkül adaptálhatók legyenek a különböző vállalkozástípusokra (pl. többféle üzemméret, alkalmazott technológia tekintetében), hogy az intézkedés eredeti céljai veszélybe kerülnének. Az egyes üzemekre kidolgozott adaptációt célszerű tanúsítási folyamattal ellenőrizni, ha magas a kockázat.



4. Monitoring és felülvizsgálat

A rendszer működéséből származó adatok szisztematikus gyűjtése és elemzése, surveillance tevékenység. Az élelmiszer-eredetű megbetegedések nyomon követése, új kórokozók vagy más jellemző problémák megjelenésének időben való észlelése. Az alkalmazott élelmiszerbiztonsági rendszerek áttekintése és újratervezése, amennyiben a problémát korábban felismerték, kezelték, de a monitoring továbbra is nem elfogadható szinteket mutat.



Kockázatkommunikáció

178/2002 EK rendelet szerinti definíció:

„A kockázatelemzés folyamatában az információk és vélemények interaktív cseréje a veszélyekről és kockázatokról, a kockázatokkal összefüggő tényezőkkel és a kockázat megítélésével kapcsolatban a kockázatértékelők, a kockázatkezelők, a fogyasztók, az élelmiszer- és a takarmányipari vállalkozások, a tudósok és egyéb érdekelt felek között, többek között a kockázatértékelés eredményeinek értelmezéséről és a kockázatkezelési döntések okáról.”

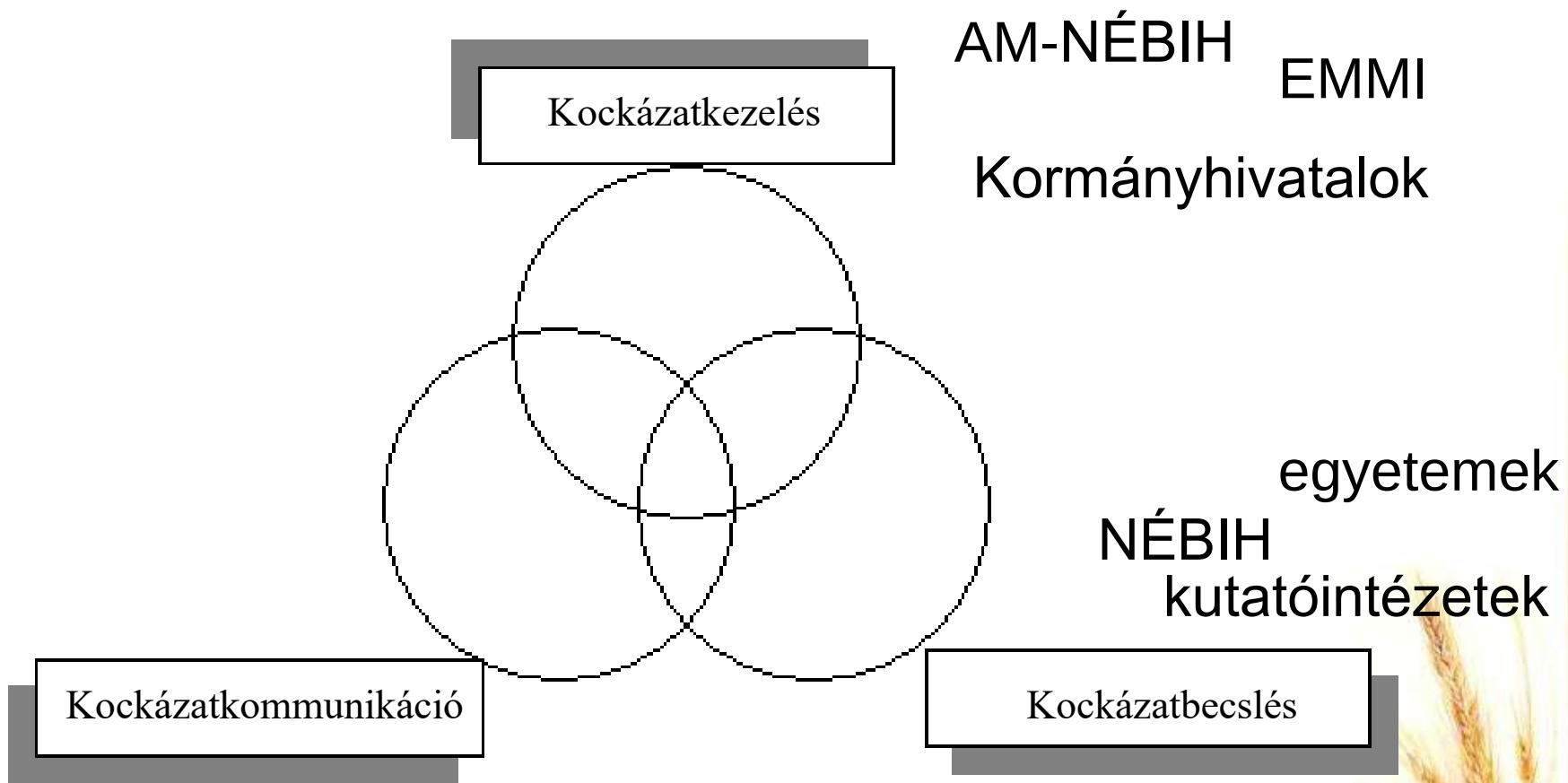


Kockázatkommunikáció típusai

- **Kríziskommunikáció:** vészhelyzet bekövetkezte esetén alkalmazzuk. Célja: a probléma továbbterjedésének megakadályozása, érintettek felkutatása, kármentés, rehabilitáció.
- **Általános/megelőzési célú kockázatkommunikáció:** kockázatbecslésből származó információk alapján szervezzük. Lehet folyamatos vagy kampányszerű. Célja a megelőzés, fogyasztói tudatosság javítása, vállalatok felkészítése, élelmiszerlánc-szereplők ismeretek bővítése.

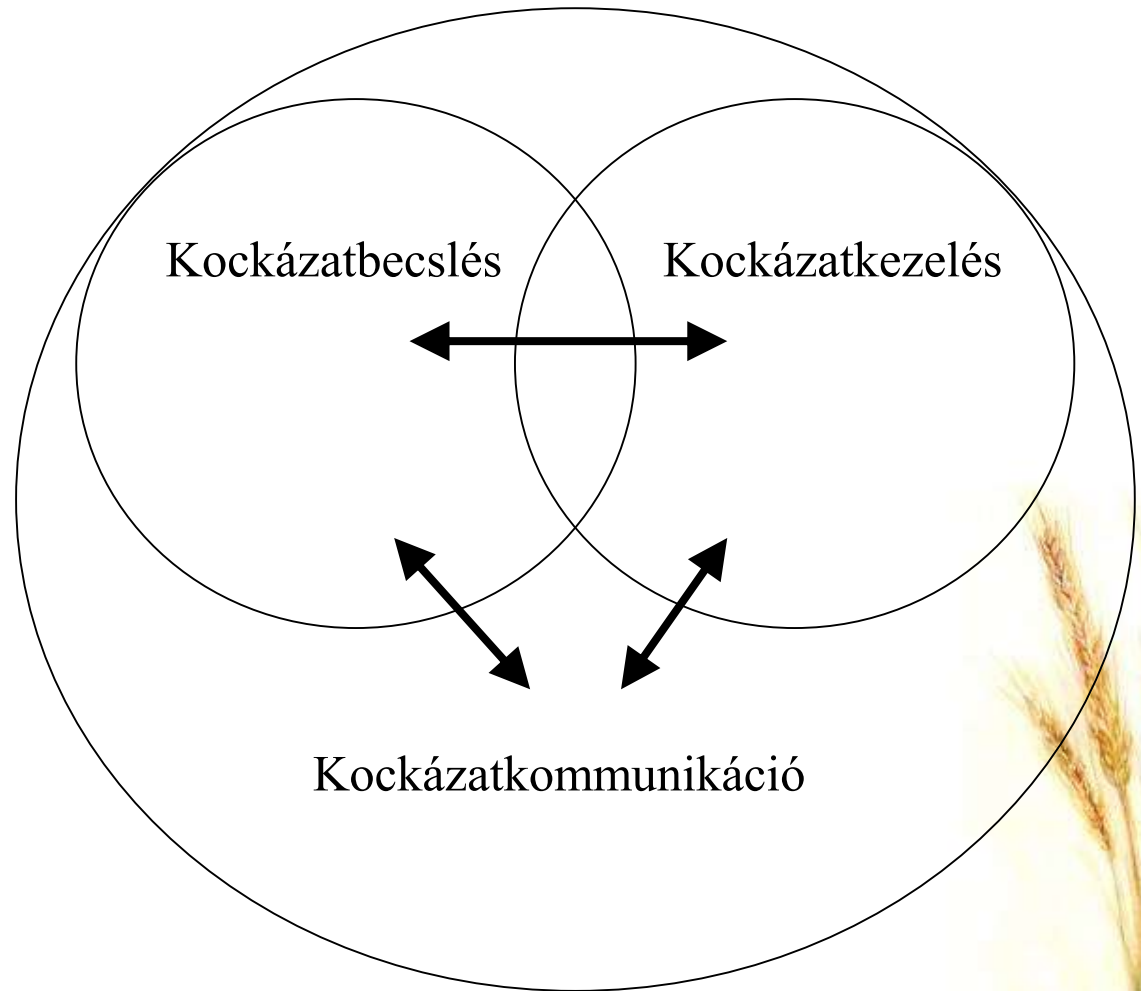


Kockázatelemzés

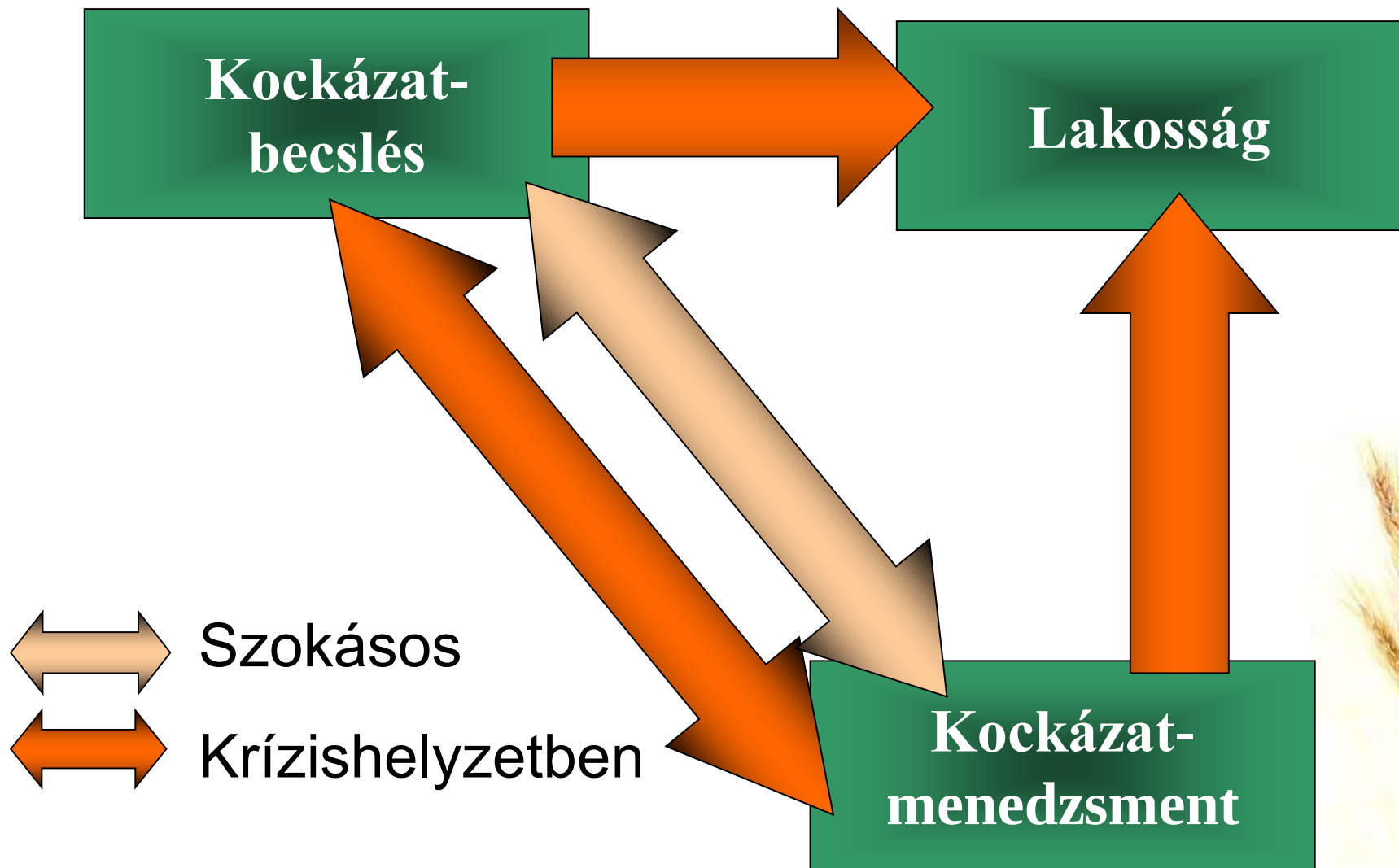


Ki nem?!

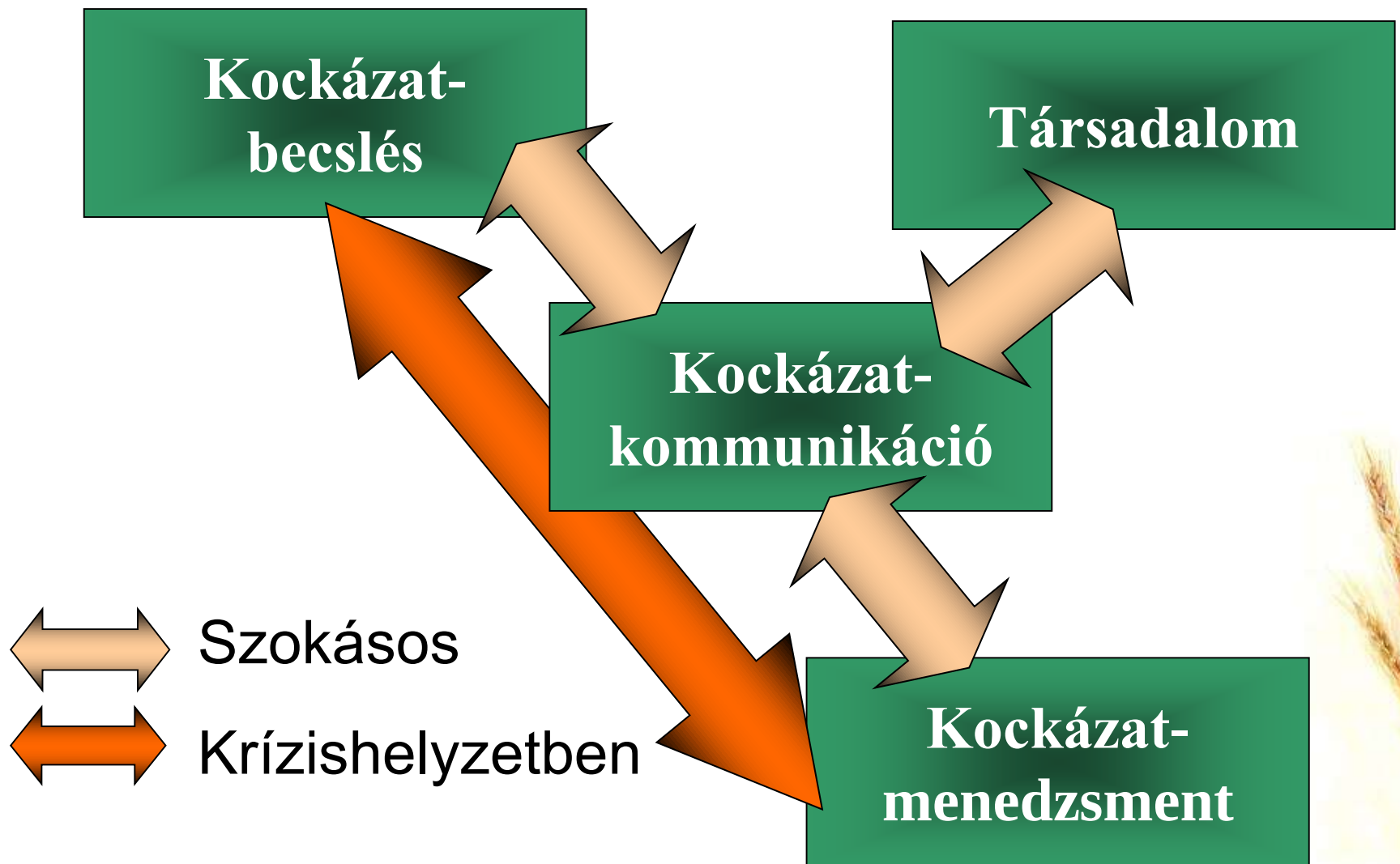
Kockázatelemzés modellje- WHO



A kockázatkommunikáció deficit-modellje



A kockázatkommunikáció partnerségi modellje





Élelmiszerlánc-biztonsági STRATÉGIA 2013-2022

www.elbs.hu



Élelmiszerlánc-biztonsági
STRATÉGIA 2013-2022

Háttér

Konferencia

Kérdések

Kapcsolat

Hírek

Az élelmiszerlánc-biztonsági stratégia célja

A stratégia megvalósulása által az élelmiszerlánc termékei (különösen élelmiszerek) mindenkor egészségesek, kiváló minőségűek és biztonságosak legyenek, valamint azok előállítása, kereskedelme, felhasználása vagy fogyasztása során az emberek és a társadalom magas fokú tudatosságot és felelősséget tanúsítson. E kontextusban a társadalom magában foglalja az összes élelmiszerlánc-szereplőt, így a vállalkozásokon és hatóságon túlmenően a médiát, a politikát, a szakmai, a civil, az oktatási és a tudományos szerveket egyaránt.



Eredmények

- Nébih ismertsége a felnőtt lakosság körében: 89,3%. Munkájában a lakosok 77,6%-a megbízik.
- Az EFSA 2018-as kutatása alapján egész Európában a magyarok bíznak legjobban a nemzeti élelmiszerbiztonsági hatóságukban
- SafeConsume H2020 14 tagállam részvételével. A hatósági kockázatkommunikációs munkacsoportot a Nébih irányítja



Európai szabályozási szint



Nemzetközi szabályozási keret

Nemzetközi kereskedelmi egyezmények forrásai:

1. General Agreement on Tariffs and Trade (GATT): 1948, amelyet levált a WTO
2. **World Trade Organization (WTO): 1995**

Ezek a szervezetek a globális szabadkereskedelem érdekeit szem előtt tartva igyekeznek csökkenteni a nemzeti szintű szabályozások súlyát és a nemzetközi standardokat helyezik előtérbe az átláthatóbb, könnyebben kezelhető nemzetközi kereskedelmi rendszerek kialakítása érdekében.

A nemzetközi standardok kialakításában fontos lépést jelentett a FAO létrejötte:

Food and Agriculture Organization (FAO), az ENSZ (UN) élelmezésügyi és mezőgazdasági szakosított szervezete: 1945



Nemzetközi standardok fejlesztése:

1. Office International des Epizooties (OIE): 1924. 2003-ban új név: **World Organisation for Animal Health** (rövidítés maradt OIE)
2. **International Plant Protection Convention (IPPC)**: 1951
3. **Codex Alimentarius**: 1961

Az országok közötti viszonyok kialakításában (például egymás termékeinek kölcsönös elfogadása, egymás rendszerének auditálása) az OIE, IPPC és a Codex Alimentarius standardok játszanak legfontosabb szerepet.



Nemzetközi szabályozási keret

Egyéb nemzetközi standardok:

A **Global Food Safety Initiative (GFSI)**: minősíti és összehasonlítja a piaci standardokat.

A GFSI által elfogadott rendszerek *piaci standardnak* számítanak, a vállalkozások közötti szerződésekben sokszor alapfeltétel a meglétük, de az államok nem teszik kötelezővé őket. Külön-külön akkreditálhatók a vállalkozások részére. Legfontosabbak:

- BRC
- FSSC22000
- IFS
- GlobalGap
- GRMS
- SQF

Az International Organization for Standardization **ISO 22000** rendszerét nem ismeri el *külön* a GFSI, de az általa elismert standardoknak sokszor része az ISO. Ugyanakkor az ISO külön is akkreditáltatható.



Eszközök

- Rendeletek, irányelvek
- Európai Bizottság: DG Health and Food Safety
- European Food Safety Authority (EFSA)
- RASFF



178/2002/EK rendelet

- **AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 178/2002/EK RENDELETE** az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról
- „E rendelet alkalmazásában az „élelmiszer” minden olyan feldolgozott, részben feldolgozott vagy feldolgozatlan anyagot vagy terméket jelent, amelyet emberi fogyasztásra szánnak, illetve amelyet várhatóan emberek fogyasztanak el.”



Az „élelmiszer” fogalmába beletartozik:

- ital,
- rágógumi,
- az előállítás, feldolgozás vagy kezelés során szándékosan hozzáadott bármely anyag,
- többek között a víz is.



Nem minősül élelmiszernek:

- takarmány;
- élőállat, kivéve a forgalomba hozatalra előkészített, emberi fogyasztásra szánt állatok;
- növények a betakarítás előtt;
- gyógyszerek;
- kozmetikai termékek;
- dohány és dohánytermékek;
- kábítószeres és pszichotróp anyagok;
- szermaradványok és szennyezések.





178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról

3. cikk

forgalomba hozatal: élelmiszer vagy takarmány készentartása eladás céljára, beleértve az élelmiszer vagy takarmány eladásra való felkínálását, vagy az élelmiszerek és takarmányok ingyenes vagy ellenérték fejében történő átadásának bármely egyéb formáját, valamint az élelmiszerek és takarmányok eladását, forgalmazását vagy átadásának egyéb módját;





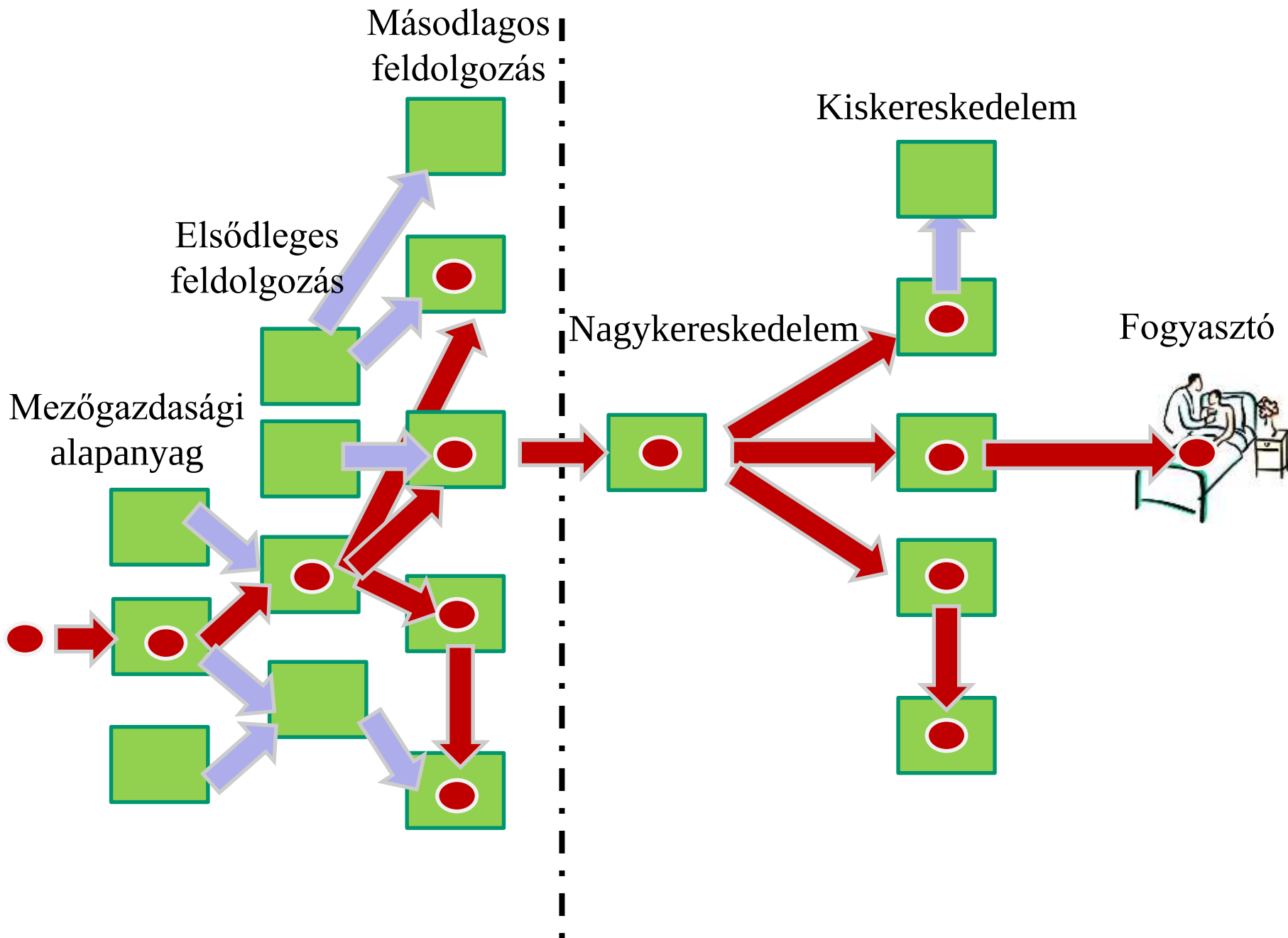
- **852/2004/EK rendelet az élelmiszer-higiéniáról**
 - 2. cikk ... **létesítmény**: az élelmiszer-ipari vállalkozás bármely egysége;
- **178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről ...**
 - 3. cikk ... **élelmiszeripari vállalkozás**: nyereségérdekelt vagy nonprofit, köz- vagy magánvállalkozás, amely az élelmiszerek termelésével, feldolgozásával vagy forgalmazásával összefüggő tevékenységet folytat;



Nyomonkövethetőség

- **178/2002/EK rendelet az élelmiszerjog általános elveiről ... 18. cikk**
- A termelés, feldolgozás és forgalmazás **minden szakaszában** biztosítani kell az élelmiszerek, az élelmiszertermelésre szánt állatok, valamilyen élelmiszerbe bekerülő vagy vélhetően bekerülő egyéb anyagok útjának nyomon követhetőségét.
- **„Egy lépés előre és egy lépés hátra!”**





- Kulcsfogalom: tétel, tételazonosító
- Lehet: LOT szám de akár lejáratí idő vagy gyártási nap is
- Kis tétel: nagy adminisztráció, de olcsóbb visszahívás
- Nagy tétel: egyszerű adminisztráció, de költségesebb visszahívás



KÖBOR MACSKÁT
VÉSZEK 200Ft/db

UGYAN ITT
HÁZI KOLBÁSZ

ELADÓ 500Ft/kg

Tel: 06-70.5007585

Néhány fontosabb közösségi rendelet



- Az Európai Parlament és a Tanács **178/2002/EK rendelete** az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról
- Az Európai Parlament és a Tanács **852/2004/EK rendelete** az élelmiszerhigiéniáról
- Az Európai Parlament és a Tanács **853/2004/EK rendelete** az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról
- Az Európai Parlament és a Tanács **854/2004/EK rendelete** az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű élelmiszerek hatósági ellenőrzésének megszervezésére vonatkozó különleges szabályok megállapításáról

A fenti három együttesen az EU „higiéniai csomagja”

- A Tanács **1234/2007/EK** rendelete (2007. október 22.) a mezőgazdasági piacok közös szervezésének létrehozásáról, valamint egyes mezőgazdasági termékekre vonatkozó egyedi rendelkezésekről (az egységes közös piacszervezésről szóló rendelet)
- Az Európai Parlament és a Tanács **882/2004/EK** rendelete a takarmány-és élelmiszerjog, valamint az állategészségügyi és az állatok kíméletére vonatkozó szabályok követelményeinek történő megfelelés ellenőrzésének biztosítása céljából végzett hatósági ellenőrzésekről



Helyes gyakorlatról szóló útmutatók (GHP)

- 852/2004/EK alapján
- Jó Higiéniai Gyakorlat (Good Hygiene Practice)
- Nemzeti és Közösségi
- Codex Alimentarius
- HACCP elvek, élelmiszerjog
- (GMP)



HACCP alapelvek (852/2004/EK)

- a) azon veszélyek azonosítása, amelyeket meg kell előzni, ki kell zárni vagy elfogadható szintre kell csökkenteni;
- b) a kritikus szabályozási pontok meghatározása azon lépésnél vagy azon lépéseknél, ahol a szabályozás a veszély megelőzéséhez, kizárásához vagy elfogadható szintre csökkentéséhez elengedhetetlen;
- c) a kritikus szabályozási pontokon az elfogadhatóság és elfogadhatatlanság különválasztásához szükséges kritikus határértékek megállapítása az azonosított veszélyek megelőzéséhez, kizárásához vagy elfogadható szintre csökkentéséhez;
- d) hatékony felügyeleti eljárások létrehozása és alkalmazása a kritikus szabályozási pontokon;
- e) helyesbítő tevékenységek meghatározása, amikor a felügyelet jelzi, hogy a kritikus szabályozási pont nincs szabályozva;
- f) rendszeresen végrehajtandó eljárások létrehozása az a)–e) pontban vázolt intézkedések hatékony működésének igazolására; és
- g) az élelmiszer-ipari vállalkozás jellegének és méretének megfelelő olyan dokumentumok és nyilvántartások létrehozása, amelyek igazolják az a)–f) pontban vázolt intézkedések hatékony alkalmazását.

Ha bármilyen változtatást hajtanak végre a terméken, a folyamaton vagy bármelyik lépésben, az élelmiszer-ipari vállalkozók felülvizsgálják az eljárást, és elvégzik a szükséges változtatásokat.



**Az Európai Parlament és a Tanács 882/2004/EK rendelete
a takarmány- és élelmiszerjog, valamint az állat-
egészségügyi és az állatok kíméletére vonatkozó szabályok
követelményeinek történő megfelelés ellenőrzésének
biztosítása céljából végrehajtott hatósági ellenőrzésekről**



A **tagállamoknak** a rendeletben előírt követelmények betartása érdekében

- **többéves nemzeti ellenőrzési terveket** kell kidolgozniuk,
- végrehajtaniuk,
- valamint éves jelentést kell küldeniük a Bizottságnak e tervek végrehajtásáról.



- A 882/2004/EK rendelet írja elő, hogy az ellenőrzéseket hogyan kell megszervezni és működtetni.
- A rendelet meghatározza a hatósági ellenőrzések elvégzésének általános szabályait.
- Különösen előírja a tagállamok számára, hogy ellenőrizzék, hogy a vállalkozók betartják-e az adott jogi követelményeket, és hogy az uniós piacon forgalmazott (akár az Unióban gyártott vagy behozott) termékek megfelelnek-e ezeknek az előírásoknak.



DG Health and Food Safety



HEALTH AND FOOD SAFETY

European Commission > DGs > Health and Food Safety



HEALTH

FOOD

ANIMALS

PLANTS

AMR

ABOUT US

FUNDING

INFORMATION SOURCES

EVENTS

NEWS

CONSULTATIONS AND
FEEDBACK

ADVISORY GROUPS &
ACTION PLATFORMS

COMMITTEES

Quick Links

OUR JOB IS TO HELP MAKE EUROPE'S CITIZENS HEALTHIER,
SAFER AND MORE CONFIDENT.



News



Health Programme 2014-2020: Commission adopts Work Programme for 2016

The overall total amount of EU funding available in 2016 covering grants and tenders is nearly €58 million. Calls for

Commissioner
**VYTENIS
ANDRIUKAITIS**
Health and Food Safety

#TeamJunckerEU



Feladatok

- Jogalkotás
- Auditok a tagállamokban
- RASFF
- Állategészségügy
- Növényegészségügy
- Egészségügy
- Táplálkozástudomány
- Közösségi programok



FOOD SAFETY: OVERVIEW



RASFF - FOOD & FEED SAFETY ALERTS



FOOD IMPROVEMENT AGENTS



LABELLING & NUTRITION



NOVEL FOOD



BIOLOGICAL SAFETY



ANIMAL NUTRITION



CHEMICAL SAFETY



FOOD WASTE



ANIMAL BY-PRODUCTS

HORIZONTAL TOPICS RELATED TO FOOD SAFETY



GENERAL FOOD LAW



OFFICIAL CONTROLS AND ENFORCEMENT



FITNESS CHECK OF THE FOOD CHAIN



INTERNATIONAL AFFAIRS



FUTURE OF EU FOOD SAFETY



HEALTH AND FOOD AUDITS AND ANALYSIS



FUNDING



BETTER TRAINING FOR SAFER FOOD

RASFF

Rapid Alert System for Food and Feed

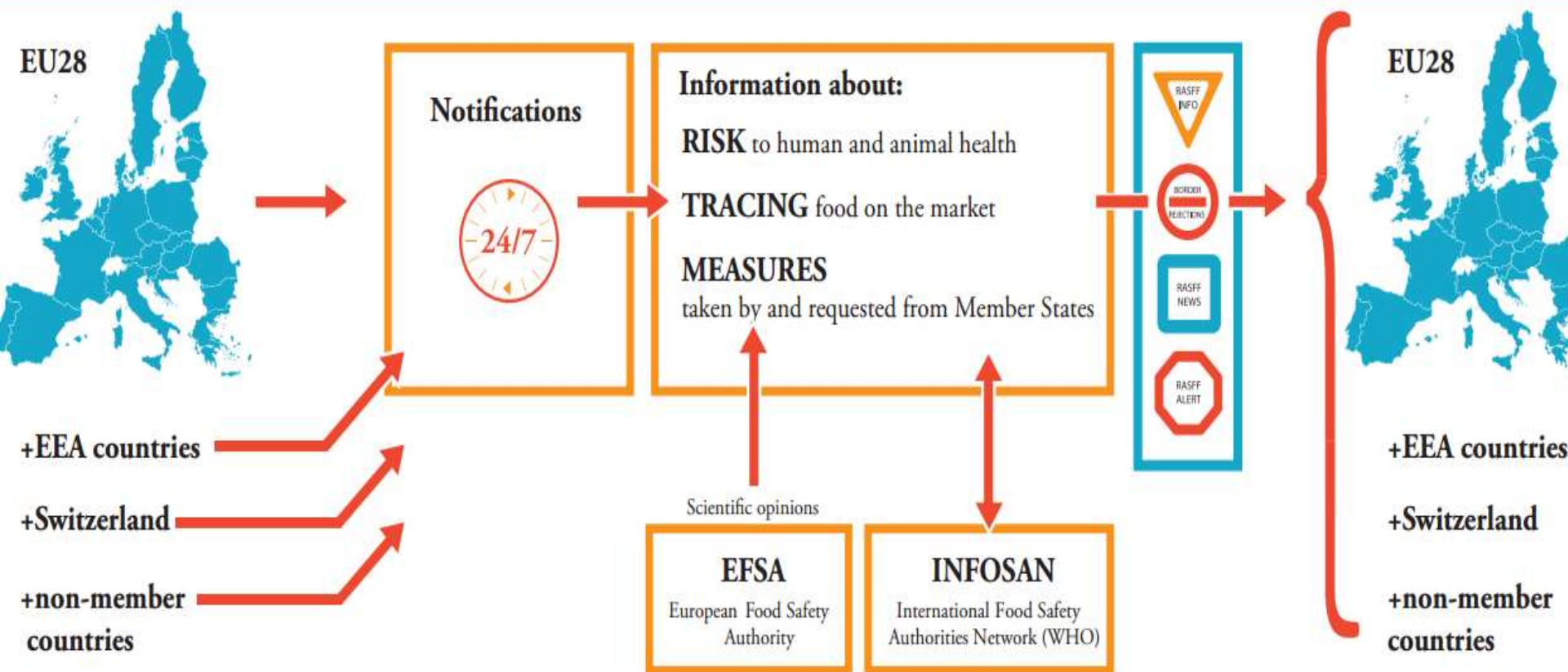
—

Mészáros László osztályvezető
munkájának felhasználásával





How does RASFF work



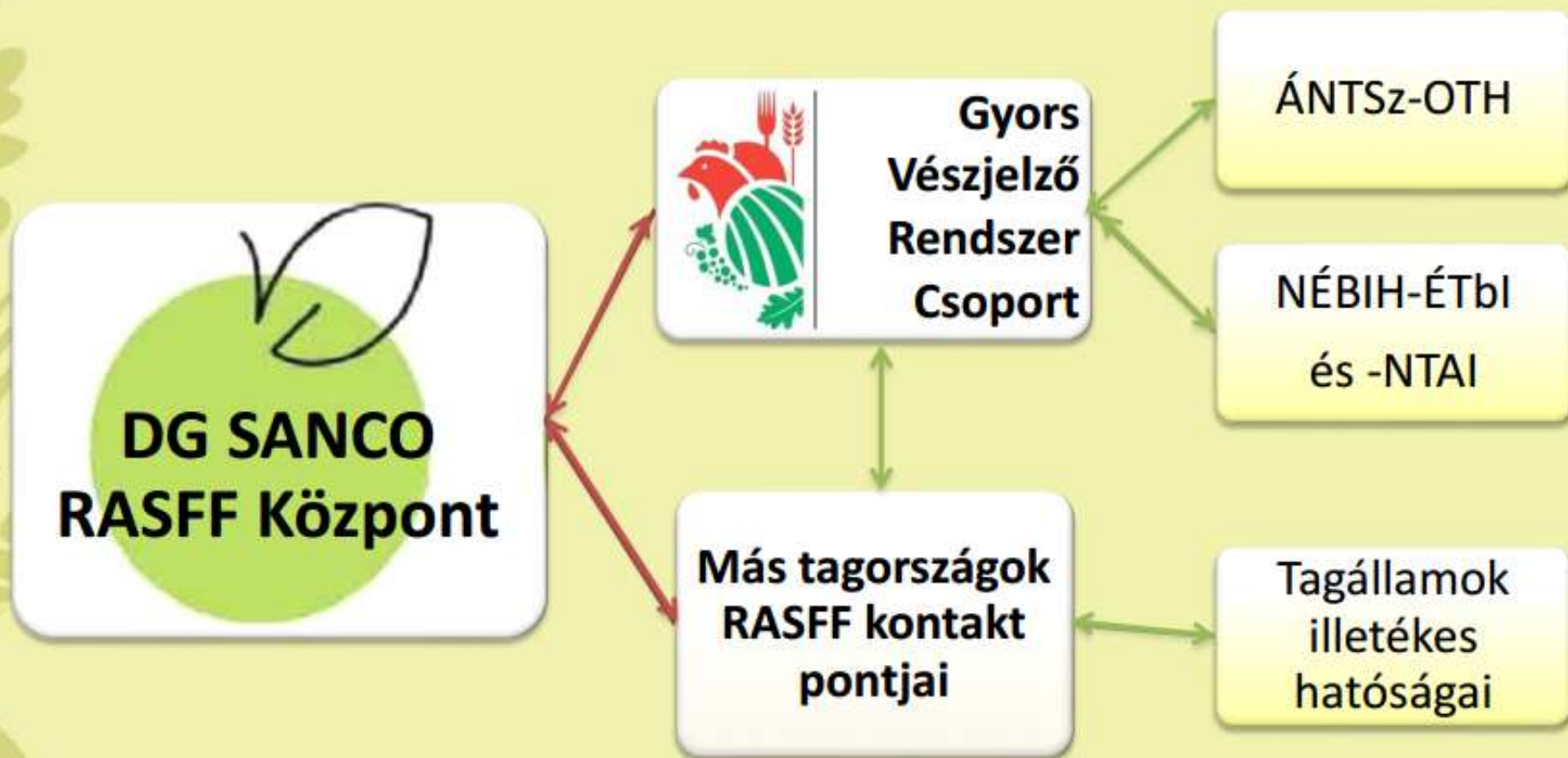
ORIGIN

PROCESS

MEASURES

A NÉBIH az EU Gyors Veszély Jelző
Rendszer – RAPID ALERT SYSTEM FOR
FOOD AND FEED (RASFF) hazai kontakt
pontja





Élelmiszerbiztonsági események fokozatai

1. Rutin jellegű esemény

- 1 hatóság hatáskörét nem lépi túl
- a termék forgalmazása korlátozott (terület, fogyasztói kör), kis kockázatú
- az illetékes hatóság eszközrendszerével kézben tartható

2. Potenciális válság (válsággá fejlődhet):

- következménye súlyosabbá válhat
- széles fogyasztói kört érint
- számottevő média érdeklődést válthat ki
- kezelése több hatóság együttes fellépését igényli

3. Válsághelyzet (rendkívüli helyzet, de még nem katasztrófa)

- széleskörű felhasználás
- nagy kockázat (azonnali vagy későbbi megbetegedések)
- nem kezelhető rutin eszközökkel

4. Katasztrófahelyzet

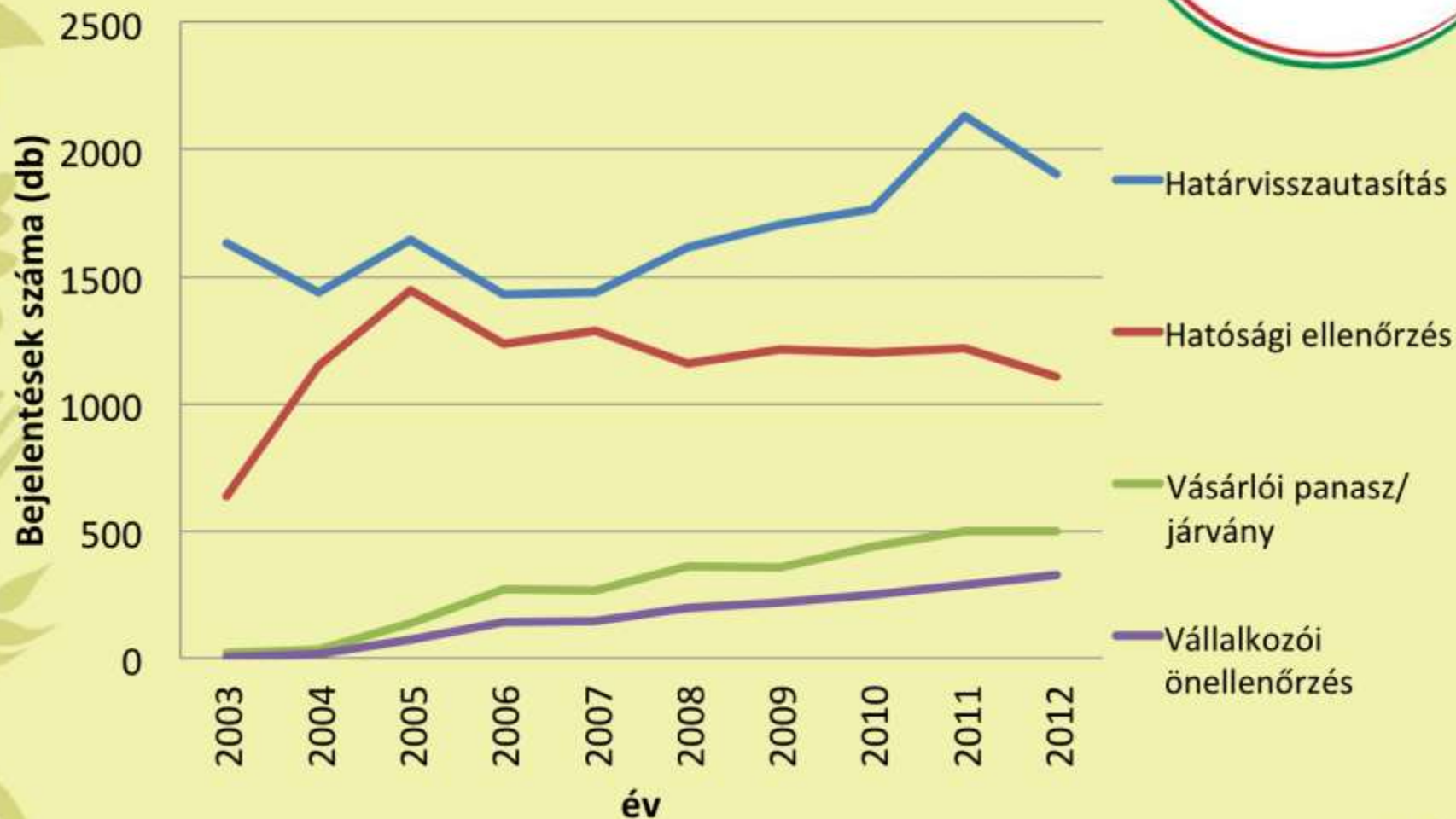
- egészséget, anyagi érdeket, alapvető ellátást, természeti értékeket veszélyeztet
- különleges intézkedések bevezetése szükséges
- önkormányzatok, állami szervek összehangolt együttműködése



Bejelentések 2003-2012



n é b i h
Termőföldtől az asztalig



Melyek a kritikus termékek?



Összes RASFF bejelentés száma



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

	mycotoxins	path. microorg.	heavy metals	composition	food additives	vet. med. prod.	pesticide residues	foreign bodies	migration	industrial cont.	microbs (other)	not determined	GMO / novel food	bad or insuff. controls	organoleptic aspects	allergens	biocontaminants	parasitic infestation	Total
nuts, nut prod. & seeds	4 946	122	7	19	28		11	94		4	67	34	67	15	35	10		2	5 479
fruit and vegetables	508	159	105	151	382		880	184	2	11	77	14	19	36	70	5	2	1	2 685
fish and products thereof	1	288	651	131	94	192	4	23	1	184	49	41		161	58	8	244	250	2 463
herbs and spices	266	304	8	668	93		117	29	1	3	46	6	7	1	16	3			1 607
food contact materials		1	463	5	3		1	16	710	15		29		1	21				1 276
meat and meat prod.		650	17	27	28	75	3	15	1	13	21	83		66	42	19		20	1 189
crustaceans and prod.		147	129	2	317	377				5	24	11		31	21	1			1 087
cereals and bakery prod.	209	18	9	69	77	2	11	86		33	22	9	242	9	16	55	6		901
poultry meat & prod.		607		3	2	79		7		3	2	28		35	6	2			800
dietet & fort. foods & suppl.	10	39	70	141	29	9	14	13		37	4	26	81	3	4	20			633
confectionery	9	18	27	16	223	3	3	34		21	9	76	2	1	6	32			495
soups, broths and sauces	1	3	3	126	59	1	1	25		76	1	4	3	1	4	16	16		352
cocoa, & prod., coffee, tea	54	44	17		6		25	68		3	8	17	8	1	3	76			345
milk and milk products	2	171	1	2	4	22	1	21		9	40	20		11	20	8	1		345
animal nutrition	6	155	15	26	2	10	3	39		39		4	1	2					329
honey and royal jelly	1			3		287	8	7		1	1	7		7					326
Total	6 085	3 489	1 757	1 646	1 584	1 229	1 100	765	716	601	554	539	502	446	369	297	282	274	23 122

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal



INFOSAN, INFOSAN Emergency

- International Food Safety Authorities Network
- Élelmiszerbiztonsági hatóságok nemzetközi hálózata
- a WHO működteti a FAO-val együttműködésben
- Hazai kontaktpont: NÉBIH



EFSA

- European Food Safety Authority (2002), Parma
- Új technológiák/alapanyagok tudományos értékelése (pl. GM, klónozás, nanotechnológia)
- „Health claims” rendszer („állítások”)
- Szakértői bázis (tanácsadó testület, bizottságok)
- A NÉBIH az Európai Élelmiszerbiztonsági Hivatal (EFSA) nemzeti partnerszervezete, ‘Focal Pointja’



Hazai élelmiszerjog



Magyarország Alaptörvénye

XX. cikk

- (1) Mindenkinek joga van a testi és lelki egészséghez.
- (2) Az (1) bekezdés szerinti jog érvényesülését Magyarország genetikailag módosított élőlényektől mentes mezőgazdasággal, az egészséges élelmiszerekhez és az ivóvízhez való hozzáférés biztosításával, a munkavédelem és az egészségügyi ellátás megszervezésével, a sportolás és a rendszeres testedzés támogatásával, valamint a környezet védelmének biztosításával segíti elő.



2008. évi XLVI. törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről

(Deák Ferenc főosztályvezető-helyettes
munkájának felhasználásával)



- Élelmiszer-biztonsági ellenőrzés hatékonyságának növelése
 - **58/2005. (VI. 10.) OGY határozat** - élelmiszer-biztonsági ellenőrzés irányítása egy hatóság feladata legyen
- közfeladat-ellátás hatékony szervezeti kereteinek kialakítása
 - **2118/2006. (VI. 30.) Korm. Határozat** - egységes élelmiszer-biztonsági szervezet kialakítása



- Az egységes élelmiszer-biztonsági szervezetet a vidékfejlesztési miniszter irányítja
 - **2243/2006. (XII. 23.) Korm. határozat**
 - Az egészségügyi miniszter élelmiszer-biztonsággal kapcsolatos feladatait a földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter vette át.
 - A MÉBIH felügyelete az FVM-hez, majd a VM-hez kerül.



- 2008. szeptember 1-től hatályos az **élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről** szóló 2008. évi XLVI. törvény.
- **Láncszemlélet:** a „szántóföldtől az asztalig” elv szerint nem választhatók szét egymástól a
 - talajvédelem,
 - növény-egészségügy, - növényvédelem,
 - takarmányozás,
 - állat-egészségügy, állatgyógyászat,
 - élelmiszer-biztonság, élelmiszer-minőségalapvető kérdései.
Fogyasztók érdekeivel kiemelten foglalkozik



Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló törvény

Hatálytalanítás, integráció:

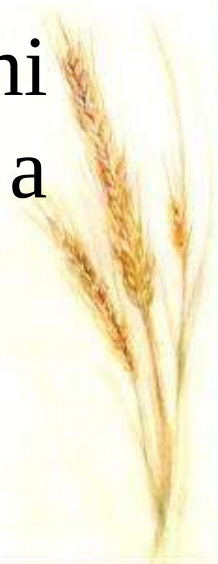
- a **növényvédelemről** szóló 2000. évi XXXV. törvény
- a **takarmányok** előállításáról, forgalomba hozataláról és felhasználásáról szóló 2001. évi CXIX. törvény
- az **állat-egészségügyről** szóló 2005. évi CLXXVI. törvény
- az **élelmiszerekről** szóló 2003. évi LXXXII. törvény
- egyes **élelmiszerbiztonsággal** kapcsolatos törvények módosításáról szóló 2005. évi CLXI. törvény
- az egységes élelmiszer-biztonsági szervezetalakítással összefüggő törvények módosításáról szóló 2007. évi CXV. törvény



- A törvényalkotás legfőbb célja:
 - meg kell erősíteni az élelmiszer-biztonsági ellenőrzés és szankcionálás eszköztárát,
 - a hatósági jogköröket egységesen a teljes élelmiszerlánc tekintetében eljáró élelmiszer-biztonsági hatóságra kell telepíteni,
 - meg kell határozni az élelmiszer-biztonsági célból nyilvánosságra hozható és kötelezően nyilvánosságra hozandó adatok körét.
 - A törvény egységesíti a szankcionálás és bírságok alkalmazásának eljárásrendjét is.



- Az élelmiszerlánc hatósági felügyeletét az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv látja el. (Nébih)
- Megtévesztő állítások, megtévesztő jelölés, csomagolás, reklám a fogyasztókkal szembeni tisztességtelen kereskedelmi gyakorlat tilalmáról szóló törvény szerint a fogyasztóvédelmi hatóság végzi.



A fogyasztók érdekeinek védelme

- Az élelmiszerjog a fogyasztók érdekeinek védelmét szolgálja, és lehetővé teszi a fogyasztott élelmiszerek megfelelő tájékoztatás alapján történő kiválasztását.
- Célja továbbá a következők megelőzése:
 - a csalárd vagy megtévesztő gyakorlat alkalmazása;
 - élelmiszerek hamisítása; valamint
 - a fogyasztót félrevezető egyéb módszerek alkalmazása.



Az élelmiszer-vállalkozások kötelezettségei

RENDSZEREK

- önellenőrzési,
- minőségbiztosítási,
- nyomonkövetési,
- termék-visszahívási rendszereket vagy ilyen rendszerek elemeit kell működtetni

Nem kötelező akkreditált piaci (fizetős) rendszereket (minőségbiztosítási/élelmiszerbiztonsági) igénybe venni. E rendszerek többsége egyébként alkalmas az önellenőrzési feladatok teljes ellátására.



Önellenőrzési rendszer

- 28/2017. (V. 30.) FM rendelet az élelmiszer-vállalkozások által működtetendő önellenőrzési rendszerre vonatkozó követelményekről (2018. január 1-től hajtandó végre)
- Pontosán részletezi a vállalkozások önellenőrzéssel kapcsolatos hazai kötelezettségeit;
- Lehetőséget biztosít önellenőrzési együttműködési megállapodás kötésére a NÉBIH-el.

Önellenőrzés: az élelmiszer-vállalkozás működéséhez kapcsolódó, az élelmiszerek megfelelő **minőségével**, az **élelmiszerbiztonsággal**, az **azonosíthatósággal**, **nyomonkövetéssel** és az **élelmiszerek jelölésével** kapcsolatos, a 2008. évi XLVI. törvényben és az Európai Unió közvetlenül alkalmazandó jogi aktusaiban meghatározott követelmények, valamint az adott élelmiszer-vállalkozás tevékenységének jellegét, sajátosságait és méretét figyelembe vevő, az élelmiszer-vállalkozás által tevékenységére vonatkozóan kidolgozott követelményrendszerben előírt kötelezettségek teljesítésének **élelmiszer-vállalkozás általi ellenőrzése, önellenőrzési rendszer** működtetése által;

Önellenőrzési rendszer: az **önellenzési terv felállítása** és az abban foglaltak **végrehajtása, dokumentumokkal igazolva**



Az önellenőrzési terv tartalmazza:

- a) az önellenőrzési terv által felölelt időszakot,
- b) az önellenőrzés során alkalmazott módszert,
- c) az elvégzett önellenőrzés igazolásának módját,
- d) az önellenőrzés során keletkezett dokumentumok és az önellenőrzési terv megőrzésének idejét,
- e) az ellenőrzés tárgyát,
- f) az ellenőrzött követelményeket,
- g) az ellenőrzési időpontot vagy gyakoriságot,
- h) az ellenőrzés, megfigyelés vagy mintavétel pontos helyét,
- i) az ellenőrzésért és az önellenőrzési terv végrehajtásáért felelős személyt



Amennyiben az élelmiszer-vállalkozás által működtetett a) **élelmiszer-biztonsági rendszerekben,** b) **minőségirányítási rendszerekben,** c) **az elfogadott nemzeti Jó Higiéniai Gyakorlatokra vonatkozó útmutatók alapján keletkezett dokumentumok** megfelelnek az e rendeletben az önellenőrzési rendszerrel kapcsolatban meghatározott követelményeknek, e rendelet végrehajtása érdekében **nem szükséges új dokumentációs rendszert létrehozni és működtetni.**



SZAKKÉPESÍTÉS

Az élelmiszer-vállalkozás működéséhez **élelmiszer-ipari szakképesítés** megléte szükséges.

Az üzemelés teljes időtartama alatt jelen kell lennie egy azonnali intézkedésre feljogosított, **megfelelő végzettséggel** rendelkező **felelős személynek**.

Jogszábaály: Az élelmiszer-vállalkozás működéséhez szükséges szakképesítés meghatározásáról szóló 47/2011 (V.31.) VM rendelet



EGÉSZSÉGI ÁLLAPOT

- Orvosilag igazolt („egészségügyi kiskönyv”)
- 33/1998. (VI. 24.) NM rendelet a munkaköri, szakmai, illetve személyi higiénés alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről
- Bőrgyógyászati és TBC vizsgálat



Felelősségi szabályok

Termékfelelősség

Az élelmiszer biztonságosságaért, minőségéért és jelöléséért az élelmiszer előállítója, nem hazai előállítású élelmiszer esetében pedig az első magyarországi forgalomba hozó - a fogyaszthatósági, illetve a minőségmegőrzési időtartam lejártáig - felelős.

- Kivéve, ha a hibát az előállító által javasolt tárolási és raktározási feltételek be nem tartásával más okozta.



Felelősségi szabályok

- A hibáért a magyarországi első forgalomba hozó akkor is felelős, ha azt nem ő okozta, amennyiben a forgalomba hozatalt kizáró hiba a magyarországi első forgalomba hozatalt megelőzően keletkezett (ha nem megfelelőt hozott be)
- Az élelmiszer-vállalkozás felelős az élelmiszer biztonságosságaért és minőségéért, - a fogyaszthatósági, illetve a minőségmegőrzési időtartam lejártáig - amennyiben
 - a forgalomba hozatalt kizáró hibát ő okozta,
 - vagy az általa is felismerhető lett volna (következő oldal).



Felelősségi szabályok

- Az élelmiszerbiztonsági, élelmiszerminőségi, előírásoknak való megfelelését igazoló okiratok hiánya esetén vélelmezni kell, hogy a forgalmazó a forgalomba hozatalt kizáró hibát felismerhette.
- Az élelmiszer fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési időtartamának megállapítása az előállító felelőssége.
- A fogyaszthatósági, illetve minőségmegőrzési idő lejártá után az élelmiszer nem hozható forgalomba.



Megbetegedés gyanúja

Az élelmiszer-, illetve takarmányvállalkozó haladéktalanul köteles bejelenteni az élelmiszerlánc-felügyeleti szervnek, ha tudomására jut, hogy az általa előállított vagy forgalomba hozott termék megbetegedést okozott, vagy ennek gyanúja áll fenn, és köteles a hatósági vizsgálatokhoz szükséges élelmiszereket, takarmányt, más egyéb anyagokat a vizsgálatig megőrizni, valamint az élelmiszerlánc-felügyeleti szervvel a kivizsgálásban együttműködni.



Hamisított terméknek minősül az a termék,

- *a)* amelynek minőségmegőrzési, fogyaszthatósági, illetve felhasználhatósági idejét jogellenesen meghosszabbították,
- *b)* amelyet nem megengedett összetevő felhasználásával állítottak elő,
- *c)* amelynek átcímkézése vagy átcsomagolása jogsértő módon történt,
- *d)* amelyet emberi fogyasztásra nem alkalmas anyagokból vagy termékekből állítottak elő emberi fogyasztás céljára,
- *e)* amelynek emberi fogyasztásra való alkalmatlanságát elfedik,
- *f)* amelynek rendeltetésszerű használatát elfedik,
- *g)* amelyet lényeges külső tulajdonságának jogellenes megváltoztatásával állítottak elő,
- *h)* amelyet az előállításra kizárólagosan jogosult hozzájárulása nélkül állítottak elő, vagy
- *i)* amelyet lényeges tulajdonságára vonatkozó félrevezető megjelöléssel hoztak forgalomba gazdasági előny vagy haszonszerzés céljából.



Felelősségi szabályok

- Az ökológiai termelésre utaló kifejezéssel csak olyan élelmiszer vagy takarmány hozható forgalomba:
 - amely rendelkezik a termelési módszereknek az ökológiai termelésről és az ökológiai termékek címkézéséről szóló, Öko EK rendelet* szerinti tanúsítvánnyal,
 - és megfelel az e törvényben, az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban, valamint az Európai Unió közvetlenül alkalmazandó jogi aktaiban meghatározott feltételeknek.
- *Jogszabály: 834/2007/EK tanácsi rendelet
- 2 tanúsító szervezet:
 - Biokontroll Hungária Nonprofit Kft.
 - Hungária Öko Garancia Kft.



Élelmiszervállalkozás kötele:

Külső és a belső környezetnek, az elhelyezésnek, az elrendezésnek, a méreteknek, a berendezéseknek, az eszközöknek, a technológiáknak, a termelési és tárolási kapacitásnak, a felhasznált élelmiszer, illetve élelmiszer-összetevők biztonságosságának, minőségének, az alkalmazott csomagolóanyagok és fertőtlenítőszeresek megfelelőségének, illetve biztonságos alkalmazásának, az alkalmazott személyek egészségének, szakképesítésének, illetve szaktudásának alkalmasnak kell lennie az élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi előírások betartásának folyamatos garantálására;



A nyomonkövethetőség, visszahívhatóság

- Az élelmiszer-előállítás folyamatának nyomonkövethetősége és visszahívhatósága érdekében az élelmiszerlánc valamennyi szereplőjének,
 - nyomonkövethetőségi eljárást kell létrehoznia
 - naprakész dokumentációs rendszert kell működtetnieaz élelmiszerek, a takarmányok, az élelmiszertermelésre szánt állatok, valamint az élelmiszerbe vagy takarmányba bekerülő vagy vélhetően bekerülő egyéb anyagok tekintetében.
- A dokumentációs rendszer adatait felhívásra az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv rendelkezésére kell bocsátani.



Az élelmiszer-vállalkozások kötelezettségei

A külső és a belső környezetnek,

- a strukturális feltételeknek (berendezések, elrendezés, technológia)
- a termelési és tárolási kapacitásnak,
- a felhasznált élelmiszer, illetve élelmiszer-összetevőknek (biztonság, minőség)
- csomagolóanyagoknak
- fertőtlenítőszereknek (megfelelőség, alkalmazás)
- az alkalmazott személyek egészségének, szakképesítésének, illetve szaktudásának

alkalmasnak kell lennie az élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi előírások betartásának folyamatos garantálására;



Élelmiszerek és alapanyagok megengedhető legnagyobb szennyezőanyag tartalmát meghatározó legfontosabb jogszabályok (Szabó et al., 2018)

- A 4/1998/EüM rendelet az élelmiszerekben előforduló **mikrobiológiai szennyeződések** megengedhető mértékéről előírja a mintavétel és annak értékelésének a szabályait, valamint a mintavételi jogosultságot az élelmiszerlánc felügyelethez és a közegészségügyi hatósághoz rendeli.
- A 2073/2005/EK rendelet az élelmiszerek **mikrobiológiai kritériumáról** tartalmazza a mintavétel ütemezését és módját, a címkézés előírásait, az eredmények kezelésének módjait, illetve az egyes élelmiszerekre az élelmiszerbiztonsági és a technológiai higiéniai kritériumait.
- Az 1881/2006/EK rendelet az élelmiszerekben előforduló **egyes szennyező anyagok (pl. mikotoxin, nehézfém)** felső határértékeit határozza meg.
- A 37/2010/EU rendelete **a farmakológiai hatóanyagokról** és az állati eredetű élelmiszerekben előforduló maximális maradékanyag-határértékek szerinti osztályozásukról szintén tartalmaz tejben megtalálható bizonyos gyógyszer maradékanyagokra vonatkozó határértékeket.
- A nukleáris balesetet vagy bármely egyéb radiológiai veszélyhelyzetet követően az élelmiszerek és a takarmányok **radioaktív szennyezettsége** legmagasabb megengedhető határértékének megállapításáról szól a 3954/87/Euratom rendelet.



**Az élelmiszerek forgalomba hozatalának,
valamint előállításának engedélyezéséről,
illetve bejelentéséről szóló 57/2010. (V. 7.)
FVM rendelet**



Az élelmiszer-vállalkozás működését az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv által jogszabályban, meghatározottak szerint történt **nyilvántartásba vételét vagy engedélyezését követően** kezdheti meg.

Az előállító üzemek két típusa különböztethető meg:

- **Engedélyköteles létesítmények (a 853/2004/EK rendelet 4. cikkének (2) bekezdése alapján)**

Az engedélyköteles létesítmények azon élelmiszer forgalmazó helyek, ahol pl. állati eredetű élelmiszer előállítása is történik (hentesüzlet)

- **Nem engedélyköteles, csupán bejelentési kötelezettséggel rendelkező létesítmények.**



Az élelmiszer-vállalkozások kötelezettségei

- Élelmiszer-vállalkozás kizárólag az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv által engedélyezett, illetve nyilvántartott élelmiszer-létesítményt működtethet,

valamint

- engedélyezett, illetve nyilvántartott élelmiszer-vállalkozási tevékenységeket végezhet.



A 210/2009. (IX. 29.) Korm. rendeletben meghatározott termékkörök szerinti azon élelmiszerek, amelyek kiskereskedelmi forgalomba hozatalához e rendelet alapján külön engedély szükséges

Termékkör	Élelmiszer, melynek kiskereskedelmi forgalomba hozatalához külön engedély szükséges
Hús- és hentesáru	friss hús*
Hal	friss halászati termék, az élő hal kivételével*
Tej, tejtermék	nyerstej, valamint a hűtést igénylő tej és tejtermék*
Meleg, hideg étel	az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény Mellékletének 71. pontjában meghatározott vendéglátó-ipari termék, az italok kivételével
Cukrászati készítmény, édesipari termék	azon hűtést igénylő cukrászati készítmények, amelyek forgalomba hozatala az előállítás helyén, illetve házhoz szállítással történik, a végső fogyasztó részére
Egyéb élelmiszer	békacomb, élő kagyló, élő tüskésbőrű, tengeri csiga*

* Az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, az Európai Parlament és a Tanács (2004. április 29.) 853/2004/EK rendelete szerint.

**64/2007. (VII. 23.) FVM-EüM együttes
rendelet
az állati eredetű élelmiszerek
forgalomba hozatalának és az
értékesítés helyén történő élelmiszer-
előállításnak élelmiszer-higiéniai
feltételeiről**



Mit szabályoz?

- Hús és hústermékek, valamint halászati termékek: darabolás, csontozás, szeletelés, darálás
- Kiskereskedelmi létesítménynek tilos lefagyasztani húst, darált húst, előkészített húst, húskészítményt. Darált húst, előkészített húst, húskészítményt fagyasztott húsból nem állíthat elő.
- Előkészített halászati termék: leölés, zsigerelés, filéznek, darabolás, illetve feldolgozott halászati termék előállítása
- Nyers tej értékesítése
- Nyilvántartás, gyártmánylap a fentiek kapcsán

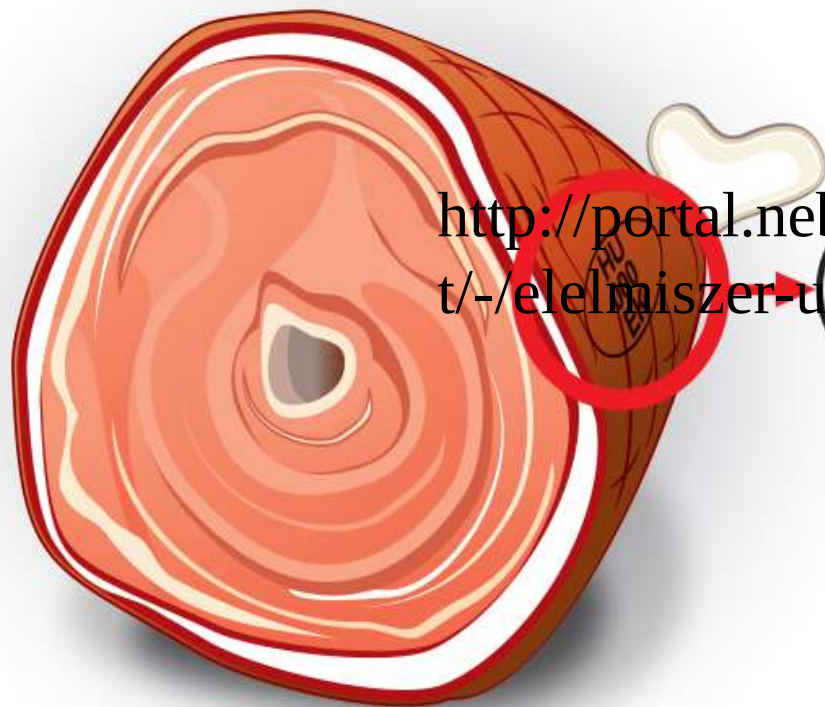


Ovális jelölés / Ovális bélyegző

Ha nyers termék felületén, például nyers sertés csülkön találjuk, akkor **„állategészségügyi jelölésnek”** nevezik, meghatározott nagyságú és adattartalmú, mely azt jelenti, hogy az az állati test, amelyikre ezt felhelyezik, átesett a hatósági állatorvos által végzett vizsgálaton és fogyasztásra alkalmas. Egy-egy állati testre annyi állategészségügyi jelölést helyez fel az állatorvos, ahány darabra bontják. A bélyegző lenyomat barnaszínű bélyegzőfesték (engedélyezett élelmiszerszínezék).



ÁLLATEGÉSZSÉGÜGYI JELÖLÉS



<http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/t/-/elelmiszer-uzemlistak>



Ország ISO kódja

Üzem engedélyezési száma

Európai Unió rövidítése

Abban az esetben, ha a termék csomagolására helyezik fel az ovális jelölést, akkor azt **„azonosító jelölésnek”** nevezik.

Adattartalma megegyezik a fent említett állategészségügyi jelölésével, de ennek nincs meghatározott nagysága.

Az azonosító jelölés használata az állati eredetű élelmiszereken kötelező (a csomagoláson vagy az ahhoz rögzített címkén)



AZONOSÍTÓ JELÖLÉS



HU
000
EK

Ország ISO kódja

Üzem engedélyezési száma

Európai Unió rövidítése

- Az üzemlisták elérhetők a NÉBIH honlapján:
- <http://portal.nebih.gov.hu/web/guest/-/elelmiszer-uzemlistak>



82/2012. (VIII. 2.) VM rendelet a gyártmánylapról

- Kötelezettség a vállalkozók számára
- Gyártmánylap: az élelmiszer-előállító által vezetett, a feldolgozott-élelmiszer élelmiszer-biztonsági, minőségi jellemzőire vonatkozó nyilvántartás.
- Csak a feldolgozott élelmiszerekre vonatkozik
- Minden telephelyen kell lennie, ahol az adott élelmiszert előállítják
- A gyártmánylapot a feldolgozott élelmiszer előállítását megelőzően kell elkészíteni.
- A gyártás megszűnése után legalább 3 évig meg kell őrizni.



Kötelező elemek

1. Az élelmiszer-előállítóra vonatkozó azonosító adatokat: vállalkozás nevét és székhelyének címét, a gyártmánylap szerinti élelmiszer előállítás helyének, illetve helyeinek címét;
2. Az élelmiszer előállításával kapcsolatos adatokat, így:
 - az élelmiszer forgalomba hozatala során használt megnevezését,
 - az élelmiszer egységnyi mennyiségű előállításához felhasznált valamennyi összetevő nevét, előállításkori tömegük csökkenő sorrendjében,
 - GMO termék vagy összetevő
 - az élelmiszer eltarthatóságát, biztonságát meghatározó műveletek és paramétereik felsorolását, továbbá az engedélyezett csomagológázok használatát;
3. A termék élelmiszer-biztonsági, minőségi jellemzőit, így:
 - jogszabályban vagy a Magyar Élelmiszerkönyv irányelvében meghatározott minőségben előállított élelmiszer esetén a termékre vonatkozó, alkalmazott előírás megjelölését,
 - az élelmiszer fizikai, kémiai, mikrobiológiai jellemzői, amennyiben azok nem jogszabályi előíráson vagy a Magyar Élelmiszerkönyv irányelvén alapulnak vagy azoknál szigorúbb értéknek felelnek meg,
 - az érzékszervi jellemzők bírálata során figyelembe veendő, a forgalomba hozatalt még nem kizáró, de a kifogástalan tulajdonságtól eltérő érzékszervi jellemzők leírását,
 - önkéntes megkülönböztető megjelölés használata esetén a megkülönböztetésre alapot adó jellemzők és az állítás igazolásának módját,
 - az élelmiszer minőségmegőrzési/fogyaszthatósági időtartamát,
 - az élelmiszer tárolására vonatkozó különleges feltételt, amennyiben az élelmiszer fogyaszthatóságához, illetve minőségének megőrzéséhez ez szükséges;
4. A gyártmánylap elkészítésének és módosításának dátumát;
5. A gyártmánylap elkészítéséért felelős, valamint az élelmiszer-vállalkozásban az élelmiszer előállításáért szakmailag felelős személy nevét és aláírását vagy az aláírással egyenértékű elektronikus jóváhagyását.



Az élelmiszer-vállalkozások további kötelezettségei

- Az élelmiszer-vállalkozó haladéktalanul köteles bejelenteni az élelmiszerlánc-felügyeleti szervnek, ha tudomására jut, hogy az általa előállított vagy forgalomba hozott termék megbetegedést okozott, vagy ennek gyanúja áll fenn.
- Az élelmiszer-vállalkozó az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv felhívására köteles bejelenteni a más tagállamból származó állati eredetű élelmiszerek első betárolási helyre történő beszállítás megtörténtét.

Az élelmiszer-vállalkozások kötelezettségei

- Az élelmiszer vállalkozó a határokon átnyúló engedélyköteles tevékenységét az élelmiszerlánc-felügyeleti szervnek be kell jelenteni.
- Az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv a bejelentést tevőkről nyilvántartást vezet.
- A nyilvántartásból kizárólag az érintett tevékenység végzésére való jogosultság igazolása céljából szolgáltatható adat.



**68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM
együttes rendelet
az élelmiszer-előállítás és forgalomba
hozatal egyes élelmiszer-higiéniai
feltételeiről és az élelmiszerek hatósági
ellenőrzéséről**



- GHP-k: Higiéniai Bizottság értékeli
- Oktatás, képzés: a vállalkozó felelőssége. A munkába állást követő egy hónapon belül meg kell történnie. A hatóság újbóli oktatást tehet kötelezővé.
- Élelmiszer-előállító helynek minősülő építmény építése, bővítése, átalakítása esetére részletes dokumentációt ír elő a szakhatósági engedélyezés részeként
- Rögzíti a hatósági mintavétel szabályait
- Meghatározza egyes tengeren szállított élelmiszerek forgalomba hozatalának feltételeit



Ha beüt a baj...

- Forgalmazás felfüggesztése
- Kivonás
- Visszahívás
- Megsemmisítés



Kivonás, visszahívás

a 178/2002/EK rendelet és a 2008. évi XLVI. tv.
alapján

Ha a vállalkozás úgy véli vagy feltételezi, hogy az általa behozott, előállított, feldolgozott, gyártott vagy forgalmazott élelmiszer, nem felel meg az élelmiszer-biztonsági követelményeknek, és a kérdéses élelmiszer már kikerült az élelmiszer-ipari vállalkozó közvetlen ellenőrzése alól, **haladéktalanul kezdeményeznie kell az élelmiszer kivonását a piacról és erről tájékoztatnia kell az illetékes hatóságot.**

Ha a termék eljuthatott a fogyasztóhoz, a vállalkozó hatékony eszközökkel és pontosan tájékoztatja a fogyasztókat a kivonás okáról, valamint szükség esetén – amennyiben egyéb intézkedések nem elegendőek a magas szintű egészségvédelem megvalósításához – **vissza kell hívnia** a fogyasztóhoz már leszállított terméket.

(Forrás: Barna S. 2018)

**56/1997. (VIII. 14.) FM-IKIM-
NM együttes rendelet
az élelmiszerek
megsemmisítésének feltételeiről
és módjáról**



Mit szabályoz?

- Megsemmisítés: a funkcióját nem teljesítő, hulladékká vált élelmiszer teljes körű környezetvédelmi kezelése.
- A rendelet hatálya nem terjed ki a veszélyes hulladéokra és a lakosságnál keletkező hulladékokra.
- Állati eredetű hulladékká vált termékek : egyéb jogszabályok is vonatkoznak rá!



Meg kell semmisíteni azt a hulladékot, amely sem takarmányozásra, sem más célra azért nem hasznosítható, mert műszeres vizsgálat nélkül megállapítható elváltozást mutat és/vagy a laboratóriumi vizsgálat kórokozó mikroorganizmust, annak toxinját, állatgyógyszert, hozamnövelő szert, növényvédő szert, tisztító- és fertőtlenítőszert, adalékanyagot, egyéb vegyi anyagot, a jogszabályban megszabott határértéket olyan mértékben meghaladó mennyiségben, illetve egyéb veszélyes anyagot olyan mennyiségben mutatott ki, mely egészségkárosodást okozhat, és ennek veszélyét az ismert eljárásokkal nem lehet megszüntetni.

Élelmiszerek megsemmisítésének módjai:

- a) égetés,
- b) települési hulladéklerakó helyeken - a szükséges hatástalanító kezelést követően - való elhelyezés,
- c) folyékony, nagy víztartalmú hulladékok szennyvízkezelő telepen való kezelése.

A hulladékká vált élelmiszer **takarmányozási célra történő hasznosításáról** a megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi hatáskörben eljáró járási hivatala dönt.



- A megsemmisítést az előállító, a forgalmazó, illetőleg a termék tulajdonosa köteles elvégezni, vagy elvégeztetni.
- Hatóság is elrendelheti.



Élelmiszerlánc-felügyeleti díj

- Korábban sok kis tételt fizettek a vállalkozások (pl. húsvizsgálati díj, engedélyezési illeték)
- Ezek nyilvántartása, bevallása, befizetése, beszédése aránytalanul nagy teher a vállalkozásoknak és a hatóságoknak is.
- Helyette: árbevételhez arányított egyszerűen befizethető, összességében kevesebb összeg
- Felhasználása: csak vizsgálati módszerfejlesztésre (pl. jutalomra NEM)
- Nagyobb része a megyei kormányhivatalokhoz kerül



ÉLELMISZERLÁNC-FELÜGYELETI DÍJ

- a) az élelmiszer-termelési, tenyésztési, kísérleti célból tartott állatokat forgalomba hozza,
- b) élelmiszer-, takarmány-termelési célból termesztett növényt, vetőmagot, növényi terméket, illetve az e törvény végrehajtására kiadott jogszabály szerinti szaporító és ültetési anyagot, forgalomba hozza,
- c) a 35. § szerint nyilvántartott vagy engedélyezett élelmiszer-vállalkozás,
- d) a 35. és 36. § szerint nyilvántartott vagy engedélyezett takarmány-vállalkozás,
- e) állatgyógyászati készítményt, állatgyógyászati terméket állít elő vagy forgalomba hozza,
- f) engedélyköteles terméket, illetve a 2003/2003/EK rendelet szerinti EK-műtrágyát állít elő vagy forgalomba hoz,
- g) állati eredetű melléktermék kezelését, felhasználását, további feldolgozását, szállítását végzi vagy az ezekből származó terméket forgalomba hozza,
- h) élő állat szállítást végző vállalkozást, továbbá élőállat-szállító járművek mosását és fertőtlenítését végző helyet, az idegen állományból származó állatok fogadására kiválasztott elkülönítőt (karantént), állatrakodót, gyűjtőállomást, kereskedői telepet, etető-itató állomást, pihentető állomást, állatvásárt üzemeltet,
- i) szaporítóanyag előállítását és tárolást végez,
- j) e törvény végrehajtására kiadott jogszabály szerint nyilvántartott vagy engedélyezett laboratóriumot üzemeltet,
- k) az állatok jelölésére szolgáló eszközt forgalomba hoz.



Jogkövetkezmények



Jogkövetkezmények

Az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv

- jogszabálysértés (törvényben, a végrehajtására kiadott jogszabályokban, az Európai Unió közvetlenül alkalmazandó jogi aktusában meghatározott rendelkezés megsértése)
- jogerős hatósági határozatban foglaltak megsértése esetén.

Jogkövetkezmények:

- intézkedés,
- bírság,
- figyelmeztetésben részesíti az eljárás alá vont személyt,

Elévülés: Jogkövetkezmény alkalmazásának nincs helye, ha a cselekménynek az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv tudomására jutásától számított **egy év**, illetve a cselekmény elkövetésétől számított **három év** eltelt. A határidő számításakor a jogorvoslati eljárás időtartamát nem kell figyelembe venni.





Intézkedések

- tevékenység végzését határozott időre, teljesen vagy részlegesen felfüggesztheti, korlátozhatja, a működést megtilthatja, az újbóli működést feltételhez kötheti;
- vállalkozás, létesítmény működési engedélyét feltételhez kötheti, módosíthatja, felfüggesztheti, visszavonhatja, illetve kezdeményezheti annak visszavonását;
- vállalkozás, létesítmény nyilvántartásba vételét feltételhez kötheti, határozott időre vagy véglegesen megtagadhatja, a vállalkozást, létesítményt törölheti nyilvántartásából;
- a nem állami laboratóriumok működési engedélyét feltételhez kötheti, módosíthatja, visszavonhatja;
- az újbóli engedélyezést oktatáson való részvételhez, annak igazolásához, illetve vizsgázáshoz kötheti;
- termék előállítását, tárolását, szállítását, felhasználását, forgalomba hozatalát, behozatalát, kivitelét, illetékességi területén való átszállítását feltételhez kötheti, korlátozhatja, felfüggesztheti, megtilthatja;



Intézkedések

- elrendelheti a termék forgalomból való kivonását, visszahívását, megsemmisítését, ártalmatlanítását;
- állat vizsgálatát, forgalmi korlátozását, elkülönítését, kötelező gyógykezelését, védőoltását vagy leölését elrendelheti;
- élelmiszerrel, illetve takarmánnyal érintkezésbe kerülő anyagok, gépek, eszközök használatát megtilthatja;
- szállítóeszköz engedélyét visszavonhatja, használatát megtilthatja; **(MÁR KIKERÜLT)**
- élelmiszert emberi fogyasztásra alkalmatlannak minősíthet;
- takarmányt etetésre alkalmatlannak nyilváníthat, új takarmány eseti engedélyét felfüggesztheti, újabb feltételhez kötheti, módosíthatja, illetve visszavonhatja;
- elrendelheti eszköz, tárgy, anyag zár alá vételét, ártalmatlanítását, **szállítójárművet visszatartat mindaddig**, amíg a szállítmányával kapcsolatos zárolási, és ártalmatlanítási eljárás be nem fejeződik, illetve annak költsége megfizetésre nem kerül.



Bírságok

194/2008. (VII. 31.) Korm. rendelet az
élelmiszerlánc felügyeletével összefüggő bírságok
kiszámításának módjáról és mértékéről

Élelmiszer-ellenőrzési bírság

Élelmiszerlánc-felügyeleti bírság

Takarmány-ellenőrzési bírság

Növényvédelmi bírság



Élelmiszerlánc-felügyeleti bírság

- Éltv. taxatív felsorolja az elkövetési magatartásokat,
- legkisebb összege tizenötezer forint legmagasabb összege tizenötmillió forint,
- ismételten is kiszabható.



Élelmiszer-ellenőrzési bírság

Bírságok - 2008. évi XLVI. törvény

- Éves nettó árbevétel:
 - megelőző évre vonatkozó éves beszámoló szerint
vagy
 - utolsó hitelesen lezárt üzleti év szerint
vagy
 - üzleti terv vagy közbenső mérleg szerint



Élelmiszer-ellenőrzési bírság

- Élvtv. taxatív felsorolja az elkövetési magatartásokat,
- legkisebb összege tizenötezer forint ,
- legmagasabb összege:
 - ha az eljárás alá vont személy 100 millió forintot meghaladó éves nettó árbevétellel rendelkező vállalkozás, éves nettó árbevételének 5%-áig, de legfeljebb **százmillió forintig**, illetve az emberek vagy állatok széles körének egészségét károsító vagy veszélyeztető, továbbá a felhasználók széles körének jelentős vagyoni hátrányt okozó jogsértés esetén legfeljebb **kétmilliárd forintig**;
 - egyéb esetben **500 ezer forintig**, illetve az emberek vagy állatok széles körének egészségét károsító vagy veszélyeztető, továbbá a felhasználók széles körének jelentős vagyoni hátrányt okozó jogsértés esetén az eljárás alá vont személy éves nettó árbevételének 5%-áig, az Szt. hatálya alá nem tartozó eljárás alá vont személy esetében **ötmillió forintig**
- Törvényben meghatározott felelőssel szemben kell kiszabni,
- Ha a felelős kilétét nem lehet megállapítani, a bírságot azzal az élelmiszer-vállalkozással szemben kell kiszabni, akinél a jogsértést megalapozó élelmiszert az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv megtalálta, kivéve, ha az élelmiszer-vállalkozás bizonyítja, hogy a bírság kiszabására okot adó hibát nem ő okozta.
- A zöldség-gyümölcs ellenőrzés során a bírságot a termék birtokosával - ide nem értve a végső fogyasztót - szemben kell kiszabni.





Figyelmeztetés

Amennyiben a jogsértő állapot megszüntetése érdekében a törvény szerint alkalmazható legalacsonyabb összegű bírság kiszabása is sürgősségtelen, **bírságolás helyett** az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv **figyelmeztetésben részesítheti** az eljárás alá vont személyt.



A figyelmeztetés **nem alkalmazható** az **élelmiszerek** esetében alábbi tényállások kapcsán:

- Az élelmiszer-biztonságra és minőségre vonatkozó követelmény megsértése és lejárt termékek forgalmazása jogsértés valósult meg;
- **Három éven belül ismételten megállapított azonos jogsértés esetén.**



Bírságok mértéke

- **A bírságok mértékét az eset összes körülményére - így különösen az érintettek érdekei sérelmének körére, súlyára, a jogsértő állapot időtartamára és a jogsértő magatartás ismételt tanúsítására, a jogsértéssel elért előnyre tekintettel kell meghatározni.**
- Az eljárás alá vont személynek a határozat meghozatalát megelőző üzleti évre vonatkozó nettó árbevételet kell megállapítani.



ÉLELMISZER-ELLENŐRZÉSI BÍRSÁG (ÉEB) TAKARMÁNY-ELLENŐRZÉSI BÍRSÁG (TEB)

- A bírságok **alapösszegét** a R. 9. § (1) illetve a R. 7. § (1) bekezdése szerint kell meghatározni, egyidejűleg több együttesen megvalósuló jogsértés esetén a súlyosabb bírságtétellel fenyegetett jogsértésre irányadó szabályokat kell alkalmazni.
- Amennyiben ez az összeg kevesebb a R. 4. sz. melléklet A) táblázatában illetve a R. 2. sz. melléklet A) táblázatában szereplő **minimumösszegnél**, akkor a táblázatban szereplő összeget kell alapösszegként figyelembe venni. A fenti alapösszeget meg kell szorozni a R. 4. sz. melléklet B) táblázatában illetve a R. 2. sz. melléklet B) táblázatában szereplő súlyosbító tényezők fennállása esetén kötelezően alkalmazandó szorzókkal. **Több együttesen fennálló súlyosbító körülmény esetén valamennyi szorzót alkalmazni kell.**

Élelmiszer-ellenőrzési bírság

Takarmány-ellenőrzési bírság

Éves nettó árbevétel	Széleskörű jogsértés?	Illegális tevékenység	A bírság legmagasabb értéke
> 100 000 000,- Ft	Igen	Nem	2 000 000 000,- Ft
> 100 000 000,- Ft	Nem	Nem	100 000 000,- Ft
≤ 100 000 000,- Ft	Igen	Nem	5 000 000,- Ft
≤ 100 000 000,- Ft	Nem	Nem	500 000,- Ft
Bármekkora	Igen	Igen	2 000 000 000,- Ft
Bármekkora	Nem	Igen	100 000 000,- Ft

Bírságok megfizetése

- A bírságot az azt kiszabó határozat közlésétől számított tizenötödik napig meg kell fizetni.
- A bírságot és a késedelmi pótlékot adók módjára kell behajtani, amelyről az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv megkeresésére az állami adóhatóság gondoskodik.
- Ha a jogi személyre kiszabott bírságot nem lehet behajtani, a bírság megfizetésére a jogsértés elkövetése idején helytállni köteles tagot, vezető tisztségviselőt, illetve azt a személyt kell kötelezni, aki a jogi személy kötelezettségeiért a törvény alapján felel.
- A forgalmazó által okozott hiba miatt kiszabott bírság a terméket a forgalmazónak kereskedelmi céllal értékesítő személyre (beszállító) nem hárítható át.
- A bírság kiszabásáról rendelkező határozat fellebbezésre tekintet nélküli végrehajtása rendelhető el.
- A bírság összegét a központi költségvetésbe kell befizetni, vagyis **az nem kiszabó szerv saját bevétele.**



Jogsértés-lista

Éltv. 71. §

(1) Rendkívüli élelmiszerlánc-esemény esetén a miniszter közérdekű közleményben tájékoztatást ad a lakosság számára a veszély elhárítása érdekében szükséges információkról.

(4) Az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv a miniszter által vezetett minisztérium hivatalos lapjában, valamint honlapján nyilvánosságra hozza



Rendkívüli élelmiszerlánc-esemény: az élelmiszer emberi egészséget veszélyeztető szennyezettsége, élelmiszer-hamisítás, engedély vagy bejelentés nélküli élelmiszer-vállalkozási tevékenység, vagy az engedély visszavonása, az ökológiai termelésre vonatkozó jogszabályi előírások megsértése, ételmérgezés vagy ételfertőzés esetén az érintett élelmiszer megnevezését, a pontos azonosítására alkalmas adatokat, a feltárt szabálytalanságot, a jogsértést elkövető élelmiszer-vállalkozás cégnevét és címét;



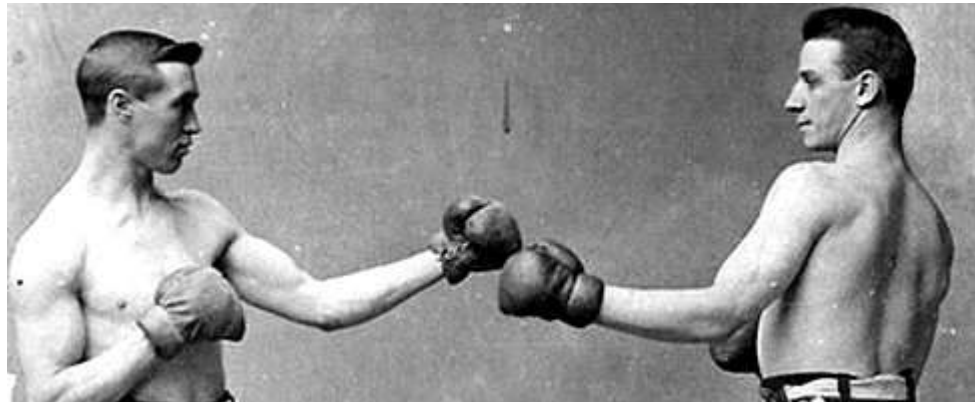
Jogsértés-lista

(Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény alapján közétett jogsértő szervezetek és személyek listája)

Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény alapján közétett jogsértő szervezetek és személyek listája							
Sorsz.	Időpont	Név Vállalkozás megnevezése, címe	Termék	Gyártó kód	Gyártási tételazonosító	Körülmények	Határozat, bírság
1	2008. szept. 01.	Alexa István Monor József Attila u. 49.	Sertészsír			Engedély nélküli, tiltott élelmiszeripari termék előállítás, értékesítés. A használt eszközök rendkívül elhanyagolt, szennyes állapotúak. Védelmi rácsoktól és külső szennyeződésektől nem volt biztosított. A gyártás során a higiénia elemei feltételeit sem biztosították. A helyszínen kartondobozba csomagolt, jelöletlen, egálított késztermékeket is találtak. (Lakossági bejelentés)	folymatban
2	2008. szept. 03.	Arany Deák Kft. Ötödös	Savanyúság			Engedély nélküli élelmiszerfeldolgozás. Az illegális telephely harmadszorra bukkolt meg. A helyszínen 1005 db 5 l-es savanyúságot, 2813 1 l-es uborkát és 22 láda alapanyagot, valamint adalék és színezékekanyagokat foglaltak le. A 2006-ban - még mindig bírsági szakaszban lévő - úgy károsan zárolt 5000 l-es tartályokat megbontották, ezekben bűzös, rothadt savanyúság-maradvány volt észlelhető. Az illegális üzem takarítatlan és élelmiszerfeldolgozásra alkalmatlan volt. A cég képviselői nem működtek együtt a hatósággal, az intézkedéshez rendőri segítségre is szükség volt. (Lakossági bejelentés)	folymatban
3	2008. okt. 08.	Blue East Impex Kft., Balmazújváros, Szegeő u. 4. (Importőr, kizárólagos magyarországi forgalmazó)	Snack World P-Nut Crackers Chips-szel bevont mogyorós sajtos ízesítésű, 135 g egységcsomagolásban.		HT0101	A Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszer – és Takarmánybiztonsági Igazgatóság laboratóriumi vizsgálata (2008-10-06) szerint az Európai Biztonság 2008/757/EK Határozatában közölt 2.5 mg/kg határértéket meghaladó – 19.9 mg/kg – melamin tartalom.	folymatban
4	2008. okt. 16.	Blue East Impex Kft., Balmazújváros, Szegeő u. 4. (Importőr, kizárólagos magyarországi forgalmazó)	Snack World P-Nut Crackers Chips-szel bevont mogyorós barbecue ízesítéssel, 135 g egységcsomagolásban.		HT0101	A Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság laboratóriumi vizsgálata szerint az Európai Biztonság 2008/757/EK Határozatában közölt 2.5 mg/kg határértéket meghaladó – 16,2 mg/kg – melamin tartalom.	folymatban
5	2008. okt. 16.	Arany Halász BT 6800 Hódmezővásárhely Tanya 1526	31 féle különböző eredetű termék. Sajtok, túrók különböző csomagolásban, jelöléssel, jelölés nélkül.			Engedély nélküli, tiltott élelmiszeripari termék előállítás, értékesítés. Az előállítás körülményei alkalmatlanok élelmiszerfeldolgozásra. A helyszínen talált árufeladások egy részét a helyszínen állították elő, az áruk jelentős hányada jelölés nélkül, más részüknél magyar jelölés látható, de vannak szerb nyelvű jelöléssel ellátott tételek is. A termékek egy részének minőségmegőrzési ideje lejárt, penészes, romlott.	folymatban

Termékpálya törvény

**2009. évi XCV. törvény a mezőgazdasági és élelmiszeripari
termékek vonatkozásában a beszállítókkal szemben alkalmazott
tisztességtelen forgalmazói magatartás tilalmáról**



A termékpálya törvény célja

Az élelmiszerlánc szereplői közötti:

- piaci kapcsolatok rendezése
- etikus üzleti magatartás érvényesítése
- kiegyensúlyozott piaci alkupozíció biztosítása
- kölsönös bizalom és együttműködés megteremtése
- az élelmiszer-ellátás biztonságának fenntartása, fogyasztók bizalmának megőrzése



Tisztességtelen forgalmazói magatartásnak minősül pl:

- a kereskedő számára egyoldalúan előnyös kockázatmegosztást eredményező feltételek előírása a beszállítóval szemben;
- a kereskedő üzleti érdekeit szolgáló költségek - így különösen üzletlétesítéssel, üzemeltetéssel, működéssel összefüggő költségek - részben vagy egészben történő áthárítása a beszállítóra a kereskedő részéről vagy harmadik közreműködő szereplő igénybevételel történő módon;
- a beszállító érvényesen nem járulhat hozzá vele szemben történő tisztességtelen forgalmazói magatartás tanúsításához

„Másodlagos élelmiszervizsgálatok”

- **3/2010. (VII. 5.) VM rendelet** az élelmiszer-előállítással és -forgalmazással kapcsolatos adatszolgáltatásról és nyomonkövethetőségről



- **2008. évi XLVI tv. 23. § (4) alapján:**

Az az élelmiszer-vállalkozás, amely egy tagállamok közötti kereskedelemből vagy harmadik országból szerez be terméket vagy ilyen termék szétosztását végzi, az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályban meghatározottak szerint az élelmiszerlánc-felügyeleti szerv felhívására köteles bejelenteni a más tagállamból származó állati eredetű élelmiszerek első betárolási helyre történő beszállítás megtörténtét.



Az első tárolási helyet üzemeltető élelmiszer-vállalkozókra vonatkozó kötelezettségek

Akikhez először érkezik be Magyarországra harmadik országból illetve EU tagállamaiból élelmiszer, azoknak a 882/2004/EK rendelet 4. § (2) bekezdés a) pontja értelmében be kell jelentenie ilyen tevékenységét a kerületi hivatalnak, valamint az elsődleges termelésből származó zöldség - gyümölcs terméket a Növény- és Talajvédelmi Igazgatóságnak.

A kötelezettségek vonatkoznak:

- a harmadik országból vagy tagállamból származó alapanyagot feldolgozó élelmiszer-előállítóra
- a forgalmazási tevékenységet végző logisztikai központra
- a hűtőházra
- a nagykereskedelmi raktárra
- az egyéb kereskedelmi egységet üzemeltető vállalkozóra



Cél, hogy az előzetes adatszolgáltatás :

- segítse a nem biztonságos élelmiszerek kiszűrését;
- biztosítsa a gyors hatósági intézkedést.

A termékek ellenőrzésért elsődlegesen az előállítás helye szerinti, azaz a származási ország illetékes hatóság a felelős (elsődleges vizsgálat), viszont az első magyarországi betárolás helyszínén, azaz az alapanyagként felhasználó feldolgozóknál és a forgalmazási helyszíneken (beleértve hűtőházakat, logisztikai központokat, raktárakat, sőt egyes áruházakat) is ellenőrizhet a Nébih



- A tevékenység bejelentésén kívül a szállítmányokkal kapcsolatosan is adatot kell szolgáltatni.
- Az adatszolgáltatási kötelezettség minden külföldről behozott élelmiszerre vonatkozik (a 178/2002/EK rendeletben meghatározott élelmiszer fogalom alatt érthető valamennyi termék)



Élelmiszerbiztonsági szempontból kiemelt termékek: kockázatosabbnak minősülő élelmiszereket a beérkezés előtt két munkanappal be kell jelenteni.

Ebbe a körbe tartoznak:

- az élelmiszerbiztonsági szempontból kiemelt termékek (pl.: belsőségek);
- a lejáráthoz közeli minőség- vagy fogyaszthatósági idejű élelmiszerek;
- a szállítmányonkénti tömeg alapján kockázatosabbnak minősülő élelmiszerek (20 tonna felett minden élelmiszerre vonatkozóan, de egyes állati eredetű termékek esetében már 5 tonna felett, vagy akár mennyiségi korlát nélkül)

Kockázat alapú hatósági ellenőrzés

A szolgáltatott adatok alapján, a hatóság kockázatosnak ítéelhet egy szállítmányt, például, ha:

- a származási hely és élelmiszer szerepel a RASFF rendszer riasztásai között (ez alapján gyanú merül fel, hogy szennyezett a tétel), vagy
- az azonosítható jel alapján megállapítható, hogy a termék nem engedélyezett üzemből származik, illetve
- a korábbi ellenőrzések során probléma merült fel a ugyanazzal a szállítóval, termékkel kapcsolatban.



A hatóság a korábbi évek tapasztalata alapján az alábbi termékeket emelte ki ellenőrzési prioritásként:

- 1. külföldről származó nyers, hűtött vagy fagyasztott állati belsőség
- 2. nyesedék hús
- 3. fej vagy fejhús
- 4. baromfi farhát



- Azok a cégek, amelyek rendszeresen felhasználják vagy forgalmazzák külföldről származó terméket (azaz 20 tonna illetve 5 tonna alatt szinte minden nap érkezik szállítmányuk), lehetőséget kapnak könnyítésre az adatszolgáltatás kapcsán.
- Könnyítés: a bejelentés rendszeressége havi összesítő adatszolgáltatásra mérséklődik.



Magyar Élelmiszerkönyv



Codex Alimentarius

- 1897 – 1911: **Codex Alimentarius Austriacus, Osztrák-Magyar Monarchia**
- Ez a Codex Alimentarius elődje
- Szakma, egyetemek és állam dolgozta ki
- 1975-ben újraélesztették és bekerül az osztrák nemzeti szabályozásba



4.78



CODEX ALIMENTARIUS
AUSTRIACUS

1963

4.78



CODEX ALIMENTARIUS
AUSTRIACUS

1963



WORLD HEALTH ORGANIZATION
GENEVA

Kronológia

- ENSZ (Egyesült Nemzetek Szervezete), II. Világháború után jön létre (1945)
- Food and Agriculture Organization (FAO): 1945
- World Health Organization (WHO): 1948
- Codex Alimentarius Bizottság: 1961 (WHO-FAO)
- Az első Codex Alimentarius ülés: 1963



FAO központok

- Regional Office for Africa, in Accra, Ghana
- Regional Office for Asia and the Pacific, in Bangkok, Thailand
- Regional Office for Europe and Central Asia, in **Budapest, Hungary**
- Regional Office for Latin America and the Caribbean, in Santiago, Chile
- Regional Office for the Near East, in Cairo, Egypt



- 25 Codex bizottság, Genf
- Codex Committee on Methods of Analysis and Sampling (CCMAS) – 1965-ben alakul, Magyarország a házigazdája!
- **World Trade Organization** elismeri a Codexet
- Jelölés, adalékanyagok, szennyeződések, peszticidek, állateü. készítmények, kockázatbecslés, élelmiszerhigiénia (HACCP) stb.



Kritikák





CODEX ALIMENTARIUS



CODEX
ALIMENTARIUS

GLOBAL FOOD
IMPERIALISM

A COMPENDIUM OF ARTICLES ON CODEX

COMPILATED & EDITED
BY GARY FIPS



CODEX ALIMENTARIUS



**THE END OF
HEALTH
FREEDOM**

BRANDON TURBEVILLE





The world under **CODEx** **ALIMENTARIUS?**

Forget.....





Magyar Élelmiszerkönyv

- A **Magyar Élelmiszerkönyv** *Codex Alimentarius Hungaricus* az élelmiszerekre vonatkozó kötelező ***előírásokat és ajánlásokat*** tartalmazza.
- Közel múlt: A 2003. évi élelmiszer törvényben (2003. évi LXXXII. tv. – **MÁR NEM HATÁLYOS!**) foglalt felhatalmazás alapján a Magyar Élelmiszerkönyv nemzeti termékleírásokat tartalmazó kötelező előírásairól az 56/2004. (IV. 24.) FVM rendelet melléklete szólt.



A Magyar Élelmiszerkönyv története

- Az 1976. évi élelmiszer törvény írta elő létrehozását (Gyógyszerkönyv példájára)
- *Célja: egyes termékek részletes minőségi szabályozása*
- Megalakult a Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság és a szakbizottságok
- Mindennek látható eredménye nem volt!!
- A rendszerváltás hozta meg a valódi feladatot.



Bizottságok tagjai

- Vállalkozók, érdekképviselések
- Fogasztói érdekképviselések
- Tudományos szereplők
- Jogalkotó, jogalkalmazó képviselői



Története

Rendszerváltás utáni feladatok:

- Az EU szabályainak átvétele
- Hazai szabályok jellegének EU-hoz igazítása



- A termékszabványosítás megszüntetése
- 1995. évi élelmiszer tv. : Valóban működő Élelmiszerkönyv



Története

A 2008. évi XLVI. a Magyar Élelmiszerkönyv rendszerét fenntartotta és tovább erősítette.



A törvény 66. §-a szerint:

„(1) A Magyar Élelmiszerkönyv az egyes élelmiszerekre, illetve az élelmiszerek vagy

élelmiszer-összetevők egyes csoportjaira vonatkozó élelmiszer-minőségi, élelmiszer-jelölési és élelmiszer-biztonsági (élelmiszer-higiéniai), valamint az élelmiszerek vizsgálata során alkalmazandó módszerekre vonatkozó, az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályokban meghatározott kötelező előírások (a továbbiakban: élelmiszerkönyvi előírások), valamint irányelvek (a továbbiakban: élelmiszerkönyvi irányelvek) gyűjteménye. A miniszter a Magyar Élelmiszerkönyvet az általa vezetett minisztérium hivatalos lapjában és honlapján közzéteszi.”



Magyar Élelmiszerkönyv bizottságok

- Földművelésügyi Minisztérium
- Szakemberek (vállalati is!)
- Tudományos szakértők
- Állam



Hatályos:

"A *Magyar Élelmiszerkönyv* az egyes élelmiszerekre, illetve az élelmiszerek vagy élelmiszer-összetevők egyes csoportjaira vonatkozó élelmiszer-minőségi, élelmiszer-jelölési és élelmiszer-biztonsági [...] kötelező előírások gyűjteménye." (2008. XLVI. törvény, 66§.)



Rendeletek

- 152/2009 (XI. 12.) FVM rendelet a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól
- 37/2010. (IV. 13.) FVM rendelet a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet módosításáról



Felépítése

A Magyar Élelmiszerkönyv tartalmazza:

- I. kötete – bizonyos területek kivételével – az Európai Közösség irányelveinek átvételével készült **kötelező előírásokat** és nemzeti **termékelőírásokat**,
- II. kötete a nemzetközi szervezetek ajánlásai és a hazai adottságok figyelembevételével készült **ajánlott irányelveket**,
- III. kötete – a **Hivatalos Élelmiszer-vizsgálati Módszergyűjtemény** – az Európai Közösség irányelveinek átvételével készült vizsgálati **módszer-előírásokat**, továbbá az **ajánlott magyar nemzeti szabványokat (MSZ)**, illetve az **ajánlott vizsgálati módszer irányelveket**.



Példák az egyes kötetekre





"A Magyar Élelmiszerkönyv az egyes élelmiszerekre, illetve az élelmiszerek vagy élelmiszer-összetevők egyes csoportjaira vonatkozó élelmiszer-minőségi, élelmiszer-jelölési és élelmiszer-biztonsági [...] kötelező előírások gyűjteménye." (2008. XLVI. törvény, 66§.)

[1-3-83/417](#)

Az étkezési kazeinek és kazeinátok /laktoproteinek összetételéről és jelöléséről.

Módosítva: hatályba lépett 2009. november 27-től!

[1-3-89/108](#)

A gyorsfagyasztott élelmiszerekről.

Módosítva: hatályba lépett 2010. április 28-tól!

[1-3-92/2](#)

A gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének hivatalos ellenőrzésére vonatkozó mintavételi eljárásról és vizsgálati módszerről.

Módosítva: hatályba lépett 2010. április 28-tól!

[1-3-1999/4](#)

A kávé- és cikóriakivonatokról

Módosítva: hatályba lépett 2010. április 28-tól!

[1-3-2000/36](#)

Az emberi fogyasztásra szánt kakaó- és csokoládétermékekről.

Módosítva: hatályba lépett 2010. április 28-tól!

[1-3-2001/110](#)

Méz.

Módosítva: hatályba lépett 2009. november 27-től!

[1-3-2001/111](#)

Az emberi fogyasztásra szánt egyes cukortermékekről.

Módosítva: hatályba lépett 2010. április 28-tól!

[1-3-2001/112](#)

A gyümölcslevekről és egyes hasonló, emberi fogyasztásra szánt termékekről.

Hatályba lép 2011. január 1-től!

[1-3-2001/113](#)

Az emberi fogyasztásra szánt gyümölcsdzsem, zselé, marmelád és cukrozott gesztenyekrém termékekről



"A Magyar Élelmiszerkönyv az egyes élelmiszerekre, illetve az élelmiszerek vagy élelmiszer-összetevők csoportjaira vonatkozó élelmiszer-minőségi, élelmiszer-jelölési és élelmiszer-biztonsági [...] kötelező előírásainak gyűjteménye." (2008. XLVI. törvény, 66§.)

1

Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott termékek

<u>2-100</u>	2-100	<u>Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott mézfélék</u>
<u>2-101</u>	2-101	<u>Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott egyes feldolgozott gyümölcstermékek</u>
<u>2-102</u>	2-102	<u>Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott édesipari termékek</u> Utolsó módosítás: 2012. január 13.
<u>2-103</u>	2-103	<u>Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott sütőipari termékek</u> Utolsó módosítás: 2012. május 30.
<u>2-104</u>	2-104	<u>Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott tejtermékek</u> Utolsó módosítás: 2012. március 30.
<u>2-105</u>	2-105	<u>Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott kézműves tejtermékek</u> Utolsó módosítás: 2012. március 30.
<u>2-106</u>		<u>Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott sörök</u> Utolsó módosítás: 2013. május 9.
<u>2-107</u>		<u>Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott gyümölcsborok</u> Utolsó módosítás: 2013. május 28.
2-108		Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott fűszerpaprika-őrlemények (kidolgozás alatt) Utolsó módosítás: 2013. május 28.

Új szám

Régi szám

2

Növényi részekből előállított élelmiszerek

20	2-61	Malomipari termékek
----	------	---------------------



"A Magyar Élelmiszerkönyv az egyes élelmiszerekre, illetve az élelmiszerek vagy élelmiszer-összetevők e csoportjaira vonatkozó élelmiszer-minőségi, élelmiszer-jelölési és élelmiszer-biztonsági [...] kötelező előírás gyűjteménye." (2008. XLVI. törvény, 66§.)

MÓDSZEREK

[3-1-76/766](#)

Az etilalkohol – víz elegyek alkoholtartalmának meghatározásához szükséges táblázat.

[3-1-79/1067](#)

Sűrített tej és tejporfélék vizsgálata.

[3-1-79/796](#)

A cukor termékek vizsgálati módszerei. 2. kiad.

[3-1-80/891](#)

Étolaj, étkezési zsír, valamint ezek hozzáadásával készült élelmiszerek erukasav tartalmának meghatározása. 2. kiad.

[3-1-85/503](#)

Étkezési kazeinek és kazeinátok vizsgálata.

[3-1-86/424](#)

Az étkezési kazeinek és kazeinátok mintavételi módszerei.

[3-1-87/524](#)

Sűrített tej és tejporfélék mintavételi módszerei.

[3-1-92/608](#)

A közvetlen emberi fogyasztásra szánt, hőkezelt tej vizsgálati módszerei

[3-2-1/2002](#)

Mezőgazdasági eredetű etil-alkohol vizsgálati módszerei.

[3-2-1/2004](#)

A nyers tej árkonzekvens minősítésének vizsgálati módszerei. 3. kiad.

Utolsó módosítás: 2013. július 31.

[3-2-2008/1](#)

Élelmiszerek összes élelmi(diétás)rost-tartalmának a meghatározása
enzimes – gravimetriás módszerrel.

[3-2-2009/1](#)

Méz mintavételi és vizsgálati módszerei.

Emelt szintű termékleírások

- 2010-től **emelt szintű termékleírásokat** vezettek be egyes termékcsoporthoz.
- Cél: a „prémium, extra minőségű stb.” jelöléssel megkülönböztetett termékek minimális minőségi előírásainak meghatározása – a fogyasztók megtévesztésének megelőzése érdekében
- Nem általánosan kötelező! Csak azoknak kell betartani, akik a terméküket magasabb minőségre utaló jelzéssel látják és ÉS rájuk is csak akkor, ha létezik az adott termékkategóriában már emelt szintű termékleírás a Magyar Élelmiszerkönyvben. Jogforrás: 74/2012. (VII. 25) VM rendelet

Például:

- Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott egyes **feldolgozott gyümölcstermékek.**
- Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott **édesipari termékek.**
- Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott **sütőipari termékek.**
- Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott **tejtermékek.**
- Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott **kézműves tejtermékek.**



Elérhetősége

- nyomtatott formában, a Magyar Közlönyben és az VM Értesítőben
- elektronikus formában, letölthető, kereshető módon:

<http://elelmiszerlanc.kormany.hu/magyar-elelmiszerkonyv>



AZ ÉLELMISZERJELÖLÉS ÁLTALÁNOS SZABÁLYAI



Hidi Edit Ildikó (Földművelésügyi Minisztérium) és Kovács
Krisztina (Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal)
munkája alapján



Milyen célt szolgál a jelölés?

Objektív tájékoztatást ad az
élelmiszer:

- tulajdonságáról,
- jellegéről.



Vizsgálati eredmények

Forrás:

Kovács Krisztina, osztályvezető (NÉBIH)



Ellenőrzött tételek és kifogások

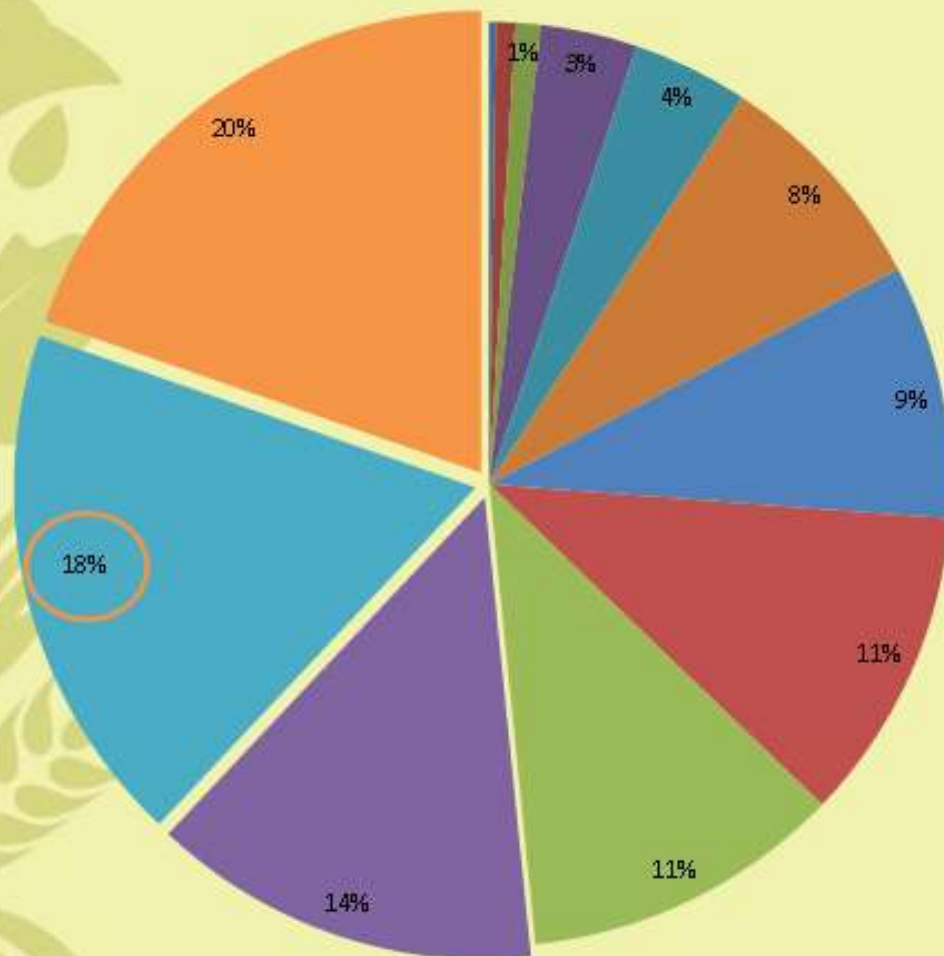
Ellenőrzött/kifogásolt tételek 2012	tételszám
Ellenőrzött tételek	233 301
Kifogásolt tételek	7 058
Kifogásolási arány	3,03%

Jelöléssel ellenőrzött/kifogásolt tételek 2012	tételszám
Jelölési vizsgálatnál ellenőrzött tételek	28 019
Jelölési hiba miatt kifogásolt tételek	551
Kifogásolási arány	1,96 %

Vizsgálati irányok százalékos megoszlása



n é b i h
Termőföldtől az asztalig



■ GM0 vizsgálat

■ dokumentált tömeg/térfogat vizsgálat

■ radiológiai vizsgálat

■ rezidum-toxikológiai vizsgálat

■ minőségi (analitikai, beleértve az adalékanyag) vizsgálat

■ mikrobiológiai vizsgálat

■ kémiai-biztonsági vizsgálat

■ csomagolás megfelelőség vizsgálat

■ dokumentált nyomonkövetési vizsgálat

■ érzékszervi vizsgálat

■ jelölési vizsgálat

■ dokumentált minőségmegőrzés/elfogyaszthatósági idő vizsgálat

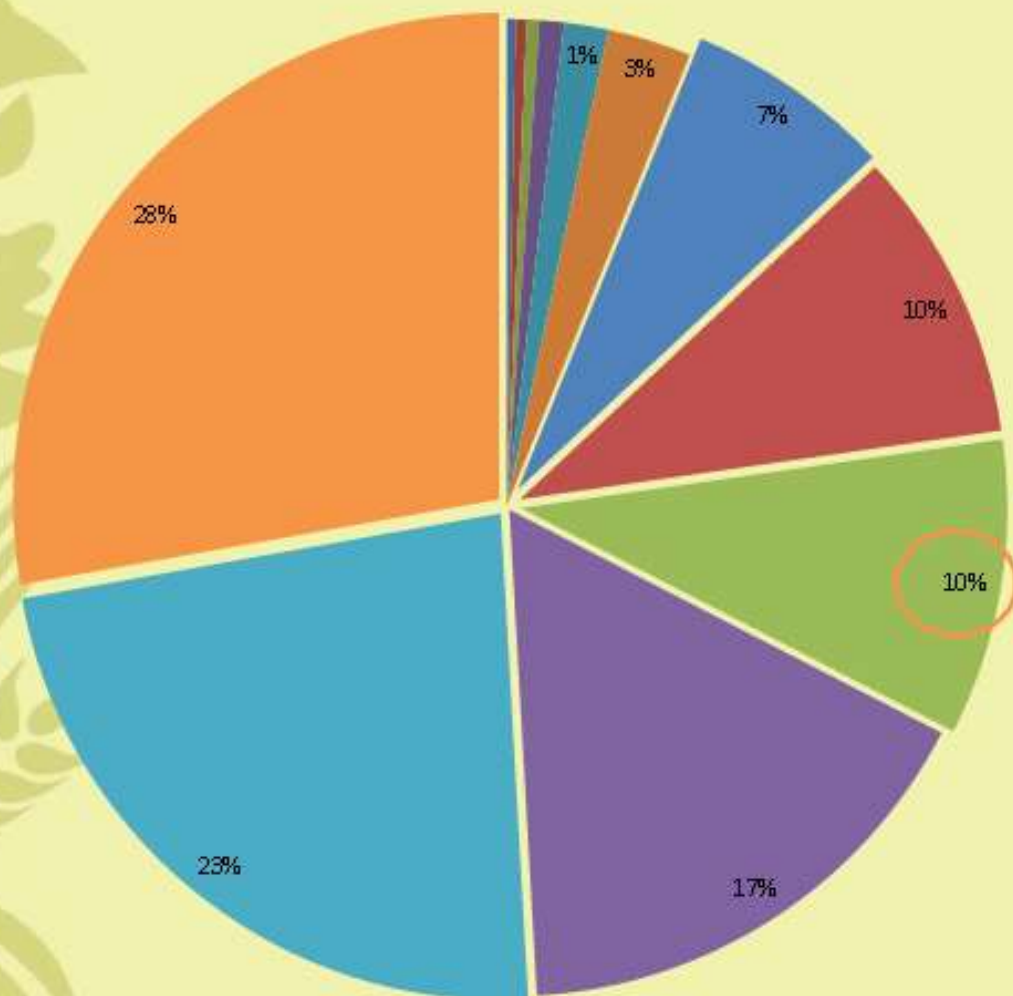
Leggyakoribb
vizsgálati
irányok.



A kifogásolt vizsgálati irányok százalékos megoszlása



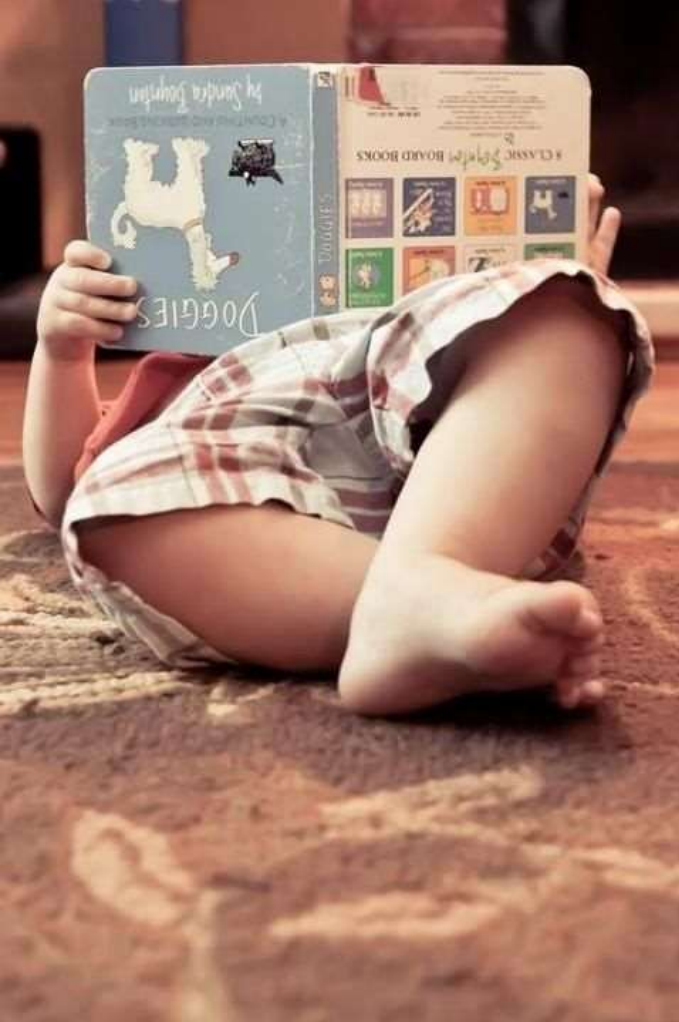
n é b i h
Termőföldtől az asztalig



- reziduum-toxikológiai vizsgálat
- radiológiai vizsgálat
- csomagolás megfelelőség vizsgálat
- kémiai-biztonsági vizsgálat
- dokumentált tömeg/térfogat vizsgálat
- GMO vizsgálat
- érzékszervi vizsgálat
- mikrobiológiai vizsgálat
- jelölési vizsgálat
- dokumentált nyomonkövetési vizsgálat
- minőségi (analitikai, beleértve az adalékanyag) vizsgálat
- dokumentált minőség megőrzési/fogyaszthatósági idő vizsgálat

A kifogások 99%-a
ezen 6 hibaok
között oszlik el.





Élelmiszerjelölés alapelve

**Pontos, valósághű, fogyasztót
nem félrevezető tájékoztatás a
termékről.**

**Valamennyi élelmiszer-vállalkozó
felelőssége!**

Felelősségi körök 1.

Elsődleges felelős az az élelmiszer-vállalkozó, akinek a neve vagy cégneve alatt forgalomba hozzák az élelmiszert. Ha ez a vállalkozó nem letelepedett az Unió területén, akkor az élelmiszert az uniós piacra behozó importőr a felelős.

A lánc valamennyi tagja felelősséggel tartozik a saját hatáskörén belül a jelölési információk meglétéért és pontosságáért. Pl.: a kereskedő a felelős, ha tudja vagy szakmai információk alapján tudhatja, hogy a jelölés nem megfelelő.



Felelősségi körök 2.

• Gyártja: X
Felelős: X

• Forgalmazza: Y
Felelős: Y

• Gyártja: X
• Forgalmazza: Y
Felelős: Y

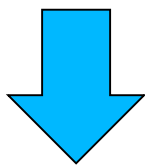


• Éltv. szerint a gyártó és valamennyi forgalmazó felel a jelölésért.

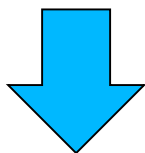


Jogszabályi háttér

- 1970-es években irányelv EGK országaiban
- az élelmiszerek címkézésére, kiszerelésére és reklámozására vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló **2000/13/EK irányelv**



az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004 FVM-ESzCsM-GKM rendelet – 2014. december 13-ig hatályos



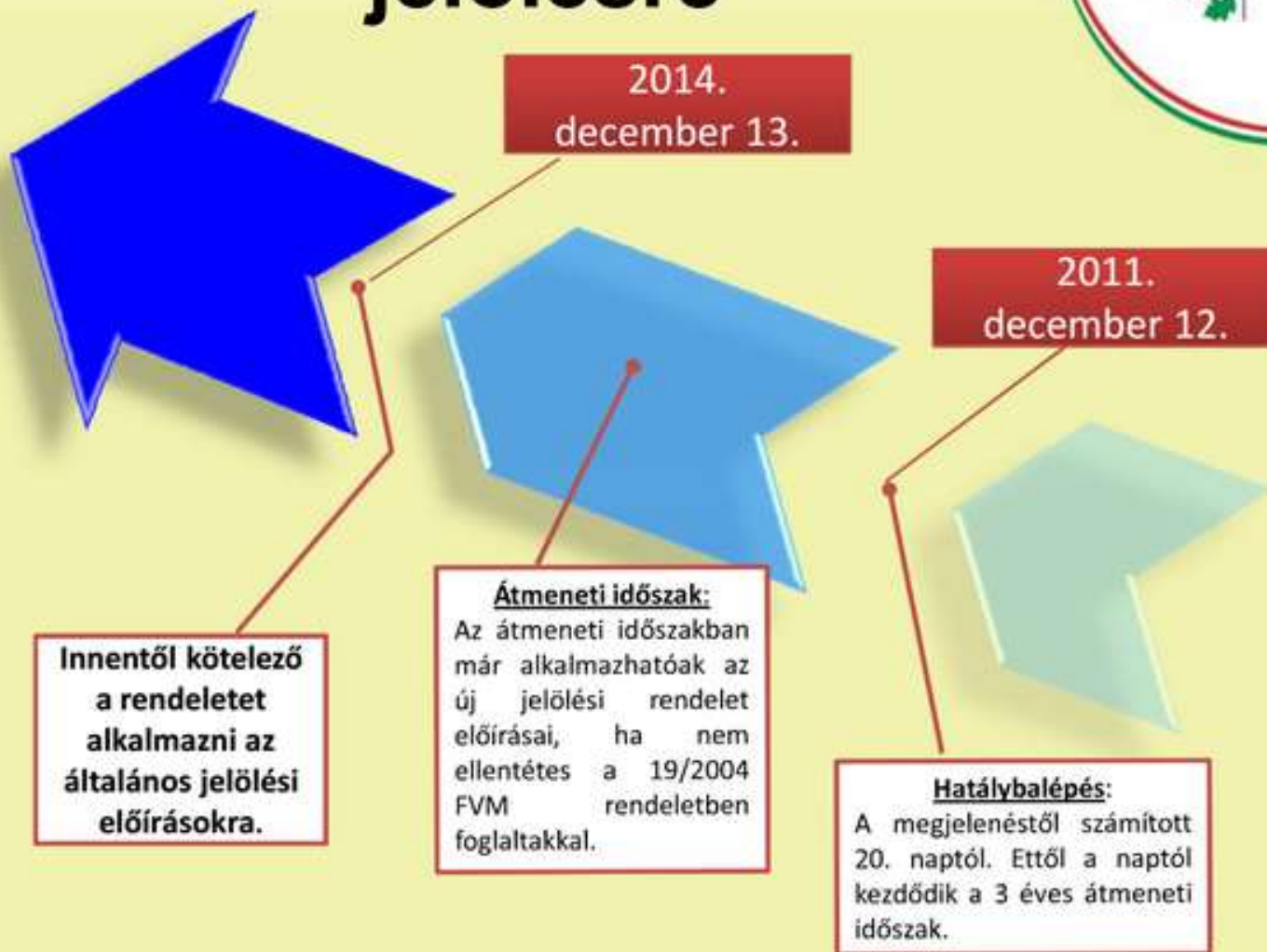
a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló 1169/2011/EU rendelet – 2014 decemberétől kötelező alkalmazni



Menetrend az általános jelölésre

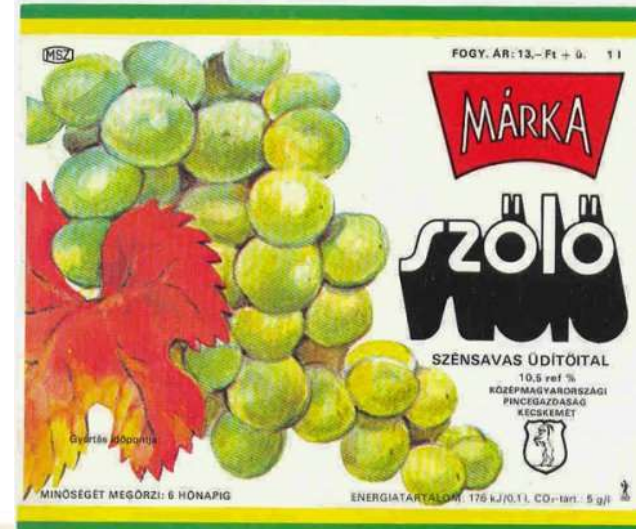


n é b i h
Terméktől az asztalig



Jelölés fogalma

Jelölés: bármely, az élelmiszerre 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.



Előrecsomagolt élelmiszer

Előrecsomagolt élelmiszer: 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.**

„DÉZSMAMENTES CSOMAGOLÁS”



Fogyasztók érdekeinek és a piaci verseny tisztaságának védelme

A jelölés, és az alkalmazott jelölési módszer

- **nem vezetheti félre a fogyasztót** (fajtáját, azonosságát, jellemzőit, összetételét, mennyiségét, eltarthatóságát, származását vagy eredetét és előállítási vagy termelési módját illetően)
- nem tulajdoníthat az élelmiszernek olyan hatást vagy tulajdonságot, amelyekkel az valójában nem rendelkezik,
- **nem állíthatja vagy sugallhatja, hogy az élelmiszer különleges tulajdonsággal rendelkezik**, ha ugyanezekkel a tulajdonságokkal minden más hasonló élelmiszer is rendelkezik,
- **nem tulajdoníthat az élelmiszernek betegség megelőzésére, gyógyítására vagy kezelésére vonatkozó tulajdonságokat**, illetve nem keltheti ezen tulajdonságok meglétének benyomását. („állítások” - EFSA)



Fogyasztók érdekeinek és a piaci verseny tisztaságának védelme

Nem vezetheti félre a fogyasztót:

- az élelmiszer megjelenítése, formája vagy alakja, csomagolása, elhelyezésük módja, kiállításuk kellékei;
- élelmiszer reklámozása.



Kötelező adatok

- élelmiszer megnevezése,
- összetevők
- összetevők vagy összetevő csoportok mennyisége
- nettó mennyiség,
- Minőségmegőrzési/fogyaszthatósági idő,
- különleges tárolási vagy felhasználási feltételek,
- az élelmiszer előállítója vagy forgalmazója,
- az eredet vagy a származás helye,
- felhasználási útmutató,
- az 1,2 térfogatszázaléknál több alkoholt tartalmazó italok esetén a tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban
- ***2016-tól a tápértékjelölés***



Kötelező elemek



n é b i h
Termőföldtől az asztalig



(Forrás: Kovács Krisztina 2013)



Élelmiszer megnevezése

Az élelmiszer megnevezése az a megnevezés, amelyet jogszabályi előírások határoznak meg:

- közösségi rendelet,
- hazai szabályozás pl.:
 - MÉ 1-3/13-1 Húskészítmények
 - MÉ 1-3/51-1 Tejtermékek
 - MÉ 1-3/81-1 Egyes kenyerek és péksütemények.

Leíró nevek: *Pl. Pulyka nuggets – panírozott, elősütött pulykafalat*

EU-ban gyártott/forgalmazott termékre használnak: *Pl.: Tagállamban használt név: Mini Pastizzi Kiegészítés: parajjal, feta sajttal töltött levelestésza*



Összetevők

Mindazon anyag, az adalékanyagokat és enzimeket is beleértve, amelyet az élelmiszer előállításához használnak fel, akkor is, ha az megváltoztatott formában van jelen a végtermékben. Ha egy összetevő eredetileg több anyagból készült, úgy ezeket az anyagokat is az élelmiszerhez felhasználnak kell tekinteni.

Nem minősül összetevőnek pl.:oldószerként vagy hordozóanyagként felhasznált anyagok



Összetevők

Feltüntetése:

„Összetevők” szót követően csökkenő sorrendben

Nem kötelező az összetevők felsorolása:

- friss gyümölcs és zöldség,
- szénsavas víz, (ha a széndioxid hozzáadását jelölték)
- erjesztett ecet, amelyet csak egy anyagból állítottak elő,
- sajt, vaj, savanyú tej- és tejszínekészítmények, amennyiben az előállításukhoz a tejeredetű alapanyagon, enzimeken, mikrobatenyészetten, továbbá a friss és ömlesztett sajttól eltérő sajtok esetében az előállításhoz szükséges étkezési són kívül más anyagot nem használtak fel,
- egyetlen alapanyagból álló termékek.



Szabály a kivételre:

Két feltételnek együtt kell teljesülnie ahhoz, hogy az összetett anyag összetevőit ne kelljen feltüntetni:

- 1.) az összetett anyag összetételét jogszabály (pl. EU rendelet, MÉ előírás) határozza meg (pl. margarin, csokoládé, stb)
- 2.) ÉS a késztermék kevesebb, mint 2%-át alkotja (fűszerkeverék).

Nem vonatkozik: átvitt anyag és az allergének!



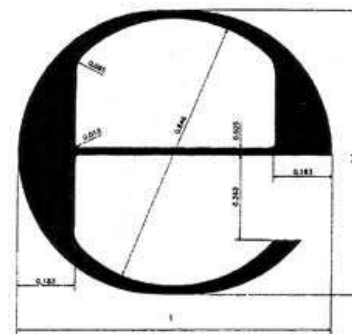
Nettó mennyiség

Az előrecsomagolt élelmiszer nettó mennyiségét

- folyadék esetén térfogategységben, literben, centiliterben, milliliterben,
- más termék esetén tömegegységben, kilogrammban vagy grammban kifejezve kell megadni.

A betűnagyságra vonatkozó előírás (13/2008. NFGM-FVM rendelet):

- 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



Minőségmegőrzési idő

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

A dátumnak a nap/hónap/év sorrendet kell követnie!

Ha szükséges a tárolási feltételeket is jelölni kell

Olyan élelmiszereknél, amelyek

- három hónapon túl nem tarthatók el, elegendő a nap és a hónap jelölése,
- három hónapnál tovább, de 18 hónapnál tovább nem tarthatók el, elegendő a hónap és az év jelölése,
- 18 hónapnál tovább tarthatók el, elegendő az év jelölése.



Minőségmegőrzési idő

Nem szükséges a minőségmegőrzési időt feltüntetni:

- friss gyümölcs és zöldség,
- borok, likőrborok, pezsgők, aromás borok és hasonló termékek,
- 10, vagy annál több térfogat % alkoholt tartalmazó italok,
- sütőipari termékek és cukrászsütemények, amelyek – természetükből adódóan – a gyártást követő 24 órán belül fogyasztásra kerülnek,
- ecet, étkezési só, szilárd halmazállapotú cukor,
- rágógumi és hasonló rágnivaló termékek,
- egyedi adag jégkrémek (2014-től nem kivétel).



Fogyaszthatósági idő

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.

A dátumot megelőzően a „fogyasztható” szót kell feltüntetni.

Ezeket a tárolási feltételek feltüntetésének kell követnie.

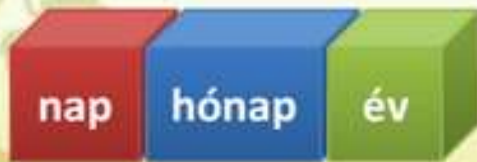
Fogyasztható: 11. ápr. (római számmal jelölés nem megfelelő!!)

Fogyasztható (nap/hónap): 11.04.

Fogyasztható (nap,hónap,év): 14.12.12.

Fogyasztható: 14.12.2012.





Dátumjelölés



A minőségmegőrzési időt a következőképpen lehet feltüntetni:

- „Minőségét megőrzi: ...” - amennyiben a nap is jelölve van.
- „Minőségét megőrzi ... végéig” - más esetekben.
- Sorrend kódolatlan formában: nap / hónap / év

A fogyaszthatósági időt a következőképpen kell feltüntetni:

- „Fogyasztható: ...” amit a tárolási feltételek leírása követ.
- Sorrend kódolatlan formában: nap / hónap / esetleg év

A fagyasztási vagy első fagyasztási időpontot a következőképpen kell feltüntetni:

Előrecsomagolt fagyasztott hús, fagyasztott húskészítmény **(helyesen: előkészített hús!!!)** és fagyasztott feldolgozatlan halászati termékek fagyasztás/első fagyasztás időpontját kell feltüntetni.

Pl.: gyorsfagyasztott sajttal töltött csirkemell esetén **NEM KELL!**

- „Fagyasztás időpontja: ...”.
- Sorrend kódolatlan formában: nap / hónap / év



Felhasználási útmutató

Amennyiben **szükséges** - olyan módon kell jelölni, hogy azt a fogyasztók megfelelő módon tudják alkalmazni. A Magyar Élelmiszerkönyv előírásai, valamint egyéb jogszabályok a felhasználási útmutató adását meghatározott élelmiszer vonatkozásában kötelezővé tehetik.



Hol kell megjelenni a jelöléseknek?

- az élelmiszer csomagolásán vagy
- az ahhoz kapcsolt címkén kell feltüntetni. A gyűjtő- vagy nagyfogyasztói csomagolásra nincs szabályozás. Amennyiben a végsőfogyasztó részére gyűjtőcsomagolásban értékesítenek, akkor kötelező a jelölés.

A jelölésnek letörölhetetlennek kell lennie.



Egy látómezőben kell feltüntetni

- Élelmiszer megnevezése,
- Nettó tömeg,
- Minőségmegőrzési/fogyaszthatósági idő,
- Alkoholtartalom, ahol értelmezhető.

Az új 1169/2011/EK rendelet alapján 2014.
december 13-tól leszűkül az egy látómezőben
feltüntetendő adatok köre: a minőségmegőrzési,
fogyaszthatósági idő kikerül a felsorolásból



Kis méretű csomagolások

Kötelező elemek:

- Élelmiszer megnevezése,
- Nettó mennyiség,
- Minőségmegőrzési/fogyaszthatósági idő.

A csomagolás legnagyobb felülete:	<10 cm ²	< 80 cm ²	≥80 cm ²
Minimális betűméret (x-magasság)	0,9mm	0,9mm	1,2 mm
Kötelező elemek	Név, allergének, nettó mennyiség, minőség-megőrzési idő (összetevőket más eszközzel) Az ugyanazon látómezőt nem kell alkalmazni.	Minden kötelező	Minden kötelező

NÉBIH,2013



Előrecsomagolás nélküli termékek vagy a fogyasztó kérésére csomagolt élelmiszerek, vendéglátóipari termékek

Kötelező elemek szerepeljenek:

- Kereskedelmi dokumentumokban
- Eladás helyén, jól látható módon a termék neve
- Fogyasztó kérésére tájékoztatást kell adni

***Részletesen: 36/2014. (XII. 17.) FM rendelet
az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról***



Egyes kötelező elemek elhagyása



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

1,2%-nál nagyobb alkoholtartalmú szeszes italok esetén:

- a tápértékjelölés és
- az összetevők feltüntetése **nem kötelező** (kivéve allergén!).

A 19/2004. FVM rendelet szerint az összetevőket fel kell tüntetni!!!



Az újr felhasználásra szánt, letörölhetetlenül jelölt üvegpalackok esetén kötelező feliratok:

termék neve
allergének
nettó térfogat
minőségmegőrzési idő
tápértékjelölés



Ebben az esetben az ugyanazon látómezőre vonatkozó előírást nem kell alkalmazni.



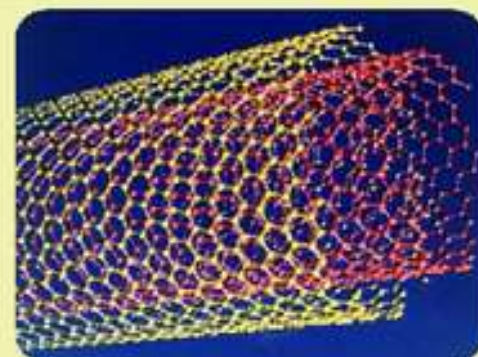
Mesterséges nanoanyag



n é b i h
Terméktől az asztalig

„mesterséges nanoanyag”: olyan mesterségesen előállított anyag, amelynek egy vagy több dimenziója 100 nm vagy annál kisebb méretű, vagy amelynek belső része vagy felülete különálló funkcionális részekből áll, amelyek közül soknak egy vagy több dimenziója 100 nm vagy annál kisebb méretű, beleértve a struktúrát, agglomerátumokat vagy aggregátumokat, amelyek 100 nm vagy annál nagyobb méretűek lehetnek, de amelyeknek a nanoméretre jellemző tulajdonságaik vannak.

2011/696/EU bizottsági ajánlás a nanoanyag fogalmának meghatározásáról



A mesterséges nanoanyag formájában jelen lévő valamennyi összetevőt egyértelműen **fel kell tüntetni az összetevők között.**

Ezen összetevők nevét **a „nano” szó követi zárójelben.**





Távértékesítés

FELELŐS:
a weboldal tulajdonosa



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Az élelmiszerekkel kapcsolatos kötelező tájékoztatást - meghatározott adatok kivételével – a vásárlás befejezését megelőzően kell rendelkezésre bocsátani, és azokat fel kell tüntetni a távértékesítést elősegítő anyagban, vagy más eszközökkel kell azokat rendelkezésre bocsátani.

- ➡ Minden adat *(nem csak a rendelet szerinti jelöléseket jelenti!)* kötelező a vásárlás befejezését megelőzően, kivéve: a minőségmegőrzési idő vagy a fogyaszthatósági idő.
- ➡ Az átadás időpontjában valamennyi kötelező adatot rendelkezésre kell bocsátani.
- ➡ A kötelező tájékoztatást kiegészítő költség felszámítása nélkül kell biztosítani.
- ➡ Távértékesítésben kínált, nem előrecsomagolt élelmiszerek esetében az allergének megadása kötelező, a nemzeti szinten meghatározott módon.



Tételazonosító jelölés

- Élelmiszerek azonosíthatóságára, nyomonkövetésére szolgál,
- Tételazonosító jelölés nélkül nem hozható forgalomba a termék,
- „L” betű jelölésével (LOT szám)
- Lehet minőségmegőrzési vagy fogyaszthatósági dátum is

Részletesen: 36/2014. (XII. 17.) FM rendelet az élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásról



Új jelölési kötelezettségek 2014-től

Allergének

Kakaós tejbevonómasszával (16,8%)
talpán mártott, vaníliás ízű teasütemény

Összetevők: búzaliszt (49%), margarin [növényi olajok és zsírok, ivóvíz, emulgeálószer (E 471), étkezési só, savanyúságot szabályozó anyag (citromsav), színezék (béta-karotin), aromák], cukor, növényi zsír, sovány tejpor, méz, tojáspor, zsírszegény kakaópor (1,1%), tejsavópor, aromák, térfogatnövelő szer (E500 ii), étkezési só, emulgeálószer (szójalecitin, E476).

- Ha nincs összetevők felsorolása akkor : „tartalmaz:...”.

Új jelölési kötelezettségek 2014-től

Allergének jelölése nem előrecsomagolt élelmiszereknél

Pl.: Vendéglátás, közétkeztetés



Az allergén összetevőt meg lehet adni írásban (kihelyezett termékek mellett elhelyezett tábla, étlap). Az írásbeli közlés helyett szóban is megadható az allergén információ, ha az alábbi három feltétel együttesen teljesül:

- a létesítményben folyamatosan jelen van a szóbeli tájékoztatás megadásáért felelős személy,
- a fogyasztó – kérésére – a tájékoztatást haladéktalanul megkapja az élelmiszer átadásának helyén, a vásárlást megelőzően, és
- a szóbeli tájékoztatás a létesítményben elérhető írásos dokumentumon alapul.



Egyéb újdonságok 1.



Kiegészítő elemek a jelölésen (III. melléklet)

Szóhasználat változások

Pl. „Édesítőszerrel (édesítőszerekkel)” – ezt a kifejezést az ételnevezés nevéhez kapcsolódóan kell feltüntetni.

„KIOLVASZTOTT” (VI. melléklet)

Az értékesítést megelőzően fagyaszttva tárolt, majd kiolvasztott állapotban árusított élelmiszerek esetében az ételnevezés nevéhez hozzá kell fűzni a „kiolvasztott” megjelölést.

➤ Figyeljünk arra, hogy vannak kivételek! (Pl. nincs káros hatással a biztonságra és a minőségre)

Összetevő helyettesítésének jelölése (VI. melléklet)

Megszokott összetevő helyettesítése esetén a megnevezés közvetlen közelében meg kell adni a helyettesítő elemet, amelynek a betűmérete a megnevezés betűméretének legalább 75%-a.

Pl: „növényi zsírral készült”



Egyéb újdonságok 2.

Hozzáadott fehérje jelölése (VI. melléklet)

Hozzáadott fehérjét tartalmazó húskészítmények, előkészített húsok és haltermékek esetén az élelmiszer megnevezésében utalni kell a fehérjék jelenlétére és származására. Vonatkozik a hidrolizált fehérjékre pl. albumin, kollagén, kazein) *Pl. sertéskolbász hozzáadott marhafehérjével*

MÉG KÉRDÉSES A HELYES FORDÍTÁS!!! (Növényi fehérjére vonatkozik-e?)

Hozzáadott víz jelölése (VI. melléklet)

Húskészítmények, és olyan előkészített húsok esetében (darab, ízület, szelet, állati test vagy féltest) **amennyiben a hozzáadott víz a késztermék tömegének 5 %-át meghaladja**, az élelmiszer nevében fel kell tüntetni, hogy a termék hozzáadott vizet tartalmaz.

➤ Ugyanez a szabály alkalmazandó a **halászati termékekre és feldolgozott halászati termékekre**, amely darab, ízület, szelet, haltest, filézett vagy egész hal formájú halászati termék.

Pl. Kolbászokra, felvágottakra, hús-és halgombócokra nem vonatkozik!

+ A víz mennyiségét is meg kell adni, mivel a termék nevében megjelenik!



Egyéb újdonságok 3.



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Élelmiszeren „jégréteg”

(IX. melléklet 5. pont)

Jégréteggel bevont élelmiszer (pl. halak) esetén a nettó tömegként a jégréteg nélküli tömeget (lecsöpögtetett!) kell megadni. A rendeletben ez „fényezőanyag”-ként szerepel (**hibás fordítás**).

PÉLDÁK:

- Nettó tömeg (lecsöpögtetett tömeg): X g
- Nettó tömeg: X g
Lecsöpögtetett tömeg: X g



Egyéb újdonságok 4.

Nem ehető burkolat jelölése (VI. melléklet)

Ha a húskészítmény burkolata nem ehető, akkor azt fel kell tüntetni (a megnevezést kísérő elem!).



Tárolási vagy felhasználási feltételek jelölése (25. cikk)

Fel kell tüntetni a tárolási és/vagy felhasználási feltételeket, amennyiben az élelmiszer különleges tárolási és/vagy felhasználási feltételeket igényel. Az élelmiszernek a **csomagolás felbontása utáni megfelelő tárolása illetve felhasználása érdekében** adott esetben a tárolási feltételeket és/vagy a felhasználhatósági időt is fel kell tüntetni.



Koffein jelölés



19/2004. FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet

„Magas koffein tartalom”
figyelmeztetés elhelyezése azon
**italon, amely 150 mg/l-nél
több, bármely forrásból
származó koffeint tartalmaz.**
+ koffein mennyisége

1169/2011/EU rendelet

„**Magas koffeintartalmú. Fogyasztása
gyermekek és terhes vagy szoptató nők
számára nem ajánlott.**” figyelmeztetés
elhelyezése azon **italon, amely 150 mg/l-nél
több, bármely forrásból származó koffeint
tartalmaz.** + koffein mennyisége

Az italokon kívül egyéb élelmiszerek,
amelyekhez a koffeint élettani célból adják
hozzá. „**Koffeint tartalmaz. Fogyasztása
gyermekek és terhes nők számára nem
ajánlott.**” + koffein mennyisége



Növényi eredetű olajok és zsírok jelölése



Az összetevők tömegük szerinti csökkenő sorrendben történő feltüntetése:

A „növényi olajok” / „növényi zsírok” gyűjtőnév használata az összetevők között megengedett, a következő feltételekkel:

- ➡ A „növényi olajok” / „növényi zsírok” feliratot közvetlenül követnie kell a növényi eredet leírásának, és amelyet a „változó arányban” kifejezés is követhet.
- ➡ A „teljes mértékben hidrogénezett” vagy „részben hidrogénezett” kifejezést a hidrogénezett olajok/zsírok megnevezéséhez hozzá kell fűzni.

Új jelölési kötelezettségek 2016-tól:

Tápértékjelölés

energia	kJ / kcal
zsír	g
amelyből	
– telített zsírok	g
– egyszeresen telítetlen zsírok	g
– többszörösen telítetlen zsírok;	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

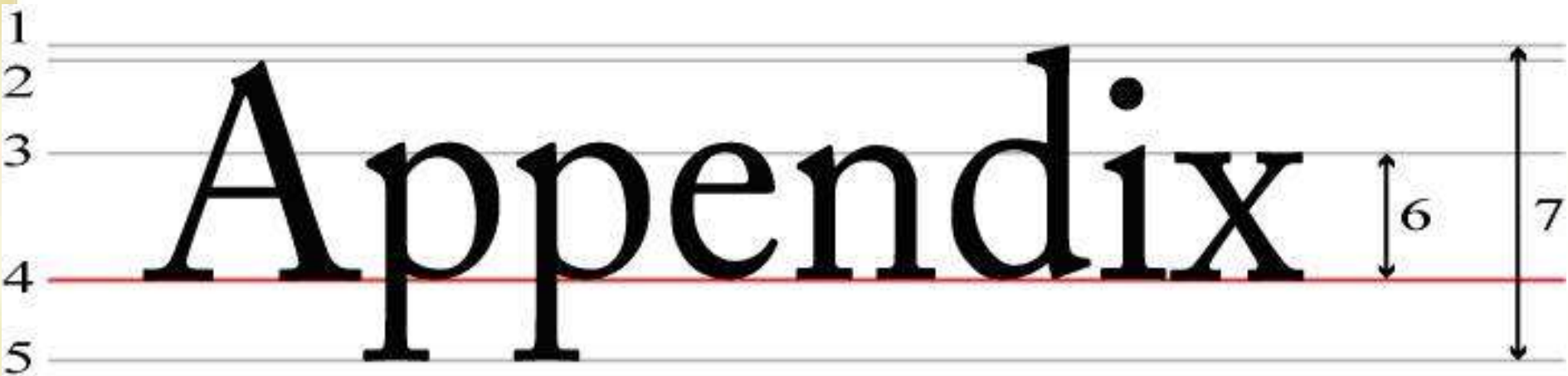


Nem kötelező az alkalmazása:

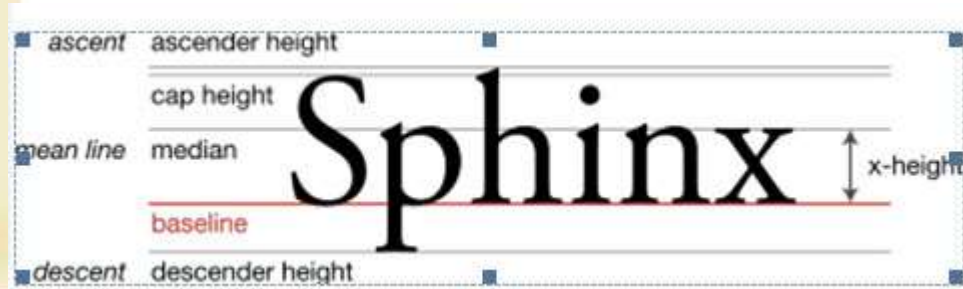
- 1,2%-nál nagyobb alkoholtartalmú szeszes italok
- nem előrecsomagolt élelmiszerek (de a tagállam előírhatja)
- ha a legnagyobb felület 25 cm^2 -nél kisebb
- kistermelői és kézműves termékek
- bizonyos élelmiszerek mentesülnek a kötelező tápértékjelölés alól (V. melléklet), pl. feldolgozatlan termékek, rágógumi, adalékanyagok, stb.



Minimális betűméret



A fenti példán $x = 6 \text{ mm}$
 x nem lehet 1,2 mm-nél kisebb!



DEFINITION OF x-HEIGHT

x-HEIGHT



Legend

1	Ascender line
2	Cap line
3	Mean line
4	Baseline
5	Descender line
6	x-height
7	Font size



Új fogalmak

- Származási ország/Eredet helye
- Fő látómező
- Olvashatóság
- Mesterséges nanoanyagok



Olvashatóság

- Éles kontraszt a betűk és a háttér színe között
- Sortávolság
- Betűközök
- Betűtípusok egyéb tulajdonságai



Szeszes italok jelölése (útmutató!)

- 110/2008/EK rendelet a szeszesitalok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszerezéséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről
- 2008. évi LXXIII. törvény a pálinkáról, a tőrköly pálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról



- AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS
952/2013/EU RENDELETE (2013. október 9.) az Unió's
Vámkódex létrehozásáról
- A rendelet 60. cikke alapján az olyan árut, amelynek előállítása egynél több országot vagy területet érint, abból az országból vagy területről származónak kell tekinteni, ahol az utolsó lényeges, gazdaságilag indokolt feldolgozása vagy megmunkálása történt. Ez alapján tehát jogszerűen lehet Magyarország a származási ország még abban az esetben is, ha az adott terméket külföldön, külföldi alapanyagból készítették el, és Magyarországon csak darabolás és csomagolás, vagy átcsomagolás történt meg.



VÉDJEGYEK MEGKÜLÖNBÖZTETŐ JELZÉSEK

Dr. Kasza Gyula

Forrásmunkák:

- Szegedyné Fricz Ágnes előadása
- Dr. Komári Ágnes előadása
- Hivatkozott jogszabályok



Mitől lesz **eredetvédett** egy élelmiszer?

Mitől lesz **magyar** egy élelmiszer?

Mitől lesz **hungarikum** egy élelmiszer?

Mitől lesz **kézműves** egy élelmiszer?

Mitől lesz **prémium** egy élelmiszer?



Oltalmi formák

Oltalom	Védjegy	Közösségi védjegyek	Formatervezési minta
Tárgya	Megjelölés	Földrajzi terület és az ahhoz kapcsolódó termék	Forma
Feltételei	Megkülönböztető képesség	előállítás valamennyi szakasza, illetve I egalább egy szakasza Borok: 100% 85%	Új és egyéni jelleg
Jogosultja	Bejelentő	Termelői közösség	Bejelentő
Időtartama	Bejelentés napjától számított 10 év, amely 10 évenként korlátlanul megújítható	Korlátlan	Bejelentés napjától számított 5 év, amely 5 évenként megújítható Max. 25 év
Bejelentés	SZTNH	VM Pálinka:SZTNH	SZTNH

SZTNH:

Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatala





HATÓSÁGI KÖZLEMÉNYEK

Szabadalmi Közlöny és Védjegyértesítő II. kötet
2013. november 28. [Tovább »](#)

Hirdetményi úton történő kézbesítés
2013. november 28. [Tovább »](#)

2013. december havi tárgyalási időpontok
2013. november 19. [Tovább »](#)

Szabadalmi Közlöny és Védjegyértesítő I. kötet
2013. november 14. [Tovább »](#)

HAZAI HÍREK, ESEMÉNYEK

Sajtóközlemény
Az európaiak ellentmondásosan viszonyulnak a szellemi tulajdon fontosságához
2013. november 26. [Tovább »](#)

A Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatala közleménye
2013. november 21. [Tovább »](#)

Hivatali álláspont az MSZTE honlapján 2013. november 19-én közölt egyes állítások megalapozatlanságáról
2013. november 20. [Tovább »](#)

Megújult a K+F minősítés módszertani útmutatója
2013. november 14. [Tovább »](#)

Meghirdették a 23. Ifjúsági Tudományos és Innovációs Tehetségkutató Versenyt
2013. november 10. [Tovább »](#)

Átadták a 2013. évi Akadémiai-Szabadalmi Nívódíjakat
2013. november 06. [Tovább »](#)

Tájékoztató az ügyfeleknek az SZTNH informatikai rendszerét ért külső támadásról
2013. október 25. [Tovább »](#)

Az SZTNH közleménye az informatikai rendszerét ért külső támadásról
2013. október 25. [Tovább »](#)

Az év végéig meghosszabbították az Iparjog_12 pályázat beadási határidejét
A Nemzeti Fejlesztési Ügynökség június 27-én kelt közleménye szerint az Új Széchenyi Terv keretében megjelent „Magyar szellemi alkotások hazai és külföldi iparjogvédelmi oltalmának támogatása című (IPARJOG_12 kódszámú) felhívás beadási határidejét 2013. december 31-ig, de legkésőbb a rendelkezésre álló pénzügyi keret kimerüléséig meghosszabbították.
2013. június 28. [Tovább »](#)

FÓKUSZBAN

dr. Ficsor Mihályt ismételten elnökének választotta a WIPO Lisszaboni Rendszer Fejlesztésével Foglalkozó Munkacsoportja
2013. december 03. [Tovább »](#)

Meghirdették a 22. Magyar Innovációs Nagydíjat
2013. december 03. [Tovább »](#)

Összefoglaló az SZTNH-hoz visszaérkezett jogerős bírósági végzésekről (2013/3.)
Az SZTNH döntéseivel szemben benyújtott megváltoztatási kérelmek elbírálása tárgyában született - a Hivatalhoz a 2013. év harmadik negyedévében visszaérkezett - jogerős bírósági végzésekről készített **összefoglaló** elérhető a **Joggyakorlat** menüpont alatt.
2013. november 27.

dr. Ficsor Mihályt újraválasztották a BPHH Igazgatótanácsának elnökéi tisztségében
2013. november 19. [Tovább »](#)

Új formanyomtatványok
Képviselési megbízás, képviseléváltozás, jogutódlás, licencia, adatváltozás tudomásulvételére, jelzálogjog lajstromba való bejegyzésére irányuló, valamint megújítási kérelmekhez
2013. október 18. [Tovább »](#)

Módosulnak a szellemi tulajdonra vonatkozó törvények
2013. október 09. [Tovább »](#)

Ügyfélelégedettség-mérés
2013-ban is várjuk kedves ügyfeleink véleményét.
2013. január 07. [Tovább »](#)

KÜLFÖLDI HÍREK, ESEMÉNYEK

A Belső Piaci Harmonizációs Hivatal
harmonizált osztályozási adatbázisa tagjainak száma 22-re növekedett
2013. november 25. [Tovább »](#)

Közös közlemény
a nizzai osztályozás szerinti fejezetcímek általános kifejezéseire vonatkozó közös gyakorlatról
2013. november 25. [Tovább »](#)

Görögország és Marokkó csatlakozott a TMview adatbázishoz
2013. november 11. [Tovább »](#)

Megjelent a Global Competitiveness Report 2013-2014
2013. szeptember 12. [Tovább »](#)

JEDLIK-TERV, TEVÉKENYSÉGI JELENTÉS

INNOVÁCIÓ, GAZDASÁG

SZELLEMI TULAJDON

HAMISÍTÁS ELLENI NEMZETI TESTÜLET

HIPAVILON NONPROFIT KFT.

JOGÉRVÉNYESÍTÉS

VÁLLALKOZÓKNAK

FORMATERVEZÉS

IP VALUATION FORUM

UGRÓPONTOK

MAGYAR FELTALÁLÓK ÉS TALÁLMÁNYOK

KÖZGAZGATÁSI ÉS IGAZSÁGÜGYI MINISZTERIUM

MAGYARORSZAG.HU

KÖZADATAKERESŐ

SZÉCHENYI TERV

KÖZGAZGATÁSI ÉS IGAZSÁGÜGYI HIVATAL

EUvonal
06 1 336 5600
www.euvonal.hu

FIGYELMEZTETÉS

MEGTÉVESZTŐ
DÍJFIZETÉSI
FELHÍVÁSOKI



Védjegyek bejegyzése

- Mi lehet és mi nem védjegy?
- Áruosztályok:
- Áruosztály: az áruk és szolgáltatások védjegylajstromozás céljából történő osztályozására szolgáló kategória. Az áruosztályok és azok tartalmának meghatározását a [Nizzai Megállapodás](#) mellékletét képező jegyzékben foglaltaknak megfelelően kell megállapítani.
- **Árujegyzék:** azoknak az áruknak, illetve szolgáltatásoknak a felsorolása, amelyekkel kapcsolatban a megjelölésre a védjegyoltalmat igénylik.
- A Nizzai Megállapodás mellékletét képező jegyzék részletes tartalmának értelmezése és az abban szereplő áruosztályok pontos használata szakértelmet és tapasztalatot igényel. Ebben segít a Hivatal gondozásában megjelent A Nizzai Osztályozás 10., magyar nyelvű kiadása. Elektronikus formában elérhető az SZTNH honlapján.



TERMŐFÖLDTŐL AZ ASZTALIG



VIDÉKI
MINISZTER

Élelmiszerlánc-felügyeletért és Agrárigazgatásért Felelős Államtitkárság

Államtitkárságunk

ÁLLAMTITKÁRSÁGUNK

Hírek, események

Államtitkárság szervezete

Elismerések, pályázatok

Rendezvények és kapcsolódó
anyagok

Szóljon hozzá!

HUNGARIKUM

ÉLELMISZER- SZABÁLYOZÁS

Codex Alimentarius

2013. november 25. 9:44

Őshonos állatfajtáink védelmet érdemelnek

Tisztelettel kell adóznunk mindazoknak, akik az őshonos állatfajták megtartásáért korábban is mindent megtettek, s akiknek köszönhetően ma van még egyáltalán miről beszélnünk – fogalmazott Bognár Lajos helyettes államtitkár Matolcsi János, a Magyar Mezőgazdasági Múzeum hajdani főigazgatója, mezőgazdasági mérnök emlékére rendezett nemzetközi konferencia megnyitóján.

2013. november 22. 9:41

Élelmiszert és takarmányt vizsgáló laboratórium épült Gyulán

Új élelmiszer- és takarmánymintákat vizsgáló laboratóriumot épített zöldmezős



→ *A Hungarikum
tevékenysége*



1997. évi XI. törvény a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról

- A védjegy az árujelzők legfontosabb fajtája:
 - az egyes áruk és szolgáltatások azonosítására, egymástól való megkülönböztetésére,
 - a fogyasztók tájékozódásának előmozdítására szolgáló jogi oltalom.
 - a gazdasági verseny alapvető eszköze, kiemelkedő szerepet játszik a marketing és a reklám területén.



Védjegy lehet:

- szó, szóösszetétel, beleértve a személyneveket és a jelmondatokat,
- betű, szám ábra, kép, szín, színösszetétel, hang- vagy fényjel, hologram, sík vagy térbeli alakzat,
- beleértve az áru vagy a csomagolás formáját, és ezek kombinációja.



VÉDJEKY ≠ MÁRKA

Védjegy: jogi oltalom, vagyis a jogi fellépés lehetősége

Márka: imázs, a marketing egyik fókuszterülete, piaci értékkel bír



Top 10 márka (2014)

- Apple - 118 Mrd USD
- Google - 107 Mrd USD
- Coca-Cola - 81 Mrd USD
- IBM - 72 Mrd USD
- Microsoft - 61 Mrd USD
- GE - 45 Mrd USD
- Samsung - 45 Mrd USD
- Toyota - 42 Mrd USD
- McDonald's - 42 Mrd USD
- Mercedes-Benz - 34 Mrd USD

Magyarország GDP (2014): 137 Mrd USD

Apple árbevétele (2013): 182 Mrd USD



Védjegy

- Kizáró feltételek:
- nem áll fenn a lajstromozásával szemben feltétlen kizáró ok (pl. általánosan használják az áru megjelölésére), vagy
- viszonylagos kizáró ok (pl. más javára azonos vagy azzal összetéveszthetőségig hasonló védjegy már oltalmat nyert).



- Védjegyoltalmat szerezhethet bármely természetes és jogi személy, valamint jogi személyiség nélküli gazdasági társaság, függetlenül attól, hogy folytat-e gazdasági tevékenységet.
- A védjegyjogosultnak kizárólagos joga van arra, hogy a védjegyet az árujegyzékben szereplő árukkal kapcsolatban használja, illetve használatára másnak engedélyt (licencia) adjon.



Előzetes kutatás a Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatalának honlapján

www.sztnh.hu - „E kutatás”

The screenshot shows the SZTNH Hírek website in Internet Explorer. The browser's address bar displays <http://www.sztnh.gov.hu/>. The website's main header features the SZTNH logo and the title "Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatala". Below the header, there are several navigation tabs: "KÖZLÖNY", "E-NYILVÁNTARTÁS", "E-KUTATÁS", "E-IRATBETEKINTÉS", "E-ÜGYINTÉZÉS", and "SZEMLE". A sidebar on the left contains links for "English", "Deutsch", "Français", "Vadlap", "Nyomtat", "Hirdetési térkép", and "Súgó". The main content area is divided into sections: "HATÓSÁGI KÖZLEMÉNYEK" (Official Statements), "FÓKUSZBAN" (Focus), and "HAZAI HÍREK, ESEMÉNYEK" (Domestic News, Events). The "HATÓSÁGI KÖZLEMÉNYEK" section includes news about the 2013 patent examination process, the 2013 patent examination process, and the 2013 patent examination process. The "FÓKUSZBAN" section includes news about the WIPO questionnaire, the 2013 patent examination process, and the 2013 patent examination process. The "HAZAI HÍREK, ESEMÉNYEK" section includes news about the 2013 patent examination process and the 2013 patent examination process. The sidebar on the right contains a "Keresés" (Search) button and a list of links: "JEDLIK-TERV", "INNOVÁCIÓ, GAZDASÁG", "SZELLEMI TULAJDON", "HAMISÍTÁS ELLENI NEMZETI TESTÜLET", "IP VALUATION FORUM", "JOGÉRVÉNYESÍTÉS", "VÁLLALKOZÓRNÁK", "FORMATERVEZÉS", "DOMÉNNÉV ÉS SZELLEMI TULAJDON", "UGRÓPONTOK", "MAGYAR FELTALÁLÓK ÉS TALÁLMÁNYOK", "KÖZIGAZGATÁSI ÉS IGAZSÁGÜGYI MINISZTERIUM", and "MAGYARORSZAG.HU".



Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatala Elektronikus kutatás

Verziószám: 1.4.0.7.
Kiadás dátuma: 2012.11.08

KERESÉS

Találati Lista

Egyszerű keresés

Összetett keresés

Szabadalmi oltalom
Kiegészítő oltalmi tanúsítvány
Növényfajta-oltalom
Használati minták oltalma
Védjegyoltalom
Földrajzi árujelzők oltalma
Formatervezési minták oltalma
Topográfiaoltalom

Szerzői jogi és kapcsolódó jogi
védelem

Önkéntes műnyilvántartás
Árva művek

Védjegyek: ☒ Nemzeti ☐ Nemzetközi ?
Azonosító: ?
Dátumok: Bejelentés napja ?
 -
Nizzai osztályozás: ?
Bécsi osztályozás: ?
Megjelölés: magyar szürkemarha ?
Jogosultak/Bejelentők: ?
Egyéb nevek: ?

Keresés

Törlés



Szellemi Tulajdon Nemzeti Hivatala

Elektronikus kutatás

Verziószám: 1.4.0.7.
Kiadás dátuma: 2012.11.08

KERESÉS

Találati Lista

A kereső kérdés: Keresés a **védjegy** oltalmi formában
Védjegy típusa: **Nemzeti**
és a(z) **oltalom** címében megtalálható a(z) **magyar szürkemarha** kifejezés

Figyelem! Az ügyszámra kattintva tekinthető meg az adatlap!

Találati lista statisztika

[NORMÁL találati lista](#)

[ÁBRÁS találati lista](#)

[TÁBLÁZATOS találati lista](#) ?

Összes találat: 2 (0.567 sec)

oldal 1. / 1-2. találat

Szűrés	Oltalom típusa	Státusz	Lajstromszám Nyilv.szám	Ügyszám	Bejelentő	Cím	Osztályozás / Műfaj	Bejelentés dátuma	Ábra
☐	VÉDJEGY	Oltalom fennáll	190600	M0600901	Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyészt	MSZTE - EREDETVÉDELMI TANÚSÍTÓ TESTÜLET	24.1.9 ; 3.4.13 ; 3.4	2006.03.17	
☐	VÉDJEGYBEJELENTÉS	Eljárás megszűnt		M0500942	Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyészt	MSZTE - Eredetvédelmi Tanúsító Testület	24.1.15 ; 24.1.9 ; 3.	2005.03.10	

MSZTE - EREDETVÉDELMI TANÚSÍTÓ TESTÜLET Eredeti Magyar
Szürkemarha Termék / Original Hungarian-grey Product

ADAT-VESZÉS

Tenyészállat értékesítés

Bikacsere

ESZKÖZÖK BÉRBEADÁSA

TÁMOGATÁSOK,
JOGSZABÁLYOK

Támogatások

Jogszabályok



(a képre kattintva elérheti a program hivatalos honlapját)

KAPCSOLÓDÓ FÁJLOK

Bejelentkezés

Felhasználónév

Jelszó

Új jelszó igénylése

BEJELENTKEZÉS

Tenyésztőink számára, elektronikus adatszolgáltatási felület megnyitására szolgáló fül. Az elektronikus adatszolgáltatási felület jelenleg fejlesztés alatt áll, megértésüket és türelmüket köszönjük.

Az MSZTE-ET saját
kezelésében lévő, az
Eredeti Magyar
Szürkemarha Hús
termékeket jelölő védjegye



www.szurkemarha.hu

Magyar Szürke
Szarvasmarhát Tenyésztők
Egyesülete



www.mszte.hu

Az MSZTE által le védett, az
EURÓPAI UNIÓBAN jegyzett
"Magyar Szürkemarha Hús"
földrajzi árujelző (OFJ/PGI)



www.magyarszurkemarhahus.hu

Szürkemarha Vigadalom
Gasztronómiai Fesztivál



www.szurkemarhavigadalom.hu

Súgó



Hibajelentés



Archívum



Linkajánló



Támogatóink:



Darányi Ignác Terv
(NVS 2012-2020)



Európai Unió



Új Magyarország
Vidékfejlesztési Program
2007-2013

Európai Mezőgazdasági Vidékfejlesztési Alap: a vidéki területekbe beruházó Európa 17/2012. (II. 29.) VM rendelet alapján

Uniós minőségrendszerek

Szegedyné Fricz Ágnes
főosztályvezető-helyettes
munkájának felhasználásával



ÁLLAMTITKÁRSÁGUNK

Hírek, események

Államtitkárság szervezete

Elismerések, pályázatok

Rendezvények és kapcsolódó anyagok

Szóljon hozzá!

HUNGARIKUM

ÉLELMISZER-SZABÁLYOZÁS

Codex Alimentarius

Élelmiszerek jelölése

Magyar termék rendelet

Jogsértések

Magyar Élelmiszerkönyv

Tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állítások

Útmutatók, tájékoztatók

ÁLLATEGÉSZSÉGÜGY

ÁLLATVÉDELEM, ÁLLATJÓLÉT

NÖVÉNY-ÉS TALAJVÉDELEM

MINŐSÉGPOLITIKA

Eredetvédelem

Hagyományos különleges

Minőségpolitika

A mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek egyedi tulajdonságainak védelme

- Élelmiszer-minőségi rendszerekben elismert magyar termékek az Unióban



OEM

OFJ

HKT

Európai uniós oltalom alatt álló mezőgazdasági termék és élelmiszer földrajzi árujelzők:

- Szegedi téliszalámi vagy Szegedi szalámi (OEM)
- Budapesti téliszalámi (OFJ)
- Hajdúsági torma (OEM)
- Makói vöröshagyma vagy Makói hagyma (OEM)
- Csabai kolbász vagy Csabai vastagkolbász (OFJ)
- Gyulai kolbász vagy Gyulai pároskolbász (OFJ)



→ A Hungarikum Bizottság tevékenysége



→ Kérdőív az allergének jelöléséről



→ Élelmiszerlánc-biztonsági Stratégia 2013-2022



→ Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH)



- Latest [registered](#) designations
- Latest [published](#) designations
- Latest [applied](#) designations



10 rows view 1 - 15 from 15 rows.

Dossziészám	Ország	Elnevezés	Kérelem típusa	Date	Állapot:	.xls
	HU - Magya	... [ALL Product Classes] ...	...		...	search showAll
HU/TSG/0007/0060	Magyarország	 Tepertős pogácsa	HKT	14/11/2013	Bejegyezve	
HU/PGI/0005/00912	Magyarország	Szentesi paprika	OFJ	15/08/2013	Közzétéve	
HU/TSG/0007/01113	Magyarország	Rögös túró	HKT	16/05/2013	Kérelem benyújtva	
HU/PGI/0005/0389	Magyarország	 Szőregi rózsatő	OFJ	25/07/2012	Bejegyezve	
HU/PDO/0005/0393	Magyarország	 Kalocsa fűszerpaprika örlemény	OEM	05/07/2012	Bejegyezve	
HU/PDO/0005/0516	Magyarország	 Alföldi kamillavirágzat	OEM	25/02/2012	Bejegyezve	
HU/PGI/0005/0722	Magyarország	 Magyar szürkemarle hús	OFJ	14/12/2011	Bejegyezve	
HU/PGI/0005/0388	Magyarország	 Gönci kajszibarack	OFJ	20/05/2011	Bejegyezve	
HU/PDO/0005/0395	Magyarország	 Szegedi fűszerpaprika-örlemény/Szegedi paprika	OEM	04/11/2010	Bejegyezve	
HU/PDO/0005/0390	Magyarország	 Csabai kolbász/Csabai vastagkolbász	OFJ	19/06/2010	Bejegyezve	
HU/PDO/0005/0394	Magyarország	 Gyulai kolbász / Gyulai pároskolbász	OFJ	19/06/2010	Bejegyezve	
HU/PDO/0005/0387	Magyarország	 Makói vöröshagyma ; Makói hagyma	OEM	06/11/2009	Bejegyezve	
HU/PDO/0005/0391	Magyarország	 Hajdúsági toma	OEM	22/10/2009	Bejegyezve	
HU/PGI/0005/0396	Magyarország	 Budapesti téliszalámi	OFJ	21/04/2009	Bejegyezve	
HU/PDO/0005/0392	Magyarország	 Szegedi szalámi ; Szegedi téliszalámi	OEM	15/12/2007	Bejegyezve	

10 rows view 1 - 15 from 15 rows.

Uniós oltalom alatt álló magyar mezőgazdasági termékek és élelmiszerek

Uniós oltalom alatt álló eredetmegjelölés:

- „Szegedi téliszalámi” (2007. december 14.)
- „Hajdúsági torma” (2009. október 21.)
- „Makói (vörös)hagyma (2009. november 5.)
- „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény” (2010. november 3.)
- „Alföldi kamillavirágzat” (2012. február 24.)
- „Kalocsai fűszerpaprika őrlemény” (2012. július 5.)



Uniós oltalom alatt álló földrajzi jelzés:

- „Budapesti téliszalámi” (2009. május)
- „Csabai (vastag)kolbász” (2010. június 18.)
- „Gyulai (páros) kolbász” (2010. június 18.)
- „Gönci kajsziparack” (2011. május 18.)
- „Magyar szürkemarha hús” (2011. december 9.)
- „Szőregi rózsatő” (2012. július 25.)





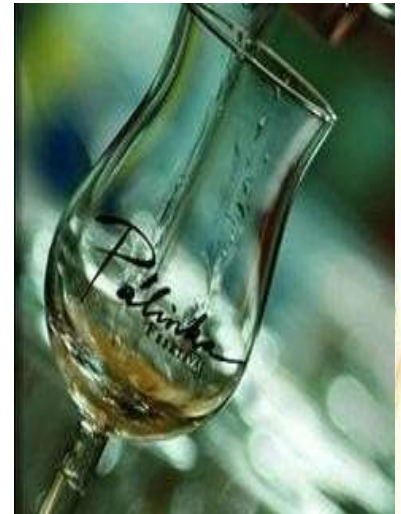
Minőségpolitika

Közösségi oltalom alatt álló szeszes italok

- Békési szilvapálinka
- Gönc(z)i barackpálinka
- Kecskeméti barackpálinka
- Szabolcsi almapálinka
- Szatmári szilvapálinka
- valamint önmagában a „pálinka” és a „törkölypálinka” megnevezés

Nemzeti oltalom alatt álló szeszes italok

- Újfehértói meggy-pálinka
- Göcseji körte-pálinka
- Pannonhalmi törkölypálinka



Jogforrások

**Az Európai Parlament és a Tanács
1151/2012/EU rendelete (az 510/2006/EK és
509/2006/EK rendeletek helyett)**

- hatályos: 2013. január 3-tól



Eredetmegjelölések és földrajzi jelzések oltalmának feltételei

- a termék egy meghatározott földrajzi területhez kötődik
- a termék minősége vagy jellemzői alapvetően vagy kizárólag az adott földrajzi környezetnek és az ahhoz kapcsolódó természeti és emberi tényezőknek köszönhetőek (OEM) VAGY
- a termék valamely tulajdonsága, hírneve vagy más jellemzője alapvetően a földrajzi eredtnek tulajdonítható (OFJ)

Hagyományos különleges termékek oltalmának feltételei

- különleges tulajdonságú, hagyományos nyersanyag/összetevő vagy hagyományos előállítási /feldolgozási módszer vagy összetétel révén előállított és legalább 30 éves múlttal rendelkező termék
- a termék leírására hagyományosan használt VAGY a termék hagyományos tulajdonságát vagy különleges jellegét kifejező elnevezéssel rendelkezik



Közös feltételek

- a benyújtó csoportosulás: ugyanazon termékkel foglalkozó, főként termelők vagy feldolgozók által alkotott társulás, annak jogi formájától függetlenül
- oltalmazható termékek köre: a Szerződés I. melléklete és az 1151/2012/EU rendelet I. melléklete szerint
- az uniós és nemzeti jogszabályoknak megfelelő kérelem benyújtása



Az uniós bejegyzés főbb állomásai:

- Nemzeti oltalom megszerzése
- Közösségi oltalom iránti kérelem benyújtása
- Észrevételek az Európai Bizottságtól: 1 év
- Közzététel kifogásolásra: 6 hónap
- Észrevételek a tagországoktól
- Bejegyzés



A TERMÉKLEÍRÁS

1. A termék elnevezése
2. A termék bemutatása
3. A földrajzi terület meghatározása
4. A földrajzi területről való származás igazolása
5. A termék előállítási módja
6. A termék és a földrajzi környezet kapcsolata
7. Ellenőrző hatóságok/szervek
8. Egyedi címkézési előírások



Az 1151/2012/EK rendelet 13. cikke szerint

a bejegyzett elnevezések a következőkkel szemben nyújtanak oltalmat:

- a) hasonló elnevezések vagy amennyiben az elnevezés használata az oltalom alatt álló elnevezés hírnevét kihasználná;
 - b) bármely visszaélés, utánzás vagy félrevezető utalás: pl a „jellegű”, „típusú”, „eljárással készített”, „mint a -ban/-ben gyártott”, „utánzat”, vagy hasonló kifejezéseket kapcsolnak;
 - c) bármely egyéb hamis vagy megtévesztő megjelölés a belső vagy a külső csomagoláson, a reklámanyagokon vagy az érintett termékre vonatkozó iratokon, valamint a termék származását illetően hamis benyomást keltő dobozba történő csomagolás;
 - d) a termék valódi származását illetően a fogyasztók megtévesztésére alkalmas bármely egyéb módszer.
- 

A Bizottság 2010/C 341/03 közleménye OEM/OFJ termék, mint összetevő:

Az OEM-ként vagy OFJ-ként bejegyzett elnevezés szerepeljen:

- egy élelmiszer összetevőinek felsorolásában
 - a termék felhasználásával készült élelmiszer kereskedelmi megnevezésének részeként vagy annak közelében szerepeljen
 - a szóban forgó élelmiszer címkézésében, kiszerelésében és reklámozásában megjelenjen, feltéve
 - az európai uniós feliratok, rövidítések (OEM/OFJ) és jelképek jelenjenek meg a címkézésben
 - hasonló összetevő esetén csak az OEM-et vagy OFJ-t viselő termékénél.
- 

Uniós oltalom alatt álló magyar mezőgazdasági termékek és élelmiszerek





Gönci
kajszibarack

- Gönci pálinka



Hagyományos különleges termékek

Tepertős pogácsa



- különleges tulajdonság
- hagyományos alapanyag, összetétel vagy hagyományos előállítási/feldolgozási mód
- legalább 25 éves múlt
- egyedi elnevezés
- csoportosulás



TERMŐFÖLDTŐL AZ ASZTALIG



VIDÉKFEJLESZTÉSI
MINISZTERIUM



Élelmiszerlánc-felügyeletért és Agrárigazgatásért Felelős Államtitkárság

Államtitkárságunk · Hírek, események · *A tepertős pogácsa felkerült a különleges termékek uniós listájára*

ÁLLAMTITKÁRSÁGUNK

Hírek, események

Államtitkárság szervezete

Elismerések, pályázatok

Rendezvények és kapcsolódó
anyagok

Szóljon hozzá!

HUNGARIKUM

ÉLELMISZER- SZABÁLYOZÁS

Codex Alimentarius

A tepertős pogácsa felkerült a különleges termékek uniós listájára

2013. november 18. 14:59

Az Európai Bizottság mint hagyományos, különleges terméket nyilvántartásba vette a „Tepertős pogácsát”. Ez az első magyar „hagyományos különleges termék”, amelyet bejegyeztek.



→ *A Hungarikum Bizottság
tevékenysége*

KÉRDŐÍV
ALLERGÉN
JELÖLÉSÉRŐL

→ *Kérdőív az allergének
jelöléséről*

A „Tepertős pogácsa” különleges tulajdonságát a sertéstepertő és sertésszír alapanyag használata, a tésztakészítés sajátos technikája, a fizikai-kémiai jellemzők és érzékszervi tulajdonságok adják. A tepertős

ÁLLAMTITKÁRSÁGUNK

Hírek, események

Államtitkárság szervezete

Elismerések, pályázatok

Rendezvények és kapcsolódó anyagok

Szóljon hozzá!

HUNGARIKUM

ÉLELMISZER- SZABÁLYOZÁS

Codex Alimentarius

Élelmiszerek jelölése

Magyar termék rendelet

Jogsértések

Magyar Élelmiszerkönyv

Tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állítások

Útmutatók, tájékoztatók

ÁLLATEGÉSZSÉGÜGY

ÁLLATVÉDELEM, ÁLLATJOLÉT

NÖVÉNY-ÉS TALAJVÉDELEM

MINŐSÉGPOLITIKA

Eredetvédelem

Hagyományos különleges termékek elismerése

Hagyományok - Ízek - Régiók (HÍR) program

A vidéki élelmiszer-előállítási hagyományok megőrzése, ápolása

A (HÍR) programot a Vidékfejlesztési Minisztérium jogelődje az Európai Unió Euroterroirs (Európa Vidékei) kezdeményezéséhez csatlakozva 1998-ban indította el. A HÍR program célkitűzése, hogy létrehozza Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági termékeinek gyűjteményét és előmozdítsa gazdasági hasznosításukat. A kétéves gyűjtőmunka (1999-2000) eredményeként 300 termék szakmai-történeti leírása készült el, régióként és azon belül ágazati bontásban.



Magyarország hagyományos és tájjellegű mezőgazdasági és élelmiszeripari termékeinek gyűjteménye (HÍR gyűjtemény)

2009-ben előrelépés történt a termékkör bővítése és gazdasági hasznosítása terén. Az Agrármarketing Centrum pályázatot hirdetett a HÍR védjegy használati jogára a termelők körében, amire új, a gyűjteményben nem szereplő termékkel is lehetett és folyamatosan lehet pályázni.

A Hagyományok – Ízek – Régiók program (HÍR) pályázati kiírással kapcsolatos dokumentumai:

- › [pályázati felhívás](#)
- › [termékleírás](#)
- › [jelentkezési lap](#)

Eddig összesen 41 termelő 85 termékére nyerte el a védjegy használati jogát.

A HÍR védjegy használatára kiírt 2009. évi pályázat nyertesei (fotót a termékről annak nevére kattintva talál)

KAPCSOLÓDÓ ANYAGOK



HÍR, Traditions-Flavours-Regions, Traditionen-Geschmücke-Regionen
Zip - 18.99 MB



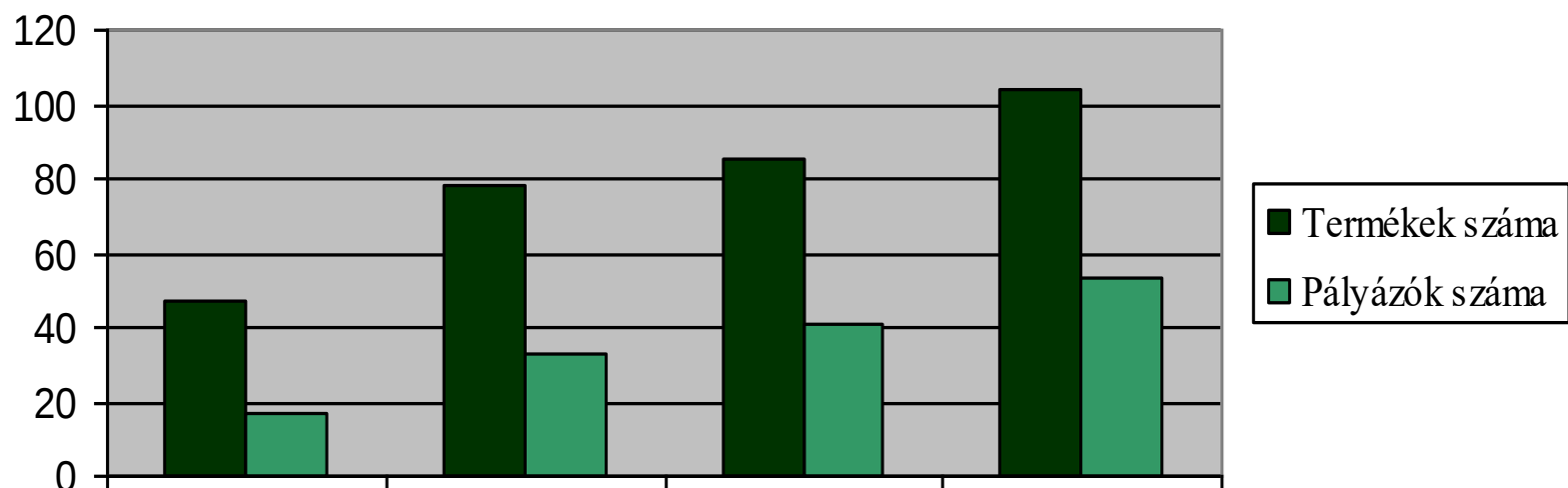
Hagyományos termékek a vendéglátásban
Pdf - 3.6 MB

HÍR védjegy pályázati feltételei

- dokumentált történelmi múlt, legalább kétgenerációs (50 éves) ismertség
- hagyományos előállítási mód
- adott tájegységhez (település, régió stb.) kötődés
- előállításának legalább egy eleme helyi, speciális tudáson alapul
- ismertség (legalább az előállítási körzetben)
- az előállítás és forgalmazás megléte.



HÍR-es termékek 2009-2013



■ Termékek száma

47

78

85

104

■ Pályázók száma

17

33

41

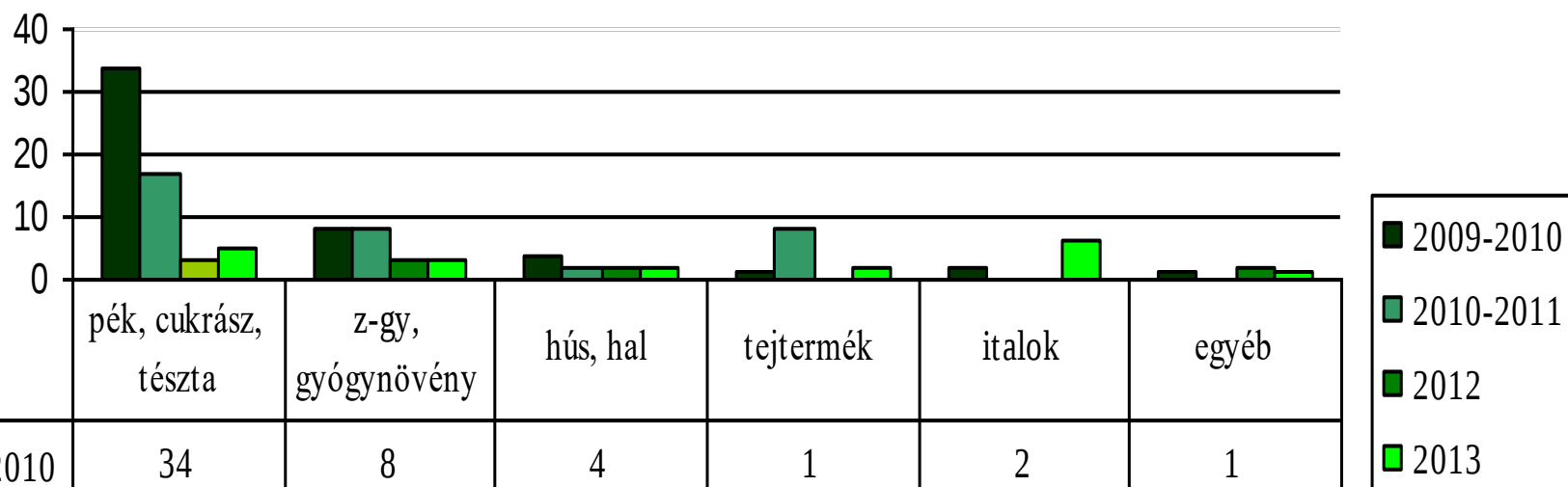
53

Pályázható termékek

- Gabonafélék, malomipari termékek
- Friss vagy feldolgozott gyümölcs
- Friss vagy feldolgozott zöldség, gomba
- Húsok, húskészítmények
- Halászati termékek
- Olajok és zsírok
- Tejtermékek
- Sütőipari termékek
- Édesipari termékek
- Szárastészták
- Cukrászati termékek
- Italok*, beleértve a szörpöket
- Fűszernövények, gyógynövények, ízesítők
- Méz
- Tájjellegű ételek: levesek; pörkölt, pásztor ételek; tésztafélék; egyéb
- ** Kivéve a borokat és ásványvizeket, továbbá a HÍR gyűjteményben „mézes pálinka” elnevezéssel szereplő terméket*

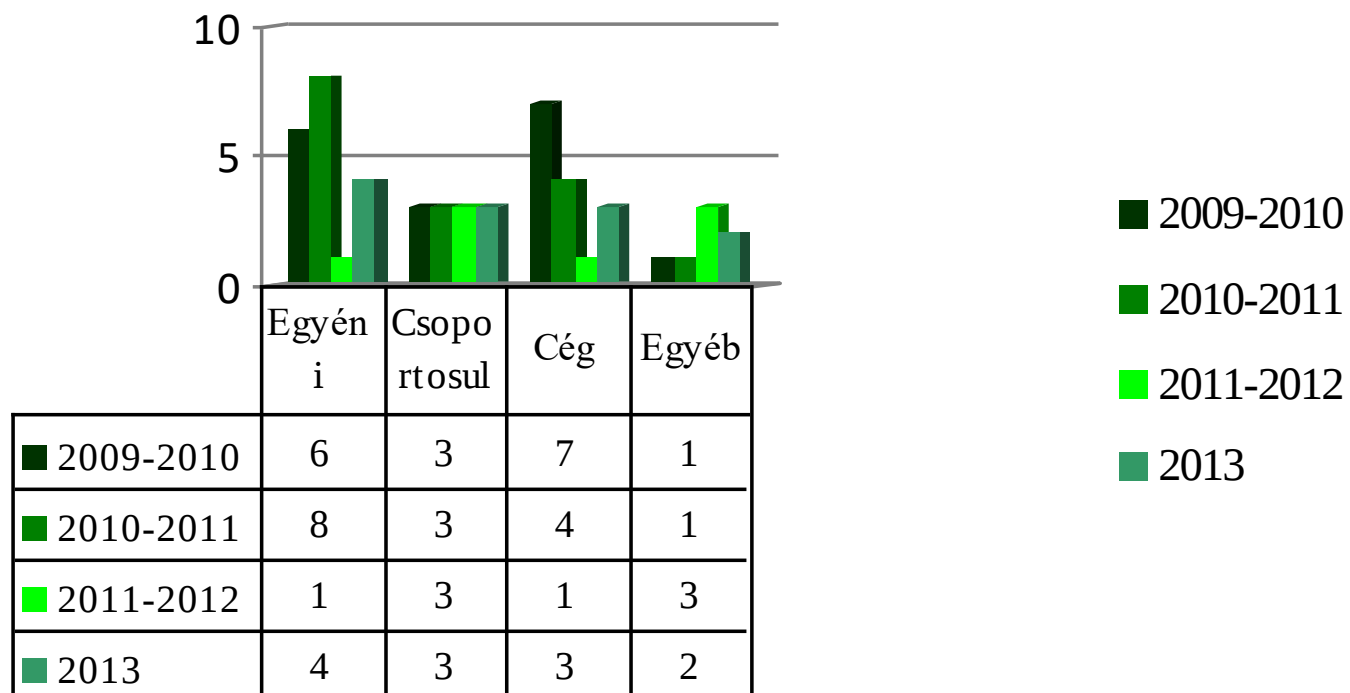


HÍR-es termékek termékcsopontonként



	2009-2010	2010-2011	2012	2013
pék, cukrász, tészta	34	17	3	5
z-gy, gyógynövény	8	8	3	3
hús, hal	4	2	2	2
tejtermék	1	8	0	2
italok	2	0	0	6
egyéb	1	0	2	1

HÍR védjegy használók



Csoportosulások

- Magyar Pékek Fejedelmi Rendje
- Magyartarka Tenyésztők Egyesülete
- MOSZI Szikvízkészítő Ipartestület
- Civilek a lakóhelyért Egyesület
- Kiskunsági Hagyományőrző Kézműves és Turisztikai Egyesület
- Rábaköz Vidékfejlesztési Egyesület
- Karcagi Birkafőzők Baráti Társaság
- Vecsési Savanyítók Baráti Köre



Tanúsító védjegy

- 3 szereplős:

Védjegy tulajdonosa $\neq$ Védjegy használója $\neq$
Védjegy tanúsítója

- Tanúsító védjegy szabályzat (ISO szabvány alapján)





Tanúsító védjegy



- A tanúsító védjegy lajstromozásának előfeltétele a szabályzat benyújtása.
- Szabályzat tartalma:
 - tanúsító védjegy jogosultja,
 - Használó elkülönül a tulajdonostól
 - termékkör
 - a minőségi tulajdonságokat, amelyeket a védjegy tanúsít és amelyek egyben a használat feltételeit is jelentik.
 - a használat ellenőrzése,
 - a jogosulatlan védjegyhasználattal szembeni fellépés.



KMÉ dokumentumok

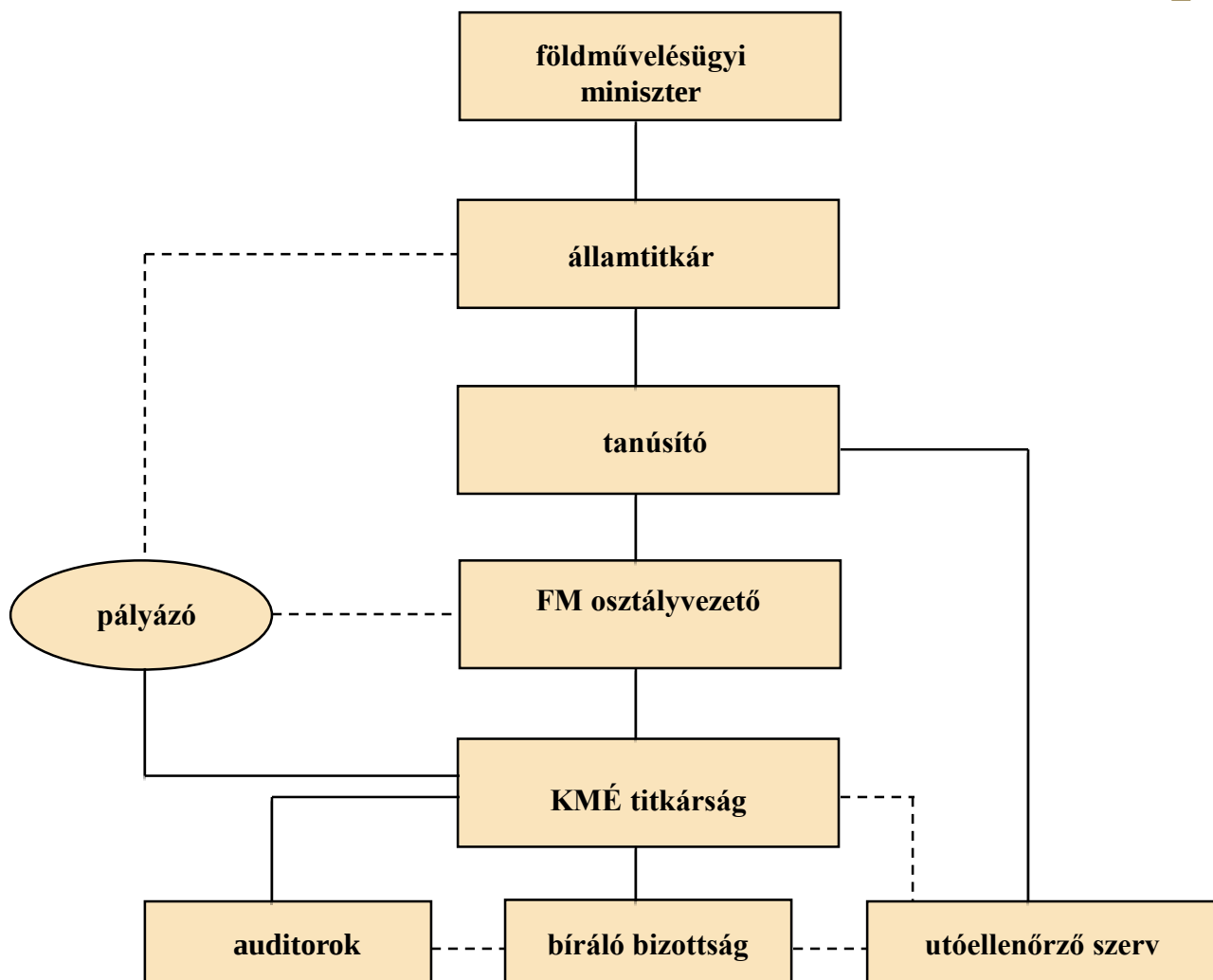
◆ Nyilvános dokumentumok:

www.elelmiszerlanc.kormany.hu

- Működési Szabályzat
- Tanúsítási Követelmények
- a védjegy használatára vonatkozó követelmények (Arculati kódex, használati (licencia) szerződés minta)
- referencia lista (a védjegyet használó gyártók, illetve termékek listája)



KMÉ tanúsítási rendszer szervezeti felépítés



Részletes minőségi követelmények – Pontozásos bírálat

◆ Pontozás: **40 pontos súlyozó faktoros bírálattal!**

Értékmérő tulajdonságok	Adható pontszám	Súlyozó faktor
Esztétikai megjelenés, dizájn	0-10	0,8
Csomagolás, termékvédelem	0-10	0,6
Fogyasztóbarát eljárások, összetétel, tápérték	0-10	1,2
Érzékszervi tulajdonságok	0-10	1,4

Részletes minőségi követelmények – Pontozásos bírálat

◆ Pontozás

jogszabályi követelményeknek megfelelő termék - 5 pont!

- | | |
|--|-----------|
| • kiváló színvonalon teljesíti | 9-10 pont |
| • az előírásoknál jobb színvonalon teljesíti | 6-8 pont |
| • az előírásoknak megfelelően teljesíti | 5 pont |
| • az előírásokat többségében teljesíti | 3-4 pont |
| • az előírásokat hiányosan teljesíti | 1-2 pont |
| • az előírásokat nem teljesíti | 0 pont |

◆ **Kiváló feltétel: súlyozott összpontszám min. 26,0 pont**
tulajdonságra súlyozatlan min. 3,0 pont



2008



M a g y a r



Agrárgazdasági Minőség Díj

DÍJAZOTT VÁLLALKOZÁS



ÁLLAMTITKARSÁGUNK

Hírek, események

Államtitkárság szervezete

Elismerések, pályázatok

Rendezvények és kapcsolódó anyagok

Szóljon hozzá!

HUNGARIKUM

ÉLELMISZER- SZABÁLYOZÁS

Codex Alimentarius

Élelmiszerek jelölése

Magyar termék rendelet

Jogsértések

Magyar Élelmiszerkönyv

Tápanyag-összetételre és
egészségre vonatkozó állítások

Útmutatók, tájékoztatók

ÁLLATEGÉSZSÉGÜGY

ÁLLATVÉDELEM, ÁLLATJÓLÉT

NÖVÉNY-ÉS TALAJVÉDELEM

MINŐSÉGPOLITIKA

Eredetvédelem

Hagyományos különleges
termékek elismerése

Magyar Agrárgazdasági Minőségi Díj (MAMD)

A VM jogelődje 2005-ben létrehozta a Magyar Agrárgazdasági Minőség Díjat (MAMD), amely célja azon hazai agrárgazdasági szervezetek országos szintű elismerése és díjazása, amelyek tevékenységük során bizonyíthatóan elkötelezettek a minőség ügye iránt és kiemelt fontosságot tulajdonítanak a minőségi munkavégzésnek, az egyenletesen jó minőségű termékek előállításának, illetve szolgáltatás nyújtásának. A Díj célja továbbá olyan modell kialakítása, bevezetése és hatékony működtetése a díjazott szervezetek által, amely példa értékű és segíti az agrárgazdaság többi szereplőjének folyamatos fejlődését.

Általános ismertető

Az agrárgazdasági szereplők minőségi tevékenységének elismerésére született meg az a vezetői döntés, amely az 103/2005. (XI. 4.) FVM rendelet kidolgozásához vezetett és amellyel létrejött a MAMD. Célja, hogy tevékenységük során a minőség iránt bizonyítottan elkötelezett vállalkozások elismerésével példát mutasson az agrárgazdaság többi résztvevőjének. A díj elnyerésére az Vidékfejlesztési Minisztérium szakmai felügyelete alá tartozó agrárgazdasági és élelmiszeripari területen működő szervezet pályázhat. A díj odaítéléséről a – rendelettel létrehozott – 9 tagú Magyar Agrárgazdasági Minőség Díj Bizottság javaslata alapján a Miniszter dönt. Az évente kiadásra kerülő legfeljebb 5 díj anyagi elismeréssel nem jár.

A díjazottak oklevelet és emléktáblát kapnak és lehetőséget a 2008-ban létrehozott MAMD védjegy használatára.

A pályázati feltételek általános keretei igazodnak az európai gyakorlathoz: minőségügyi-, környezeti-, élelmiszerbiztonsági-rendszerek megléte, sikeres termékszála és a tevékenység az ún. EFQM (European Foundation on Quality Movement) Kiválóság Modell szerinti értékelése, amely a



→ *A Hungarikum Bizottság tevékenysége*

KÉRDŐÍV ALLERGÉN JELÖLÉSÉRŐL

→ *Kérdőív az allergének jelöléséről*



Élelmiszerlánc-biztonsági
STRATÉGIA 2013-2022

→ *Élelmiszerlánc-biztonsági
Stratégia 2013-2022*



06-80/a nébih

06-80/2 63244

→ *Nemzeti Élelmiszerlánc-
biztonsági Hivatal (NÉBIH)*



A Vidékfejlesztési Minisztérium
halgazdálkodási honlapja

„Magyar termék rendelet”

**Az egyes önkéntes megkülönböztető megjelölések
élelmiszereken történő használatáról szóló 74/2012.
(VII. 25) VM rendelet**



A rendelet 3 kérdést szabályoz:

- Magyar/hazai/hazai gyártású termék
- Különleges minőségű termék
- Kézműves termék

Abban az esetben válik kötelezővé, ha a terméket a fenti kategóriáknak megfelelően **jelölik** (a vállalkozó felelőssége). A Magyarországon forgalmazott élelmiszerekre vonatkozik.



Mitől magyar termék?

- Hazai alapanyag?
- Hazai feldolgozás?
- Magyar receptúra?
- Magyar márka?
- Magyar tulajdonú vállalkozás?



Magyar termék: 100%-ban magyar

- Növényi eredetű alaptermék
- Állati eredetű alaptermék
- Feldolgozott élelmiszerek
- Kivételek: fűszerek, fűszernövények, só, adalékanyagok, enzimek, aromák.



Hazai termék

- Kizárólag feldolgozott élelmiszerek esetében értelmezhető.
- Az összetevők legalább 50%-a magyar eredetű és
- Az előállítás valamennyi lépése Magyarországon kell, hogy történjen.



Hazai feldolgozású termék

- Kizárólag feldolgozott élelmiszerek esetében értelmezhető.
- Az összetevők több, mint 50%-a nem hazai eredetű, de
- Az előállítás minden lépése Magyarországon történt.



- NINCS HIVATALOS MAGYAR TERMÉK VÉDJEGER
- Piaci alapú védjegyek vannak
- Minden gyártó saját megjelölést is alkalmazhat!



KMÉ védjegy megjelenése



MAGYAR TERMÉK



HAZAI TERMÉK



**HAZAI FELDOLGOZÁSÚ
TERMÉK**



Egy önkéntes, nem szabályozott, piaci alapon
működő civil eredet tanúsító védjegy



Védjegyek, logók a magyar eredetre



(Forrás: FM 2010)

Különleges, prémium

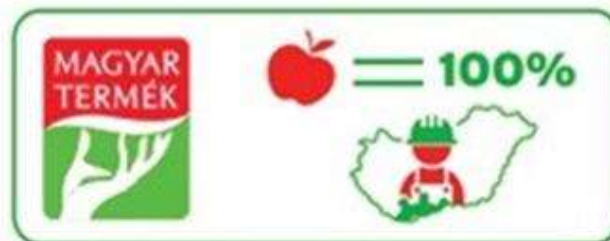
- Magyar Élelmiszerkönyv
 - Mézek
 - Lekvárok
 - Szörpök
 - Egyes tejtermékek
 - Édességek
 - Sütőipari termékek
- Gyártmánylap



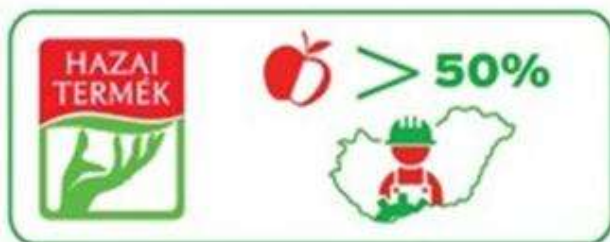
Kézműves/kézmíves termékek

- Magyar Élelmiszerkönyv
- Hagyományos, elsősorban a kézi, vagy a manufakturális technológia alkalmazása
- Az előállítás során nem használhatók fel imitátumok, nem természetes eredetű színezékek, édesítőszerek, ízfokozók.

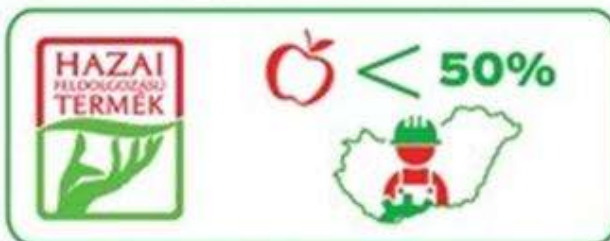




magyar termék: 100% magyar alapanyagból,
Magyarországon készült



hazai termék: több mint 50% magyar alap-
anyagból, Magyarországon készült



hazai feldolgozású termék: többségében
import alapanyagból, Magyarországon készült

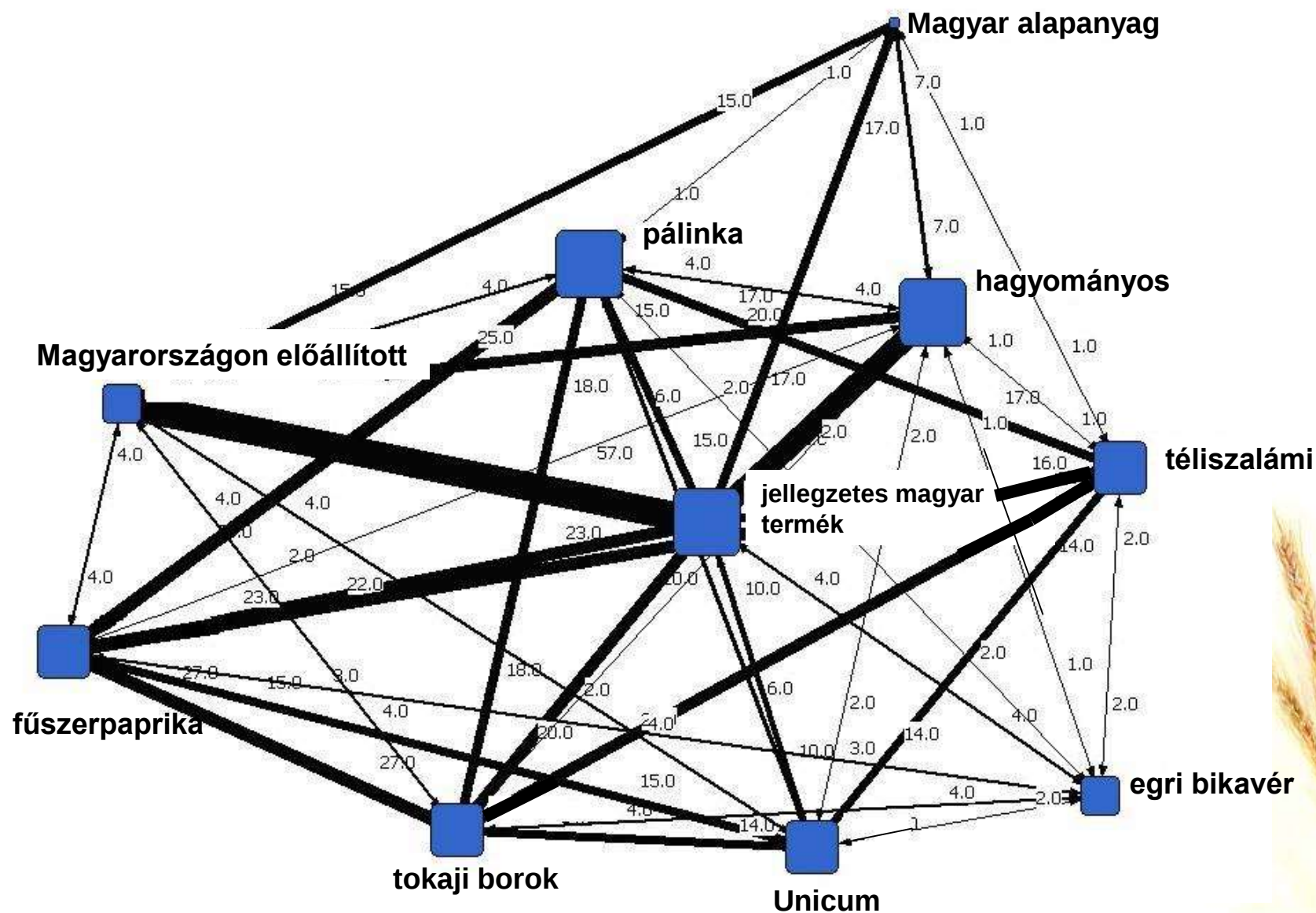


2012. évi XXX. törvény
a nemzeti értékekről és a
hungarikumokról





Együttemlési mátrix



2012. évi XXX. törvény a nemzeti értékekről és a hungarikumokról

◆ A törvény célja

- azonosítani és számba venni nemzeti értékeinket;
- a gyűjtőmunkát a lehető legszélesebb körű kiterjesztéssel végezni;
- gondoskodni a regisztrált nemzeti értékek megismerhetőségéről;
- kiválasztani a regisztrált nemzeti értékekből a hungarikumokat;
- minél szélesebb körben megismertetni a nemzeti értékeket és a hungarikumokat belföldön és külföldön;
- gondoskodni a hungarikumok fennmaradásáról, védelméről.



Hungarikum piramis



A NEMZETI ÉRTÉKPIRAMIS



Nemzeti érték és hungarikum

- ◆ **magyar nemzeti érték** – a magyarsághoz köthető felhalmozott és megőrzött szellemi, anyagi, természeti, közösségi érték, vagy termék

A nemzeti érték lehet települési, megyei, országos, külhoni, nemzetközi szinten elismert jelentőségű

- ◆ **hungarikum** - kiemelésre méltó olyan nemzeti érték, amely jellemző tulajdonságával, egyediségével, különlegességével és minőségével itthon és külföldön is a magyarság csúcsteljesítményét jelenti



Hungarikum Ágazati Szakbizottságok

	Ágazati szakbizottság elnevezése
1.	Agrár- és élelmiszergazdaság Szakbizottság
2.	Egészség és életmód Szakbizottság
3.	Ipari és műszaki megoldások Szakbizottság
4.	Kulturális örökség Szakbizottság
5.	Sport, turizmus és vendéglátás Szakbizottság
6.	Természeti és épített környezet Szakbizottság
7.	Hungarikum tanúsító védjegy Szakbizottság



ÁLLAMTITKÁRSÁGUNK

Hírek, események

Államtitkárság szervezete

Elismerések, pályázatok

Rendezvények és kapcsolódó anyagok

Szóljon hozzá!

HUNGARIKUM

ÉLELMISZER- SZABÁLYOZÁS

Codex Alimentarius

Élelmiszerek jelölése

Magyar termék rendelet

Jogsértések

Magyar Élelmiszerkönyv

Tápanyag-összetételre és
egészségre vonatkozó állítások

Útmutatók, tájékoztatók

ÁLLATEGÉSZSÉGÜGY

ÁLLATVÉDELEM, ÁLLATJÓLÉT

Friss hírek

A 114/2013. (IV.16.)
Kormányrendelet a magyar nemzeti
értékek és hungarikumok
gondozásáról

Szakmai ágazati szakbizottság

Magyar Értéktár

A magyar nemzeti értékekről és
hungarikumokról szóló 2012. évi
XXX. törvény

Hungarikum Bizottság

Hungarikumok Gyűjteménye

Konferenciák, események, dokumentumok

Országos Konferenciasorozat



Magyar Értéktár - Hungarikumok Gyűjteménye



CÍMLAP • HUNGARIKUMOK • KIEMELKEDŐ NEMZETI ÉRTÉKEK • **NEMZETI ÉRTÉKEK** • BIZOTTSÁGOK • JAVASLAT • AKTUÁLIS

MEGYEI ÉRTÉKTÁR • TÁJEGYSÉGI ÉRTÉKTÁR • TELEPÜLÉSI ÉRTÉKTÁR • ÁGAZATI ÉRTÉKTÁR • KÜLHONI ÉRTÉKEK LISTÁJA • KÜLHONI ÉRTÉKTÁR

Megyei Értéktár

▶ Szűrés



KÜRT Adatmentés



Fröccs

Keresés

Hírek

Újabb értékekkel gyarapodott a Hungarikumok Gyűjteménye és a Magyar Értéktár (2015.04.23.)

2015-04-23 [Ugrás>>](#)

Hungarikum fotókiállítás nyílt Brüsszelben (2015.04.21.)

a) Agrár- és élelmiszergazdaság

- 1. Pálinka
- 2. Törkölypálinka
- 3. Csabai kolbász vagy Csabai vastagkolbász
- 4. Magyarországi Tokaji borvidéken előállított Tokaji aszú
- 5. Hízott libából előállított termékek
- 6. Gyulai kolbász vagy Gyulai pároskolbász
- 7. Szikvíz
- 8. Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény
- 9. Pick téliszalámi
- 10. Magyar akác
- 11. Magyar akácméz
- 12. HERZ Classic téliszalámi
- 13. Makói hagyma
- 14. Szegedi fűszerpaprika-őrlemény
- 15. Magyar szürke szarvasmarha
- 16. Unicum keserűlikőr
- 17. Alföldi kamillavirágzat
- 18. Debreceni páros kolbász
- **Jelenleg 22**



a) Agrár- és élelmiszergazdaság

- 1. Pálinka
- 2. Törkölypálinka
- 3. Csabai kolbász vagy Csabai vastagkolbász
- 4. Magyarországi Tokaji borvidéken előállított Tokaji aszú
- 5. Hízott libából előállított termékek
- 6. Gyulai kolbász vagy Gyulai pároskolbász
- 7. Szikvíz
- 8. Kalocsai fűszerpaprika-őrlemény
- 9. Pick téliszalámi
- 10. Magyar akác
- 11. Magyar akácméz
- 12. HERZ Classic téliszalámi
- 13. Makói hagyma
- 14. Szegedi fűszerpaprika-őrlemény
- 15. Magyar szürke szarvasmarha
- 16. Unicum keserűlikőr



h) Turizmus és vendéglátás

- 47. Karcagi birkapörkölt
- 48. Gundel örökség - Gundel Károly gasztronómiai és vendéglátóipari öröksége és a Gundel Étterem





Kistermelői rendelet

**Dr. Dóczy Katalin és Dr. Kasza Gyula
munkája alapján szerkesztette: Pósa Enikő**



Kistermelői tájékoztatófüzet

- Letölthető a Földművelésügyi Minisztérium honlapjáról
(Élelmiszerlánc/Útmutatók,tájékoztatók menüpont)

<http://elelmiszerlanc.kormany.hu/download/3/7e/50000/Kistermel%C5%91i%20t%C3%A1j%C3%A9koztat%C3%B3%202013.pdf>





Élelmiszerlánc-felügyeletért felelős Államtitkárság

Államtitkárságunk > Útmutatók, tájékoztatók > Tájékoztatók

ÁLLAMTITKÁRSÁGUNK

Hírek, események
Államtitkárság szervezete
Elismerések, pályázatok
Rendezvények és kapcsolódó anyagok
Szóljon hozzá!

HUNGARIKUM

ÉLELMISZER-SZABÁLYOZÁS

Codex Alimentarius
Élelmiszerek jelölése
Magyar termék rendelet
Jogsértések
Magyar Élelmiszerkönyv
Tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állítások
Útmutatók, tájékoztatók

Tájékoztató a fogyasztói tejek megnevezéséről

Általános ismertető az adalékanyagokról

Útmutató a módosított kistermelői rendelet alkalmazásához

Tájékoztató az élelmiszeripari szabványokról

Ajánlom 0

Tweet 0

nyomtatható változat

- Teljes értékű, biztonságos élelmiszer
- Környezeti fenntarthatóság
- Munkahely-megtartás
- Versenyképes, élhető vidék
- Hagyományos ízvilág
- A gasztronómiai hagyományok újjászületése



KOLBÁSZ

A legjobb dolog ami egy disznóval történhet

A helyi termékek piacra jutását támogató jogszabályi háttér

A kistermelői rendelet



A kistermelői élelmiszer-termelés, - előállítás és értékesítés feltételeiről szóló 52/2010 (IV.30.) FVM rendelet szabályozza

A rendelet biztosítja az értékesítést (területi korlátozással) minden regisztrált kistermelő számára, ha:

- kis mennyiségben,
- saját maga által megtermelt alapterméket,
- saját alaptermékből, saját maga által előállított élelmiszert,
- közvetlenül a végső fogyasztónak,
- közvetlenül a végső fogyasztót ellátó helyi kereskedelmi létesítménynek történik.



A kistermelői rendelet módosítása

4/2010. (VII. 5.) VM rendelet a kistermelői élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló

52/2010. (IV. 30.) FVM rendelet és az élelmiszerek jelöléséről szóló

19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet módosításáról

Az átdolgozott jogszabály **nagyobb mozgásteret** biztosít a gazdáknak az élelmiszer-előállításhoz, **bővíti a végezhető szolgáltatások körét** és az **értékesítési helyszíneket**, valamint **csökkenti az adminisztrációs és költségterheket**.



Uniós jogszabályi háttér



Az Európai Unió **higiéniai rendeletcsomagja** alapján hozható létre könnyítés

852/2004 EK rendelet az élelmiszer-higiániáról

853/2004 EK rendelet az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról

854/2004 EK rendelet az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének megszervezésére vonatkozó különleges szabályok megállapításáról

A „**hagyomány és rugalmasság elvének**” megfelelően a nemzeti kormányok engedményeket tehetnek a „**kisléptékű, helyben és közvetlenül a fogyasztónak** értékesített élelmiszerek” tekintetében



Ki a kistermelő?

- A kistermelő olyan **természetes személy** (pl. őstermelő, egyéni vállalkozó), aki az **által kis mennyiségben termelt**, betakarított, összegyűjtött és előállított élelmiszereket **közvetlenül** a végső fogyasztóknak és a kiskereskedelmi, vendéglátó, valamint közétkeztetési intézményeknek értékesíti.
- Kistermelőként nem végezhet tevékenységet:
 - Bt, Kft, Zrt stb.
- Kistermelő NEM egyenlő az őstermelővel!
 - Őstermelő = adójogi kategória
 - Kistermelő = élelmiszerjogi kategória



Kistermelői tevékenység megkezdése

- **Regisztráció szükséges** az illetékes járási hivatalnál írásban:
 - Személyes adatok (pl. kistermelő neve, címe)
 - Gazdaság, élelmiszer-előállítás helye
 - Végezni kívánt tevékenység részleteit (pl. élelmiszer megnevezése)
- **Nyilvántartásba vétel**
- Regisztrációs szám (utal: megye, járás, kistermelői tevékenység)



Kistermelői tevékenység tartalma

- A kistermelő **kis mennyiségben** az általa megtermelt/betakarított/összegyűjtött alaptermékekkel, általa megtermelt alaptermékekből előállított élelmiszerekkel és a jogszerűen kifogott hallal a végső fogyasztót, illetve kiskereskedelmi egységet lát el
- **Falusi vendégasztalt** üzemeltethet
- Meghatározott **szolgáltatásokat** végez



A kis mennyiség...

	14/2006 (II.16.) FVM- EüM-ICSSZEM rendelet	4/2010. (VII. 5.) VM rendelet
sertés	4/hó	6/hét, 72/év
malac		10/hét, 120/év
juh	4/hó	6/hét, 72/év
bárány		10/hét, 120/év
kecske	4/hó	6/hét, 72/év
gida		10/hét, 120/év
szarvasmarha		2/hét, 24/év
borjú		2/hét, 24/év
strucc		6/hét, 72/év
emu		6/hét, 72/év
húskészítmény	50 kg/hét	70kg/hét, 2600 kg/év
tyúkféle	200/hét	200/hét
víziszárnyas	100/hét	100/hét
pulyka	100/hét	100/hét
nyúlféle	50/hét	50/hét

A kis mennyiség...

	14/2006 (II.16.) FVM-EüM- ICSSZEM rendelet	4/2010. (VII. 5.) VM rendelet
tej	200 liter/nap	200 liter/nap
tejtermék	200 liter tejből készített, de max. 40 kg/nap	40 kg/nap
méz	5000 kg/év	összesen 5000 kg/év
méhészeti termék		
tojás	360 db/hét	500/hét, 20 000/év
hal	6000 kg/év	6000kg/év
növényi eredetű alaptermék	20 000 kg/év	20 000 kg/év
savanyúság	100 kg/hét	
növényei eredetű, hőkezeléssel feldolgozott termék		150 kg/hét, 5200 kg/év
egyéb feldolgozott növényi eredetű termék	20 kg/hét	50 kg/hét
vadon termő betakarított, összegyűjtött termék	50 kg/hét	50 kg/hét
gomba	100 kg/hét	100 kg/hét

Összefoglalva

- 1. melléklet
- Egyes termékekre vonatkozó heti és éves maximum mennyiségek feltüntetése

	Termék vagy alaptermék, és a hozzá kapcsolódó tevékenység megnevezése	Heti* maximális mennyiség	Éves maximális mennyiség**
1.	Kifejlett vagy növedék sertés vagy juh vagy kecske vagy strucc vagy emu levágása és húsának értékesítése	6 db	72 db
2.	50 kg alatti malac vagy 15 kg alatti bárány, gida levágása és húsának értékesítése***	10 db	120 db
3.	Kifejlett vagy növedék szarvasmarha levágása és húsának értékesítése	2 db	24 db
4.	100 kg alatti borjú levágása és húsának értékesítése***	2 db	24 db
5.	Házi tyúkfélé levágása és húsának értékesítése	200 db	
6.	Víziszárnyas vagy pulyka levágása és húsának értékesítése	100 db	
7.	Nyúlfélé levágása és húsának értékesítése	50 db	
8.	Húskészítmény előállítása és értékesítése	70 kg	2 600 kg
9.	Tej értékesítése	200 liter	
10.	Tejtermék előállítása és értékesítése	40 kg	
11.	Méz és méhészeti termék értékesítése		Együttesen 5 000 kg
12.	Tojás értékesítése	500 db	20 000 db
13.	Hal értékesítése		6 000 kg
14.	Növényi eredetű alaptermék értékesítése		20 000 kg
15.	Savanyúság	150 kg	5 200 kg
16.	Növényi eredetű, hőkezeléssel feldolgozott termék értékesítése	150 kg	5 200 kg
17.	Egyéb feldolgozott növényi eredetű termék értékesítése	50 kg	
18.	Vadon termő betakarított, összegyűjtött termék értékesítése	50 kg	
19.	Termesztett gomba értékesítése	100 kg	
20.	A jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól szóló 2003. évi CXXVII. törvény 67. § (2) bekezdés b) pontja szerinti bérfőzött, illetve a 67/A. § (4) bekezdés b) pontja szerinti magánfőzésből származó párlat értékesítése		2 hl tiszta szesznek megfelelő párlat
21.	Egyéb élelmiszer értékesítése	50 kg	

A rendelet új elemei

A falusi turizmus kiteljesedésének érdekében a falusi vendégasztal fogalmának módosítása és életszerűbb szabályozása.

A **házi disznóvágás**, az **ökörsütés**, a **birkapörkölt-készítés** lehetővé tétele a falusi vendéglátónál és a különféle rendezvényeken.



Falusi vendégasztal

- A **falusi vendégasztal**: falusias, tanyasias vagy vidéki környezetben a házi élelmiszerekhez és gasztronómiai hagyományokhoz kapcsolódó tevékenységek bemutatása, és az elkészített élelmiszerek felkínálása helyben fogyasztásra a gazdaság helyén;
- 4. § (3) A kistermelő az általa megtermelt vagy előállított, és – kiegészítő alapanyagként – vásárolt élelmiszer felhasználásával, valamint más kistermelőtől vásárolt késztermék felhasználásával – a 178/2002/EK rendelet 3. cikkének 7. pontja szerinti kiskereskedelmi tevékenységként – falusi vendégasztalt üzemeltethet. A termelési, előállítási és értékesítési mennyiségek nem haladhatják meg az 1. melléklet A. részében meghatározott mennyiségeket.



Falusi vendégasztal

- A **házi disznóvágás**, az ökörsütés, a birkapörkölt-készítés lehetséges a falusi vendéglátónál és a különféle rendezvényeken.
- A falusi vendégasztal szolgáltatás keretein belül a kistermelő a **gazdaságába látogató turistákat** házi élelmiszerekkel, családi és közvetlen környezetben láthatja vendégül.
- Tartalmilag ugyanezt az ételkészítési szolgáltatást a gazdaság helye szerinti településen **helyi rendezvény keretében** is végezheti a kistermelő



Falusi vendégasztal

- Évente legfeljebb 12 saját sertést, 24 juhot, 24 kecskét és 2 szarvasmarhát dolgozhat fel **falusi vendégasztal szolgáltatás keretein belül**
- Nem haladhatja meg az éves maximált termékmennyiséget más termékénél sem



- A kistermelőnek a vágást és az ételkészítési programot az állatvágás előtt 48 órával írásban be kell jelentenie az illetékes járási hivatalnak.
- A **kötelező (Trichinella) vizsgálat** eredményeinek rendelkezésre állásáig a húst tartalmazó ételek csak biztonságos hőkezeléssel elkészítve kínálhatóak fel.
- A vágásból származó, Trichinella vizsgálaton kedvező eredménnyel átesett sertéshús le is fagyasztható.
- A megmaradt, azaz el nem fogyasztott **ételeket** a kistermelő nem értékesítheti később, azokat vagy magánfogyasztásra használhatja fel, vagy megfelelő módon meg kell semmisítenie.



Falusi vendégasztal esetében is kötelező:

- általános higiéniai követelmények: 852/2004/EK rendelet



Végezhető szolgáltatások

A szolgáltatás megnevezése	A szolgáltatás nyújtásának helye
füstölés	a szolgáltatást végző kistermelő gazdaságának helye
aszalás, szárítás, őrlés	a szolgáltatást végző kistermelő gazdaságának helye
állat vágása és húsnak feldolgozása	megfelelően kialakított hely a falusi vendégasztal helyén vagy rendezvény helyén
ételkészítés (beleértve kenyér, tészta, befőtt, lekvár, pogácsa)	megfelelően kialakított hely a falusi vendégasztal helyén vagy rendezvény helyén
terménytisztítás	a szolgáltatást igénybe vevő kistermelő gazdaságának helye
olajos magvak (olajütés) és gyümölcsök, zöldségek préselése, pasztörizálása	a szolgáltatást igénybe vevő kistermelő gazdaságának helye

Kizárólag szolgáltatást végző kistermelő nem értékesíthet, hiszen nem saját alapanyagból állította elő a terméket!

Értékesítési lehetőségek



- Közvetlenül a **végső fogyasztónak**
- **Kiskereskedelmi, vendéglátó és közétkeztetési létesítményeknek** a régió belül (saját megye és Budapest) vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva 40 km távolságon belül
- **Házhozszállítással** régió belül vagy a gazdaság helyétől légvonalban számítva legfeljebb 40 km távolságon belül a piaci értékesítésre vonatkozó területi szabályok betartásával (vásárló kérésére!)
- **Falusi vendégasztal** szolgáltatás keretein belül
- **Internetes értékesítés**



Értékesítés területi lehetőségei különböző termékek esetében



- **Nem állati eredetű alaptermékeket (friss zöldség, gyümölcs stb.), mézet, méhészeti terméket és élő halat:** **végső fogyasztónak** saját gazdaságának helyén, Magyarország területén működő **valamennyi** piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusítóhelyen; **kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek** a régió belül (saját megye és Budapest), vagy a gazdaság helyétől légvonalban számított 40 km távolságra lévő egységnek
- **Állati eredetű alaptermékeket (tej, tojás, hal stb.), általa előállított élelmiszert (pl. sajt, szalámi)** saját gazdaságának helyén, a régió belül (saját megye és Budapest) vagy a gazdaság helyétől légvonalban számított 40 km távolságon belül működő piacon, vásáron, rendezvényen és engedélyezett ideiglenes árusítóhelyen a **végső fogyasztónak, illetve kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítménynek**



Értékesítés területi lehetőségei különböző termékek esetében



- **Saját gazdaságában nevelt** (a rendelet előírja, hogy közvetlenül a levágás előtt mennyi időt kell az állatnak a kistermelő gazdaságában töltenie) és közfogyasztás céljára engedélyezett vágóhídon levágott **sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc és emu húsát saját gazdaságának helyén értékesítheti**

- Felsorolt állatfajták friss húsát vásárokon és piacokon kistermelőként nem lehet értékesíteni



Szükséges dokumentumok

- Nyilvántartást kell vezetni:
 - Előállított termék mennyiségéről
 - Előállítás idejéről
 - Értékesített mennyiségről
 - Értékesítés helye és ideje
- A nyilvántartást vagy annak másolatát az értékesítés helyén kell tartani

Termék nyilvántartó

Végelszám: 2014. 01. 19. Azonosító Szám: 4456396-39

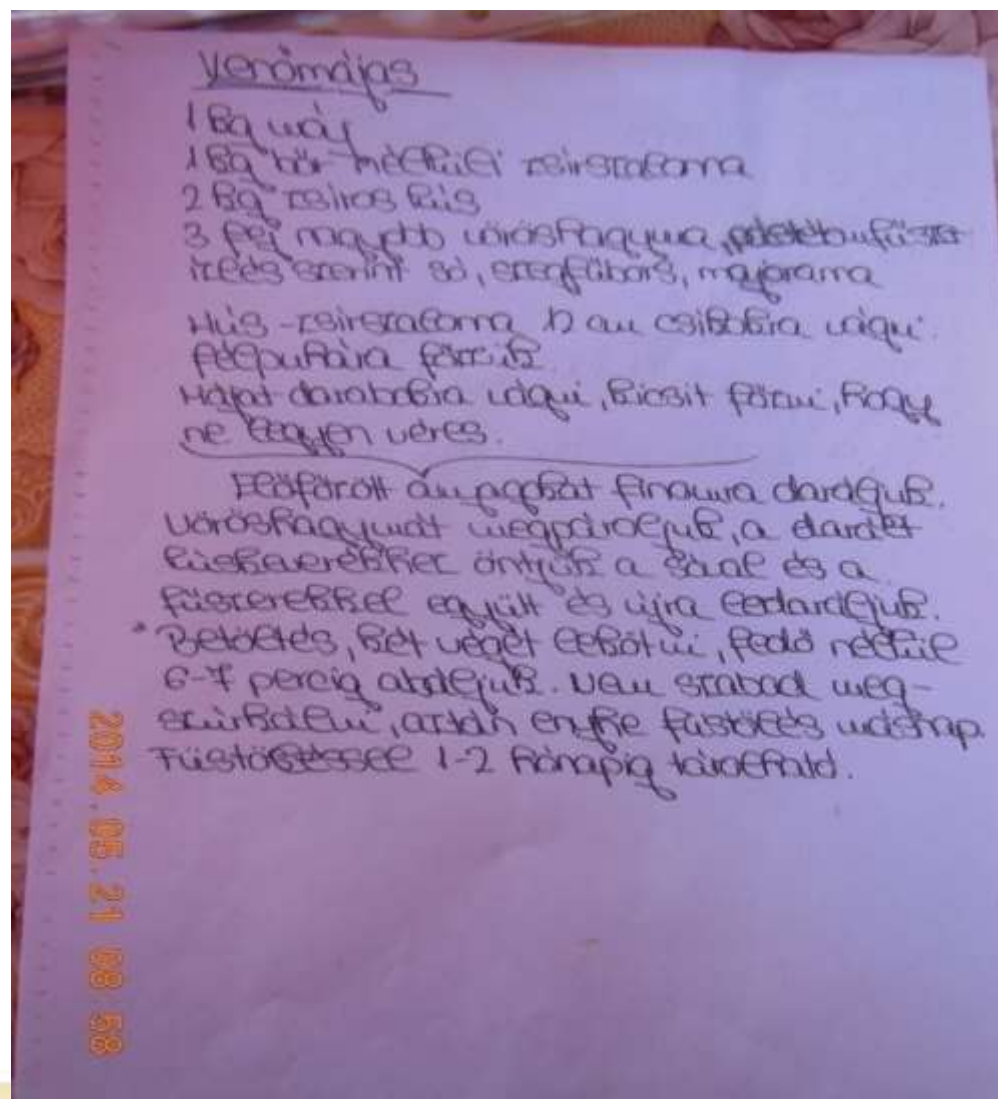
Feladat: 1

Az előállított termék		Az értékesített termék	
Dátum: 2014. 01. 19.	Hely: Óságyi Rózsák Ut. 38.	Dátum: 2014. 01. 19.	Hely: Vár
Név:	Mennyiség kg:	Név:	Mennyiség kg:
F Kolbász	260	F Kolbász	10
F Sonka	120	F Sonka	5
F Szalonna	156	F Szalonna	6
F Tarja	41	F Tarja	
F Sajt	3	F Sajt	1
F Csülök	10	F Csülök	
F Oldalas	10	F Oldalas	3
F Angol Szalonna		F Angol Szalonna	
F Kolozsvári Sz.	14	F Kolozsvári Sz.	2
F Szalámi	23	F Szalámi	1
S Kolbász		S Kolbász	
Hurka		Hurka	
Abár Szalonna		Abár Szalonna	
Tepertő	4	Tepertő	1
Zsir	57	Zsir	3

Szükséges dokumentumok

- **Adatlapok** az előállított élelmiszerről
- **Hatósági állatorvosi bizonyítvány** az állati eredetű alap-, feldolgozatlan és feldolgozott termék (kiállításától számított 1 évig hatályos, amely meghosszabbítható)
- **Hússzállítási igazolás**
- **Nyilvántartást** kell vezetni:
 - Takarmány-adalékanyagok, állatgyógyászati készítmények és növényvédő szerek felhasználásáról, élelmezés-egészségügyi várakozási időről, betegségekről és kártevőkről (növények esetében)





Szükséges dokumentumok

Hatósági állatorvosi bizonyítvány:

- Állati eredetű alap-, feldolgozatlan és feldolgozott termék csak hatósági állatorvosi bizonyítvány birtokában hozható forgalomba, melyet a kistermelő kérelmére a hatósági állatorvos állít ki.
- A kiállításától számított egy évig hatályos, és a kistermelő kérelmére évente meghosszabbítható

HATÓSÁGI ÁLLATORVOSI BIZONYÍTVÁNY az állati eredetű termékek kistermelői termeléséhez, előállításához, illetve feldolgozásához

Ügyiratszám:

Kistermelő regisztrációs száma:

Kistermelő neve, címe:

Gazdaság helye:

Értékesíthető alaptermékek köre:

Értékesíthető alaptermék feldolgozásából származó termékek köre:

Értékesítés területe:

Hatósági állatorvos neve:

Igazolom, hogy az állatállomány részt vesz a kötelezően előírt mentesítési programban, illetve a tejtermelő állomány gümőkór- és brucellózismentes.

Ezen igazolás a kiállításától számított 1 évig érvényes, a kistermelő kérelmére évente meghosszabbítható.

20.... év hónap nap

P. H.

.....
hatósági állatorvos

Szükséges dokumentumok

Hússzállítási igazolás:

- A gazdaság helyén levágott baromfi és nyúlfélék húsvizsgálatát a hatósági állatorvos a gazdaság helyén végzi el, hússzállítási igazolást állít ki. A vágás időpontját be kell jelenteni.
- Engedélyezett vágóhídon levágott sertés, juh, kecske, szarvasmarha, strucc és emu, a vágóhídon a hatósági állatorvos hússzállítási igazolást állít ki.

HÚSSZÁLLÍTÁSI IGAZOLÁS
kistermelő által levágott vagy levágatott állatok húsához

Ügyiratszám:

Kistermelő neve, címe:

Gazdaság helye:

A levágott állat faja, kora hónapban:

Az állat egyedi azonosítójának száma:

Értékesíteni kívánt termék megnevezése:

Értékesíteni kívánt termék mennyisége:

Értékesítés helye:

Vágás helyének neve, címe és nyilvántartási/engedély száma:

.....

Alulírott állatorvos igazolom, hogy az állatokat a levágás alkalmával megvizsgáltam, a kötelező laboratóriumi vizsgálatokat elvégeztettem, és a vizsgált állatok húsát emberi fogyasztásra alkalmasnak találtam.

Érvényesség: kiállításától számított 3 nap, az előírt tárolási, szállítási és értékesítési feltételek esetén.

Jogosult/hatósági állatorvos neve (nyomatott betűvel):

Jogosult állatorvos magánállatorvosi bélyegzőjének száma:

20.... év hónap nap

P. H.

.....
állatorvos

Higiéniai előírások

Általános higiéniai követelmények (4. számú melléklet I. szakasz):

- Helyiség – lehet magánlakóház része, időben elkülönítve
- Kézmosási lehetőség, ivóvíz minőségű víz
- A berendezéseket, eszközöket, tárolókat kizárólag az élelmiszer kezelésére, előállítására lehet használni, tisztítani, szükség szerint fertőtleníteni kell
- Élelmiszer csomagolására megfelelő csomagolóanyag, edényzet. Kiskereskedelmi és vendéglátó létesítmény részére újr felhasznált csomagolóanyag nem alkalmazható
- Állati kártevők elleni hatékony védekezés
- Hulladék, szennyvíz tárolása és kezelése nem okozhat szennyeződést



Higiéniai előírások

Különleges higiéniai követelmények (4. számú mellékletének II. szakasz):

- Fejés, nyers tej kezelése, értékesítése
- Tojás tárolása értékesítése

A baromfi és nyúlfélék vágására vonatkozó különleges követelmények (5. számú melléklet):

- Helyiség, húsvizsgálat, hűtési lánc



További higiéniai előírások

Új szabályozás (52/2010.)

- Baromfi, nyúl vágás: 852/2004 + 5. *melléklet*
- Élelmiszer előállítás: 852/2004 (+ 853/2004)
- Falusi vendégasztal: 852/2004



Csomagolatlan kistermelői élelmiszer árusítása

- A gazdaság helyén, piacon, vásáron, rendezvényen, engedélyezett ideiglenes árusító helyen a kihelyezett termék előtt a kistermelő nevét, címét vagy a gazdaság helyének címét, valamint a termék nevét kell feltüntetni.
- Kiskereskedelmi, vagy vendéglátó létesítmény részére történő értékesítésnél a kiskereskedelmi létesítménynek az árusítás helyén fel kell tüntetni a kistermelő nevét és a termék nevét. A termék megnevezése előtt fel kell tüntetni a „kistermelői” jelzőt.
- A kistermelő dokumentált módon köteles tájékoztatni a kereskedőt és a vendéglátót az élelmiszer fogyaszthatósági vagy a minőség-megőrzési időtartamáról, valamint a szükséges tárolási hőmérsékletről.



Csomagolt kistermelői élelmiszer árusítása

- A gazdaság helyén, piacon, vásáron, rendezvényen, engedélyezett ideiglenes árusító helyen, és házhozszállítással, a termék csomagolásán fel kell tüntetni:
 - a kistermelő nevét, címét vagy gazdaságának címét
 - a termék nevét
 - a termék minőség-megőrzési vagy fogyaszthatósági idejét
 - a tárolási hőmérsékletet (fogyaszthatósági időtartammal rendelkező termékek esetén)
 - a termék tömegét (ha nem a vásárló jelenlétében mérik)
- Kiskereskedelmi, vagy vendéglátó létesítmény részére történő értékesítésnél a csomagoláson az élelmiszerek jelölésére vonatkozó jogszabályokban meghatározott jelölést és a termék megnevezése előtt a „kistermelői” jelzőt kell feltüntetni.



Kistermelő felelőssége

A kistermelő felelőséggel tartozik az általa forgalmazott élelmiszer:

- biztonságaért
- minőségéért
- nyomonkövethetőségéért
- dokumentációjáért



Kistermelő felelőssége

Kistermelői élelmiszer által közvetített élelmiszer eredetű megbetegedések
(2014-2016.09.30.)

Év	Megye	Beteg	Kórházi ápolat	közvetítő élelmiszer	Labor eredmény	
					élelmiszer	beteg
2016.	Heves	14	-	sajtok	kecskjesajtok: $9,9 \times 10^4$ - 10^5 koag. negatív S. aureus	negatív
2015.	Pest	1	1	körözött (juhtúróból)	juhtúró és körözött: E. Coli O26, tehéntúró: E. Coli O157	E. Coli O26
	Csongrád	3	3	füstölt kolbász	negatív	Salm. enteritidis
	Bács-Kiskun	8	2	medvehagy- más sajt	medvehagymás sajt-1.: Klebsiella oxytoca, Coliform 10^5 , E. coli 10^5 , koag. + S. aureus 10^6 ; medvehagymás sajt- 2.: Coliform 10^5 , E.coli: 10^5 ; natúr sajt: koag+ S. aureus 10^6 ; nyers tehéntej: összcsíra: 10^5 ;	negatív
	Pest (svéd állampolgárok)	23	-	kecskesajt	kecskesajt előétel: összcsíra 8×10^7 , kistermelőnél: félkemény kecskesajt összcsíra száma: $8,6 \times 10^8$, a lágy félkész kecskesajt összcsíra száma $1,7 \times 10^9$.	nem ismert
2014.	Heves	6	5	Szarvasgom- bás pesto	1 minta: botulinum toxin	3 beteg: botulinum toxin
	Nógrád	3	3	medvehagy- más, snidlinges, és kapos sajtok	Mindhárom sajtban: koag+ S.aureus: 10^5 , (a kapos sajtban enterotoxin is!), Coliform 104, E. coli: 104, Klebsiella spp.,	nem volt vizsgálat
	Pest	1	-	nyers tej	Coxiella burnettii	Coxiella burnettii
	Heves	17	-	lilahagymás tehén gomolya sajt	S. aureus enterotoxin	negatív
	Tolna	26	3	füstölt kolbász	Salm. Enteritidis, Salm. Infantis	Salm. Enteritidis

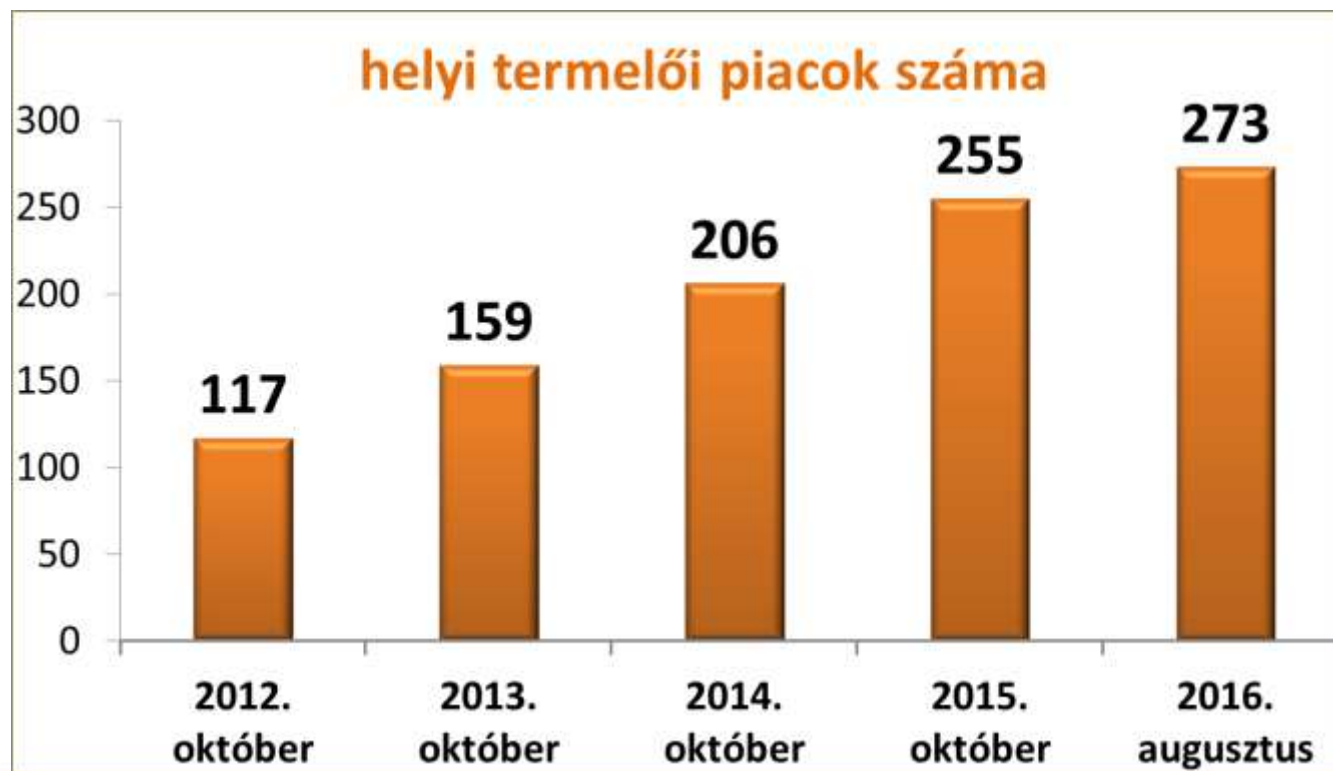
Helyi termelői piac definíciója

- A kereskedelemről szóló 2005. évi CLXIV törvény 2. § 5a pontja szerint: A **helyi termelői piac** olyan piac, ahol a kistermelő a piac fekvése szerinti megyében, vagy a piac 40 km-es körzetében, vagy Budapesten fekvő piac esetében az ország területén bárhol működő gazdaságából származó mezőgazdasági-, illetve élelmiszeripari termékét értékesíti.
- A helyi termelői piacokon történő árusítás élelmiszerbiztonsági feltételeiről szóló 51/2012. (VI. 8.) VM rendelet
- A vásárokról és a piacokról szóló 55/2009. (III. 13.) Korm. rendelet



Helyi termelői piac

- Létrehozás célja: megkönnyítse a termékek eljutását a végső fogyasztóhoz
- Piacok száma



Értékesítés feltételei

- Ki? - Kizárólag kistermelő
- Hol? - Budapest, helyi piac elhelyezkedése szerinti megyében, illetve a piac 40 km-es körzetében gazdálkodó kistermelő
- Mit? - Saját maga által megtermelt alapterméket és az abból előállított élelmiszeripari terméket



Értékesítés személyi feltételei

- Kistermelő, kistermelővel egy háztartásban élő személy, kistermelő házastársa, bejegyzett élettársi kapcsolatban élő élettársa, nagykorú gyermeke, testvére, szülője, nagyszülője
- A személy egészségi állapota orvosilag igazoltan megfelelő
- Nem megfelelő állapot: hasmenés, láz, elfertőződött seb stb.



A közbeszerzési törvény módosítása

2010. évi LXXXVIII. törvény
a közbeszerzésekről szóló 2003. évi CXXIX. törvény
módosításáról

2010. szeptember 15-től hatályos.



Legfontosabb változtatás, hogy a közétkeztetést végző intézmények közbeszerzés nélkül, közvetlenül a helyi termelőtől vásárolhatnak nyers húst, zöldséget, gyümölcsöt, tejet és tejterméket, mézet, tojást és gabonát.

A közbeszerzési törvény módosításának köszönhetően...

- a kistermelők közvetlenül értékesíthetik termékeiket a közétkeztetésben
- növekednek a hazai gazdák által termelt minőségi termékek piacra jutásának lehetőségei
- jelentős mennyiségű energia takarítható meg a szállítási távolságok csökkenésével
- kiszámítható, biztos kalkuláció és hatékonyabb kommunikáció valósítható meg a beszállítói és a vásárlói oldal között
- a lánckereskedelem kiiktatásával széleskörű és közvetlen együttműködési lehetőségek nyílnak meg a felek előtt



A jövedéki törvény módosítása

2010. évi XC. törvény

egyes gazdasági és pénzügyi tárgyú törvények
megalkotásáról, illetve módosításáról

A szabad pálinkafőzés 2010. szeptember 27-től hatályos

A Pálinkatörvény nem módosult!



A szabad párlatfőzésre vonatkozó legfontosabb változtatások

A 18. életévét betöltött magánszemély saját gyümölcséből vagy kiperéselt szőlő törkölyéből legalisan főzhet párlatot



A regisztrált kistermelő saját gazdasága helyén folytatott falusi vendéglátás vagy szálláshely-szolgáltatás keretében zárjeggyel ellátott, legfeljebb kétliteres palackokból kínálhat pálinkát vendégei részére.

Jövedéki törvény

67. § (1) A 64. § (3) bekezdés *a)* pontban megjelölt mennyiségű párlat kizárólag a bérfőzető háztartásában való személyes fogyasztás céljára szolgálhat, kivéve, ha az a (2) bekezdés szerint kerül értékesítésre.

- (2) A bérfőzető a bérfőzött párlatot
- *a)* csak az alkoholtermék-adóraktár engedélyese részére, vagy
- *b)* amennyiben a bérfőzető a **kistermelői** élelmiszer-termelés, -előállítás és -értékesítés feltételeiről szóló miniszteri rendelet szerinti kistermelőnek minősül és megfizette a 64. § (5) bekezdés szerinti adót - palackozott kisserelésben, **zárjeggyel** ellátva
- *ba)* a **saját gazdasága helyén folytatott vendéglátás vagy falusi szálláshely-szolgáltatás keretében**, vagy
- *bb)* a saját gazdasága helyétől légvonalban számítva Magyarország területén legfeljebb **40 km távolságon belüli vásáron vagy piacon nem üzletben** folytatott kereskedelmi tevékenység keretében, a 110. § (11) bekezdés szerinti bejelentés megtételével értékesítheti.



Sörfőzde

- Sajnos **nincs kistermelői értékesítés**, csak sörfőzdei (nem sörgyári)
- **Sörfőzde**: a sör előállítását végző, más sörgyártó üzemtől jogilag és gazdaságilag független, más sörgyártó üzemtől elkülönült telephelyet használó, nem licencia alapján működő, a **8 ezer hektoliter éves termelőkapacitást el nem érő sörgyártó üzem**



SÖR

76. § (1) Az adó alapja a sör mennyisége, hektoliterben és alkoholfokban mérve.

- (2) E fejezet alkalmazásában alkoholfok a sörszabvány szerinti, 20 °C-on mért alkoholtartalom térfogatszázalékban kifejezve.
- (3) Az adó mértéke hektoliterre vetítve alkoholfokonként 1620 forint, illetve a 78. § (1) bekezdés *a)* pontjában írt feltételeknek megfelelő üzemben előállított sörre alkoholfokonként 810 forint.
- (4) Adómentes a természetes személy által előállított és az előállító, annak családtagjai vagy vendégei által elfogyasztott, naptári évenként és háztartásonként 1000 litert meg nem haladó mennyiségű sör, feltéve hogy értékesítésre nem kerül sor.



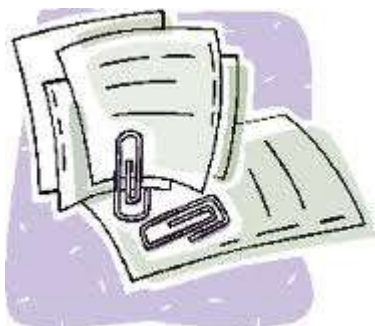
Bor

- Szintén **nem** a kistermelői rendelet alapján
- **Termelői borkimérés** (kereskedelmi szabályozási szempontból ez közvetlen értékesítés tevékenységnek minősül) tevékenység folytatására jogosító egyszerűsített adóraktári engedéllyel
- Zárjegy...



Új szabályozás (52/2010.)

KISTERMELŐI tevékenység bejelentési kötelezettsége (a rendelet 5.§-a)

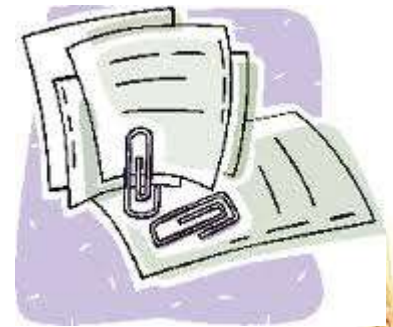


- tevékenység megkezdését,
lényeges megváltozását,
szüneteltetését és megszűnését
- **Nébih járási hivatalának**
(regisztrációs szám)
- 210/2009. (IX. 29.) Korm.
rendelet
 - **Jegyző** részére



Szükséges dokumentumok (6.§, 7.§)

- adatlap (előállított élelmiszerről)
 - falusi vendégasztalhoz nem kell
- nyilvántartás vezetése (árusítás helyén kell tartani)
 - 2 évig meg kell őrizni



Általános jelölési követelmények (6.§)

	Kiskereskedelmi, vendéglátó létesítmény	Egyéb értékesítési mód
Csomagolt	• az élelmiszerek jelöléséről szóló EU rendelet szerint • a csomagoláson, a termék megnevezése előtt a „kistermelői”, vagy méz esetében a „termelői” jelző	• a kistermelő neve • címe • a termék neve • a fogyaszthatósági, min.megőrzési időtartam • tárolási hőmérséklet • a termék tömege
Csomagolatlan	• az árusítás helyén fel kell tüntetni: ○ a kistermelő, illetve ○ a termék nevét • a termék megnevezése előtt a „kistermelői” vagy méz esetében a „termelői” jelző • a kistermelő dokumentált módon tájékoztatja a kereskedőt: ○ az élelmiszer fogyaszthatósági vagy a minőségmegőrzési időtartamáról és ○ a szükséges tárolási hőmérsékleteiről	• a kistermelő neve • címe • a termék neve

Higiénia – elsődleges termelés (4. melléklet)

- helyiségek, berendezések, eszközök, stb. tisztítása
- tiszta, megfelelő csomagolóanyag (újrahasznosított csak végső fogyasztónak)
- kézmosási lehetőség
- termék szennyeződéstől való védelme (ivóvíz, kártevők)
- elsődleges termelésben alkalmazott szerek használata (állatgyógy. kész., növényvédő, takarmány-adalék, stb.)
- megfelelő egészségi állapot



Ellenőrzés (5.§ (7))

- Nébih
- Kockázatbecslés alapján (tevékenység szerint)

Szankciók (5.§ (7))

- Első körben figyelmeztetés
- Súlyos esetben tevékenység felfüggesztése, korlátozása, törlés a nyilvántartásból
- Extrém esetben 3 éves eltiltás a tevékenységtől



- Egy jogszabálynak csak akkor van értelme, ha az érintettek tudnak is róla
- Zajlik a tájékoztató munka
 - Előadások
 - Útmutatók
 - Segédanyagok
 - Hatósági képzés
- Tapasztalatok gyűjtése, értékelése



Helyi termelői piac rendelet

A helyi termelői piacokon történő árusítás
élelmiszer-biztonsági feltételeiről szóló 151/2012
(VI.8.) VM rendelet

- **Kézmosó és fertőtlenítő** nem szükséges minden termelőnek
- Nem szükséges minden **termelőnek ivóvíz**
- **Hulladék- és szennyvízkezelés** racionalizálása
- **Gombavizsgálatnak** saját helyet kell biztosítani









MITŐL PÁLINKA A PÁLINKA?

(jogszabályi feltételek)

Szilágyi Péter, vezető-főtanácsos, Élelmiszer-feldolgozási Főosztály, VM
anyagának felhasználásával



JOGSZABÁLYOK

- a szeszes italok meghatározásáról, megnevezéséről, kiszereléséről, címkézéséről és földrajzi árujelzőinek oltalmáról, valamint az 1576/89/EK tanácsi rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2008. január 15-i 110/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet **(EU szeszes ital rendelet)**
- 2008. évi LXXIII. törvény a pálinkáról, a törkölypálinkáról és a Pálinka Nemzeti Tanácsról **(Pálinkatörvény)**
- a védjegyek és a földrajzi árujelzők oltalmáról szóló 1997. évi XI. törvény
- 158/2009. (VII. 30.) Korm. rendelet a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek, valamint a szeszes italok földrajzi árujelzőinek oltalmára irányuló eljárásról és a termékek ellenőrzéséről
- 2003. évi CXXVII. törvény a jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól **(Jövedéki törvény)**
- 8/2004. (III. 10.) PM rendelet a jövedéki adóról és a jövedéki termékek forgalmazásának különös szabályairól szóló 2003. évi CXXVII. törvény egyes rendelkezéseinek végrehajtásáról



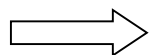
MITŐL PÁLINKA A PÁLINKA?

MINDEN (GYÜMÖLCSPÁRLAT)



GYÜMÖLCSPÁRLAT

MINDEN (GYÜMÖLCSPÁRLAT)

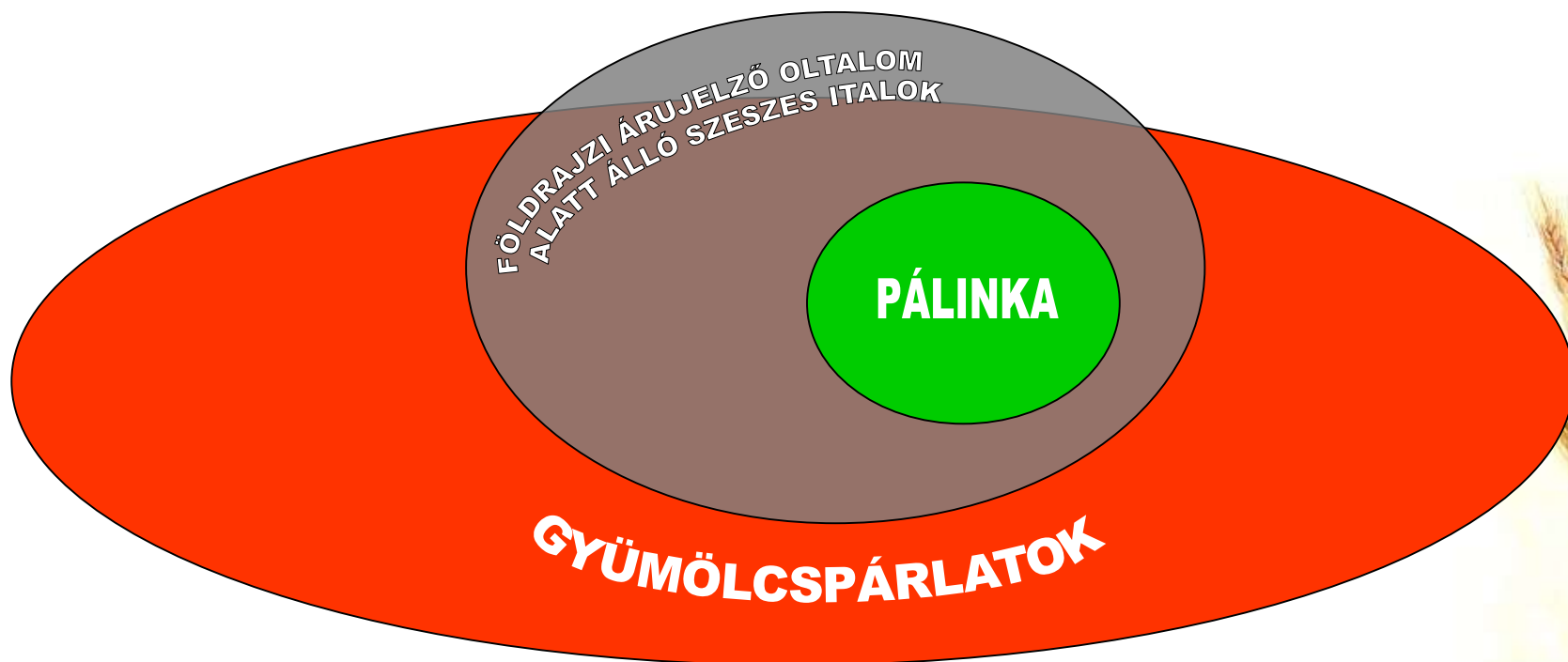


FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ
OLTALOM ALATT ÁLL

MINDEN (GYÜMÖLCSPÁRLAT)



MEGFELEL A PÁLINKATÖRVÉNY
RENDELKEZÉSEINEK



GYÜMÖLCSPÁRLAT

- EU szeszes ital rendelet II. melléklet 9. kategória:
 - kizárólag húsos, magozott vagy mag nélküli gyümölcsök, vagy az ilyen gyümölcsök mustjának, valamint bogyótermékek vagy zöldségek alkoholos erjesztésével és lepárlásával készül
 - A gyümölcspárlat nem ízesíthető
- (5. cikk (1) (e) Az íz lekerekítése érdekében az I. melléklet 3. pontja szerint édesítőanyagot tartalmazhat)



PÁLINKA

- Pálinkatörvény:
 - a pálinka olyan gyümölcspárlat, amelyet Magyarországon termett gyümölcsből készítettek
 - a pálinkát nem lehet ízesíteni, színezní, édesíteni még a termék végső ízének lekerekítése érdekében sem (törköly!)
 - pálinka megnevezés használata
 - Különleges eljárásokkal készült pálinka (kisüsti, érlelt, ó-, ágyas)
 - Pálinka zárjegy



FÖLDRAJZI ÁRUJELZŐ OLTALOM

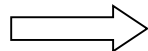
- EU szeszes ital rendelet/Védjegy törvény/Korm. rendelet:
 - a földrajzi árujelző olyan megjelölés, amely a szeszes italt egy adott ország területéről, vagy e terület régiójából vagy helységéből származóként azonosítja, ha a szeszes ital minősége, hírneve vagy más jellemzője lényegében az adott földrajzi eredetnek tulajdonítható
 - meg kell felelnie a „műszaki leírásnak”
 - lajstromozni kell (a rendelet III. mellékletében)
 - dokumentációnak való megfelelés ellenőrzése (illetékes hatóság vagy akkreditált terméktanúsító szervezet)
 - a pálinka szerepel a III. mellékletben, tehát MINDEN PÁLINKA földrajzi árujelző oltalom alatt áll!



„EREDETVÉDETT”... HOGY IS VAN EZ?

MINDEN PÁLINKA  EU földrajzi árujelző oltalom alatt áll

Gönci barack
Kecskeméti barack
Békési szilva
Szatmári szilva
Szabolcsi alma



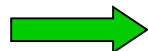
Nemzeti és EU földrajzi árujelző oltalom alatt áll

Újfehértói fürtösmeggy



Nemzeti földrajzi árujelző oltalom alatt áll, EU
lajstromozási kérelem benyújtva

Göcseji körte
Pannonhalmi törköly



Nemzeti földrajzi árujelző oltalom alatt áll



MI NEM PÁLINKA?

- ami nem gyümölcsből (*gazdasági, felhasználói fogalom*) készült
- ami nem Magyarországon termett gyümölcsből készült
- ami nem Magyarországon készült
- aminek az előállítási módja nem felel meg a pálinkatörvényben (későbbiekben: a műszaki leírásban) foglaltaknak
- amit a pálinkaellenőrző hatóság nem ellenőriz(het).



HÁZI FŐZÉS, avagy PÁLINKA-E A „HÁZIPÁLINKA”?

- Jövedéki törvény szerinti lehetőségek
 - magánfőzés saját fogyasztásra 50 l-ig (adómentes)
 - magánfőzés háztól értékesítésre 200 l-ig (adóköteles, párlatzárjegy)
 - bérfőzés saját fogyasztásra 50 l-ig (0% adó)
 - bérfőzés háztól értékesítésre 200 l-ig (adóköteles, párlatzárjegy)
 - kereskedelmi főzés (adóköteles, pálinkazárjegy)



HÁZI FŐZÉS, avagy PÁLINKA-E A „HÁZIPÁLINKA”?

	Ki készíti, és hol?	Ellenőrzés?	Pálinka*?
magánfőzés saját fogyasztásra	Magánfőző, otthon	Nem bejelentés köteles, senki nem ellenőrzi, semmilyen okmánya nincs	Nem!
magánfőzés háztól értékesítésre	Kistermelő, otthon (gazdaságában)	Vámszerv származási igazolványa; Nébih ellenőrzi a kistermelőt	Igen
bérfőzés saját fogyasztásra	Bérfőző	Vámszerv egyszerűsített kísérő okmánya Nébih ellenőrzi a bérfőzdét	Igen
bérfőzés háztól értékesítésre	Bérfőző	Vámszerv egyszerűsített kísérő okmánya Nébih ellenőrzi a bérfőzdét és a kistermelőt	Igen
kereskedelmi főzés	Kereskedelmi főzde	Vámszerv okmánya Nébih ellenőrzi	Igen

* Ha a – az ellenőrzésen kívül – a Pálinkatörvény minden előírásának megfelel

GMO szabályozás

Nemzetközi, Európai Unió és hazai
jogszabályok

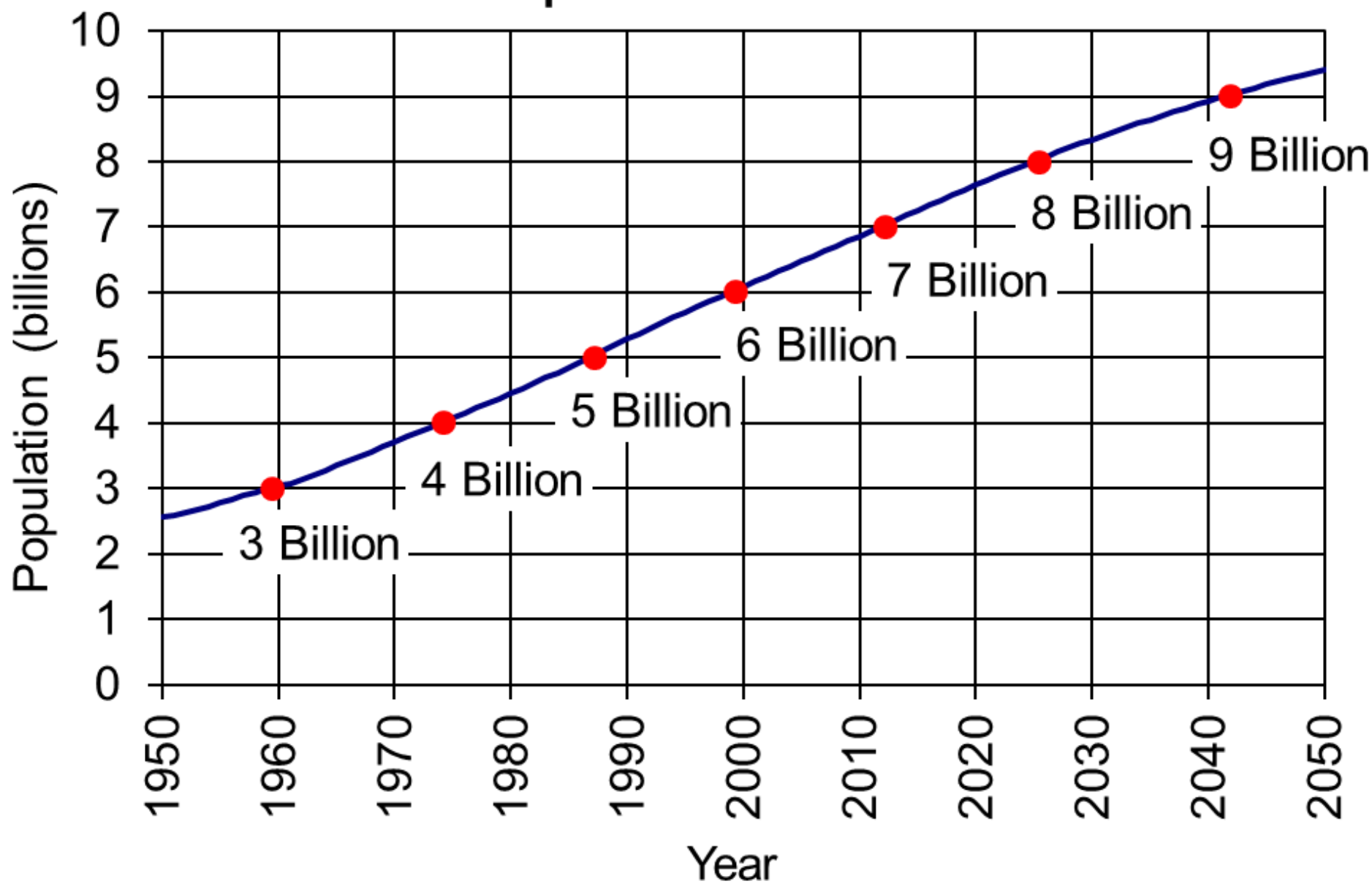
Dr. Kasza Gyula



Bevezetés:Tények és előrejelzések



World Population: 1950-2050



Source: U.S. Census Bureau, International Data Base, July 2015 Update.

Demográfusok által vizsgált tényezők

- Termékenység
- Halandóság
- Migráció



„Veszélyeztetett” természeti erőforrásaink

Példák

- Édesvíz: teljes vízkészlet 2,5%-a (ennek 70%-a jég formájában található meg)
- Talaj
- Kőolaj
- Földgáz
- Foszfor
- Ritkaföldfémek (pl. szkandium, ittrium)



Resources - Population - Resources per capita



<http://www.testadepibou.com/>

- Föld lakossága: $\sim 7,5$ milliárd
- 8 emberből 1 embernek nem jut elegendő élelmiszer (800 millió ember)



Lehetséges megoldások az élelmiszerhiányra

- Termesztéstechnológiai innovációk (terméshozam növelés, legelők bevonása a növénytermesztésbe)
- Tárolás és-tartósítás technológiai eljárások innovációja
- Törvényi szabályozás (pl. túlhalászás mérséklése)
- Alternatív élelmiszerek fogyasztása pl. rovarok
- Lokális élelmiszertermelés fellendítése
- Hús fogyasztás csökkentése (étrendek változtatása)
- Élelmiszerpazarlás visszaszorítása
- **Biotechnológiai innovációk**





MARADÉK NÉLKÜL CSÖKKENTSÜK EGYÜTT AZ ÉLELMISZERHULLADÉKOK MENNYISÉGÉT!

NE PAZAROLJ!

ÉVENTE MINTEGY
1,8 MILLIÓ TONNA
ÉLELMISZER
HULLADÉK
MAGYARORSZÁGON

40-46 KG
FEJENKÉNT

ÁTLAGOS MAGYAR
CSALÁD ÉVENTE
50 000 FT ÉRTÉKŰ
ÉLELMISZERT

MENNYISÉG
HELYETT MINŐSÉGET!

<https://www.facebook.com/maradeknelkul/>

www.maradeknelkul.hu

Kronológia

- Első genetikai módosítás: 1972
- Első kereskedelmi fajta: 1994 (ma már 160 m ha világszerte)
- EU tiltás a GMO növényekkel kapcsolatban: 1998
- Az EU feloldja a tiltást: 2004 (WTO nyomásra)
- Magyarország és Ausztria nemzeti moratóriumot vezet be: 2005
- A Magyar Országgyűlés megerősíti a moratóriumot: 2009
- Magyarország Alaptörvényébe foglalják a GMO-mentességet: 2011



„...mindenkinek joga van a testi és lelki egészséghez... [ezt]...Magyarország genetikailag módosított élőlényektől mentes mezőgazdasággal az egészséges élelmiszerekhez és az ivóvízhez való hozzáférés biztosításával... segíti elő.”

Magyarország Alaptörvénye (2011. április 25.) XX. cikk



MAGYAR KÖZLÖNY

43. szám

A MAGYAR KÖZTÁRSASÁG HIVATALOS LAPJA

2011. április 25., hétfő



Definíció:

Genetikailag módosított szervezetek (GMO-k):

„Olyan szervezetek, amelyekben a genetikai örökítőanyagot (DNS) a géntechnológia molekuláris módszereivel a **természetben elő nem forduló módon** változtatták meg.”

Egyéb gyakori elnevezések:

„modern biotechnológia”, „géntechnológia”,
„génmódosítás”, „génmanipuláció”



1998. évi XXVII. törvény a géntechnológiai tevékenységről

2. §

- *b) géntechnológiával módosított szervezet:* olyan természetes szervezet, amelyben a génállomány géntechnológiai módosítás által változott meg, ideértve ennek a szervezetnek a módosítás következtében kialakult tulajdonságot továbbvivő utódait;
- *d) géntechnológiával módosított mikroorganizmus:* olyan mikroorganizmus, amelyben a génállományt olyan módon változtatták meg, amely természetes párosodás, illetve természetes rekombináció során nem következik be;
- *g) géntechnológiai módosítás:* olyan, e törvény felhatalmazása alapján kiadott jogszabályban meghatározott eljárás, amely a gént vagy annak bármely részét kiemeli a sejtből és átülteti egy másik sejtbe, vagy szintetikus géneket vagy génszakaszokat visz be valamely természetes szervezetbe, ami által a befogadó génállománya megváltozik;
- *n) géntechnológiával módosított termék:* olyan géntechnológiával módosított szervezetet, vagy géntechnológiával módosított szervezetek kombinációját tartalmazó, illetve azokból álló készítmény, amelyet forgalomba hoznak;



Szabályozás:

- Nemzetközi szabályozás
- Európai Uniós szabályozás
- Hazai szabályozás



Nemzetközi szabályozás:

Biológia Sokféleség Egyezmény: a GMO-kal kapcsolatos tevékenységekre is kiterjed

→ **Cartagena Jegyzőkönyv**

elfogadás: 2000.01.29.

hatálybalépés: 2003.09.13.

hazai életbelépés: 2004.04.12. (2004. évi CIX. törv.)

Nagoya-Kuala Lumpur Kiegészítő Jegyzőkönyv



Cartagena Jegyzőkönyv tagjainak feladata:

Nemzetközi szabályozás kidolgozása a GMO-k országhatárokon történő átviteléből való károkért viselt felelősségre és az ilyen károkkal összefüggő jogorvoslatra vonatkozóan.

2010.10.16.: Nagoya-Kuala Lumpur Kiegészítő Jegyzőkönyv elfogadása a felelősségről és jogorvoslatról a 160 tagállam által.



Európai Unió szabályozás:

„A GM termékek engedélyezése jelenleg nem tagállami hatáskör, a GMO-k kísérleti célú kibocsátásáról azonban a tagállamok saját hatáskörben dönthetnek.”

Engedélyezés és döntéshozatal:

Európai Bizottság, Európai Élelmiszer-biztonsági Hivatal (EFSA) és a tagállamok közösen



Engedélyek és moratóriumok az Unióban:

Eddig termesztésre engedélyezett géntechnológiával módosított növény:

- MON810 GM kukorica
- Amflora GM burgonya

Magyarországon **mindkét GM fajta** termesztése **tilos**, hazánk **moratóriumot** vezetett be mindkét esetben!

DE: forgalmazni lehet belőlük készült terméket. Kutatási célra is termesztethetők.



Kapcsolódó Uniós jogszabályok:

- **Európai Parlament és a Tanács irányelvei:**

2001/18/EK és 2001/18/EK irányelvei,
2009/41/EK irányelv

- **Európai Parlament és a Tanács rendeletei:**

1829/2003/EK , 178/2002/ EK, 1830/2003/EK
és 1946/2003/EK rendelet



- **Európai Bizottság rendeletei:**

1829/2003/EK (új GMO-k, részletes szabályozás),

619/2011/EU rendelet és 503/2013/EU végrehajtási rendelet

- **Európai Bizottság határozatai:**

A Kínából származó, géntechnológiával módosított rizsre, ill. a 2008/289/EK határozat hatályon kívül helyezésére és a 2011/884/EU végrehajtási határozat módosítására vonatkoznak.



Hazai szabályozás:

Törvények:

- 2012. 01. 01-jétől hatályos új Alaptörvény (GMO-mentes mezőgazdaságra való utalás)
- a géntechnológiai tevékenységről szóló 1998. évi XXVII. törvény
- Cartagena Jegyzőkönyv kihirdetéséről szóló 2004. évi CIX. törvény
- Nagojai-Kuala Lumpur-i Kiegészítő Jegyzőkönyvének kihirdetéséről szóló 2013. évi CLXXI. törvény



- **Rendeletek:**

82/2003. (VII.16.) FVM rendelet, 111/2003. (XI. 5.)
FVM-GKM-ESzCsM-KvVM együttes rendelet...

illetve

a géntechnológiai tevékenység engedélyezési eljárási
rendjéről, valamint az eljárás során az Európai
Bizottsággal való kapcsolattartásról szóló 132/2004.
(IV.29.) Kormányrendelet

- **Országgyűlési határozatok**
- **Kormányhatározatok**
- **Moratóriumok**



Moratóriumok:

- 52/2013. (VI. 17.) VM rendelet a keményítő amilopektin-tartalmának növelése céljából módosított burgonya védzáradéki eljárásáról
- 53/2013. (VI. 17.) VM rendelet a MON 810 kukoricavonalból származó beltenyésztett vonalak és hibridek vetőmagjának védzáradéki eljárásáról



Moratórium melletti érvek:

- Még nem volt elegendő idő a potenciális veszélyek és a hosszú távú hatások teljes kivizsgálására (Hiányoznak a hosszú távú környezeti, toxikológiai, allergológiai vizsgálatok, etetési kísérletek.)
- A GMO szervezet kijuttatása a természete nem visszafordítható → „elővigyázatosság elve”
- A hazai GM-mentes státuszból fakadó és fokozatosan növekvő piaci versenyelőny és gazdasági érdek.



Egymás mellett termesztés

- Koexistencia = egymás mellett termesztés
- Konvencionális növény: nem GM (más értelmezésben: nem bio-) növény
- 86/2006. (XII. 23.) FVM rendelet a géntechnológiával módosított, a hagyományos, valamint az ökológiai gazdálkodással termesztett növények egymás mellett folytatott termesztéséről
- Hatályos, de gyakorlatban normál körülmények között nem alkalmazzuk: MORATÓRIUM VAN
- Szerepe: ha valamiért eltörlik a moratóriumot + engedély nélküli GM termesztés
- Nemzetközi összehasonlításban szigorú



Elemei:

- Külön szakképzés államilag elismert vizsgával az egymás mellett termesztésről
- Pufferzóna: 400m
- Hatósági engedély
- Beleegyező nyilatkozat a szomszédos földterületek tulajdonosaitól
- Különleges termelési, szállítási, raktározási eljárások



GMO-botrány: ki nyerhet a betárcsázással?

2011. augusztus 02., kedd, 14:14 • Utolsó frissítés: 2011. augusztus 03., szerda, 09:29

Szerző: hvg.hu

Címkék: gazdaság; magyar termék; vetőmag; GMO-mentesség; Monsanto Hungária Kft.; Pioneer Hi-Bred Zrt.;



Kinyomtatom



Elküldöm



Hozzászólások (#5)



+1



Tweet



Ajánlom

34

Annak ellenére, hogy megszületett a GMO-élelmiszerek termesztését tiltó kormányzati döntés, és ismét megerősítették a magyarországi moratórium fenntartását 2009 márciusában, a hazai termékek nincsenek biztonságban. Az EU-ban félő, hogy megrendült a bizalom a hazánk számára előnyt jelentő „tisztá” termékek megbízhatóságát illetően, miközben egy esetleges hazai vetőmagpiaci átrendeződés is csak a szinte biztosan szennyezett, fekete vetőmag-szállítmányoknak kedvezne.

TOP 24 ÓRA

1. Magyarország = "fura cicik" – amerikaiak próbálták kitölteni az európai vaktérképet
2. Bedőlt a csodafegyver – hamarosan vége Balázsék műsorának
3. Agyba-főbe vertek egy robogóst, mert a stoplátnál az autójuk elé állt
4. Pontot rak a mondat végére a neten? Na ne legyen már ilyen agresszív
5. Új autópálya-építési csúcs: 3,8 milliárd forint egyetlen kilométerért

[további híreink »](#)



Cookies help us deliver our services. By using our services, you agree to our use of cookies.

[OK](#)[Learn more](#)

[Hungary Destroys All Monsanto GMO Corn Fields | Global Research](#)

[www.globalresearch.ca/hungary-destroys-all-monsanto-gmo.../5342913](#) ▼

Jul 16, 2013 - **Hungary Destroys All Monsanto GMO Corn Fields** ... Nature herself may be the best opponent of **genetically modified crops** and pesticides.

[All Hail Hungary: Country Bravely Destroys All Monsanto GMO Corn ...](#)

[www.nationofchange.org/all-hail-hungary-country-bravely-destroys-all-...](#) ▼

Aug 22, 2013 - When checking the fields for GM **crops**, **Hungary** found Pioneer ... they were using **GMO** seed, so the search and **destroy** will likely continue.

[Hungary Destroys Genetically Modified Corn Crops ...](#)

[www.popularresistance.org/hungary-destroys-genetically-modified-corn-...](#) ▼

Oct 3, 2013 - **Hungary** has destroyed almost 1000 acres of corn found to have been grown with **genetically modified** seeds, which are illegal in the country, ...

[Hungary destroys more than 1,200 acres of GMO corn by fire ...](#)

[www.examiner.com/.../hungary-destroys-more-than-1-200-acres-of-gmo...](#) ▼

May 29, 2013 - **Hungary destroys** more than 1,200 acres of GMO corn by fire ... have a record of being very forceful about ensuring **GMO crops** stay out of their ...

[Hungary burns 1000 acres of GMO corn crops - msnNOW](#)

[now.msn.com/hungary-burns-1000-acres-of-gmo-corn-crops](#) ▼

May 22, 2013 - **Hungary** recently took a scorched Earth approach to **GMO** seeds -- which are banned across the country -- by burning 1000 acres of corn **crops** ...

[Hungary Destroys All Monsanto GMO Corn - Mercola](#)



[articles.mercola.com/.../hungary-destroys-all-monsanto-gmo-cor...](#) ▼

by Joseph Mercola - in 1,253 Google+ circles

Aug 9, 2011 - **Hungary's** decision to **destroy** nearly 1000 acres of corn

because they ... similar actions to suppress genetically engineered



Jelölés

- Európai Parlament és a Tanács **1830/2003/EK rendelete** (2003. szeptember 22.) a géntechnológiával módosított szervezetek nyomkövethetőségéről és címkézéséről, és a géntechnológiával módosított szervezetekből előállított élelmiszer- és takarmánytermékek nyomkövethetőségéről, valamint a 2001/18/EK irányelv módosításáról
- GMO-ból álló vagy azt tartalmazó előrecsomagolt terméket forgalomba hozó piaci szereplőnek az előállítási lánc valamennyi szakaszában biztosítani kell, hogy a termék címkéjén szerepeljenek az „Ez a termék géntechnológiával módosított szervezetet tartalmaz” vagy „Ez a termék géntechnológiával módosított (szervezet[ek] neve)-t tartalmaz” kifejezések. Nem előrecsomagolt, akár nagy mennyiségű termék esetén is, ha a címke használata nem lehetséges, a piaci szereplőnek gondoskodnia kell arról, hogy ezeket az információkat a termékkel együtt más módon átadja. Ez történhet például kísérő dokumentumokon.



GMO-ból előállított termékek **forgalomba hozatalakor** a piaci szereplőnek a következő információkat írásban át kell adnia azon piaci szereplőnek, aki a terméket átveszi:

- minden olyan élelmiszer-összetevő megjelölése, amelyet GMO-ból állítottak elő;
- minden olyan takarmány-összetevő vagy -adalékanyag megjelölése, amelyet GMO-ból állítottak elő;
- amennyiben nem létezik az összetevők jegyzéke, annak feltüntetése, hogy a terméket GMO-ból állították elő.
- Ezeket az információkat 5 évig meg kell őrizni.



A GMO-k véletlen előfordulására vonatkozó határérték

Valamennyi GMO-ból álló, azt tartalmazó vagy abból előállított, emberi vagy állati fogyasztásra szánt terméket kötelezően el kell látni ezt jelző címkével, ideértve a közvetlen feldolgozásra szánt termékeket is. E követelmény alól kizárólag a GMO-k nyomai mentesülnek, ha nem haladják meg a **0,9%-ot**, és ha **előfordulásuk véletlen** vagy **technikailag elkerülhetetlen**.



61/2016. (IX. 15.) FM rendelet a GMO-mentességre utaló jelölésről



- Nincs egységes jelölés Európában
- Nemzeti szintű jelölések eddig: Németország, Ausztria, Franciaország, Olaszország
- Önkéntes jelölés GMO-mentes élelmiszerekre és takarmányokra
- Az új rendelet lehetővé teszi, hogy külön jelölést kapjon
 - a GMO-mentes élelmiszer, takarmány,
 - az ezekből készült egyes összetett termékek,
 - a GMO-mentes takarmánnyal etetett állatoktól származó hús, hal, tojás, tej,
 - valamint a GMO-mentes méz.
- A jelölés használatához a termék előállítójának biztosítania és igazolnia kell, hogy az összetevők nem tartalmazznak GMO-t.



Adalékanyagok szabályozása

Bartyik Tünde munkája alapján



Mik azok az adalékanyagok?

„ÉLELMISZER-ADALÉKANYAG”: bármely olyan anyag, amelyet:

- tekintet nélkül arra, hogy van-e tápértéke vagy sem – **élelmiszerként önmagában általában nem fogyasztanak és nem használnak élelmiszerek jellemző összetevőjeként**, továbbá
- amelynek az élelmiszer gyártása, feldolgozása, elkészítése, kezelése, csomagolása, szállítása vagy tárolása során **az élelmiszerhez technológiai célból történő szándékos hozzáadása** azt eredményezi vagy ésszerűen elvárhatóan azt eredményezheti, hogy önmaga vagy származékai közvetlenül vagy közvetve az élelmiszer összetevőjévé válnak.



Mik NEM adalékanyagok?

- i. monoszacharidok, diszacharidok vagy oligoszacharidok, valamint ezeket az anyagokat tartalmazó, **édesítő tulajdonságuk** miatt felhasznált élelmiszerek;
- ii. **szárított vagy koncentrált élelmiszerek**, beleértve az összetett élelmiszerek gyártása során hozzáadott aromákat, mivel ezek másodlagos színező hatásuk mellett az ízt, az aromát vagy a tápértéket javító tulajdonságokkal is rendelkeznek;
- iii. a burkoló- vagy bevonóanyagokban használt anyagok, amelyek nem részei az élelmiszernek és amelyeket nem szánnak az élelmiszerekkel egyidejű fogyasztásra;
- iv. **pektintartalmú termékek**, amelyeket szárított almatörkölyből vagy citrusfélék héjából vagy birsalmából, illetve ezek keverékeiből savas oldást követő nátrium- vagy káliumsókkal részlegesen végzett semlegesítéssel („oldható pektin”);
- v. rágógumi-alapok;
- vi. fehér vagy sárga dextrin, pörkölt vagy dextrinált keményítő, savasan vagy alkalikusan módosított keményítő, szintelenített keményítő, fizikailag módosított és amilolitikus enzimekkel kezelt **keményítő**;
- vii. ammónium-klorid;
- viii. vérplazma, étkezési zselatin, fehérje-hidrolizátumok és sóik, tejfehérje és glutén;
- ix. a glutaminsav, a glicin, a cisztein és a cisztin és sói kivételével, aminosavak és ezek sói, amelyeknek nincs technológiai funkciójuk;
- x. kazeinátok és kazein;
- xi. inulin;



A rendelet nem alkalmazandó továbbá az alábbi anyagokra, kivéve ha azokat élelmiszer-adalékanyagként használják:

- a) **technológiai segédanyagok;**
- b) a növény-egészségügyre vonatkozó közösségi szabályokkal összhangban a **növények és a növényi termékek védelmére használt anyagok;**
- c) az élelmiszerhez **tápanyagként adott anyagok;**
- d) az emberi fogyasztásra szánt **víz kezelésére használt anyagok;**
- e) az élelmiszer-aromák felhasználási feltételei az élelmiszerekben, illetve azok felületén használt élelmiszer-aromaanyagokról és egyes aroma tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevőkről szóló 1334/2008/EK rendelet hatálya alá tartozó **aromaanyagok.**
- f) Ez a rendelet nem alkalmazandó az élelmiszerenzimekről szóló 1332/2008/EK rendelet hatálya alá tartozó **élelmiszerenzimekre**

Történelmi áttekintés

- Már az ókorban is használtak „adalékanyagokat”
- Először természetes anyagokat alkalmaztak erre a célra (pl.: gyümölcslevek használata színezésre)
- Népesedésvégzés ételkészítés fejlődése vegyipar fejlődésével elkezdtek mesterséges kémiai anyagokat hozzáadni az élelmiszerekhez (XIX. század) – egészségügyi vizsgálatok hiánya, halálesetek adalékanyagok rossz hírének megalapozása
- Múlt századi helyzet: kaotikus, szabályozatlan, eltérő vélemények és módszerek
- Cél: biztonságos adalékanyag felhasználás alapelveinek tudományos alapon, mindenki által elfogadott és közösen meghatározott szempontok szerint történő kidolgozása
- Megvalósítás: EU rendelettel történő egységes szabályozás (mit-mibe-mennyit), tudományos értékelés Európai Élelmiszer-biztonsági Hatóság (EFSA) /Élelmiszer Adalékanyag Szakértő Bizottság (JECFA)/



Adalékanyagok engedélyezése

- AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 1331/2008/EK RENDELETE (2008. december 16.) az élelmiszer-adalékanyagok, az élelmiszerenzimek és az élelmiszer-aromák egységes engedélyezési eljárásának létrehozásáról
- A BIZOTTSÁG 234/2011/EU RENDELETE (2011. március 10.) az élelmiszer-adalékanyagok, az élelmiszerenzimek és az élelmiszer-aromák egységes engedélyezési eljárásának létrehozásáról szóló 1331/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet végrehajtásáról



Egy adalékanyag alkalmazása csak akkor engedhető meg, ha:

- a felhasználás körülményei között nem veszélyezteti a fogyasztók egészségét,
- nem szolgál a hibák elfedésére, a fogyasztók félrevezetésére,
- a felhasználás technológiailag indokolt legyen,
- valamennyi ételkészítménybe kerülő összes mennyisége nem haladja meg a toxikológiai szempontból megengedhető bevitelt,
- csak a kívánt hatást még biztosító legkisebb mennyiségben szabad őket alkalmazni,
- összetételük állandó, tisztaságuk a lehető legnagyobb fokú legyen



Adalékanyag feltüntetése ételkészítés jelölésén az
összetevők listájában:

CSOPORTNÉV + E SZÁM

VAGY

CSOPORTNÉV + ADALÉKANYAG NEVE

Pl. Összetevők: ... stabilizátorok: difoszfátok, ízfokozó:
nátrium-glutamát, antioxidáns: aszkorbinsav.

Összetevők: ... stabilizátorok (E407, E451, E452),
tartósítószer (E250), antioxidáns (E316).



Allergén jelölés

Ha az adalékanyag 1169/2011/EU rendelet II. mellékletében felsorolt allergén anyagot tartalmaz, akkor fel kell tüntetni az allergén jelölési szabályoknak megfelelően.



Adalékanyag kereső

https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?event=display



Tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állítások



Kovács Krisztina (NÉBIH-ÉTBI) és Dr. Kasza Gyula szakmai anyagának és ábráinak felhasználásával szerkesztette: Izsó Tekla

Típusok

**Tápanyag-
összetételre
vonatkozó
állítások**

**Egészségre
vonatkozó
állítások**

funkcionális állítások

**betegségek kockázatának
csökkentésével, valamint
a gyermekek egészségével
és fejlődésével
kapcsolatos állítások**

**1924/2006/EK
rendelet melléklete**

**432/2012/EU rendelet
melléklete**

Külön rendeletek!

Különbség

Termékre vonatkozik

tápanyag-összetételre vonatkozó állítás: bármely olyan állítás, amely kijelenti, sugallja vagy sejteti, hogy az élelmiszer bizonyos, a táplálkozásra nézve különös kedvező tulajdonságokkal rendelkezik;

MIT TARTALMAZ A TERMÉK?

Csökkentett cukortartalmú

egészségre vonatkozó állítás: bármely olyan állítás, amely kijelenti, sugallja vagy sejteti, hogy az adott élelmiszer, élelmiszercsoport vagy annak valamely alkotóeleme és az egészség között összefüggés van,

MIT TUD AZ ÖSSZETEVŐ?

A szénhidrátok hozzájárulnak a normál agyműködés fenntartásához.

Összetevőre vonatkozik

Vonatkozó szabályozás

- **1924/2006 EK rendelet (2006. december 20.) az élelmiszerekkel kapcsolatos, tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állításokról**
- **2013/63/EU** végrehajtási határozat (2013. január 24.) az 1924/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet 10. cikke szerinti egészségre vonatkozó állítások különös feltételeinek végrehajtásáról szóló iránymutatások elfogadásáról
- **1925/2006/EK** rendelet (2006. december 20.) a vitaminok, ásványi anyagok és bizonyos egyéb anyagok élelmiszerekhez történő hozzáadásáról
- **432/2012/EU** rendelet (2012. május 16.) a nem a betegségek kockázatának csökkentését, illetve a gyermekek fejlődését és egészségét érintő, élelmiszerekkel kapcsolatos, egészségre vonatkozó, engedélyezett állítások jegyzékének megállapításáról



A tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állításoknak az alábbi feltételeket kell teljesíteniük:

- az állítás tárgyát képező tápanyag vagy egyéb anyag jelenléte, hiánya vagy csökkentett mennyisége bizonyítottan kedvező táplálkozási vagy élettani hatással bír;
- az állítás tárgyát képező tápanyag vagy egyéb anyag elegendő mennyiségben van jelen ahhoz, hogy elérje az állításnak megfelelő táplálkozási vagy élettani hatást;
- az állítás tárgyát képező tápanyag vagy anyag azonnal fogyasztható formában van;
- a felhasználás konkrét feltételeit tiszteletben kell tartani, pl. az aktív összetevőnek (mint a vitaminok, rostok stb.) a kedvező hatás kiváltásához elegendő mennyiségben kell jelen lennie az ételmisszerben.
- A tápanyag-összetételre és az egészségre vonatkozó állítások nem szerepelhetnek az 1,2% térfogatszázaléknál nagyobb alkoholtartalmú italokon, kivéve azokat állításokat, amelyek egy alkoholos ital csökkentett alkoholtartalmára vagy csökkentett energiatartalmára vonatkoznak.



- Kizárólag a rendelet mellékletében felsorolt **tápanyag-összetételre vonatkozó állítások** engedélyezettek.
- Az összehasonlító jellegű tápanyag-összetételre vonatkozó állítások csak az azonos csoportba tartozó élelmiszerek esetében engedélyezettek.
- Ezen felül, amennyiben az állítás csökkent energiatartalomra vagy tápanyagtartalomra vonatkozik, a csökkenés mértékének egy hasonló termékkel összehasonlítva **legalább 30%-nak** (só esetében 25%-nak) kell lennie.



**Tilos az emberi betegségek megelőzésére,
kezelésére vagy gyógyítására vonatkozó
tulajdonságok említése !**



Eat 4oz (113g) or more of Activia every day to help naturally regulate your digestive system†.

Activia† is shown in several clinical studies to help with slow intestinal transit when consumed daily for two weeks as part of a balanced diet and healthy lifestyle.



A címkézésen, a kiszerelésen vagy a reklámjukban a következő kötelező információknak kell szerepelniük:

- a változatos és kiegyensúlyozott étrend és az egészséges életmód jelentőségére vonatkozó kijelentés;
- az állításban megfogalmazott kedvező hatás eléréséhez szükséges élelmiszer-mennyiség és fogyasztási minta;
- figyelmeztetés azok számára, akiknek kerülniük kell az élelmiszer fogyasztását;
- figyelmeztetés a túlzott fogyasztás egészségügyi kockázataira.



Tápanyag-összetételre vonatkozó engedélyezett állítások - energiatartalom

ENERGIASZEGÉNY

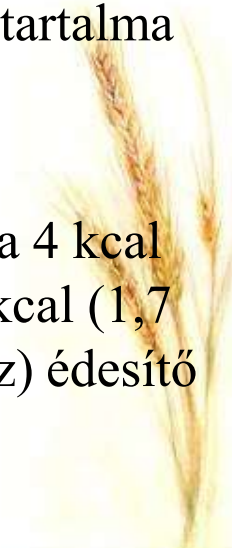
...csak akkor alkalmazható, ha a termék energiatartalma nem haladja meg a 40 kcal (170 kJ)/100 g határértéket a szilárd anyagok esetében, vagy a 20 kcal (80 kJ)/100 ml határértéket a folyadékok esetében. Asztali édesítőszeres esetében a határérték 4 kcal (17 kJ)/adag, amely mennyiség 6 g szacharóz (körülbelül 1 teáskanál szacharóz) édesítő hatásának felel meg.

CSÖKKENTETT ENERGIATARTALMÚ

...csak akkor alkalmazható, ha az energiaérték legalább 30 %-kal csökkentett, azon tulajdonság(ok) feltüntetésével, amely(ek) által az élelmiszer teljes energiatartalma csökken.

ENERGIAMENTES

...csak akkor alkalmazható, ha a termék energiatartalma nem haladja meg a 4 kcal (17 kJ)/100 g határértéket. Asztali édesítőszeres esetében a határérték 0,4 kcal (1,7 kJ)/adag, amely mennyiség 6 g szacharóz (körülbelül 1 teáskanál szacharóz) édesítő hatásának felel meg.



Tápanyag-összetételre vonatkozó engedélyezett állítások - zsírtartalom

ZSÍRSZEGÉNY

...csak akkor alkalmazható, ha a termék zsírtartalma nem haladja meg a 3 g/100 g határértéket szilárd anyagok esetében, vagy az 1,5 g/100 ml határértéket folyadékok esetében (1,8 g/100 ml a félzsíros tej esetében).

ZSÍRMENTES

...csak akkor alkalmazható, ha a termék zsírtartalma nem haladja meg a 0,5 g/100 g vagy a 0,5 g/100 ml határértéket. Ezzel szemben, az „**X %-ban zsírmentes**” állítás **alkalmazása tilos.**

TELÍTETT ZSÍRBAN SZEGÉNY

...csak akkor alkalmazható, ha a termék telített zsírsav- és transzzsírsav-tartalma összességében nem haladja meg az 1,5 g/100 g határértéket szilárd anyagok esetében, illetve a 0,75 g/100 ml határértéket folyadékok esetében, valamint mindkét esetben a telített zsírsav- és transzzsírsav-össztartalom az energia legfeljebb 10 %-át teszi ki.

TELÍTETT ZSÍRTÓL MENTES

...csak akkor alkalmazható, ha a termék telített zsírsav- és transzzsírsav-tartalma összességében nem haladja meg a 0,1 g/100 g, illetve a 0,1 g/100 ml határértéket.



Tápanyag-összetételre vonatkozó engedélyezett állítások - cukortartalom

ALACSONY CUKORTARTALMÚ

...csak akkor alkalmazható, ha a termék cukortartalma nem haladja meg az 5 g/100 g határértéket szilárd anyagok esetében, vagy a 2,5 g/100 ml határértéket folyadékok esetében.

CUKORMENTES

...csak akkor alkalmazható, ha a termék cukortartalma nem haladja meg a 0,5 g/100 g, illetve a 0,5 g/100 ml határértéket.

HOZZÁADOTT CUKROT NEM TARTALMAZ

...csak akkor alkalmazható, ha a termék nem tartalmaz hozzáadott mono- vagy diszacharidokat vagy egyéb, az édesítő hatása miatt használt élelmiszer.

Amennyiben az élelmiszer természetes módon tartalmaz cukrokat, a címkén a következő állítást kell szerepeltetni: „*TERMÉSZETES MÓDON ELŐFORDULÓ CUKROKAT TARTALMAZ*”.



Tápanyag-összetételre vonatkozó engedélyezett állítások - sótartalom

NÁTRIUMSZEGÉNY VAGY SÓSZEGÉNY

...csak akkor alkalmazható, ha a termék nátriumtartalma nem haladja meg a 0,12 g/100 g vagy 0,12 g/100 ml határértéket, illetve az ezzel egyenértékű sómennyiséget. A 80/777/EGK irányelv hatálya alá tartozó természetes ásványvizektől eltérő vizek esetében ez az érték nem haladhatja meg a 2 mg/100 ml nátriumtartalmat.

KIFEJEZETTEN NÁTRIUMSZEGÉNY VAGY SÓSZEGÉNY

...csak akkor alkalmazható, ha a termék nátriumtartalma nem haladja meg a 0,04 g/100 g vagy 0,04 g/100 ml határértéket, illetve az ezzel egyenértékű sómennyiséget. Ez az állítás nem tüntethető fel természetes ásványvizeken és egyéb vizeken.

NÁTRIUMMENTES VAGY SÓMENTES

...csak akkor alkalmazható, ha a termék nátriumtartalma nem haladja meg a 0,005 g/100 g vagy 0,005 g/100 ml határértéket, illetve az ezzel egyenértékű sómennyiséget.



Tápanyag-összetételre vonatkozó engedélyezett állítások - rosttartalom

ÉLELMIROST-FORRÁS

...csak akkor alkalmazható, ha a termék élelmirost-tartalma legalább 3 g/100 g vagy 1,5 g/100 kcal.

ÉLELMI ROSTBAN GAZDAG

...csak akkor alkalmazható, ha a termék élelmirost-tartalma legalább 6 g/100 g vagy 3 g/100 kcal.



Tápanyag-összetételre vonatkozó engedélyezett állítások - fehérjetartalom

FEHÉRJEFORRÁS

...csak akkor alkalmazható, ha az élelmiszer energiaértékének legalább 12 %-át fehérje biztosítja.

FEHÉRJÉBEN GAZDAG

...csak akkor alkalmazható, ha az élelmiszer energiaértékének legalább 20 %-át fehérje biztosítja.



Tápanyag-összetételre vonatkozó engedélyezett állítások – vitamin- és ásványi anyag - tartalom

[VITAMIN(OK) NEVE]- ÉS/VAGY [ÁSVÁNYI ANYAG(OK) NEVE]-FORRÁS

...csak akkor alkalmazható, ha a termék legalább a 90/496/EGK irányelv mellékletében meghatározott jelentős mennyiséget, vagy a vitaminok és ásványi anyagok, valamint egyes más anyagok élelmiszerekhez történő hozzáadásáról szóló, 2006. december 20-i 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (1) 7. cikke szerint engedélyezett eltérések által megállapított mennyiséget tartalmaz.

- Példa: „**A korpás kenyér értékes vitaminokat és ásványi anyagokat tartalmaz**” felirat **nem megengedett!**

→ Meg kell adni: milyen vitamin és ásványi anyag, a mennyiségét és az NRV %-ot is (tápanyag referencia érték).

→ csak akkor lehet feltüntetni, ha „jelentős” mennyiségben van jelen. „Jelentős”: NRV minimum 15%-a

*[VITAMIN(OK) NEVE]-BAN ÉS/VAGY [ÁSVÁNYI ANYAG(OK) NEVE]-BAN
GAZDAG: legalább „forrás”*2 mennyiségben tartalmazza*



Tápanyag-összetételre vonatkozó engedélyezett állítások

LIGHT/LITE

Az állítás, amely szerint az élelmiszer „light” illetve „lite” (azaz könnyű), valamint a fogyasztó számára vélhetően ugyanezzel a jelentéssel bíró bármely állítás alkalmazására vonatkozó feltételek megegyeznek a „csökkentett” kifejezésre meghatározott feltételekkel;

az állítással együtt az élelmiszer „light”, illetve „lite” jellegét adó jellemzőit is fel kell tüntetni.

Pl.: Light - cukormentes

TERMÉSZETESEN/TERMÉSZETES

Ha az élelmiszer az e mellékletben meghatározott, tápanyag-összetételre vonatkozó valamely állítás feltételének (feltételeinek) természetes állapotában megfelel, a „természetesen/természetes” kifejezés használható az állítás előtagjaként.



Tápanyag-összetételre vonatkozó engedélyezett állítások

[TÁPANYAG VAGY EGYÉB ANYAG NEVE]-OT TARTALMAZ

...az élelmiszer valamely tápanyagot vagy egyéb anyagot tartalmaz, és amelyre vonatkozóan e rendelet nem határoz meg különös feltételeket...csak akkor alkalmazható, ha a termék e rendelet minden alkalmazandó rendelkezésének, és különösen az 5. cikknek megfelel. A vitaminok és ásványi anyagok tekintetében a „-forrás” állítás feltételeit kell alkalmazni.

MEGNÖVELT (TÁPANYAG NEVE)-TARTALOM

...egy vagy több tápanyag – amely nem vitamin és nem ásványi anyag – mennyiségét az élelmiszerben megnövelték, ...csak akkor alkalmazható, ha a termék a „-forrás” állítás feltételeinek megfelel, és a mennyiség növelése egy hasonló termékhez képest legalább 30 %.

CSÖKKENTETT (TÁPANYAG NEVE)-TARTALOM

Az állítás, amely szerint egy vagy több tápanyag mennyiségét az élelmiszerben csökkentették, ...csak akkor alkalmazható, ha a mennyiség csökkentése egy hasonló termékhez képest legalább 30 %, kivéve a mikrotápanyagokat, amelyek esetében a 90/496/EGK tanácsi irányelvben meghatározott referenciaértékekben a 10 %-os különbség elfogadható, illetve a nátriumot – illetve az ezzel egyenértékű sómennyiséget –, amely esetben 25 %-os különbség elfogadható.

FONTOS! A csökkentés mértéke és a jelleget adó jellemzők is kellenek!

Példa: 40 %-kal csökkentett cukortartalmú kakaós csiga, édesítőszerekkel

Egészségügyi állítások

Csak a tápanyaggal, alapanyaggal vagy a termék kategóriával kapcsolatos lehet, nem a konkrét termékkel

Az egészségre vonatkozó olyan állítások, amelyek az alábbiak leírását vagy említését tartalmazzák:

- a) a tápanyag vagy egyéb anyag szerepe a növekedésben, fejlődésben és a szervezet működésében (*Pl.: A kalcium szükséges a normál csontozat fenntartásához.*)
- b) pszichés állapot és magatartás (*Pl.: A folát hozzájárul a normál pszichológiai funkció fenntartásához.*)
- c) a különleges táplálkozási célú ételmisszerűre vonatkozó szabályok sérelme nélkül, a fogyás vagy testtömegkontroll, illetve az éhségérzet csökkentése vagy a jóllakottság érzésének növelése, vagy az étrendből hasznosítható energiamennyiség csökkentése. (*Pl.: A glükomannán a csökkentett energiatartalmú étrend keretein belül hozzájárul a testtömeg-csökkenéshez.*)

Nem engedhetők meg olyan állítások, amelyek a súlycsökkenés ütemére vagy mértékére utalnak!!!

Tápanyag-
összetételre
vonatkozó
állítás



Egészségre
vonatkozó
állítás

A bizottság **432/2012/EU** rendelete (2012. május 16.) a nem a betegségek kockázatának csökkentését, illetve a gyermekek fejlődését és egészségét érintő, élelmiszerekkel kapcsolatos, egészségre vonatkozó, engedélyezett állítások jegyzékének megállapításáról

Engedélyezett állítások:

http://ec.europa.eu/food/safety/labelling_nutrition/claims/register/public/?event=register.home



EU Regiszter

Food > Labelling and nutrition > Health and nutrition claims

ANIMALS

PLANTS

AMR

   Follow us on

EU Register of nutrition and health claims made on foods

The EU Register is for information only, showing:

- [Permitted nutrition claims and their conditions of use](#)
- Authorised health claims, their conditions of use and applicable restrictions, if any;
- Non-authorised health claims and the reasons for their non-authorisation;
- EU legal acts for the specific health claims;
- National measures mentioned in Art. 23(3) of Regulation EC 1924/2006  (115 Kb)

The Commission will update the EU Register when required, namely upon adoption of EU decisions on applications for claims or on changes to conditions of use and restrictions.

EU Register of Nutrition and Health claims



Claims not in the EU Register

A number of submitted health claims do not appear in this EU Register:

- Health claims submitted as Article 13(1) 'function claims'  (8 Kb) but that do not qualify as such.
- Health claims not related to human health  (6 Kb) which cannot consequently be used on foods.
- Health claims for combinations of substances  (7 Kb) where health claims are already authorised for some of the individual substances.
- Some 'function claims', for which the assessment by EFSA or the consideration by the Commission is not finalised  (177 Kb) . These include health claims:
 - Referring to botanical substances;
 - Under further consideration by the Commission and EU countries.
- Some health claims subject to the individual authorisation procedure pending a decision.

A regiszterben:

EU Register of nutrition and health claims made on foods

The EU Register is for information only, showing:

- **Permitted nutrition claims and their conditions of use**

- ⌘ Authorised health claims, their conditions of use and applicable restrictions, if any;
- ⌘ Non-authorised health claims and the reasons for their non-authorisation;
- ⌘ EU legal acts for the specific health claims;
- ⌘ National measures mentioned in Art. 23(3) of [Regulation EC 1924/2006](#) 

The Commission will update the EU Register when required, namely upon adoption of EU legal acts or national measures and restrictions.

Engedélyezett
tápanyag-
összetételre
vonatkozó
állítások
(+használatának
feltételei)

Nem engedélyezett
egészségre
vonatkozó állítások

Értékelésük
folyamatban van!
(pdf !)

Engedélyezett
egészségre
vonatkozó
állítások listája
(+ használatának
feltételei)

D-vitamin	A D-vitamin hozzájárul az immunrendszer normál működéséhez.	Az állítás csak olyan élelmiszer esetében alkalmazható, amely az 1924/2006/EK rendelet mellékletében felsorolt „[VITAMIN(OK) NEVE]-ÉS/VAGY [ÁSVÁNYI ANYAG(OK) NEVE]-FORRÁS” állítás szerint legalább D-vitaminforrás.
Dió	A dió hozzájárul a vérerek rugalmasságának fenntartásához, javításához.	Az állítás csak olyan élelmiszer esetében alkalmazható, amely naponta 30 g dió bevitelét biztosítja. Ahhoz, hogy az állítást fel lehessen tüntetni, a fogyasztót tájékoztatni kell arról, hogy a kedvező hatás 30 g dió napi bevitelével érhető el.
C-vitamin	A C-vitamin hozzájárul a sejtek oxidatív stresszel szembeni védelméhez.	Az állítás csak olyan élelmiszer esetében alkalmazható, amely az 1924/2006/EK rendelet mellékletében felsorolt „[VITAMIN(OK) NEVE]-ÉS/VAGY [ÁSVÁNYI ANYAG(OK) NEVE]-FORRÁS” állítás szerint legalább C-vitaminforrás.

Különleges termékkategóriák

- Új élelmiszerek (AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS (EU) 2015/2283 az új élelmiszerekről)
- Étrend-kiegészítők
- Különleges táplálkozási célú élelmiszerek
- Dúsított élelmiszerek



Étrend-kiegészítők

- Általános élelmiszerjog (178/2002/EK rendelet, 2008. évi XLVI. tv.) vonatkozik rájuk
- **Az étrend-kiegészítőkről** szóló **37/2004. (IV. 26.) rendelet** alapján ide tartoznak a hagyományos étrend kiegészítését szolgáló olyan élelmiszerek, amelyek koncentrált formában tartalmazznak tápanyagokat vagy egyéb táplálkozási vagy élettani hatással rendelkező anyagokat. Ezen termékek adagolt vagy adagolható formában kerülhetnek forgalomba (például kapszula, pasztilla, tableta, port tartalmazó tasak, adagolható por, stb), a végső fogyasztó számára kizárólag előre csomagolt formában.



- **Az étrend-kiegészítők esetében bejelentési kötelezettség van életben.** A nyilvántartásba vételéről az OGYÉI-OÉTI igazolást ad ki, melyen az iktatószám mellett a nyilvántartásba vétel sorszáma található. E szám használata a termékek címkéjén nem kötelező, de nem is tiltott.
- Az OGYÉI – OÉTI honlapján megtalálható a forgalomba hozataltól eltiltott, valamint a bejelentett **étrend-kiegészítők listája.**
- A vitaminoktól és ásványi-anyagoktól eltérő egyéb anyagok (pl.: növényi kivonatok) szabályozása még kezdetleges szakaszban van uniós szinten.



- https://www.ogyei.gov.hu/ETREND_LISTA/

Magunkról | Közlemények | Események | GY.I.K. | Linkek | OÉTI | EMKI | E-cigaretta | NETA | ENGLISH

keresés

Engedélyezés

Felügyelet

Módszertan

Gyógyszerinformáció

Információ

BEJELENTETT ÉTREND-KIEGÉSZÍTŐK

Jogszabályok, irányelvek

Pénzügy

Formanyomtatványok

Hirdetmények



Bejelentett étrend-kiegészítők listája

[Bejelentett étrend-kiegészítők listája](#) (Frissítve: 2016. 11. 25.)

Jelmagyarázat:

✓	A bejelentett, zöld pipával jelölt étrend-kiegészítők esetében a bejelentő által benyújtott dokumentumok, valamint a rendelkezésre álló, releváns tudományos információk, adatok alapján nem merültek fel olyan súlyos hibák az összetétellel, a termék várható hatásaival, a jelöléssel, és a címkén alkalmazott egészségre vonatkozó állításokkal kapcsolatban, amelyek alapján feltételezni lehetne, hogy a termék fogyasztása kockázatos lenne a fogyasztó egészsége szempontjából, valamint hogy a termék nem felel meg a bejelentéskor hatályos jogi rendelkezéseknek, úgy mint az étrend-kiegészítőkről szóló 37/2004. (IV. 26.) ESzCsM rendelet, a 1924/2006/EK rendelet és a hozzá kapcsolódó egyéb rendeletek előírásainak.
*	A csillaggal jelölt termékek forgalmazását - közegészségügyi kockázatra való hivatkozással, vagy a vonatkozó jogszabályoknak való nem megfelelés miatt - a kormányhivatalok/járások Népegészségügyi Főosztályai/osztályai jogerős határozattal megtiltották. Az információk az illetékes közegészségügyi hatóság eljárását követően az Országos Tisztifőorvosi Hivatal tájékoztatása alapján jelennek meg a listában. Tilos a forgalmazásuk!
!	a piros felkiáltó jellel jelölt termék esetében a notifikációs eljárás során probléma merült fel, melyről az OGYÉI értesítette az Országos Tisztifőorvosi Hivalt, várva az intézkedésüket.

Étrend-kiegészítők jelölése, reklámok

- Jelölésükre és reklámozásukra az élelmiszereknél megfogalmazott általános előírásokat kell alkalmazni. Ennek megfelelően **a termékek jelölése, megjelenítése és hirdetése nem állíthatja, vagy sugallhatja, hogy az étrend-kiegészítő betegségek megelőzésére, kezelésére alkalmas, vagy ilyen tulajdonsága van.**
- A termékek **étrend-kiegészítő** megnevezéssel hozhatók kereskedelmi forgalomba, melyhez kapcsolódóan **jelölni kell a jellemző tápanyagcsoportok vagy összetevők nevét**, vagy utalást a tápanyagok vagy összetevők jellegére.
- Fel kell tüntetni a készítmény **napi fogyasztásra ajánlott mennyiségét**; figyelmeztetést, hogy a fogyasztó az ajánlott napi fogyasztási mennyiséget ne lépje túl, illetve hogy a termék kisgyermekek elől elzárva tartandó.
- Arra vonatkozó állítást is el kell helyezni, hogy az étrend-kiegészítő **nem helyettesíti a kiegyensúlyozott, vegyes étrendet** és az egészséges életmódot.
- Az étrend-kiegészítők jelölése, megjelenítése, hirdetése nem állíthatja, vagy sugallhatja, hogy a változatos, kiegyensúlyozott étrend nem alkalmas a szükséges tápanyagok bevitelére.

- Az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény alapján az **élelmiszerlánc-felügyeleti szerv** az étrend-kiegészítők élelmiszer-biztonsági és élelmiszer-minőségi megfelelését vizsgálja.
- A vizsgálandó paraméterek között vannak a nehézfémek, az allergének, mesterséges színezékek, tartósítószer, mesterséges édesítőszer, mikrobiológiai paraméterek, minőségi paraméterek (pl: vitamintartalom, jelölés, nyomonkövetés), valamint csomagolóanyag kioldódási vizsgálatok.



Különleges táplálkozási célú élelmiszerek

- A különleges táplálkozási célú élelmiszereket a **36/2004. (IV. 26) ESZCSM rendelet szabályozza.**
- Ezek olyan élelmiszerek, amelyek különleges összetételük vagy az előállításuk során alkalmazott különleges eljárás következtében megfelelnek a meghatározott táplálkozási céloknak, egyértelműen **megkülönböztethetők az általános közfogyasztásra készült élelmiszerektől** és az erre való alkalmasságuk egyértelműen kifejezésre jut jelölésük, forgalomba hozataluk során.



Ide tartoznak:

- anyatej-helyettesítő és anyatej-kiegészítő tápszerek;
- speciális gyógyászati célra szánt tápszerek;
- csecsemők és kisgyermekek számára készült, feldolgozott gabonaalapú élelmiszerek, bébiételek;
- testtömeg-csökkentés céljára szolgáló csökkentett energiatartalmú élelmiszerek;
- glutén-érzékenyeknek szánt élelmiszerek;
- nagy izomerő kifejtését elősegítő, elsősorban sportolóknak, nehéz fizikai munkát végzőknek szánt élelmiszerek;
- szénhidrát anyagcserezavarokban szenvedők számára készült diabetikus* élelmiszerek.



- **2016. július 20-tól** e rendeletet felváltja *a csecsemők és kisgyermekek számára készült, a speciális gyógyászati célra szánt, valamint a testtömeg-szabályozás céljára szolgáló, teljes napi étrendet helyettesítő élelmiszerekről* szóló **609/2013/EU rendelet**.
- Ennek következményeként megszűnik a különleges táplálkozási célú élelmiszer fogalma
- **Megszűnik a diabetikus fogalom**, helyette pl. a „cukormentes” vagy „csökkentett szénhidráttartalmú” állítást lehet majd feltüntetni.



2016. JÚLIUS 20. ELŐTT:



~~DIABETIKUS
CUKORBETEGEK RÉSZÉRE
CUKORBETEGEK IS FOGYASZTHATJÁK~~

**A FENTI FELÍRATOK ÉS
A NARANCSSÁRGA KÖR
JELÖLÉS MEGSZÚNIK!***

2016. JÚLIUS 20. UTÁN:



**Kérjük, figyelje
az élelmiszerek
tápértékjelölését**



**A tápértéken belül
főként a szénhidrát-
és cukortartalmat**



**Édesítőszerekkel
készült élelmiszerek-
nél a polioltartalmat**



**További információt
jelentenek
az élelmiszereken
feltüntetett állítások**

Kötelező információk

- élelmiszer megnevezése
- összetevők csökkenő mennyiségi sorrendje
- allergének
- nettó mennyiség
- minőségmegőrzési idő
- tárolási, felhasználási feltételek
- felelős élelmiszer-vállalkozás neve és címe
- származási hely
- alkoholtartalom 1,2% felett

tápértékjelölés

- energia (KJ/kcal)
- zsírok
 - ebből telített zsírsavak
- szénhidrát
 - ebből cukrok
 - poliolok
- fehérje

- 1 **cukormentes**
- 2 **alacsony cukortartalmú**
- 3 **hozzáadott cukrot
nem tartalmaz**
- 4 **csökkentett
cukortartalmú**
- 5 **csökkentett
szénhidráttartalmú**

1924/2006/EK
rendeletnek
megfelelően

Forrás: OGYÉI

Dúsított élelmiszerek szabályozása - az OÉTI szakmai anyagainak felhasználásával

A dúsított élelmiszerek olyan élelmiszerek, amelyekhez a feldolgozás során vitaminokat, ásványi anyagokat, vagy egyéb táplálkozás-élettanilag fontos anyagokat adtak abból a célból, hogy annak tápértékét, biológiai értékét növeljék, függetlenül attól, hogy az adott anyag az élelmiszerben eredendően megtalálható, vagy sem.



A dúsításnak több célja lehet:

- Az élelmiszer feldolgozás során elveszett, eredeti tápanyag, vagy egyéb aktív anyag tartalom helyreállítása (pl. sima lisztek vitaminozása, a malmi műveletek során elveszett vitaminok pótlása céljából)
- Valamely élelmiszer helyettesítésére kifejlesztett élelmiszerben az eredetihez hasonló, vagy azzal megegyező tápérték elérése (pl. margarin A, D vitaminnal való dúsítása, a szójaital kalciummal való kiegészítése, stb.)
- A hagyományosnál nagyobb tápanyag denzitású élelmiszer előállítása, amely elősegítheti a lakosság jobb vitamin/ásványi anyag ellátottságát.



- A kiegyensúlyozott, változatos, és mennyiségileg elegendő étrend képes biztosítani mindazon tápanyagokat, és élettanilag aktív anyagokat, amelyek a megfelelő fejlődéshez és az egészséges élethez szükségesek.
- A felmérések szerint azonban ez az ideális helyzet nem mindig valósul meg.
- **A dúsítás többnyire önkéntes**, azaz az élelmiszer előállító felelőssége, hogy a vonatkozó termék minden szempontból biztonságos legyen a fogyasztó számára.
- Több országban létezik az **állam által előírt kötelező dúsítás**, ilyen Németországban és Ausztriában a kenyhasó kötelező dúsítása jóddal, vagy USA-ban a lisztek dúsítása B vitaminokkal és vassal.



- A dúsított élelmiszerekben a fogyasztó megtévesztésének elkerülése érdekében a vitaminoknak és ásványi **anyagoknak jelentős mennyiségben** kell jelen lenni a termékekben.
- Jelentős mennyiség az „RDA” táblázatban közölt értékek legalább 15%-a.
- Nem kívánatos a vitaminok, ásványi anyagok túlzott bevitele, mert káros lehet az egészségre.
- **Szabályozás:**
 - A vitaminok, ásványi és bizonyos egyéb anyagok élelmiszerekhez történő hozzáadásáról szóló 1925/2006/EK Európai Parlamenti és Tanácsi Rendelet
 - 55/2011. (IX. 20.) NEFMI rendelet a vitaminok, ásványi anyagok és bizonyos egyéb anyagok élelmiszerekhez történő hozzáadásának egyes kérdéseiről



Új élelmiszerek

- Az olyan élelmiszereket, amelyek fogyasztásának nincs hagyománya az Európai Unióban, vagy korábban nem alkalmazott eljárással állítottak elő, csak engedélyeztetés után lehet forgalomba hozni az EU-ban. Az új élelmiszer fogalmát és az ilyen termékek engedélyeztetési eljárását az új élelmiszerekről szóló (EU) 2015/2283 rendelet részletezi.



Engedélyezés

Az (EU) 2015/2283 rendelet értelmében a kérelmezőnek az engedély iránti kérelmet az Európai Bizottság Egészségügyi és Élelmiszerbiztonsági Főigazgatósághoz (Directorate-General for Health and Food Safety, DG SANTE) elektronikus úton a Bizottság honlapján kell benyújtani. A biztonsági értékelést az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (EFSA) végzi.



A jogszabályban meghatározott élelmiszer-kategóriák a következők lehetnek:

- Új vagy szándékosan **módosított molekulaszervezetű** élelmiszerek.
- **Mikroorganizmusokból, gombákból vagy algákból** álló, azokból izolált vagy előállított élelmiszerek. Például, *Saccharomyces cerevisiae* élesztőgomba sejtfalából izolált béta-glükán, amely koleszterinszint csökkentő hatással bír.
- **Ásványi eredetű anyagokból** álló, azokból izolált vagy előállított élelmiszerek.
- **Növényekből** vagy azok részeiből álló, azokból izolált vagy előállított élelmiszerek. Például *noni* (*Morinda citrifolia*) gyümölcsle, -gyümölcspüré és nonilevél (tea készítéséhez) vagy a vér koleszterin szintjének szabályozását segítő fitoszterol/fitosztanol-észterek.
- **Állatokból** vagy részeikből álló, azokból izolált vagy azokból előállított élelmiszerek. Például, étkezési célra szánt rovarok.
- Állatokból, növényekből, mikroorganizmusokból, gombákból vagy algákból származó **sejt- vagy szövetkultúrákból** álló, azokból izolált vagy előállított élelmiszerek.
- **Új élelmiszer-feldolgozási eljárásokkal** előállított élelmiszerek. Például, *UV-fénnyel kezelt kenyér, gomba, pékélesztő és tej a D-vitamin tartalom növelése érdekében.*
- Mesterséges **nanoanyagokból** álló élelmiszerek.
- **Vitaminok, ásványi anyagok és egyéb anyagok.**
- 1997. május 15. előtt kizárólag **étrend-kiegészítőkben használt összetevők**, amelyeket az étrend-kiegészítőktől eltérő élelmiszerekben használnak fel.



Új élelmiszernek minősülnek azok
a **harmadik országból**
származó élelmiszerek is, amiket 1997
előtt **nem fogyasztottak jelentős**
mennyiségben az EU területén, függetlenül
attól, hogy egyes harmadik országokban
fogyasztási hagyományuk van és
biztonságosságuk igazolt. Az új élelmiszerek
engedélyezését az **Európai Bizottság** végzi
az EU tagállamok közreműködésével.



- A Bizottság csak akkor engedélyezhet egy új élelmiszert, ha az megfelel a következő feltételeknek:
- nem veszélyezteti az emberi egészséget.
- tervezett felhasználása nem vezeti félre a fogyasztót (különösen, amikor az élelmiszer egy másik élelmiszert hivatott felváltani, és a tápérték jelentős mértékben változik).
- nem tér el olyan mértékben azoktól az élelmiszerektől vagy élelmiszer-összetevőktől, amelyek helyettesítésére szolgál, hogy szokásos fogyasztása táplálkozási szempontból kedvezőtlen hatást gyakorolna a fogyasztókra.



Elérhetőségek

kaszagy@nebih.gov.hu

gyula.kasza@gmail.com

06 20 4548 418

