

Fontos tudnivalók a tejek, tejtermékek jelöléséről

Az élelmiszerek jelölésének alapvető célja, hogy pontos, valóság-hű tájékoztatást adjon a fogyasztónak az élelmiszer jellegéről, tulajdonságairól. A címkén található információ biztosítja a megfelelő választás lehetőségét, tudatos fogyasztói döntés meghozatalát a vásárlóknak.

Mit kell tartalmaznia a jelölésnek?

A Magyarországon forgalomba kerülő élelmiszerek szabályos csomagolásán az alábbiak vannak feltüntetve magyar nyelven:

- **Termék megnevezése**

Tehéntejből gyártott termék esetén nem kötelező a tehéntejre utalás, elegendő a tej megnevezés. Egyéb eredet esetében fel kell tüntetni az adott állatfajt, pl. kecsketej.

- **Tömege**

A termék nettó mennyisége, folyadékok esetében űrtartalomban (pl. liter, centiliter), egyéb termékek esetében tömegben megadva.

- **Összetevők (az összetevők csökkenő mennyisége szerint)**

Egyetlen alapanyagból álló élelmiszer esetén, amelynek megnevezése a felhasznált anyaggal azonos (pl. tej) nem kötelező feltüntetni az összetevők listáját. Ez vonatkozik a sajt, vaj, savanyú tej- és tejszínekészítményekre is, amennyiben előállításukhoz a tej eredetű alapanyagokon, mikrobatenyészeteken, enzimeken és konyhasón kívül más anyagot nem használtak fel. Egyéb termékeknél valamennyi összetevőt fel kell sorolni tömeg szerinti csökkenő sorrendben. Amennyiben a termék allergén anyagot tartalmaz, a gyártónak fel kell tüntetnie a csomagoláson. Ha az allergén jelenléte esetleges, tehát a termékbe kerülése nem szándékos, a fogyasztó tájékoztatása önkéntes alapú, nem kötelező. (Pl: „A termék nyomokban földimogyorót tartalmazhat”)

- **Fogyaszthatósági, vagy minőség-megőrzési idő**

Az élelmiszerek minőség-megőrzési időtartama az az időtartam, ameddig az élelmiszer a tulajdonságait, a helyes, sok esetben a csomagoláson is jelzett tárolási körülmények között megőrzi. Mikrobiológiai szempontból gyorsan romló élelmiszereknél, amelyeknél a megadott idő lejártát követő fogyasztás kockázatot jelenthet a fogyasztó egészségére, fogyaszthatósági időről beszélünk. A megadott dátum tartalmazza a napot, a hónapot és szükség szerint az évet, ebben a sorrendben. Rövidebb lejáratú idejű termékeknél elegendő a nap/hónap feltüntetése is. Ez a hazai fogyasztók számára fordított sorrendű dátumjelölés szokatlan lehet, nagyobb körütekintést igényel vásárláskor. A minőség-megőrzési, vagy fogyaszthatósági idő megadása után a gyártónak fel kell tüntetnie a helyes tárolás módját is.

- **Gyártó, vagy importőr cég neve és elérhetősége**

A gyártó, a forgalmazó vagy az importőr nevének és elérhetőségének egyértelműen szerepelnie kell a csomagoláson, hogy a fogyasztó tudja, kihez kell fordulnia ha panasza van, vagy ha további információt kíván a termékről megtudni.

- **Származási ország**

Szövegesen, vagy a csomagoláson található ovális alakú jelzésben az ország ISO kódjával van feltüntetve (pl. HU – Magyarország, SK – Szlovákia). Ezen jelölés alapján a gyártó üzem is visszakereshető.

- **Előállítási vagy termelési mód**

Az organikus vagy biotermékek ökológiai gazdálkodásból származnak, szigorú környezetvédelmi és állatjóléti előírásoknak felelnek meg. Az EU ökológiai logóját látva a vásárlók biztosak lehetnek abban, hogy a termék előállítási, termelési módja szigorúan ellenőrzött.



- **Tárolásra vonatkozó körülmények**

A helyes tárolás módját is köteles feltüntetni a gyártó a csomagoláson. Ez hűtött tejtermékeknel általában 0-5 °C-os hűtőszekrényben tárolást jelent (Az UHT tejek a felbontást megelőzően szobahőmérsékleten tarthatók, a fagyasztott tejtermékeket, jégkrémeket pedig -18 °C-on vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten kell tárolni.)

2016. december 13-tól a gyártónak a tápértékjelölésnél kötelező feltüntetni az energiatartalmat, zsír- és telítettsírsav-tartalmat, szénhidrát-tartalmat, cukortartalmat, fehérjetartalmat, valamint sótartalmat. Ezek az adatok 100 grammra, vagy 100 milliliterre, illetve esetenként az élelmiszer fajtájának megfelelő egy adagra, fogyasztási egységre vonatkoztatva szerepelnek az élelmiszerek címkéjén.

Mi az Irányadó Napi Beviteli Érték?

Az élelmiszerek csomagolásán szereplő irányadó napi beviteli érték, azaz INBÉ önkéntes jelölési rendszer. Ismerteti a termék jellemzőit úgy, hogy egy átlagos testtömegű, egészséges, felnőtt nő - 2000 kilokalóriás - kiegyensúlyozott étrendjéhez szükséges teljes napi mennyiségéhez viszonyítja azt. A jelölésből leolvasható grammban és a 2000 kilokalóriás étrendhez viszonyítva százalékban, hogy mennyi energia (kilokalória), cukor, zsír, nátrium (só), stb. van abban az élelmiszerben, melyet el kívánunk fogyasztani, és ez a mennyiség a napi szükséglet hány %-át fedezi. Az alábbi példa 1 dl 2,8% zsírtartalmú tej tápanyag-értékeit szemlélteti.

Kalória: 55kcal 2.8%	Fehérje: 2.9g 5.8%	Szénhidrát: 4.6g 1.7%	Zsír: 2.8g 4%	Élelmi rost: 0.0g 0%	Nátrium: 0.04g 1.7%
--	--	---	-----------------------------------	--	---

Az értékek irányadóak – hiszen minden ember más – de útmutatást adhatnak az egészséges táplálkozás, változatos étrend helyes arányainak összeállításához.

Mit jelent a megkülönböztető minőségi jelölés?

A hőkezelt fogyasztói tejfélések, a Gomolya sajt, az Óvári sajt, a Trappista sajt, a Mosonmegyei csemegesajt, a Pálpusztai sajt, a Lajta sajt és a körített túró esetében alkalmazható a megkülönböztetett minőségi jelölés (*Különleges Óvári sajt, Különleges Trappista sajt, stb. felirat*), amennyiben azokat a Magyar Élelmiszerkönyv *Megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott tejtermékekről* című irányelve alapján, meghatározott alapanyagokból, összetevőkből állították elő. A felhasználható anyagok szűkítése mellett az egyes sajtféléseknél meghatározásra került például, hogy milyen alakban, méretben és milyen érési feltételek érvényesülése esetén lehet a terméket különlegesnek nevezni.

Mikor lehet egy termék megkülönböztető minőségi jelöléssel ellátott kézműves tejtermék?

Különleges kézműves tejterméknek akkor nevezhető egy termék (hőkezelt fogyasztói tejfélések, tejföl, rögös állományú étkezési tehéntúró, juhgomolya sajt, Óvári sajt, Trappista sajt, Mosonmegyei csemegesajt, Pálpusztai sajt, Lajta sajt, körített túró), amennyiben azt hagyományos technológiával, hagyományos eszközökkel, döntően kézzel végzett, vagy kézi beavatkozással irányított, nem automatizált technikák alkalmazásával állították elő. Az ide tartozó tejtermékek választéka és azok előállítás módja a Kárpát-medence tejtermék kultúráját, hagyományait őrzi.

