

7. TERMÉKINFORMÁCIÓ ÉS A FOGYASZTÓ TÁJÉKOZTATÁSA

7.1 Jelölés, fogyasztói tájékoztatás	
JOGHÁTTÉR	GHP
<p>178/2002/EK rendelet</p> <p>8. cikk</p> <p>(1) Az élelmiszerjog a fogyasztók érdekeinek védelmét szolgálja, és lehetővé teszi a fogyasztott élelmiszerek megfelelő tájékoztatás alapján történő kiválasztását. Célja továbbá a következők megelőzése:</p> <p>a) csalárd vagy megtévesztő gyakorlat alkalmazása;</p> <p>b) élelmiszerek hamisítása; valamint</p> <p>c) a fogyasztót félrevezető egyéb módszerek alkalmazása.</p> <p>14. cikk</p> <p>(3) Annak eldöntése során, hogy az élelmiszer biztonságos-e, figyelembe kell venni a következőket:</p> <p>b) a fogyasztóval közölt információkat, többek között a termék címkéjén feltüntetett információkat, illetve a fogyasztó rendelkezésére álló egyéb információkat egy adott élelmiszer vagy élelmiszercsoport egészségkárosító hatásainak megelőzéséről.</p> <p>16. cikk</p> <p>Az élelmiszerjog részletesebb rendelkezéseinek sérelme nélkül, az élelmiszerek és takarmányok címkézése, reklámja és kiserelése – beleértve az alakjukat, külsejüket és csomagolásukat, a felhasznált csomagolóanyagokat, az áruk elrendezési módját és bemutatását –, illetve a különböző eszközökön keresztül a fogyasztók rendelkezésére bocsátott információk nem vezethetik félre a fogyasztókat.</p>	<p>Általános szabályok</p> <p>A fogyasztó részére megfelelő tájékoztatást kell adni, az élelmiszer összetételére, jellegére, származására vonatkozó információról.</p> <p>Információt kell adni a más előállítótól származó élelmiszer (pl. sós perec, amely nyomokban földimogyorót tartalmaz) kiszolgálása esetén is.</p> <p>A tájékoztatás lehet:</p> <ul style="list-style-type: none">- szóban (a kiszolgálóknak ismerniük kell az ételeket),- étlapon,- tájékoztató feliraton, táblán,- ételhez mellékelte kísérődokumentumon,- reklámanyagon, megrendelőlapon, stb.,- élelmiszer csomagolásán. <p>Egyedi jelöléssel kell ellátni azt a vendéglátó terméket, amelyet más vendéglátó vagy kiskereskedő közvetítésével hoznak forgalomba.</p> <p>Az egyadagos, kiszállított vagy fogyasztó által hazavitt ételek esetében a fogyasztó figyelmét fel kell hívni (csomagoláson elhelyezett felirat, jelzés a megrendelőlapon, kifüggesztett tájékoztató az átadóhelyen stb.) hogy az ételt fogyasztás előtt újra kell-e hőkezelti, és az azonnal el nem fogyasztott ételt hűtve kell tárolni, és az étel meddig fogyasztható.</p>

853/2004/EK rendelet

II. melléklet IV. szakasz Állati eredetű fagyasztott élelmiszerekre vonatkozó előírások (2012. 07. 01-től hatályos!)

1. E szakasz alkalmazásában az „előállítás időpontja”:
 - a) állati test, fél állati test vagy negyed állati test esetén a vágás napja;
 - b) vadak esetén az elejtés napja;
 - c) halászati termékek esetében a begyűjtés vagy befogás napja;
 - d) bármilyen más, állati eredetű élelmiszernél, adott esetben a feldolgozás, darabolás, darálás vagy előkészítés napja.
2. Az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű fagyasztott élelmiszerek esetében mindaddig, amíg a 2000/13/EK irányelv szerint az élelmiszert nem látják el címkével, vagy további feldolgozásra nem kerül, az élelmiszeripari vállalkozók kötelesek gondoskodni arról, hogy a következő információhoz hozzáférjen az az élelmiszer-ipari vállalkozó, akinek az élelmiszert szállítják, valamint kérésre az illetékes hatóság is:
 - a) az előállítás napja; és
 - b) a fagyasztás napja, ha az előállítás napjától eltér.
3. A kötelező tájékoztatás megadásának legalkalmasabb formáját a fagyasztott élelmiszer szállítója választhatja meg, amennyiben biztosítja, hogy a (2) bekezdésben foglalt tájékoztatás egyértelműen és félreérthetetlenül hozzáférhető, valamint lekérdezhető azon élelmiszeripari vállalkozók számára, akiknek az élelmiszert szállítja.

2008. évi XLVI. törvény

10. § (1) Az élelmiszer csak akkor hozható forgalomba, ha jelölése magyar nyelven, közérthetően, egyértelműen, jól

A fagyasztva beszerzett, de egyedi jelöléssel nem ellátott állati eredetű élelmiszerek esetében a termékhez kapcsolódó tájékoztatásban szerepelnie kell az előállítás napjának, illetve ha az előállítás napjától eltér, a fagyasztás időpontjának.

Kapcsolódó fejezet: 4.8. Nyomonkövethetőség

Kapcsolódó fejezet: 7.2. Allergének

olvashatóan tartalmazza az e törvény végrehajtására kiadott jogszabályokban, valamint az Európai Unió közvetlenül alkalmazandó jogi aktaiban meghatározott információkat az ott meghatározottak szerint (a továbbiakban: étel-miszer-jelölési előírások).

(2) Az étel-miszer-jelölés és az alkalmazott jelölési módszer, továbbá az étel-miszerek megjelenítése (formája vagy alakja, csomagolása, bemutatásának módja, kellékei) nem tévesztheti meg a végső fogyasztót

a) az étel-miszer tulajdonságai - így különösen az étel-miszer természete, azonossága, jellemzői, összetétele, mennyisége, eltarthatósága, származási helye vagy eredete, illetve előállítási vagy termelési módja - tekintetében,

b) azáltal, hogy az étel-miszernek olyan hatást vagy tulajdonságot tulajdonít, amelyekkel az valójában nem rendelkezik,

c) annak állításával vagy olyan benyomás keltésével, hogy az étel-miszer különleges tulajdonsággal rendelkezik, ha ugyanezekkel a tulajdonságokkal minden más hasonló étel-miszer is rendelkezik.

(3) Az étel-miszer-jelölés és az alkalmazott jelölési módszer - ha külön jogszabály vagy közvetlenül alkalmazandó európai uniós jogi aktus eltérően nem rendelkezik - nem tulajdoníthat az étel-miszernek betegség megelőzésére, gyógyítására vagy kezelésére vonatkozó tulajdonságokat, illetve nem keltheti ezen tulajdonságok meglétének benyomását.

14. § (6) A 10. § (1) bekezdése szerinti jelölésért az étel-miszer előállítója, illetve valamennyi forgalmazója felelős.

15. § (1) Az étel-miszer fogyaszthatósági vagy minőségmegőrzési időtartamának megállapítása az előállító felelőssége.

(2) A fogyaszthatósági, illetve minőségmegőrzési idő lejártá után az étel-miszer nem hozható forgalomba.

62/2011. (VI. 30.) VM rendelet

5. § (3) **A vendéglátó-ipari termékek összetevőire vonatkozó információkról** - beleértve a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról, az 1924/2006/EK és az 1925/2006/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet módosításáról és a 87/250/EGK bizottsági irányelv, a 90/496/EGK tanácsi irányelv, az 1999/10/EK bizottsági irányelv, a 2000/13/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv, a 2002/67/EK és a 2008/5/EK bizottsági irányelv és a 608/2004/EK bizottsági rendelet hatályon kívül helyezéséről szóló, 2011. október 25-i 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet II. melléklete szerinti allergiát vagy intoleranciát okozó anyagokat és termékeket, valamint az egyéb jogszabályok alapján kötelezően alkalmazandó, élelmiszer-összetevőkre vonatkozó kiegészítő információkat is - **a végső fogyasztót, annak kérésére a vendéglátónak tájékoztatnia kell.**

18. § (1) Az adagonként a végső fogyasztónak előrecsomagolt ételt az előrecsomagolt élelmiszerekre vonatkozó kötelező jelölési előírások szerint kell jelölni. A jelölésnek a kötelezően előírt elemeken túl tartalmaznia kell a terméket készítő vállalkozás nevét és a készítés címét is. (2)

Az (1) bekezdés szerinti jelölést **nem kell alkalmazni**

- a helyben készített, és közvetlenül a végső fogyasztó számára átadott,
- a közvetlenül a végső fogyasztónak kiszállított vendéglátó-ipari termékek esetében.

20. § (1) A vendéglátó létesítményben előállított élelmiszer a végső fogyasztó ellátása mellett más vendéglátó létesítmény részére is forgalomba hozható.

7.1.1. Fogyasztónak közvetlenül átadott vendéglátó termék jelölése

A helyben készített és helyben a fogyasztó részére átadott vendéglátó termék esetében ~~csak~~ a pultban, vagy az étlapon a megnevezést és a hozzá kapcsolódó kötelező jelölési elemeket kell feltüntetni (pl. **Francia krémes cukorral és édesítőszerrel**; az azoszínezékek csoportjába tartozó színezékek [Narancssárga S (E 110), Kinolinsárga (E 104), Azorubin (E 122), Alluravörös (E 129), Tartrazin (E 102), Neukokcin (E 124)] használata esetén: pl. Jaffa szelet színezék: Kinolinsárga a gyermekek tevékenységére és figyelmére káros hatást gyakorolhat.)

~~azonban a~~ A fogyasztó kérésére azonban tájékoztatást kell adni a vendéglátó termék minden összetevőjéről, beleértve az allergén összetevőket is.

Ide tartozik az az étel is, amit a vendéglátó vállalkozás saját maga szállít ki (közvetítő nélkül) a fogyasztónak, pl.: a vendéglátó vállalkozás által házhoz szállított pizza vagy az egyadagos házhozszállított készételek.

~~Ételhordós elvitel esetén javasolt írásban tájékoztatni a fogyasztót az elvitel szabályairól.~~

7.1.2. A fogyasztónak közvetítő vállalkozással átadott vendéglátó termék jelölése

Közvetítés, ha a vendéglátó termék fogyasztóhoz juttatását, fogyasztónak átadását más vállalkozás végzi.

Ilyen a forgalmazó vállalkozás által a vendéglátótól kiszállított, adagonként előre csomagolt vendéglátó termék vagy kiskereskedelmi létesítménynek forgalmazásra átadott vendéglátó termék.

~~Abban az esetben ha~~ Ha a vendéglátó vállalkozó a terméket nem közvetlenül a végső fogyasztónak ~~szállítja ki~~, adja át, hanem kereskedelembe vagy ~~olyan~~ forgalmazónak, közvetítő vállalkozásnak szállítja ki, aki az élelmiszert eljuttatja a fogyasztóhoz, akkor az előrecsomagolt élelmiszerekre vonatkozó jelölési előírások szerinti jelölést kell alkalmazni és **minden a jelölési jogszabályokban előírt kötelező információt fel kell tüntetni a termék csomagolásán.** ~~vagy~~

(2) A vendéglátó létesítményben előállított élelmiszer a végső fogyasztó ellátása mellett más, a vendéglátó létesítmény légvonalban számított 40 km-es körzetében lévő kiskereskedelmi létesítmény részére is forgalomba hozható.

1169/2011/EU RENDELET

1. cikk

(3) Ez a rendelet valamennyi élelmiszer-vállalkozóra vonatkozik, függetlenül attól, hogy azok az élelmiszerlánc mely szakaszában működnek, amennyiben azok tevékenységei összefüggenek a fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásával. Ezt a rendeletet a végső fogyasztóknak szánt összes élelmiszere alkalmazni kell, beleértve a vendéglátás, illetve a közétkeztetés által szállított élelmiszereket és a vendéglátás, illetve a közétkeztetés részére szánt élelmiszereket is.

(4) E rendelet a meghatározott élelmiszerekre alkalmazandó külön uniós rendelkezésekben előírt jelölési követelmények sérelme nélkül alkalmazandó.

8. cikk

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

~~a-A nem előrecsomagolt-vendéglátó termékek (pl. a tálalókonyhákra badellában szállított készételek, vagy tálcán szállított szendvicsek, sütemények) esetében a terméket kísérő dokumentumon kell megjelenniük a jelölési elemeknek.~~

A jelölési jogszabályok célja a végső fogyasztó teljes körű tájékoztatása, ezért a fogyasztóval közvetlenül kapcsolatba kerülő vendéglátónak a kiszolgált étel összetevőiről minden információval rendelkeznie kell, azokat a beszállítóktól be kell szereznie annak érdekében, hogy a végső fogyasztót tájékoztatni tudja.

A tálalókonyhára kiszállított ételeket kísérő dokumentumoknak is tartalmazniuk kell az ételek összetevőit.

A jelölés kialakításánál figyelembe kell venni az általános jelölési jogszabályokon (1169/2011/EU rendelet, a 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GkM rendelet) kívül, a Magyar Élelmiszerkönyv irányelveiben és a 62/2011 (VI. 30.) VM rendeletben meghatározott szabályokat is.

A jelölésen fel kell tüntetni a terméket készítő vállalkozás nevét és a készítés címét is.

A Magyar Élelmiszerkönyv irányelveinek alkalmazása nem kötelező, azonban az irányelvben rögzített megnevezés használatkor be kell tartani az irányelvben foglaltakat, illetve az élelmiszerek meg kell felelnie az irányelvben rögzített minőségi paramétereknek is.

Az irányelvnek nem megfelelő termék megnevezésénél nem lehet használni az irányelvben rögzített megnevezést kiegészítve a „jellegű”, „típusú”, „szerű”, illetve olyan jelzőkkel, amelyek megtéveszthetik a fogyasztót. Nem használhatók az irányelvben rögzíthetőhöz hasonló, elferdített megnevezések sem (pl. a hagyományörző cukrászati termékekről szóló MÉ 2-311 számú irányelvben szereplő „Rigó Jancsi” vagy „Francia krémes”-hez hasonló termék megnevezésére nem használható a „Rigó kocka” vagy Francia vaníliakocka” megnevezés.

~~A fogyasztóval közvetlenül kapcsolatba kerülő vendéglátónak a kiszolgált étel~~

9. cikk

A kötelező adatok felsorolása

(1) A 10–35. cikknek megfelelően, és az e fejezetben foglalt kivételektől eltekintve a következő adatokat kötelező feltüntetni:

- a) az élelmiszer neve;
- b) az összetevők felsorolása;
- c) minden olyan, allergiát vagy intoleranciát okozó, a II. mellékletben szereplő, vagy a II. mellékletben szereplő anyagokból vagy termékekből származó összetevő vagy technológiai segédanyag, amelyet élelmiszer előállításánál vagy elkészítésénél használnak fel, és a késztermékben még jelen van, akár megváltozott formában is;
- d) bizonyos összetevők vagy összetevőcsoportok mennyisége;
- e) az élelmiszer nettó mennyisége;
- f) a minőségmegőrzési idő vagy a fogyaszthatósági idő;
- g) a különleges tárolási és/vagy felhasználási feltételek;
- h) a 8. cikk (1) bekezdésében említett élelmiszer-vállalkozás neve vagy cégneve és címe;
- i) a származási ország vagy az eredet helye, amennyiben azt a 26. cikk előírja;
- j) felhasználási útmutató, amennyiben ilyen útmutató hiányában nehéz megfelelően felhasználni az élelmiszert;
- k) az 1,2 térfogatszázaléknál nagyobb alkoholtartalmú italok esetében a tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban;
- l) tápértékjelölés.

10. cikk

Egyes élelmiszerfajtákra vagy -csoportokra vonatkozó kötelező kiegészítő adatok

~~összetevőiről minden információval rendelkeznie kell, azokat a beszállítóktól be kell szereznie annak érdekében, hogy a végső fogyasztót tájékoztatni tudja.~~

Példák jelölésre

Tenger gyümölcsei pizza

Nettó tömeg: 450 gramm

Összetevők: búzaliszt, tenger gyümölcsei keverék 22 % (rák 6 %, kagyló 6 %, tintahal 10 %), víz, pizza mix (növényi olaj, sajt, burgonyakeményítő, tejjefehérje, étkezési só, emulgeálószer: nátrium-foszfátok), mozzarella sajt, növényi olaj, tej 1,5 %, sovány tejszín, száraz fehérbor(kén-dioxid), vaj, olajbogyó, térfogatnövelő szer: nátrium-hidrogénkarbonát, fűszerek (bors, bazsalikom, oregánó, fokhagyma változó arányban), só

Fogyasztható (nap, hónap): 27. 10.

Tárolása: 0-4 °C között. Fogyasztás előtt sütőben vagy mikrohullámú sütőben forrósítsa fel.

Készítő vállalkozás neve, készítés címe: Pizza Készítő Kft, 2310 Szigetszentmiklós, Piripócsi u. 1.

Jókai bableves

Nettó tömeg: 350 g

Összetevők: füstölt csülök (sertés csülök, tartósítószer: nátrium nitrit, nitrites pácso, fűstaroma bükkfából), szárazbab 15 %, füstölt kolbász (sertéshús, szalonna, fűszerek (fokhagyma, étkezési só, őrölt paprika, kömény, bors, fűstaroma bükkfából), tartósítószer: nátrium-nitrit, nitrites pácso), búza finomliszt, sárgarépa, petrezselyem, vöröshagyma, tojás, sovány tejjöl, zeller, fokhagyma, zellerzöld, őrölt pirospaprika, Erős Pista (fűszerpaprika darálmány, étkezési só, sűrítőanyag: xantán, étkezési sav: citromsav, tartósítószer: kálium-szorbát), étkezési só.

Fogyasztható (nap, hónap): 27. 10.

Tárolása: 0-4 °C között. Fogyasztás előtt forrósítsa fel.

Készítő vállalkozás neve, készítés címe: Paszuly Kft., 8983 Babosdöbréte, Jókai u. 1.

(1) A 9. cikk (1) bekezdésében említett adatokon felül a III. melléklet állapítja meg a meghatározott élelmiszerfajtákra vagy -csoportokra vonatkozó kiegészítő kötelező adatokat.

19/2004. (II. 26.) FVM rendelet

15. § (1) Ha az élelmiszer a végső fogyasztó vagy a közétkeztetés részére előrecsomagolás nélkül kerül értékesítésre, vagy a fogyasztó kérésére a vásárlás helyén, jelenlétében csomagolják,

b) az eladás helyén, jól látható módon a fogyasztók tájékoztatására fel kell tüntetni az élelmiszer megnevezését.

(2)Ha az élelmiszert a forgalmazás helyén, de a fogyasztó távollétében előre csomagolják, valamint a nem csomagolt kenyereken csak az 1169/2011/EU rendelet 9. cikk (1) bekezdés a), e), f) és h) pontja, valamint ahol szükséges a k) pontja szerinti jelöléseket kell alkalmazni

Somlói galuska cukorral és édesítőszerrel

*Összetevők: tészta: **búzaliszt**, cukor **tojásfehérje**, **tojássárga**, **dió**, kakaó, étkezési só; krém: cukor, **tojássárga**, víz, **sovány tejszín**, **dió**, édesítőszer: Kálium-aceszulfát, étcsokoládé (kakaó 70 %, cukor, kakaóvaj, emulgeálószer: **szójalecitin**, poliricinolsav poligliceridjei, aroma), vanília, zselésítő anyag: zselatin; öntet: sovány **tejszín**, étcsokoládé (kakaó 30 %, cukor, kakaóvaj, emulgeálószer: **szójalecitin**, poliricinolsav poligliceridjei, aroma), víz, cukor, rumaroma.*

Fenilalanin-forrást tartalmaz

Fogyasztható (nap, hónap): 31. 10.

Nettó tömeg: 300 gr

Tárolása: 0-5 °C között.

Készítő vállalkozás neve, készítés címe: Somló Juhfark Kft, 8483 Somlószőlős, Venyige utca 21.

Kapcsolódó fejezet: 6.10. Kiszállítás

Tepertős pogácsa

Allergén: Búzaliszt

Nettó tömeg: 180 g

Minőségét megőrzi:nap.....hónap.....év

Készítő vállalkozás neve, készítés címe:

Ételhordós elvitel esetén javasolt írásban tájékoztatni a fogyasztót az elvitel szabályairól.

Kapcsolódó fejezet: 6.10. Kiszállítás

7. 2. Allergének

JOGHÁTTÉR

A fogyasztók élelmiszerekkel kapcsolatos tájékoztatásáról szóló 1169/2011/EU Európai Parlamenti és Tanácsi rendelet

44. cikk

A nem előrecsomagolt élelmiszerekre vonatkozó nemzeti intézkedések

(1) Amennyiben az élelmiszereket előcsomagolás nélkül kínálják megvétele a végső fogyasztóknak vagy vendéglátásnak, illetve közétkeztetésnek, vagy ha az élelmiszereket az értékesítés helyén csomagolják a fogyasztó kérésére, vagy előrecsomagolják közvetlen értékesítés céljából:

a) a 9. cikk (1) bekezdésének c) pontjában meghatározott adatokat kötelező megadni;

b) a 9. és 10. cikkben említett egyéb adatok megadása nem kötelező, kivéve, ha a tagállamok olyan nemzeti intézkedéseket fogadnak el, amelyek előírják ezen adatok egy részének, mindegyikének vagy azok egyes elemeinek a megadását.

(2) **A tagállamok nemzeti intézkedéseket fogadhatnak el arról, hogy az (1) bekezdésben meghatározott adatokat vagy azok elemeit milyen eszközök segítségével kell rendelkezésre bocsátani, valamint adott esetben arról, hogy azokat milyen formában kell közölni és megjeleníteni**

GHP

A vendégeket, illetve a fogyasztókat minden esetben (közvetlenül házhoz szállított készétel esetében is)– tájékoztatni kell, ha az előállított ételek allergén anyagokat tartalmaznak.

Attól függően, hogy a vendéglátó terméket milyen formában forgalmazzák (lásd 7.1 fejezet) az allergéneket a címkén vagy kísérodokumentumban, az étlapon/itallapon, esetleg más tájékoztatásban kell a fogyasztóval közölni.

ALLERGIÁT VAGY INTOLERANCIÁT OKOZÓ ANYAGOK ÉS TERMÉKEK

1. Glutént tartalmazó gabonafélék, azaz búza (például tönkölybúza vagy khorasan búza), rozs, árpa, zab, illetve hibridizált fajtáik, valamint a belőlük készült termékek, kivéve:

 a) búzából készült glükózszirup, beleértve a dextrózt is (1);

 b) búzából készült maltodextrin (1);

 c) árpából készült glükózszirup;

 d) alkoholpárlatok ~~—így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol—~~ készítéséhez használt gabonafélék.

2. Rákfélék és a belőlük készült termékek.

3. Tojás és a belőle készült termékek.

4. Hal és a belőle készült termékek, kivéve:

 a) vitaminok vagy karotinoidkészítmények hordozójaként használt halenyv;

 b) a sör és a bor derítőanyagaként használt halenyv vagy vizahólyag.

5. Földimogyoró és a belőle készült termékek.

6. Szójabab és a belőle készült termékek, kivéve:

- ___ a) teljes mértékben finomított szójababolaj és zsír (1);
- ___ b) szójababból származó természetes vegyes tokoferolok (E306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol-szukcinát;
- ___ c) szójabab olajából nyert fitoszterolok és fitoszterol-észterek;
- ___ d) szójabab olajából nyert szterolokból előállított fitosztanol-észter.

7. Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt), kivéve:

- ___ a) alkoholpárlatok ~~így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol~~ készítéséhez használt tejsavó;
- ___ b) laktit.

8. Diófélék, azaz mandula (*Amygdalus communis* L.), mogyoró (*Corylus avellana*), dió (*Juglans regia*), kesudió (*Anacardium occidentale*), pekándió (*Carya illinoensis* [Wangenh.] K. Koch), brazil dió (*Bertholletia excelsa*), pisztácia (*Pistacia vera*), makadámia vagy queenslandi dió (*Macadamia ternifolia*) és a belőlük készült termékek,

kivéve az alkoholpárlatok ~~így például mezőgazdasági eredetű etil-alkohol~~ készítéséhez használt csonthéjasok.

9. Zeller és a belőle készült termékek. ~~És a belőlük készült termékek, amennyiben a rajtuk elvégzett eljárás során nem növekszik az előállítás alapjául szolgáló termék EFSA által megállapított allergizáló hatás szintje.~~

10. Mustár és a belőle készült termékek.

11. Szezámag és a belőle készült termékek.

12. Kén-dioxid és az SO₂-ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben; a számítást a fogyasztásra kész termékekre vagy a gyártó utasítása alapján elkészített termékekre vonatkozóan kell elvégezni.

13. Csillagfürt és a belőle készült termékek.

14. Puhatestűek és a belőlük készült termékek.

(1) És a belőlük készült termékek, amennyiben a rajtuk elvégzett eljárás során nem

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

4. § (1) Nem előrecsomagolt élelmiszer végső fogyasztó részére történő értékesítése esetén az 1169/2011/EU rendelet 9. cikk (1) bekezdés c) pontja szerinti allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek (a továbbiakban: allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek) késztermékben való jelenlétéről a végső fogyasztót e §-ban és az 5-7. §-ban foglaltak szerint, a vásárlást megelőzően tájékoztatni kell.

(2) Az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek késztermékben való jelenlétére vonatkozó tájékoztatásnak a végső fogyasztó számára könnyen elérhetőnek kell lennie és a tájékoztatás megadása nem járhat a végső fogyasztó számára többletköltséggel.

(3) Az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek késztermékben való jelenlétére vonatkozó tájékoztatást az 1169/2011/EU rendelet II. mellékletében felsorolt anyagok és termékek nevére hivatkozással - az 5. §-ban foglalt eset kivételével - jól látható módon, fizikai vagy elektronikus hordozón az adott nem előrecsomagolt élelmiszer eladásra kínálásának helyén kell feltüntetni.

(4) A (3) bekezdés szerinti tájékoztatás elérhetőségének helyére a végső fogyasztó figyelmét jól olvasható módon, a létesítményben elhelyezett fizikai vagy elektronikus hordozón fel kell hívni.

5. § (1) Az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és

növekszik az előállítás alapjául szolgáló termék EFSA által megállapított allergizáló hatás szintje.

Az allergén összetevőkről a **vásárlást megelőzően kell a fogyasztót tájékoztatni** többletköltség felszámítása nélkül.

A konkrét allergén összetevőt meg lehet adni akár a pultban kihelyezett termékek mellett található táblákon kiírva, vagy akár az étlapon/itallapon is.

Allergén jelenlétéről **szóban is tájékoztatni lehet a fogyasztót**, amennyiben az alábbi 3 feltétel együttesen teljesül:

- a vendéglátó helyen minden műszakban jelen kell lennie egy olyan dolgozónak, aki az allergén információ megadásáért felelős
- a fogyasztó – kérésére – a tájékoztatást haladéktalanul megkapja az élelmiszer átadásának helyén, a vásárlást megelőzően, és
- az egyes ételek allergén információinak írásban is meg kell lennie a létesítményben

A szóbeli tájékoztatás esetén is fel kell azonban hívni a fogyasztó figyelmét jól olvasható módon írásban, vagy egyéb figyelemfelhívó jelzéssel (pl. piktogramm) arra, hogy az allergénekre vonatkozó információ kérhető (pl.: egy táblán feltüntetik, hogy „Az allergén információkkal kapcsolatban kérdezze az eladó/felszolgálót!”).

A szóbeli tájékoztatás esetében az élelmiszer-vállalkozónak

- 1. belső eljárásrendet kell kidolgoznia** a szóbeli tájékoztatás megadásának módjáról
- 2. ki kell jelölnie a szóbeli tájékoztatás megadásáért felelős személyt,**
- 3. dokumentáltan oktatást is kell tartani** a vendéglátó létesítmény **személyzete részére.**

A belső eljárásrendet az ellenőrző hatóság 2015. április 1-jétől ellenőrizheti.

termékek késztermékben való jelenlétére vonatkozó tájékoztatás szóban is megadható, amennyiben

a) a létesítményben folyamatosan jelen van a szóbeli tájékoztatás megadásáért felelős személy,

b) a fogyasztó - kérésére - a tájékoztatást haladéktalanul megkapja az élelmiszer átadásának helyén, a vásárlást megelőzően, és

c) a szóbeli tájékoztatás a létesítményben elérhető írásos dokumentumon alapul.

(2) Az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek késztermékben való jelenlétére vonatkozó tájékoztatás szóbeli megadása esetén a nem előrecsomagolt élelmiszer eladásra kínálásának helyén jól látható módon, fizikai vagy elektronikus hordozón fel kell tüntetni, hogy az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok és termékek késztermékben való jelenlétére vonatkozó tájékoztatás szóbeli megadása az élelmiszer eladásra kínálásának helyén kérhető.

7. § Az allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok késztermékben való jelenlétére vonatkozó tájékoztatás nem kötelező, amennyiben

a) a nem előrecsomagolt élelmiszer megnevezése egyértelműen utal az érintett allergiát vagy intoleranciát okozó anyag vagy termék nevére, vagy

b) az élelmiszer-vállalkozó a fogyasztóval történt előzetes egyeztetés alapján személyre szabottan biztosít olyan élelmiszert a fogyasztó számára, amely nem tartalmaz allergiát vagy intoleranciát okozó anyagokat és termékeket.

Az allergénekre vonatkozó tájékoztatás két esetben nem kötelező:

- ha az élelmiszer neve egyértelműen utal az allergénre (pl. ~~Kaszinó-tojás~~ Mustáros csirke).
- a fogyasztónak külön, személyre szabva készítünk ételt, úgy, hogy annak pontos összetételét a készítés előtt megbeszéljük a vendéggel