

Tisztelt Látogató!

E dokumentum archivált tartalom, amely elavult, nem hatályos információkat is tartalmazhat.

Kérjük, hogy a dokumentumra való hivatkozást megelőzően az **ÁNTSZ központi** (www.antsz.hu), valamint az **országos** és **regionális** intézetek honlapjainak aktuális tartalmakat megjelenítő oldalain szíveskedjen tájékozódni.



Egészségügyi és Fogyasztóvédelmi
Főigazgatóság



MI MIT
jelent a
címkén?

Mi mit jelent

1 Mennyiség

500g e 

2008. június

2 A termék megnevezése

crunchy
Cereal Lite

crunchy

Cereal Lite

3 Az összetevők listája

ÖSSZETEVŐK

Rizs, búza, (teljes búza, búzakorpa), cukor, glutén, só, joghurt, só, alacsony zsírtartalmú, búzacsíra, árnymaléva-aroma, vitaminok (C, B3, B6, B2, B1, folsav, B12), és vas.

Tájékoztató allergének jelenlétéről

Több, búzát és árpat tartalmaz.

4 Eltarthatóság

A Crunchy garantálja, hogy 30g „cereal lite” biztosítja a vas ajánlott napi bevitelének 25%-át, valamint a B1, B2, B3, B6, B12, C-vitamin és a folsav ajánlott napi bevitelének 50%-át.

5 Gyártó/Importőr

crunchy

GARANCIÁ A MINŐSÉGRE: ELEGEDTLEN! VISSZAKAPJA PÉNZÉT

Crunchy termékinformáció
Tel.: 0800 14563
Cím: P.O. Box 2000 Evere 3
1140 Evere BELGIUM

magas rosttartalmú



500g e



a címkén?



crunchy

Cereal Life



Cereal Life



A nap legfontosabb
étkezése a reggeli



Készült Németországban
a C.M.I. - 2 av. du Pacifique, 91977
Courtabœuf, Franciaország - részére

6 Ökológiai
gazdálkodásból

7 GMSZ

8 Származás

9 Tápértékre
vonatkozó
információk

10 Tápértékre és
egészségügyi hatásra
vonatkozó állítások

100g termék
tartalmaz

Energiaérték	374 kcal (1566 kJ)
Fehérje	15 g
Szénhidrátok	75 g
Érdességi érték	17 g
Zsír	14 g
- ebből:	
szilárd	0,5 g
rost	2,5 g
Nátrium	0,85 g



Az élelmiszerek címkézése az Európai uniós jogszabályok alapján

Annak érdekében, hogy az európai fogyasztók vásárláskor megalapozott döntést hozhassanak, az Európai Unió (EU) szabályozza az élelmiszerek címkézését. A szabályok megállapításakor a jogalkotók biztosítani kívánták, hogy a fogyasztók átfogó tájékoztatást kapjanak az általuk vásárolt termékekről.

A jogszabályok által előírt tájékoztatási kötelezettség mellett a gyártó megadhat további információt, amennyiben ez pontos, és nem vezet félre a fogyasztót. Vannak valamennyi élelmiszerre vonatkozó közös címkézési szabályok, de a húсарukra, a szeszesitalokra és a romlandó élelmiszerekre külön szabályok is vonatkoznak.

1. Mennyiség:

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

2. A termék megnevezése:

tartalmaznia kell az élelmiszer fizikai állapotára vagy a rajta végzett különleges kezelésre vonatkozó információkat is (porított, mélyhűtött, koncentrátum, füstölt stb.). Az ionizálást – amennyiben ilyen kezelést végeztek – mindig fel kell tüntetni.



Mi mit jelent

3. Az összetevők listája:

valamennyi összetevőt fel kell sorolni tömeg szerinti csökkenő sorrendben (kivételt képeznek a gyümölcs- és

zöldségkeverékek), beleértve azokat az összetevőket is, amelyek esetében ismert, hogy az arra érzékeny egyének esetében allergiás reakciókat válthatnak ki (pl.ogyoró, tej, tojás, hal).

Azon összetevők esetében, amelyek a termék megnevezésében (pl. „paradicsomleves”) megjelennek, amelyeket képek illusztrálnak vagy szavak emelnek ki (pl.„eperrel”), illetve amelyek alapvető jellemzői az adott élelmiszernek (pl. % hústartalom a „chili con carne” esetében), a százalékos arányt is meg kell adni.

4. Eltarthatóság:

a „fogyasztható” és a „minőségét megőrzi” feliratot követő dátumok arról tájékoztatnak, meddig marad friss az élelmiszer és meddig fogyasztható biztonságosan.

- A „**fogyasztható**” kifejezés olyan élelmiszerek esetében használatos, amelyek gyorsan romlanak (pl. hús, tojás, tejtermékek). Valamennyi csomagolt friss terméken a „fogyasztható” kifejezés szerepel. A „fogyasztható” kifejezéssel feltüntetett dátumot követően nem ajánlatos a terméket fogyasztani, mert az akár élelmiszer eredetű fertőzéshez is vezethet.
- A „**minőségét megőrzi**” felirat a hosszabb ideig eltartható élelmiszerek esetében használatos (pl. gabonatermékek, rizs, fűszerek). A terméket ezen időpont után is lehet kockázat nélkül fogyasztani, azonban előfordulhat, hogy a termék ízét veszti, vagy megváltozik az állaga.

5. Gyártó/Importőr:

a gyártó, a csomagoló vagy az importőr nevének és címének egyértelműen szerepelnie kell a csomagoláson, hogy a fogyasztó tudja, kihez kell fordulnia ha panaszja van vagy ha további információt kíván a termékről megtudni.

minőségét megőrzi

2008. június

ÖSSZETEVŐK

RIZS, DUNKA, JÁNYOS DUNKA, BIZALOM, NAKKI, GLUTÉN, TEJ, SÓ, STACIONER ZSÍRTARTALMÚ BIZALOM, ÁRPAALÁTA-AROMA, VITAMINOK (C, B2, B6, B12, B1, folsav, B12) és vas.

crunch

GARANCIJA A MINŐSÉGRE
ELEGEDTLEN! VISSZARAJ
PÉNZET!

Crunchy termékinformáció
Tel.: 0030 14563
Csof. P.O. Box 3900 Eerste 3
1140 Eerste BELGIUM

a címkén?

6. Ökológiai gazdálkodásból származó:

az „ökológiai gazdálkodásból származó” kifejezés címkén való használatát az európai uniós jog szigorúan szabályozza. A kifejezés kizárólag olyan sajátos élelmiszer-előállítási módszerekkel kapcsolatban használható, amelyek szigorú környezetvédelmi és állatjóléti előírásoknak felelnek meg. Az „Ökológiai gazdálkodás — EK ellenőrzési rendszer” európai emblémát a követelményeknek megfelelő gyártók használhatják.



7. Géntechnológiával módosított szervezetek (GMSZ):

feltüntetésük kötelező az olyan termékeken, amelyek GMSZ-tartalma meghaladja a 0,9%-ot. Valamennyi GMSZ eredetű anyagot „géntechnológiával módosított” jelzéssel fel kell tüntetni az összetevők felsorolásakor.



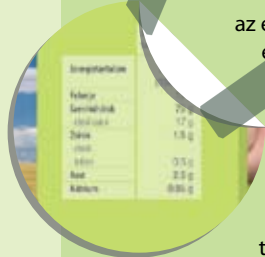
8. Származás:

bizonyos típusú termékek – pl. hús, zöldség és gyümölcs – esetében kötelező a származási ország vagy térség feltüntetése. Ugyancsak kötelező a származás feltüntetése olyan esetekben, amikor a márkanév vagy a címke egyéb elemei – pl. kép, zászló vagy utalás egy földrajzi helyre – félrevezető lehet a fogyasztó számára a termék valódi származási helyét illetően.

Készült Németországban
a C.M.I. - 2 av. du Pacifique, 91197
Courtaboeuf, Franciaország - részére

9. Tápértékre vonatkozó információk:

az élelmiszer energiatartalmáról és a tartalmazott tápanyagokról (pl. fehérje, zsír, rost, nátrium, vitaminok és ásványi anyagok) tájékoztatnak. Ezen az információkat akkor kell megadni, ha a gyártó a tápértékre vonatkozó állítást tüntet fel a terméken (lásd lent).



10. Tápértékre és egészségügyi hatásra vonatkozó állítások:

bizonyos Európai uniós jogszabályok biztosítják, hogy az élelmiszerek csomagolásán feltüntetett, egészségügyi hatásokra és a tápértékre vonatkozó állítások megfeleljenek a valóságnak, és tudományos tényeken alapuljanak.

Az „alacsony zsírtartalmú” vagy „magas rosttartalmú” kifejezéseknek közös meghatározásoknak kell megfelelniük ahhoz, hogy valamennyi uniós tagállamban ugyanazt jelentsék; például a „magas rosttartalmú” kifejezést csak olyan termékek esetében szabad használni, amelyek 100 grammonként legalább 6 g rostot tartalmaznak. A magas zsír- és cukortartalmú élelmiszereket nem szabad olyan felirattal ellátni, hogy „C-vitamint tartalmaz”.

Olyan egészségügyi hatásra vonatkozó állításokat, mint például „erősíti a szívet” csak akkor lehet feltüntetni, ha ezen állítások tudományosan is megalapozottak. Nem lehet kedvező egészségügyi hatásra vonatkozó állítást feltüntetni magas só-, zsír- vagy cukortartalmú terméken. A következő, a termék egészségügyi hatásra vonatkozó állítások használata tilos:

- olyan állítások, amelyek szerint a termék alkalmas emberi betegség megelőzésére, kezelésére vagy gyógyítására;
- olyan állítások, amelyek a súlycsökkenés ütemére vagy mértékére utalnak;
- olyan állítások, amelyek bizonyos orvosokra hivatkoznak vagy azok ajánlásait tartalmazzák;
- olyan állítások, amelyek azt sugallják, hogy az élelmiszer fogyasztásának mellőzése hatással lehet az egészségre.



Mit jelentenek az E-számok?

Ha egy élelmiszer-adalékanyag E-számmal rendelkezik, az azt jelenti, hogy a biztonsági vizsgálatokon megfelelt, és jóváhagyták az Európai Unió valamennyi országában történő használatra. A jóváhagyást folyamatosan figyelemmel kísérik, felülvizsgálják és módosítják az új tudományos adatok fényében. Az alábbiakban néhány gyakran előforduló élelmiszer-adalékanyagot sorolunk fel:

- **Antioxidánsok:** tartósítják az élelmiszereket azáltal, hogy megakadályozzák, hogy a zsírok, olajok és bizonyos vitaminok a levegőben lévő oxigénnel reakcióba lépjenek. Az oxidáció az oka annak, hogy az élelmiszerek megavasodnak, és elvesztik természetes színüket. *Példa:* C-vitamin, más néven aszkorbinsav, azaz E300.
- **Színezékek:** esetenként az élelmiszer előállítására vagy tárolása során elvesztett természetes szín pótlására vagy a termékek egyenletes színezésére használják. *Példa:* A mártásokban, üdítőitalokban és hasonló termékekben használt karamell (E150a).
- **Emulgeálószer, stabilizátorok, zselésítő- és sűrítőanyagok:** az emulgeálószer, mint pl. a lecitin (E322) segítségével vegyülnek el olyan összetevők, amelyek egyébként elkülönülnének egymástól (pl. olaj és víz). A stabilizátorok megakadályozzák, hogy az agyszer már elkeveredett összetevők

ismét szétváljanak. Gyakori zselésítőanyag a pektin (E440), amelyet lekvárok készítéséhez használnak. A sűrítőanyagok „testessé” teszik az élelmiszereket ugyanúgy, mint amikor például liszttel sűrítjük a mártást.

- **Ízfokozók:** kiemelik a sós és az édes élelmiszerek ízét anélkül, hogy saját ízüket lenne. *Példa:* A nátrium-glutamát (E621) gyakran fordul elő kész termékekben, mindeneke előtt levesekben, mártásokban és hűskészítményekben.
- **Tartósítószer:** az élelmiszerek megromlásának megakadályozására használják őket. A legtöbb hosszú ideig tárolható élelmiszer tartalmaz tartósítószeret, kivéve, ha a gyártó más tartósítási eljárást alkalmazott – pl. mélyhűtést, konzervkészítést vagy szárítást. *Példák:* A szárított gyümölcsöket gyakran kezelik kén-dioxiddal (E220), hogy megakadályozzák a penészgombák vagy baktériumok elszaporodását. A szalonnát, sonkát, pácolt marhahúst és egyéb pácolt hűskészítményeket a pácolás során sokszor nitráttal és nitráttal kezelik (E249–E252).
- **Édesítőszer:** gyakran használatosak cukor helyett szénsavas italokban, joghurtban és rágógumiban. *Példák:* aszpartám (E951), szacharin (E954), K-aceszulfám (E950) és szorbitol (E420).

További információk

Az élelmiszerek címkézéséről az Egészségügyi és Fogyasztóvédelmi Főigazgatóság honlapján http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/foodlabelling/index_en.htm

Az ökológiai gazdálkodásról a Mezőgazdasági Főigazgatóság honlapján http://ec.europa.eu/agriculture/qual/organic/index_en.htm

Kérdése van Európáról? Lépjen kapcsolatba velünk! http://ec.europa.eu/europedirect/index_hu.htm

© Európai Közösségek, 2007.

Sokszorosítható a forrás megjelölésével – ez alól kivétel a kereskedelmi felhasználás.

Egészségügyi és Fogyasztóvédelmi Főigazgatóság
Európai Bizottság, B-1049 Brüsszel — Belgium.
http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm

A dokumentumot az Európai Bizottság támogatásával és megbízásából a Qwentens KANTOR cég készítette. A kiadvány kizárólag tájékoztató jellegű, és nem ad a Bizottság részéről hivatalos iránymutatást az uniós jogszabályok vagy politikák értelmezéséhez.