

---

## *Magyarországon és külföldön forgalmazott élelmiszerek 2017. évi összehasonlító vizsgálata*

---

A Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) 2017. február közepétől március közepéig 96 termékpárt vizsgált. A felmérés arra kereste a választ, hogy a hazai és a nyugat-európai piacokon azonos márkanév alatt eltérő minőségű élelmiszerlánc-termékeket forgalmaznak-e.

A vizsgált termékek alapján általánosságban megállapítható, hogy a különböző piacokra különböző minőségben történő gyártás jelensége létezik, azonban nem általános gyakorlat, csak termékenként vizsgálható, nem hatja át a teljes élelmiszerlánc-ágazatot.

### Szemponatok

Az összehasonlítás során a szakemberek egyaránt vizsgálták

- a feltüntetett összetevőket,
- az ebből adódó esetleges minőségi különbségeket (például egyes alapanyagok olcsóbbal történő helyettesítése, adalékanyagok, ízfokozók mennyisége, stb.), valamint
- az érzékszervi különbségeket.

A NÉBIH munkatársai rögzítették továbbá a termékek beszerzési árait, majd ezek és az egyes tételek kiszerezési mennyiségei alapján kiszámították a termékekre vonatkozó bruttó egységárakat is.

### Laboratóriumi vizsgálatok

Az érzékszervi vizsgálatokat a NÉBIH akkreditált laboratóriumában, képzett szakemberek végezték – a hazánkban és külföldön egyaránt – a hatósági ellenőrzési rendszer szerves részét képező, szigorú szabványok szerint történő vizsgálati módszer szerint.

A jelenség vizsgálatakor kétlépcsős, összehasonlító érzékszervi vizsgálat történt, ami eltérő a leíró érzékszervi vizsgálattól. Utóbbinál csupán egy egyedi termékre vonatkozóan rögzítik a tapasztalatokat a bírálók, majd azok összesítése alapján értékelik a terméket. Ezzel szemben az összehasonlító érzékszervi vizsgálatnál két különböző terméket vetnek egybe, a köztük lévő hasonlóságokat és különbségeket vizsgálják.

### Termékek

A felméréshez összesen 96 termékpárt vizsgált a hatóság, amelyből

- 84 élelmiszer,
- 7 alkoholos ital (sör),
- 5 kutya-, illetve macskaeledel volt.

A termékek között például fűszerek, alkoholos és alkoholmentes italok, konzervek, gyorsfagyasztott- és édesipari készítmények, tejtermékek és kedvtelésből tartott állatoknak szánt takarmányok egyaránt szerepeltek.

### Termékkategóriák és főbb tapasztalatok

A 96 termék alapján három fő kategóriát különítettek el a NÉBIH munkatársai.

#### **I. Azonos márkájú és külső megjelenésű, azonos összetételű termékek**

A kategóriában érintett termékek száma: 51

E termékeknél a megnevezés és a feltüntetett összetevők egyaránt megegyeztek.

Az esetleges különbségek érzékszervi vizsgálatokkal kimutathatóak, elsősorban az alapanyagok (szándékosan vagy véletlenszerűen) eltérő minőségéből adódhatnak.

Vizsgálati tapasztalatok:

---

## *Magyarországon és külföldön forgalmazott élelmiszerek 2017. évi összehasonlító vizsgálata*

---

- a jelölés alapján tervezetten más eredetű a felhasznált alapanyag (pl. a külföldi extra szűz olívaolaj nem keverék, míg a hazai piacra szánt termék Európai uniós eredetű olívaolajok keveréke)
- eltérő az alapanyagok minősége annak feldolgozottsága alapján (pl. külföldinél magmentes gyümölcspüré használata, hazainál magot is tartalmazó gyümölcspulpa és/vagy gyümölcs használata)
- édesipari termékeknél a késztermékek színe az alapanyag minőségére utal (pl. sötétebb színű terméknel magasabb minőségű, más eredetű a kakaó-alapanyag)
- alapanyag eltérő minőségére utalhat a jelölés is (pl. tápértéknél feltüntetett fehérje-különbség esetén)
- jelölés vizsgálat: előnyomott többnyelvű jelölésből következtethető, hogy mely piacokra szánják a terméket
- különbség adódhat még eltérő gyártási technológiából adódóan (pl. kávé esetén a pörkölés módja)

### **II. Azonos márkájú és külső megjelenésű, de különböző összetételű termékek**

A kategóriában érintett termékek száma: 25

A minőségi eltérést az eltérő összetétel okozza. A szakemberek – az összetevők összehasonlításán túl – ezen termékeknél is végeztek érzékszervi vizsgálatot. E kategóriában azonban, az eltérő összetevők miatt, akkor is fennáll a minőségbeli különbség, ha az érzékszervi vizsgálat nem mutat különbséget a termékek között.

Vizsgálatai tapasztalatok:

- eltérő minőségű alapanyagok felhasználása (pl. különböző összetétel ellenére azonos tápérték adatok elérése azáltal, hogy mesterségesen pótolják a hiányzó ásványi anyagot – például kalcium hozzáadása tejtermékekhez)
- ugyanazon receptúra alapján készülő, érzékszervileg azonos ízvilágú terméknel (például egyes üdítőitaloknál, gabonai termékeknel) drágább alapanyagot cserélnek olcsóbbra (pl. alaszakai lazacfilé helyett tőkehal vagy hekk-filé; árpalálata helyett maláta aroma)
- bizonyos alapanyagok eltérő mennyisége a termékben (pl. pálmazsír a külföldi leveskockában negyedik helyen szerepel az összetevők csökkenő mennyiségi felsorolásában, míg a magyarban másodikként)
- ugyanazon gyárban készült termékek közötti mennyiségi eltérés (pl. vastagabb a panírozott halrúdban a halhús a külföldi terméknel, mint a magyarnál, így – azonos jelölt darabszám mellett – a magyar termékbe egy rúdnyi halhússal kevesebb kerül).

### **III. Hasonló termékek**

A kategóriában érintett termékek száma: 20

A felmérés során több esetben tapasztalták azt a szakemberek, hogy a külföldi terméknek nincs egyértelműen megfeleltethető hazai változata, ugyanakkor ahhoz nagyon hasonló termék kapható.

A különböző piacokra különböző minőségben történő gyártás jelenségének felmérésekor fontos vizsgálni, hogy melyek azok a termékek, amelyek teljesen hiányoznak a hazai kínálatból, valamint, hogy ezek helyett milyen termékekhez juthat hozzá a vásárló Magyarországon. A termékek célpiacok szerinti bontása egyes nemzetközi márkák és saját márkás termékek esetében is tetten érhető. A termékek eltérő minőségére és gyártására enged következtetni, hogy a jelölések mely nyelveken olvashatóak az adott termékben.

Ennek megfelelően e kategóriában a hazai kiskereskedelemben elérhető termékeket az azoknak leginkább megfeleltethető külföldi változatokkal vetették össze a szakemberek.

Ez esetben „nyíltan” vállalt az eltérés, ugyanakkor az olcsóbb alapanyag használatával hasonló csomagolásban megjelenő termék a vásárlók megtévesztésére alkalmas lehet. Ilyenek például az egyes kereskedelmi sajátmárkás édesipari termékek.

Vizsgálatai tapasztalatok:

---

## *Magyarországon és külföldön forgalmazott élelmiszerek 2017. évi összehasonlító vizsgálata*

---

- magasabb arányú a helyettesítő vagy kiváltó anyagok (például ízfokozók) használata (pl. toast kenyér külföldön adalékanyag-mentes búzakenyér, a magyar változat 8-féle adalékanyagot tartalmaz, illetve levespor esetében a magyar változat ízfokozót tartalmaz, a külföldi csomagolásán ennek hiányára felhívó jelölés van)
- eltérő minőségű alapanyagok használata (pl. tejtermékeknél a tápértékben jelölt fehérje-tartalom eltérés nem azonos minőségű alapanyagra utal)

A fentieken túl minőségi különbséget eredményezhet, hogy egyes alapanyagok minősége nem kiszámítható teljes mértékben, bizonyos alapanyagnál akár az egyes tételek között is lehetnek eltérések. A helyi alapanyagok felhasználása is okozhat olykor különbséget, hisz – többek között a környezeti tényezők miatt – térségenként eltérő minőségű lehet például a tej vagy a liszt. Szintén eltéréshez vezethet, ha különböző árfekvésű/minőségű alapanyagokat használnak. Különbségek természetesen adódhatnak abból is, hogy ha a receptúrát az eltérő ízlésvilághoz igazítják, vagy, ha olyan termékről van szó, aminek gyártásakor figyelembe kell venni valamilyen nemzeti előírást.

### Sörök vizsgálata

Érdeemes kiemelni a sörök vizsgálatának tapasztalatát, amelyen belül 7 italpárt hasonlítottak össze a szakemberek.

A sörök esetében a termékek minősége egyértelműen köthető konkrét beltartalmi paraméterekhez, ezért esetükben – az érzékszervi vizsgálatok mellett – laboratóriumi analitikai vizsgálatokat is végeztek a NÉBIH ellenőrei.

Az alábbi paraméterek vizsgálatára került sor:

- |                             |                                  |
|-----------------------------|----------------------------------|
| - sűrűség,                  | - energia tartalom,              |
| - alkohol-tartalom,         | - szén-dioxid tartalom, valamint |
| - eredeti extrakt-tartalom, | - szín vizsgálat.                |
| - tényleges erjedési fok,   |                                  |

Összességében elmondható, hogy a 7 termékpár vizsgálata során 5 esetben a magyar forgalmazásra szánt sör gyengébb minőségűnek bizonyult (az extrakt-tartalom alapján egységnyi sör előállításához kevesebb malátát használtak fel), míg két termékpár azonos minőséget képviselt.

### Kisállat-eledelek

A vizsgált 5 termékpár közül három pár megjelenésében, összetételében, garantált tápanyag- és adalékanyag tartalmában azonos volt, amit a laboratóriumi vizsgálatok is megerősítettek.

Egy termékpár esetében, az összetevők és az adalékanyagok különbsége miatt, csak hasonló termékről lehet beszélni.

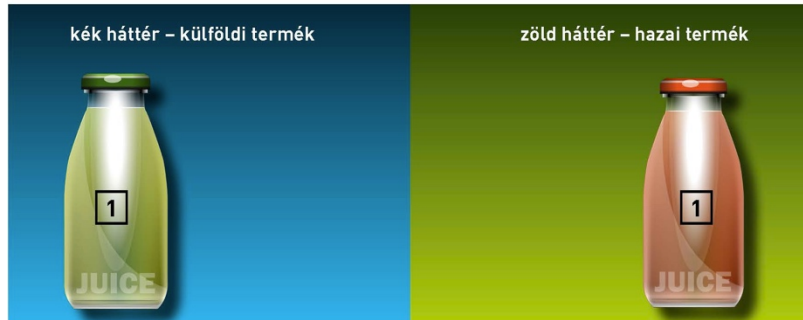
Egy másik állateledelnél egy analitikai összetevő esetében már a csomagoláson is alacsonyabb értéket jelöltek a Magyarországon forgalmazottnál, mint a külföldi terméknél. A különbséget a laboratóriumi vizsgálat is igazolta.

### Kiadvány

A vizsgálatok tapasztalatait egy kiadványban foglalták össze a szakemberek.

# Magyarországon és külföldön forgalmazott élelmiszerek 2017. évi összehasonlító vizsgálata

## Összehasonlított termékek adatlapja - MAGYARÁZAT



2 Terméknév

3 Összetevők

4 Gyártó/Forgalmazó

5 Kiszerezés/Ár

6 Összetevők közti különbség

7 Érzékszervi különbség

8 Megjegyzés



1 Bontatlan csomagolásban, szemből készült termékkép

2 A termék csomagolásán feltüntetett márkanév, kiegészítésekkel a pontos beazonosításhoz.

3 A termék csomagolásán feltüntetett összes összetevő, a terméken található sorrendben, magyarul.

4 Egyes termékek esetében mind a gyártó mind a forgalmazó jelölésre került a csomagoláson. Ezekben az esetekben elől a gyártó, majd a forgalmazó megnevezése található. Azonban számos terméken csak a gyártó vagy csak a forgalmazó volt megjelölve, így ezeknél csak az egyikre vonatkozó információ található az adatlapon.

5 Az összehasonlított termék kiszerezése és ára euróban, illetve forintban a vásárlás pillanatában. A külföldi és a magyar termékek kiszerezése közt eltérés lehet. Az ár-összehasonlítást egységárra vonatkoztatva számoltuk ki, a bruttó fogyasztói árakat figyelembe véve.

6 A külföldi és a magyar termékek csomagolásán feltüntetett összetevők összehasonlításának eredménye, amely megmutatja az adott termékpár összetevőbeli különbözőségét. A szakemberek véleménye alapján, az adatlapra főleg azok a különbségek kerültek ki, amelyek a termék minőségét befolyásolhatják. Pl. napraforgóolaj helyett pálmaolajat tartalmaz.

7 Ide tartoznak azok az adatok, érzékelhető különbségek, amelyek a termék külső megjelenésére, ízére, állagára és összhatására vonatkoznak. A szakemberek véleménye alapján, az adatlapra főleg azok az érzékszervi különbségek kerültek ki, amelyek a termék minőségét befolyásolhatják. Pl. sötétebb szín, amely adott esetben a kakaóminőséggel is összefüggésbe hozható, illetve egyes söröknél olvasható, hogy gyengébb minőségű, ami azt jelenti, hogy a laboratóriumi analitikai vizsgálatok alapján az eredeti extrakt-tartalom 2,7%-1,2 % -kal alacsonyabb volt a külföldi terméknél mért értékénél.

8 Csak azoknál a termékpároknál található meg, ahol nagy volt az árkülönbség (egységárra vonatkoztatva) vagy egyéb olyan fontos információ, amely segíti a realisabb összehasonlítást. Pl. Európában többféle receptúra.

9 Oldalszám háttérszíne- termékkategóriánként változik