



Helyi termék előállítás – szabályozás, higiénia, jelölés, védjegyek

Óriszentpéter, 2026.03.05, Szabadkai Andrea
HIGIÉNYA

Interreg
AUSTRIA-HUNGARY



Co-funded by
the European Union

OrCon

A GREEN AND RESILIENT BORDER REGION



Melyek a leggyakoribb buktatók?



„Mentes” étkezés



Címkézés, jelölés

Csomagolatlan kistermelői élelmiszer

a kihelyezett termék előtt (gazdaságban is!)

- a kistermelő nevét,
- Címét, vagy a gazdaság helyének címét, valamint
- a termék nevét kell feltüntetni.
- FELÍR szám
- „Saját őstermelői tevékenységből származó termék”

Csomagolt kistermelői termék

NAK útmutató 2016 (2022)

Kistermelői GHP

A feldolgozott élelmiszer csomagolására újrafelhasznált csomagolóanyag az értékesítés során nem alkalmazható.



OrCon

Allergiát és intoleranciát okozó anyagok és termékek

	Zeller	A zeller a magot, a gumót, a szárat és a levelet is jelenti.	Salátákban, egyes hűskészítményekben, levesekben, leveskockában és ételízesítőben.
	Rákfélék	Ide tartoznak a rákok, homárok, garnéla rákok és a languszták.	Thai és kelet-ázsiai ételekben és salátákban érdemes keresni az összetevők között.
	Glutén tartalmú gabona	Glutént tartalmazó gabonafélék, azaz búza (például tönkálybúza vagy khorasan búza), rozs, árpa, zab, illetve hibridizált fajtáik, valamint a belőlük készült termékek, kivéve: búzából készült glükózszirup, dextráz, maltodextrin, árpából készült glükózszirup, alkoholpárlatok készítéséhez használt gabonafélék.	Lisztartalmú élelmiszerekben pl. félékszészteszt, kenyérmorzs, péksütemények, kenyér, egyes hűskészítmények, száraztészták, mártások, levesek és félékszész rántott termékek.
	Hal	Hal és a belőle készült termékek, kivéve: vitaminok vagy karotinoidkészítmények hordozójaként használt halenyv; a sör és a bor derítőanyagaként használt halenyv vagy vízahályag.	Hal- és egyéb szósok és pizza összetevője lehet.
	Mustár	Ez a kategória tartalmazza a mustár növényt és a belőle készült termékeket pl.: folyékony mustárt, a mustárpor és a mustármagot.	Fűszerkeverékekben, különféle páccakeverékekben, hűskészítményekben, levesekben, szósokban és salátáöntetkekben.
	Tej	Tej és az abból készült termékek (beleértve a laktózt), kivéve: alkoholpárlatok készítéséhez használt tejsavó és a laktit.	A tej alapanyaga a vajnak, sajtnak, tejszínek, tejpornak és joghurtnak. Levesekben, szósokban, ételízesítőben, péksüteményekben, kenyérfélékben, édességekben is megtalálható.
	Diófélék	Minden csónthéjasra vonatkozik, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió és a belőlük készült termékek (pl. olajok, porok), kivéve az alkoholpárlatok készítéséhez használt csónthéjasok.	Kenérfélékben, édes és sós kekszeken, édességekben, ázsiai fűszerkeverékekben, fagyaliban, marcipánban, valamint szósokban.
	Szezám-mag	Szezám-mag és belőle készített termékek pl.: szezámolaj, szezám-mag por.	Kenérfélékben, hamburger zsámlék tetején, tahniben, humuszban található, érdemes a salátákra is odafigyelni.
	Földimogyoró	Valójában föld alatt termő és a hüvelyesek közé tartozó növény.	Kekszek, pék- és cukrászsütemények, édességek, szósok összetevője és olaj valamint földimogyoró liszt is készül belőle.
	Puhatestűek	Ebbe a csoportba tartoznak a csigák, polipok, kagylók, tintahalak.	Osztigaszósokban és félékszész halételekben, tenger gyümölcseivel készült salátákban találhatóak.
	Kén-dioxid	Ha a kén-dioxid, szulfidok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter meghaladó mennyiségben van jelen a termékben.	Aszalt gyümölcsökben, például a mazsola, aszalt szilva vagy barack, zöldségekben valamint borokban található.
	Szója	Szójabab és a belőle készült termékek, kivéve: a teljes mértékben finomított szójabab-olaj és -zsír; a szójababból származó természetes vegyes tokoferolok (E306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol-szukcinát; a szójabab olajából nyert fitoszterolok és fitoszterol-észterek; a szójabab olajából nyert szterolokból előállított fitoszterol-észter.	Miso pasztában, tofuban, valamint szójalisztben, szójaitalban, édességekben, jégkrémekben, hús- és zöldségkészítményekben és -szósokban.
	Tojás	Ide tartozik a baromfi tojás mellett a kacattojás, a fűrttojás, libattojás stb.	Süteményekben, hűskészítményekben, majonézben, krémekben, száraztésztában, sodókban, szósokban, mirelit tésztákban és minden olyan készítményben, amit tojással kennek le.
	Csillagfűrt	Vegetáriánus étkezésben húspótló ételek előállítására használják magas fehérjetartalma miatt. Magjából készíthető örleményét a sütőipar használja, valamint „gluténmentes liszt”-ként a gluténmentesen étkezők körében ismert élelmiszer.	Félékszész tésztákban, száraztésztákban és kenyérfélékben fordulhat elő.

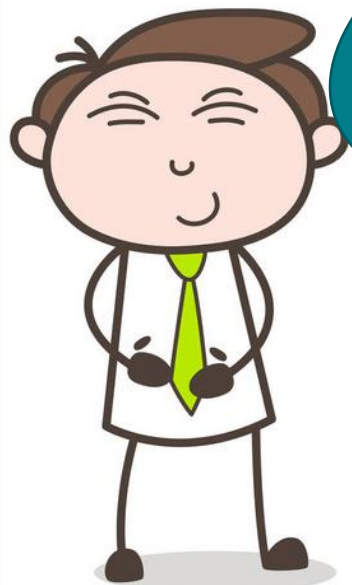
Allergénekről tájékoztatás (vendéglátás)

Vendéglátónak kötelezően ki kell írnia, hogy az allergén információhoz hol tud a vendég hozzájutni. Pl:

- *Kedves vendégeink! Ételeink allergiát és intoleranciát okozó összetevőiről a pultnál (felszolgálónál stb.) érdeklődjenek!*
vagy:
- *Kedves vendégeink! Ételeink allergiát és intoleranciát okozó összetevőiről tájékozódjanak az étlapon (interaktív táblán, a kihelyezett tableten, táblán, stb.)!*

https://portal.nebih.gov.hu/documents/10182/21442/08_30_Allerg%C3%A9n+%C3%BAtmutat%C3%B3/8a946e4e-753b-409e-a85e-e83b0c9a17f9

Pékségben (eladó és vevő)



Nem tudom



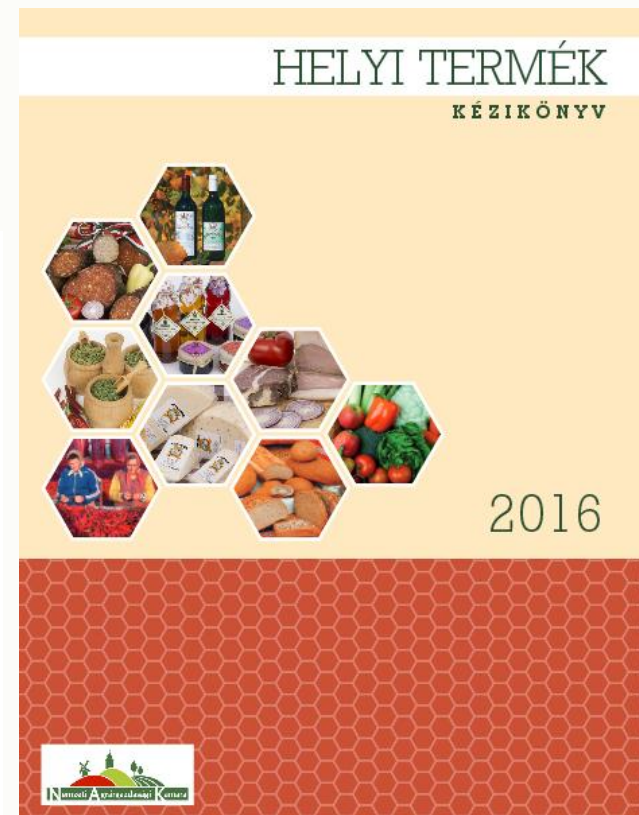
Mitől ilyen sárga a
vaníliás croasson
krémje?



Jelölés kötelező elemei (kistermelők)

Kötelező jelölési elemek

- | | |
|--|--|
| a.) az élelmiszer neve; | h.) felelős élelmiszer-
vállalkozás neve és címe; |
| b.) összetevők; | i.) származási hely; |
| c.) allergének; | j.) felhasználási útmutató; |
| d.) összetevők mennyisége; | k.) alkoholtartalom 1,2%
felett; |
| e.) nettó mennyiség; | l.) tápértékjelölés
(2016. 12. 13-tól) kivéve
a kistermelőt és a
kézműves termékek! |
| f.) minőségmegőrzési idő; | |
| g.) tárolási, felhasználási
feltételek; | |



Fogyaszthatósági / Minőségmegőrzési idő

(nap/hónap/év)

- **Minőségmegőrzési idő:** ameddig az élelmiszer megfelelő tárolás mellett megőrzi egyedi **tulajdonságait**. Utána még fogyasztható a termék.
- **Fogyaszthatósági idő:** a **tárolási feltételeket is MINDIG fel kell tüntetni**. Gyorsan romlandó élelmiszerek esetében a fogyaszthatósági idő lejártá után a termék nem értékesíthető, nem fogyasztható.

Dátumjelölés

A dátumot az alábbi szavaknak kell megelőznie:

- „Minőségét megőrzi:”, ha szerepel a nap megjelölése;
- „Minőségét megőrzi: végéig.” minden más esetben
- sorrend: **NAP / HÓNAP / ÉV**

1. Csomagolt termék jelölése a gazdaság helyén, piacon, vásáron, rendezvényen, engedélyezett ideiglenes árusító helyen, valamint házhozszállítással értékesítve

Címke minták

Kistermelői, tisztított, szeletelt vegyes zöldség zellerrel

300 g

Zeller%

Fogyasztható (nap/hónap/év): 08. 10. 2016

Tárolási hőmérséklet: +20 °C-on vagy alacsonyabb hőmérsékletek

Kistermelő: Példa Jázmin
1234 Település utca 01.

2. Csomagolt termék jelölése kiskereskedelmi vagy vendéglátó létesítmény számára értékesítve

Kistermelői, tisztított, szeletelt vegyes zöldség zellerrel

300 g

Fogyasztható (nap/hónap): 08. 10.

Tárolási hőmérséklet: +20 °C-on vagy alacsonyabb hőmérsékleten.

Összetevők: sárgarépa, petrezselyem, vöröshagyma, zeller 5%, kelkáposzta, karfiol, fokhagyma, petrezselyemlevél, zellerlevél.

Kistermelő: Példa Jázmin
1234 Település utca 01.



OrCon

ADATLAP MINTA Kistermelőknek (egyszerűsített gyártmánylap)

a) A kistermelő neve, címe

Példa Jázmin

1234 Település, utca, 01.

b) Az élelmiszer-előállítás helye

1234 Település, utca, 01.

c) Az élelmiszer megnevezése

Kistermelői meggy szörp

d) Az összetevők csökkenő sorrendben való felsorolása: cukor, meggylé, víz,
tartósítószer: nátrium-benzoát.

e) Fogyaszthatósági/minőség-megőrzési időtartam

Minőség-megőrzési időtartam: 12 hónap.

f) Tárolási hőmérséklet

Szobahőmérséklet (18-22 °C)

Felhasználása kilencszeres hígításban ajánlott.

Település, 2012. november 17.

.....
kistermelő aláírása

Jelölés - „jól láthatónak”, „tisztán olvashatónak” kell lennie

- 1. **Csomagolatlan élelmiszer** értékesítése esetén, a kihelyezett termék előtt fel kell tüntetni
 - a kistermelő nevét,
 - címét vagy a gazdaság helyének címét,
 - termék nevét („kistermelői”, méz esetében „termelői” jelzővel).
- 2. **Csomagolt élelmiszer** értékesítésénél, a csomagoláson fel kell tüntetni
 - kistermelő nevét,
 - címét vagy a gazdaság helyének címét,
 - termék nevét („kistermelői”, méz esetében „termelői” jelzővel),
 - **fogyaszthatósági vagy a minőségmegőrzési** időtartamát
 - **tárolási hőmérsékletet** fogyaszthatósági időtartammal rendelkező élelmiszerek esetében
 - **termék (nettó) tömegét,**
 - a kiskereskedelmi, vendéglátó egységek részére történő értékesítés esetén fel kell tüntetni még az **összetevőket, csökkenő sorrendben** való felsorolással.

Összetevők (inetrneten is) ...



🍏 + 🍐 = ❤️ 100% natúr, frissen préselt almalé körtével

Az alma ropogós frissessége találkozik a körte lágy, krémes édességével – olyan páros, mintha két régi barát összefogott volna, hogy mosolyt csaljon az arcodra minden kortynál.

🍷 80% alma, 20% körte velő – a harmónia receptje: pont annyi körte, hogy simogassa az ízlelőbimbókat, de közben az alma is megtartsa a főszerepet.

✓ 0% hozzáadott aroma, cukor, színezék – mert minek, ha a természet már tökéleteset alkotott?

🕒 Felbontás után akár 4 hétig is eltartható hűtés nélkül – de valljuk be, ritkán éri meg a második hetet. 😊

Ez nem csak egy gyümölcsle – ez egy selymes, barátságos ölelés üvegbe zárva!

Fel kell tüntetni:

- a) az **édesítőszer**t tartalmazó élelmiszerekben a **megnevezéshez kapcsolódóan a jelölésen az „édesítőszerrel”** kifejezést. A hozzáadott cukrot és édesítőszer együtt tartalmazó élelmiszereken a megnevezéshez kapcsolódóan a jelölésen a **„cukorral és édesítőszerrel”** kifejezést;
- b) **Élelmiszer-összetevők csoportjait**, amelyeket **csoportnevük és nevük** (pl. **„tartósítószer: nátrium-benzoát”**) vagy csoportnevük és **E** számuk szerint kell feltüntetni az összetevők felsorolásában.

Csoportok: Színezékek; Módosított keményítők; Tartósítószer; Édesítőszer; Antioxidánsok; Térfogatnövelő szerek; Emulgeálószer; Habzásgátlók; Sűrítő anyagok; Fényező anyagok; Zselésítő anyagok; Emulgeáló sók; Stabilizátorok; Lisztjavító szerek; Ízfokozók; Szilárdító anyagok; Étkezési savak; Nedvesítőszer; Savanyúságot szabályozó anyagok; Tömegnövelő szerek; Csomósodást és lesülést gátló anyagok; Hajtógázok és csomagológázok



Kötelező jelölési elemek

Jelölési
rendelet
1169/2011/
EU



EU-s
termék-
szabályozás

KISTERMELŐI
Különleges minőségű
Kajsziabarack lekvár



(Nettó tömeg:)300 g
Minőségét megőrzi: 30. 05. 2015

Tárolás: Hűvös száraz helyen. Felbontás után
hűtőszekrényben tárolandó és „X,” napig fogyasztható

Gyártja: Lekvár József 8330 Szob, Barack u. 1.
Összetevők: Gönci kajsziabarack , cukor, citromlé
sűrítmenny, zselésítő anyag: pektin
„100 g termék 60g gyümölcs felhasználásával készült”
„Összes cukortartalom 48g/100 g”

Magyar
Élelmiszer-
könyv
kötelező
elemek

MÉ 2-101

Magyar
Élelmiszerkönyv
Irányelvek
Önkéntes elemek

Állítások
a
termékről



„Magyar
termék”



Önkéntes jelölési elemek

Kötelező jelölési elemek

Jelölési
rendelet
1169/2011/
EU



EU-s
termék-
szabályozás

KISTERMELOI FÜSTÖLT KOLBÁSZ

(Nettó tömeg:) 500 g
Minőségét megőrzi: nap/hónap/év

Tárolási hőmérséklet: 0-(+20) °C között

Összetevők: sertéshús, szalonna, konyhasó, csípős
őrölt fűszerpaprika, fűszerek
100 g késztermék 120 g sertéshús felhasználásával
készült

Gyártja: Böller József 8330 Sümeg, Rákóczi u. 1.

Magyar
Élelmiszer-
könyv
Előírások

MÉ 1-3/13-1

Magyar
Élelmiszerkönyv
Önkéntes elemek

Állítások
a
termékről



„Magyar
termék”



Önkéntes jelölési elemek

Kötelező jelölési elemek

Jelölési
rendelet
1169/2011/
EU

EU-s
termék-
szabályozás

Magyar
Élelmiszer-
könyv
Előírások



KISTERMELOI Hagyma Chutney

Hagyma készítmény almával és kápia paprikával

(Nettó tömeg:) 150 g
Minőségét megőrzi: 30.09.2015

Száraz hűvös helyen tartandó. Felbontás után
hűtőben tárolja és 3 napon belül fogyassza el

Gyártja: XY. 8330 Sümeg, Rákóczi u. 1.

Összetevők: vöröshagyma (min. 38%), alma (min.
16%), kápia paprika (min. 15%), paradicsom,
cukor, só, bors



Magyar
Élelmiszerkönyv
Irányelvek
Önkéntes elemek

Állítások
a
termékről



„Magyar
termék”

Önkéntes jelölési elemek

Önkéntes jelölések, védjegyek, egyéb jelölések

- **Nyers tej**

„nyers tej, forralás után fogyasztható” vagy „nyers tejből készült”

- **Tojás**

- Élelmiszer könyv
 - **Kézműves**

50 tojótyúkot tartó kistermelőnek - az általa termelt és a végső fogyasztó részére értékesítés esetén NEM KELL tojásbélyegző

- Magyar Termék/Hazai Termék...

- Bio/Öko

- Földrajzi árujelzők

-



Élelmiszerek élettani hatásairól....

- A **tápanyag összetételre és egészségre** vonatkozó szabályokat a **1924/2006/EK rendelete** és a **2013/63/EB határozat, és iránymutatása szabályozza.**
- **Táblázat:** A BIZOTTSÁG 432/2012/EU RENDELET mellékletében

Gyűjtött gomba csak **szakellenőri engedéllyel**
értékesíthető. Az engedélyt jól látható módon kell elhelyezni.

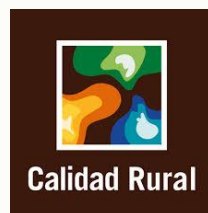


Dr. Major Ágnes

Védjegy

Bármely termékre és szolgáltatásra

grafikailag ábrázolható **megjelölés**, amely alkalmas arra, hogy valamely árut vagy szolgáltatást **megkülönböztessen** mások áruitól vagy szolgáltatásaitól



Földrajzi Árujelzők

Csak mezőgazdasági termékekre



Védjegy funkciója, jellemzője

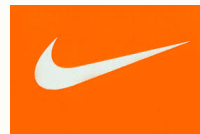
- Áruk, vagy szolgáltatások **azonosítására**, egymástól való **megkülönböztetésre**, egyediesítésére szolgál
- **Reklámeszköz**, verseny funkciója van
- Egyfajta minőséget is *tanúsíthat*, mivel kapcsolatot teremt az áru és annak előállítója között
- Védjegy **oltalmat** szerezhet bárki (magán, ill. jogi személy)
- Kizárólagos használatot, jogi oltalmat biztosít, fellépési lehetőséget ad jogosulatlan használókkal szemben
- **Szintjei**: nemzeti, európai uniós, nemzetközi

Védjegy fajtái

- **Áruvédjegy, szolgáltatási védjegy**
- **Együttes védjegy:** egyesület, köztestület vagy egyesülés *tagjainak* áruit vagy szolgáltatásait különbözteti meg a minőség, származás vagy egyéb tulajdonság alapján (pl. hegyközség és borászok)
- **Tanúsító védjegy:** árukat vagy szolgáltatásokat azzal különböztet meg, hogy *minőségüket vagy jellemzőjüket tanúsítja*. A védjegy tulajdonosa végzi a minőségtanúsítást a védjegy használói számára, így ő maga nem használhatja a védjegyet. A használat feltételeit szabályzat rendezi, amelyben minőségi előírások és egyéb, a használattal kapcsolatos feltételek vannak. A védjegy tulajdonosa dönti el, kinek ad használati jogot.

Védjegy megjelölés hagyományos

- **szóvédjegy** (szó, szóösszetétel, beleértve a személyneveket és a jelmondatokat; betű, szám)
 - Nike, Piros Arany
 - Just do it
- **ábrás védjegy** (ábra,kép)
- **színvédjegy**
(szín, színösszetétel, fényjel, hologram)
- sík- vagy térbeli **alakzat**, beleértve az áru vagy a csomagolás formáját
- hang
- és mindezek összetétele



Tehát

- Szóvédjegy: Coca-Cola
- Szlogen: „Always Coca-Cola”
- Abra: hullámvonal a felirat alatt
- Szín: piros-fehér
- Alakzat: üveg formája
- Hang: szignálja



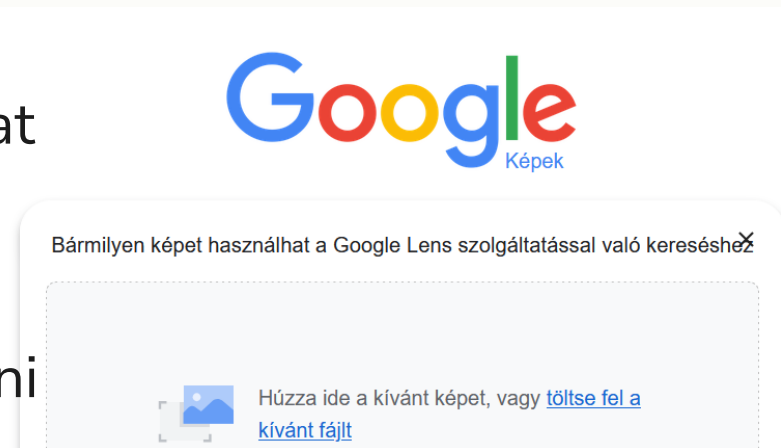
Védjegy bejelentés lépései

- a védjegy megjelölés kiválasztása (védjegy kutatás)
- **árujegyzék** kialakítása: milyen árura, szolgáltatásra vonatkozik
- **Nizzai Megállapodás**
45 osztályt (34 áru- és 11 szolgáltatási osztály) tartalmaz, amely felsorolja mindazokat a termékeket és szolgáltatásokat, **amelyek vonatkozásában védjegyvoltalom kérhető**
Letölthető:
<http://classifications.sztnh.gov.hu/nice/>
- Védjegyet hol kívánják használni (országon belül, mely más országokban)
- Kérelem beadása a védjegy lajstromot vezető hivatalnál
- Eljárási díj megfizetése



kutatás - adatbázisok

- **PIPACS ADATBÁZIS** Magyarországon bejegyzett összes iparjogvédelmi alkotás kutatható magyarul és angolul
 - <http://epub.hpo.hu/e-kutatas/?lang=HU/>
- **eSearch plus az EUIPO** hozzáférési pontja az európai uniós védjegyeket és lajstromozott közösségi formatervezési mintákat tartalmazó adatbázisához.
<https://euipo.europa.eu/eSearch/>
- A **TMview adatbázis** az EU-ban működő összes nemzeti szellemi tulajdon-jogi hivatal, az Európai Unió Szellemi Tulajdoni Hivatala (EUIPO) és számos, harmadik országokban található nemzetközi partnerhivatal adatbázisának adatait tartalmazza a védjegybejelentésekre és a lajstromozott védjegyekre vonatkozóan.
 - <https://www.tmdn.org/tmview/welcome>
- **eAMBROSIA** földrajzi árujelzőkkel védett élelmiszerek, borok és égetett szeszes italok kutatásra szolgál (angol)
<https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/food-safety-and-quality/certification/quality-labels/geographical-indications-register/>



Nizzai Megállapodás - példák

- 29. áruosztály

Hús, hal-, baromfi- és vadhús; húskivonatok; tartósított, szárított és főzött gyümölcsök és zöldségek; zselék, lekvárok (dzsemek), kompótok; tojások; tej és tejtermékek; étkezési olajok és zsírok.

- 30. áruosztály

Kávé, tea, kakaó és kávépótló szerek; rizs; tápióka és szágó; lisztek és más gabonakészítmények; kenyér, péksütemények és cukrászsütemények; fagylaltok; cukor, méz, melaszszirup; élesztő, sütőporok; só; mustár; ecet, fűszeres mártások; fűszerek; jég.

- 31. áruosztály

Gabonamagvak, mezőgazdasági, kertészeti, erdészeti termékek és magok, amelyek nem tartoznak más osztályokba; élő állatok; friss gyümölcsök és zöldségek; vetőmagok, élő növények és virágok; tápanyagok állatok számára; maláta.

- 32. áruosztály

Sörök; ásványvizek és szénsavas vizek és egyéb alkoholmentes italok; gyümölcsitalok és gyümölcslevek; szörpök és más készítmények italokhoz

A díjak fajtái	Összeg (Ft)
1. Bejelentési díjak A védjegybejelentés díja a) egy áruosztály esetén 81 000 b) két áruosztály esetén 108 000 c) három áruosztály esetén 148 500 d) négy áruosztály esetén 202 500 e) minden további osztály után osztályonként 54 000 Az együttes, illetve tanúsító védjegybejelentés díja a) egy áruosztály esetén 270 000 b) két áruosztály esetén 297 000 c) három áruosztály esetén 337 500 d) négy áruosztály esetén 391 500 e) minden további osztály után osztályonként 54 000	

Nemzeti jelképek a védjegyekben

- **Állami felségjelet**, nemzetközi szervezetet megillető jelzést tartalmazó megjelölések használata előzetes engedéllyel
Magyarország címerének és zászlajának használatáról, valamint állami kitüntetéseiről szóló 2011. évi CCII. törvény (Címertv.) 10. §-ának (1) bekezdése
A közigazgatási és igazságügyi miniszter 37/2012. (VIII.22.) KIM rendelete a címert vagy a zászlót tartalmazó védjegy és formatervezési minta oltalmának megadásához szükséges engedélyről
- De nemzeti színek használata engedélyhez nem kötött



Köszönjük a figyelmet!

szabadkai.andrea@kisleptek.hu

