

19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet

az élelmiszerek jelöléséről

Az élelmiszerekről szóló 2003. évi LXXXII. törvény 20. §-a (3) bekezdésének *a)* pontjában foglalt felhatalmazás alapján a következőket rendeljük el:

1. § (1) E rendeletet az élelmiszerekről szóló 2003. évi LXXXII. törvény 2. §-ának 17. pontja szerinti végső fogyasztóhoz kerülő élelmiszerekre kell alkalmazni.

(2) A rendeletet azokra az élelmiszerekre is alkalmazni kell, amelyek a külön jogszabály szerinti vendéglátó és közétkeztetési helyekre (a továbbiakban: közétkeztetés) kerülnek.

2. § E rendelet alkalmazásában:

1. *Jelölés*: bármely, az élelmiszerre vonatkozó szó, jel, védjegy, márkanév, ábra vagy szimbólum, amelyet az élelmiszer csomagolásán, a dokumentációban, a címkén, a feliraton, a gyűrűn vagy a galléron helyeznek el.

2. *Előrecsomagolt élelmiszer*: olyan egység, amely az élelmiszerből és az élelmiszer azon csomagolásából áll, amelybe az élelmiszert forgalomba hozatal előtt csomagolták be, és amely további változtatás nélkül kerül a végső fogyasztóhoz vagy közétkeztetésre. Az élelmiszert egészben vagy részben tartalmazó csomagolásnak olyannak kell lennie, hogy annak felnyitása vagy megváltoztatása nélkül a tartalom ne legyen megváltoztatható.

3. § (1) A jelölés és az alkalmazott jelölési módszer

a) nem vezetheti félre a fogyasztót az élelmiszer tulajdonságait - így az élelmiszer fajtáját, azonosságát, jellemzőit, összetételét, mennyiségét, eltarthatóságát, származását vagy eredetét és előállítási vagy termelési módját - illetően,

b) nem tulajdoníthat az élelmiszernek olyan hatást vagy tulajdonságot, amelyekkel az valójában nem rendelkezik,

c) nem állíthatja vagy sugallhatja, hogy az élelmiszer különleges tulajdonsággal rendelkezik, ha ugyanezekkel a tulajdonságokkal minden más hasonló élelmiszer is rendelkezik,

d) a természetes ásványvizekről és a különleges táplálkozási célú élelmiszerekről szóló előírásokban foglaltak figyelembevételével nem tulajdoníthat az élelmiszernek betegség megelőzésére, gyógyítására vagy kezelésére vonatkozó tulajdonságokat, illetve nem keltheti ezen tulajdonságok meglétének benyomását.

(2) Az (1) bekezdés szerinti tilalom, illetve korlátozás vonatkozik továbbá

a) az élelmiszerek megjelenítésére, különösen az élelmiszer formájára vagy alakjára, csomagolására, valamint elhelyezésük módjára, kiállításuk kellékeire, valamint

b) az élelmiszerek reklámozására.

4. § Az 5-18. §-ban előírtak figyelembevételével az élelmiszer jelölésén az alábbi adatokat kell feltüntetni:

a) az élelmiszer megnevezése,

b) az összetevők felsorolása,

c) bizonyos összetevők vagy összetevő csoportok mennyisége a 8. § szerint,

d) előrecsomagolt élelmiszer esetén annak nettó mennyisége,

e) az élelmiszer minőségmegőrzési időtartamának lejárat dátuma, illetve a mikrobiológiai szempontból gyorsan romló élelmiszer fogyaszthatóságának időpontja,

f) a minőség megőrzéséhez szükséges különleges tárolási vagy felhasználási feltételek,

g) az élelmiszer előállítójának vagy az Európai Gazdasági Térség (a továbbiakban: EGT) valamely államában székhellyel rendelkező forgalmazójának neve vagy cégneve és címe,

h) az eredet vagy a származás helye, amennyiben megjelölésének hiánya a fogyasztót megtévesztheti az adott élelmiszer tényleges származása vagy a valódi eredete felől,

i) felhasználási útmutató, amennyiben ennek hiányában a fogyasztó nem tudná az élelmiszert megfelelően felhasználni,

j) az 1,2 térfogatszázaléknál több alkoholt tartalmazó italok esetén a tényleges alkoholtartalom térfogatszázalékban, a Magyar Élelmiszerkönyv előírása szerint.

5. § Külön jogszabály a 4. § *b)* és *e)* pontjában foglalt előírástól eltérhet, illetve a 4. §-ban felsoroltakon kívül további kötelező jelölés feltüntetését is előírhatja.

6. § (1) Az élelmiszer megnevezése az a megnevezés, amelyet jogszabályi előírások határoznak meg.

(2) Az (1) bekezdés szerinti előírás hiánya esetén az élelmiszer megnevezése a Magyar Élelmiszerkönyv irányelveiben meghatározott, illetve a végső fogyasztó vagy a közétkeztetés részére történő forgalmazás során használt megnevezés. Az élelmiszer megnevezésének elegendően pontosnak kell lennie ahhoz, hogy tájékoztasson az

élelmiszer valódi jellegéről és lehetővé kell tennie a megkülönböztetését olyan termékektől, amelyekkel összetéveszthető.

(3) A forgalmazás során használható az a megnevezés, amellyel az élelmiszert az Európai Unió valamely másik tagállamában jogszerűen előállítják vagy forgalmazzák, illetve az EGT megállapodásban részes valamely EFTA-államban jogszerűen előállítják. Ha ez a megnevezés nem teszi lehetővé a fogyasztó számára az élelmiszer tulajdonságainak megállapítását és a többi élelmiszertől való megkülönböztetését, akkor a megnevezéshez meg kell adni más tájékoztató információt is, amelyet a megnevezés közvetlen közelében kell elhelyezni.

(4) Az előállító EGT államban használt megnevezés nem használható, ha az általa jelölt élelmiszer összetétel és előállítás szempontjából is különbözik a többi, ilyen megnevezésen ismert élelmiszertől, és a (3) bekezdés szerinti kiegészítő információk nem elegendőek a fogyasztók megfelelő tájékoztatására.

(5) A védjegy, márkanév, illetve fantázianév nem helyettesítheti az élelmiszer megnevezését.

(6) A megnevezésnek vagy a megnevezés kiegészítésének utalnia kell az élelmiszer fizikai állapotára vagy kezelésére (például porított, fagyasztva szárított, gyorsfagyasztott, sűrített, füstölt), amennyiben az ilyen jelölés hiánya alkalmas a fogyasztók megtévesztésére. Az ionizáló energiával kezelt élelmiszer jelölésében fel kell tüntetni a „sugárkezelt” vagy az „ionizáló energiával kezelt” kifejezést.

(7) Azokat az élelmiszereket, amelyeket a minőségmegőrzési idejük növelésére a levegőtől eltérő összetételű gázatmoszférában csomagoltak, a „védőgázas csomagolásban” jelöléssel is el kell látni.

7. § (1) Az élelmiszer összetevőit e § és az 1-5. számú mellékletek szerint kell feltüntetni.

(2) Nem kötelező az összetevők felsorolása a következő termékek esetében:

a) friss gyümölcs és zöldség, beleértve a nem hámozott, nem szeletelt vagy más hasonló kezelésnek alá nem vetett burgonyát,

b) szénsavas víz, amelynek jelölésében a szén-dioxid hozzáadását deklarálták,

c) erjesztett ecet, amelyet csak egy anyagból állítottak elő, illetve más anyagot nem adtak hozzá,

d) sajt, vaj, savanyú tej- és tejszínkészítmények, amennyiben az előállításukhoz a tej eredetű alapanyag, enzimeken, mikrobatenyészetben, továbbá a friss és ömlesztett sajtól eltérő sajtok esetében az előállításához szükséges étkezési són kívül más anyagot nem használtak fel,

e) egyetlen alapanyagból álló élelmiszer, amelynek megnevezése a felhasznált anyaggal azonos, illetve megnevezése alapján a felhasznált anyag jellege egyértelműen azonosítható.

(3) A (2) bekezdéstől eltérően kötelező az összetevők felsorolása, ha a termék tartalmaz a 4. számú mellékletben felsorolt, illetve abból származó összetevőt, és az élelmiszer megnevezése nem tartalmaz egyértelmű utalást az érintett összetevőre.

(4) Összetevőnek minősül mindazon anyag, az adalékanyagokat is beleértve, amelyet az élelmiszer előállításához használnak fel, még ha az megváltoztatott formában van is jelen a végtermékben. Ha egy összetevő eredetileg több anyagból készült, úgy ezeket az anyagokat is az élelmiszerhez használnak fel kell tekinteni.

(5) Nem minősül összetevőnek:

a) az élelmiszer előállítása során kivont, majd később azonos mennyiségben visszajuttatott anyag,

b) az az adalékanyag, amely az adott élelmiszer egy vagy több összetevőjében jelen volt, de a fogyasztásra kész élelmiszerben technológiai funkcióval nem rendelkezik, illetve a technológiai segédanyag,

c) az az anyag, amelyet az adalék- vagy aromaanyagok oldószereként vagy hordozójaként a feltétlenül szükséges mennyiségben használtak fel,

d) az az adalékanyag, amely nem minősülő anyag, amelyet a technológiai segédanyagokhoz hasonló módon és céllal használnak fel, és amely a késztermékben is jelen van, még ha módosult formában is.

(6) Az (5) bekezdéstől eltérően, összetevőnek minősül az (5) bekezdés b), c) vagy d) pontjában meghatározott olyan anyag, amely a késztermékben is jelen van, még ha módosult formában is, amennyiben a 4. számú mellékletben felsorolt összetevőből származik. Ezt az anyagot az eredeti összetevő megnevezésére tett egyértelmű utalással fel kell tüntetni az adott termékjelölésén.

(7) Az élelmiszer előállításához felhasznált anyagokat előállításkori tömegük csökkenő mennyiségi sorrendjében az „Összetevők” szót követően kell feltüntetni. A felsorolásnál azonban

a) az előállításához felhasznált vizet és illó termékeket a késztermékben meghatározható tömegük szerint kell a felsorolásban megemlíteni; az élelmiszer előállításához felhasznált vízmennyiséget az összes többi hozzáadott összetevőnek a végtermék össz mennyiségéből történő levonásával határozzák meg; nem szükséges figyelembe venni a felsorolásnál az előállításához felhasznált vizet, ha mennyisége az élelmiszer 5%-át nem haladja meg,

b) a koncentrált vagy dehidratált formában felhasznált és az előállítás folyamán eredeti állapotukba visszaállított összetevőket a koncentrált vagy dehidratálást megelőző tömegarányuknak megfelelő sorrendben is fel lehet tüntetni,

c) azon koncentrált vagy dehidratált élelmiszerek esetében, amelyek víz hozzáadásával hozhatók eredeti állapotba, a felhasznált anyagok a hidratált termékben előforduló mennyiségük sorrendjében is felsorolhatók azzal a feltétellel, hogy az összetevők listáját a „hidratált termék összetevői:” vagy a „felhasználásra kész termék összetevői:” kifejezés vezeti be,

d) olyan gyümölcs-, zöldség- vagy gombakeverékek esetében, ahol egyik komponens sincs jelentős túlsúlyban, az összetevők felsorolásában megengedett a „gyümölcs”, „zöldség” vagy „gomba” gyűjtőnév használata, amelyet a „változó arányban” kifejezés, majd a termékben ténylegesen jelen lévő gyümölcsök, zöldségek, illetve gombák felsorolása követ közvetlenül; ebben az esetben a felhasznált gyümölcsök, zöldségek és gombák összességét alapul véve kell a keverékeket szerepeltetni az összetevők felsorolásában,

e) olyan fűszer- és fűszernövény keverékek esetében, ahol egyik komponens sincs jelentős tömeg szerinti túlsúlyban, az összetevők tetszőleges sorrendben sorolhatók fel, amennyiben a felsorolást a „változó arányban” kifejezés kíséri,

f) a késztermék kevesebb, mint 2%-át alkotó összetevőket a többi összetevő után tetszőleges sorrendben is fel lehet sorolni,

g) azok az egymáshoz hasonló, illetve egymással helyettesíthető, a késztermék kevesebb, mint 2%-át alkotó összetevők, amelyeket élelmiszer előállítása során úgy tudnak felhasználni, hogy az nem módosítja az élelmiszer összetételét, jellegét vagy értékét, az összetevők felsorolásakor a következőképpen is feltüntethetők: „...-t és/vagy ...-t tartalmaz”, feltéve, hogy a késztermék legalább egyet a legfeljebb két ilyen összetevő közül tartalmaz. Ez a rendelkezés nem alkalmazható az adalékanyagokra és a 4. számú mellékletben felsorolt összetevőkre.

(8) A (7) bekezdéstől eltérően a víz hozzáadását nem kell feltüntetni,

a) ha az előállítás folyamán a víz csak arra szolgál, hogy koncentrált vagy dehidratált formában lévő összetevőt az eredeti állapotába visszaállítsa,

b) olyan felöntőlé esetében, amelyet szokás szerint nem fogyasztanak el az élelmiszerral.

(9) A 4. számú mellékletben felsorolt összetevőket az 1,2 térfogatszázaléknál több alkoholt tartalmazó italok esetében a „tartalmaz” szót megelőzően kell feltüntetni. Ha azonban az összetevő neve már szerepel az összetevők felsorolásában, illetve az ital megnevezésében, a külön jelzés nem kötelező.

(10) Az összetevők megnevezését a 6. § szerint kell megadni, azonban:

a) az 1. számú mellékletben felsorolt élelmiszereket összetevőként, az ott rögzített gyűjtőnevek használatával is fel lehet tüntetni, kivéve, ha a felhasznált anyagok között a 4. számú mellékletben felsorolt, illetve abból származó összetevő is van, és az élelmiszer megnevezése nem tartalmaz egyértelmű utalást az érintett összetevőre; az 1. számú mellékletben szereplő „keményítő” megnevezést mindig ki kell egészíteni a növényi eredet megjelölésével, abban az esetben, ha a felhasznált anyag glutént tartalmazhat,

b) a 2. számú mellékletben felsorolt összetevőket csoportnevek és nevük, vagy csoportnevek és E számuk szerint kell szerepeltetni a felsorolásban; ha valamelyik összetevő több csoporthoz tartozik, akkor az összetevőnek az adott élelmiszere gyakorolt elsődleges hatásának megfelelő csoport nevét kell feltüntetni; a 2. számú mellékletben szereplő „módosított keményítő” megnevezést mindig ki kell egészíteni a növényi eredet megjelölésével, abban az esetben, ha a felhasznált anyag glutént tartalmazhat,

c) az aromaanyagokat a 3. számú melléklet szerint kell feltüntetni.

(11) A Magyar Élelmiszerkönyv előírásai, valamint egyéb jogszabályok bizonyos élelmiszerek esetén előírhatják, hogy a termék megnevezését egy vagy több meghatározott összetevő nevével ki kell egészíteni.

(12) Ha egy összetevő eredetileg több anyagból készült, az összetett anyag neve akkor szerepelhet a felhasznált anyagok felsorolásában, ha névhasználata már megszokott, és nevét összetevőinek felsorolása követi. Ez a felsorolás nem kötelező, ha

a) az összetett anyag összetételét jogszabály határozza meg, és a késztermék kevesebb, mint 2%-át alkotja; ez azonban az (5) és (6) bekezdés figyelembevétele mellett nem vonatkozik az adalékanyagokra,

b) az összetett anyag fűszerek, illetve fűszernövények keverékéből áll, és a késztermék kevesebb, mint 2%-át alkotja; ez azonban az (5) és (6) bekezdés figyelembevétele mellett nem vonatkozik az adalékanyagokra,

c) az összetett anyag olyan élelmiszer, amelynek felhasznált anyagait a vonatkozó előírások szerint nem kell megadni.

(13) A (12) bekezdéstől eltérően kötelező a felsorolás, ha az összetett anyag valamelyik összetevője szerepel a 4. számú mellékletben, illetve a 4. számú mellékletben felsorolt összetevőből származik, és az élelmiszer megnevezése nem tartalmaz egyértelmű utalást az érintett összetevőre.

(14) Édesgyökér (Glycyrrhiza glabra), glicirrizin savat vagy annak ammónium sóját tartalmazó élelmiszerek jelölését az 5. számú melléklet szerint kell kiegészíteni.

8. § (1) Az élelmiszer előállításához felhasznált összetevő vagy az összetevők egy csoportjának mennyiségét e § szerint kell feltüntetni.

(2) Az összetevő vagy az összetevők egy csoportjának mennyiségi feltüntetése kötelező, ha az összetevő vagy az összetevők egy csoportja

a) az ételmezzer megnevezésében megjelenik, vagy azt a fogyasztó általában összekapcsolja az adott megnevezéssel,

b) a jelölésen szavakkal, képpel vagy grafikával hangsúlyozott, vagy

c) alapvető jellemzője az ételmezzernek és megkülönbözteti azt azoktól az ételmezzerektől, amelyekkel összetéveszthető lenne azok neve vagy megjelenése miatt.

(3) A (2) bekezdést nem kell alkalmazni

a) arra az összetevőre vagy az összetevők egy csoportjára,

1. amelynél a 9. § (6) bekezdése szerinti töltőtömeg fel van tüntetve,

2. amelynek mennyiségi jelölésére más jogszabály előírásai vonatkoznak,

3. amelyet kis mennyiségben, ízesítés céljára használnak, vagy

4. amely, bár szerepel az ételmezzer megnevezésében, de mennyisége nem alapvető fontosságú az ételmezzerben és nem különbözteti meg más, hasonló ételmezsertől;

b) ahol más jogszabály pontosan meghatározza egy adott ételmezzerben az összetevő vagy az összetevők egy csoportjának a mennyiségét anélkül, hogy annak mennyiségét a jelölésben fel kellene tüntetni;

c) a 7. § (7) bekezdésének d) és e) pontjában meghatározott esetekben.

(4) A (2) bekezdés a) és b) pontjait nem kell alkalmazni, ha

a) a Magyar Ételmezzerkönyv vonatkozó előírása szerint az ételmezzer megnevezéséhez kapcsolódóan fel kell tüntetni az „édesítőszerrel” vagy a „cukorral és édesítőszerrel” kifejezést,

b) a hozzáadott vitaminok és ásványi anyagok esetében a mennyiségi adatok a tápértékjelölésben szerepelnek.

(5) Amennyiben a (3) bekezdés a) pontjában meghatározott feltételek teljesítése vonatkozásában kétely merül fel, a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztériumhoz (a továbbiakban: Minisztérium) kell fordulni, amely kezdeményezheti az ételmezzer jelölésére és reklámozására vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről szóló, az Európai Parlament és a Tanács 2000/13/EK irányelve (a továbbiakban: 2000/13/EK irányelv) 20. cikkének (2) bekezdése szerinti eljárást.

(6) A százalékban feltüntetett mennyiségnek - ha jogszabály eltérően nem rendelkezik - az összetevők előállításakor felhasznált mennyiségének kell megfelelnie.

(7) Olyan ételmezzer esetén, amelyek hőkezelés vagy egyéb kezelés következtében vizet veszítettek, a termékhez felhasznált összetevő(k) mennyiségét a végtermékben jelen lévő mennyiséggel kell megadni. A mennyiséget százalékban kell megadni. Ha így a jelölésben felsorolt összes összetevő mennyiségének összege meghaladja a 100%-ot, százalékok helyett az összetevő(k)nek azt a mennyiségét kell megjelölni, amelyet 100 g végtermék elkészítéséhez használtak.

(8) Az illó összetevők mennyiségét a végtermékben jelen lévő arányban kell megadni. A koncentrált vagy dehidratált formában felhasznált és az előállítás folyamán eredeti állapotukba visszaállított összetevők a koncentrált vagy dehidratálást megelőző mennyiségükkel is jelölhetők. Azon koncentrált vagy dehidratált ételmezzer esetében, amelyek víz hozzáadásával hozhatók eredeti állapotba, az összetevők mennyisége jelölhető a hidratált termékben jelen lévő mennyiségükkel.

(9) Az (1) bekezdés szerinti jelölést a megnevezésben, a megnevezés után vagy az összetevők felsorolásánál az adott összetevő vagy az összetevők csoportjához kapcsolva kell feltüntetni.

9. § (1) Az előrecomagolt ételmezzer nettó mennyiségét

a) folyadék esetén térfogategységben, literben, centiliterben, milliliterben,

b) más termék esetén tömegegységben, kilogrammban vagy grammal kifejezve

kell megadni.

(2) Ahol jogszabály alapján a mennyiség bizonyos típusát (például névleges tömeg, minimum tömeg, átlagtömeg) kell jelölni, akkor ez a mennyiség az e rendelet szerinti nettó mennyiség.

(3) Ha az előrecomagolt ételmezzer két vagy több azonos mennyiségű egyedi csomagolású egységet tartalmaz ugyanabból az ételmezzerből, a nettó mennyiséget az egyedi csomagok nettó mennyiségének és a csomagolásban lévő darabok számának együttes feltüntetésével kell jelölni. Ezek feltüntetése nem kötelező akkor, ha az egyedi csomagok teljes mennyisége tisztán látható és könnyen megszámlálható kívülről, és legalább egy egység nettó mennyiségének jelölése jól látható kívülről.

(4) Ha az előrecomagolt ételmezzer két vagy több olyan egyedi csomagolási egységet tartalmaz, amelyek nem tekinthetők önálló árusítási egységnek, a nettó mennyiséget a teljes nettó mennyiség megjelölésével és az egyedi csomagolási egységek darabszámával kell megadni. A darabszám feltüntetése nem kötelező, ha az a csomagolás megsértése nélkül könnyen és egyértelműen megállapítható.

(5) Azon élelmiszer esetén, amelyet szokás szerint darabszám szerint értékesítenek, a nettó mennyiség feltüntetése nem kötelező, ha a termék kívülről jól látható és megszámlálható, vagy a darabszám a jelölésen fel van tüntetve.

(6) Ha a szilárd élelmiszer folyadékközegben van, a töltőtömeget (lecsöpögtetéssel meghatározott nettó tömeget) is fel kell tüntetni a jelölésen. Folyadékközeg (fagyasztott állapotban is) a víz, a sók vizes oldata, a sós víz, az étkezési savak vizes oldata, az ecet, a cukrok és egyéb édesítőanyagok vizes oldata, vagy ezek keverékei, illetve gyümölcs- és zöldségkészítmények esetében a gyümölcs- vagy zöldséglevék, ha az előzőekben felsoroltak csak kiegészítő, a fogyasztó szempontjából nem meghatározó részei az élelmiszernek.

(7) A nettó tömeg feltüntetése nem kötelező azon élelmiszer esetén, amely

a) jelentős térfogat vagy tömegvesztésnek van kitéve, és amelyet darabszám szerint értékesítenek vagy a vásárló jelenlétében mérnek le,

b) nettó mennyisége kevesebb 5 grammnál vagy 5 milliliternél, kivéve a fűszereket és fűszernövényeket.

10. § (1) Az élelmiszerek minőségmegőrzési időtartama az az időtartam, ameddig az élelmiszer a tulajdonságait helyes tárolási körülmények között megőrzi. A minőségmegőrzési időtartamot az élelmiszeren - a (7) bekezdésben foglalt kivétellel - a (2)-(6) bekezdés szerint kell feltüntetni.

(2) A dátumot a következő szövegnek kell megelőznie:

a) ha a dátum jelölése tartalmazza a napot: „minőségét megőrzi:”,

b) ha a dátum jelölése csak az évet és a hónapot tartalmazza: „minőségét megőrzi a jelzett hónap végéig:”,

c) ha a dátum jelölése csak az évet tartalmazza: „minőségét megőrzi a jelzett év végéig:”.

(3) A (2) bekezdésben meghatározott szavakat követnie kell:

a) a dátumnak, vagy

b) utalásnak a dátum feltüntetési helyére.

Ha szükséges, ezeket az információkat követnie kell a tárolási feltételeknek, amelyek betartása biztosítja a termék minőségének megőrzését.

(4) A dátumnak az év/hónap/nap vagy a nap/hónap/év sorrendet kell követnie.

(5) Olyan élelmiszereknél, amelyek

a) három hónapon túl nem tarthatók el, elegendő a nap és a hónap jelölése,

b) három hónapnál tovább, de 18 hónapnál tovább nem tarthatók el, elegendő a hónap és az év jelölése,

c) 18 hónapnál tovább tarthatók el, elegendő az év jelölése.

(6) A dátumjelölés sorrendjére a „minőségét megőrzi” szövegrész után zárójelben kell utalni. A dátumjelölés sorrendjére azonban nem kell utalni, ha a jelölés a fogyasztó számára egyértelmű, tehát ha a dátumot az év négy arab számjeggyel feltüntetésével adják meg, illetve a hónappal és nappal történő megadás esetén a hónapot betűvel teljesen vagy rövidített formában, illetve római számmal tüntetik fel.

(7) Az alábbi élelmiszerek esetén - amennyiben jogszabály másként nem rendelkezik - nem szükséges a minőségmegőrzési időt megjelölni:

a) friss gyümölcs és zöldség, beleértve a nem hámozott, nem szeletelt vagy hasonló eljárásnak alá nem vetett burgonyát; ez az eltérés nem alkalmazható csírázó magvakra és hasonló termékekre, mint a pl. a hüvelyes növények hajtásaira,

b) borok, likőrborok, pezsgők, aromás borok és hasonló termékek, amelyeket nem szőlőből, hanem más gyümölcsből állítottak elő, továbbá a szőlőből vagy szőlőmustból készült italok,

c) a 10 vagy annál több térfogat% alkoholt tartalmazó italok,

d) üdítőitalok, gyümölcslevek, gyümölcsnektárok és alkoholtartalmú italok, amelyek több mint 5 literes csomagolási egységben közétkeztetés számára készültek,

e) sütőipari termékek és cukrászsütemények, amelyek - természetükből adódóan - a gyártást követő 24 órán belül fogyasztásra kerülnek,

f) ecet,

g) étkezési só,

h) szilárd halmazállapotú cukor,

i) édesipari termékek, amelyek szinte kizárólag ízesített, illetve színezett cukorból állnak,

j) rágógumi és hasonló rágnivaló termékek,

k) egyedi adag fagylaltok.

11. § (1) Azon mikrobiológiai szempontból gyorsan romlandó élelmiszerek esetében, amelyeknél a minőségmegőrzési időt követő fogyasztás veszélyt jelenthet az egészségre, a minőségmegőrzési idő helyett a fogyaszthatósági idő lejárati dátumát kell jelölni.

(2) A dátumot megelőzően a „fogyasztható” szót kell feltüntetni, amelyet követnie kell

a) a dátumnak, vagy

b) a dátum feltüntetési helyére való utalásnak.

Ezeket a tárolási feltételek feltüntetésének kell követnie.

(3) A dátumjelölésnek a hónap/nap vagy a nap/hónap sorrendet kell követnie. Ahol szükséges, az évet is fel kell tüntetni. A dátumjelölés sorrendjére a „fogyasztható” szó után zárójelben kell utalni. A dátumjelölés sorrendjére azonban nem kell utalni, ha az a fogyasztó számára egyértelmű, tehát ha a hónapot betűvel teljesen vagy rövidített formában, illetve római számmal tüntetik fel.

(4) Amennyiben kétely merül fel az (1) bekezdésben meghatározott feltételek teljesítése vonatkozásában, a Minisztériumhoz kell fordulni, amely kezdeményezheti a 2000/13/EK irányelv 20. cikkének (2) bekezdése szerinti eljárást.

12. § (1) Az élelmiszer felhasználási útmutatóját olyan módon kell jelölni, hogy azt megfelelő módon tudják alkalmazni.

(2) A Magyar Élelmiszerkönyv előírásai, valamint egyéb jogszabályok a felhasználási útmutató adását meghatározott élelmiszer vonatkozásában kötelezővé tehetik.

13. § A KN 22.04 (bor friss szőlőből, beleértve a szeszezett bort, szőlőmust, a 20.09 vámtarifaszám alá tartozó kivételével) és 22.05 (vermut és friss szőlőből készült más bor növényekkel vagy aromatisztikus anyagokkal ízesítve) vámtarifaszámába tartozó termékeknél az alkoholtartalom jelölésére a külön jogszabályokban előírtakat kell alkalmazni.

14. § (1) Előre csomagolt élelmiszereknél a 4. és 5. §-ban meghatározott jelöléseket - a (2), (3) és (6) bekezdésben foglalt kivétellel - az élelmiszer csomagolásán vagy az ahhoz kapcsolt címkén kell feltüntetni.

(2) Az (1) bekezdéstől eltérően - az élelmiszerek megengedett tömeg- és térfogatértékeire, azok ellenőrzési módszereire vonatkozó jogszabályokban foglaltak betartása mellett - a 4. és 5. §-ban meghatározott jelölési követelményeknek csak a kereskedelmi dokumentumokban kell megjeleníteniük, ha biztosítható, hogy a dokumentumok minden jelölési információt tartalmaznak, és az adott élelmiszerhez kapcsolódva szállítás előtt vagy azzal egy időben elküldik azokat. Ez az eltérés azt az előre csomagolt élelmiszert érinti, amelyet

a) a végső fogyasztónak szántak, de a végső fogyasztó számára történő értékesítést megelőző szakaszban értékesítésre kerül, feltéve, hogy ez a fázis nem a közétkeztetés részére történő árusítás,

b) közétkeztetésre kerül, hogy ott elkészítsék, feldolgozzák, szétosszák vagy feldarabolják.

(3) A (2) bekezdés szerinti esetben csak a 4. § a), e) és g) pontjában, illetve ahol szükséges a 11. §-ban meghatározott jelöléseket kell feltüntetni az élelmiszernek azon a külső csomagolásán, amelyben forgalomba hozatalra kerül.

(4) A 4. és 5. §-ban meghatározott jelöléseknek feltűnő helyen, jól láthatónak, könnyen érthetőnek, tisztán olvashatóknak és eltávolíthatatlannak kell lennie. A jelöléseket nem szabad elrejtetni, elfedni vagy más írásos vagy képi anyaggal megszakítani.

(5) A 4. § a), d), e) és j) pontjában felsorolt jelöléseknek ugyanazon látómezőben kell megjeleníteniük. Ebben a látómezőben kell megjeleníteni az egyéb jogszabályok vagy a Magyar Élelmiszerkönyv előírásai alapján feltüntetendő külön jelölések közül azokat, amelyekről a jogszabály vagy a Magyar Élelmiszerkönyv így rendelkezik.

(6) A visszatérő csomagolásként használt, felületkezeléssel jelölt üvegeken, amelyekre erre figyelemmel nincs címke, gyűrű vagy gallér, továbbá a 10 cm^2 -nél kisebb jelölésre alkalmas felülettel rendelkező élelmiszereken csak a 4. § a), d) és e) pontjában meghatározott jelöléseket kell alkalmazni. Ebben az esetben az (5) bekezdését nem kell alkalmazni.

(7) A (6) bekezdéstől eltérően fel kell tüntetni azokat az összetevőket, amelyek szerepelnek a 4. számú mellékletben, illetve a 4. számú mellékletben felsorolt összetevőből származnak, amennyiben az élelmiszer megnevezése nem tartalmaz egyértelmű utalást az érintett összetevőkre.

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

a) a 4. és 5. §-ban meghatározott jelöléseknek a terméket kísérő kereskedelmi dokumentumokban kell szerepelnie,

b) az eladás helyén, jól látható módon a fogyasztók tájékoztatására a 4. § a) pontja szerinti információt kell közölni.

(2) Ha az élelmiszert a forgalmazás helyén, de a fogyasztó távollétében előre csomagolják, valamint a nem csomagolt kenyereken csak a 4. § a), d), e) és g) pontja és ahol szükséges a j) pontja szerinti jelöléseket kell alkalmazni, azzal az eltéréssel, hogy a kenyerek minőségmegőrzési időtartama a lejárat nap nevének feltüntetésével is megadható.

16. § A 10 cm^2 -nél kisebb jelölésre alkalmas felülettel rendelkező, elsősorban díszítési célt szolgáló élelmiszereken (szaloncukor, karácsonyfa-függelék, ünnepi figurák, tortadísz stb.) nem kötelező jelölés feltüntetése.

17. § (1) A 4. és 5. §-ban meghatározott jelöléseket nem vagy hiányosan tartalmazó, valamint e rendelet egyéb előírásait ki nem elégítő élelmiszerek nem hozhatók forgalomba.

(2) A Magyar Köztársaság területén forgalomba hozatalra kerülő élelmiszer csomagolásán magyar nyelven, közérthető módon kell feltüntetni a 4. és 5. §-ban meghatározott, a fogyasztók tájékoztatásához és az ellenőrzéshez szükséges jelöléseket.

(3) A Magyar Köztársaság területén előállított és forgalomba hozott élelmiszerek a magyar nyelvű szöveg feltüntetésén túl azzal azonos értelmű idegen nyelvű jelöléssel is elláthatók.

18. § (1) Az élelmiszerek csomagolásán tételazonosító jelölést kell alkalmazni. A tétel azon élelmiszerek sokasága, amelyeket azonos feltételek mellett állítottak elő vagy csomagoltak.

(2) A tételazonosító jelöléssel el nem látott élelmiszerek nem hozhatók forgalomba.

(3) Nem kell tételazonosító jelölést alkalmazni:

a) olyan mezőgazdasági termékekre, amelyeket nem közvetlen fogyasztónak szánunk, hanem

1. ideiglenes tárolásra, előkészítő vagy csomagolóhelynek adnak el és szállítanak,

2. termelői szervezeteknek szállítanak,

3. egy integrációs előkészítő vagy feldolgozó rendszerben gyűjtenek össze;

b) a végső fogyasztónak történő eladáskor nem előrecsomagolt élelmiszereknél, továbbá azoknál az élelmiszereknél, amelyeket a fogyasztó jelenlétében, és azoknál amelyeket távollétében, de közvetlen értékesítésre csomagolnak;

c) olyan csomagolásnál, amelynek jelölésre alkalmas felülete 10 cm^2 -nél kisebb;

d) egyedi csomagolású jégkrémeknél; ebben az esetben a tételazonosító jelölést a gyűjtőcsomagoláson kell feltüntetni;

e) azon az élelmiszeren, amelynek minőségmegőrzési időpontja tartalmazza a hónapot és a napot.

(4) A nyers vagy feldolgozott élelmiszer előállítója vagy csomagolója vagy az EGT valamely államában székhellyel rendelkező első forgalmazója határozza meg a tételt, és felelős a tételazonosító jelölés feltüntetéséért. A tételazonosító jelölés előtt „L” betűt kell feltüntetni, kivéve, ha az adott jelölés világosan megkülönböztethető az élelmiszer egyéb jelöléseitől.

(5) A tételazonosító jelölést, és ha szükséges, az „L” betűt az előrecsomagolt élelmiszereknél a csomagoláson vagy az élelmiszerhez csatolt címkén, a nem előrecsomagolt élelmiszereknél a gyűjtőcsomagoláson, ennek hiányában a kísérő dokumentumon kell feltüntetni. A tételazonosító jelölést, és ha szükséges, az „L” betűt minden esetben jól láthatóan, tisztán olvashatóan, kitörölhetetlenül kell feltüntetni.

19. § (1) Ez a rendelet a Magyar Köztársaságnak az Európai Unióhoz történő csatlakozásáról szóló nemzetközi szerződést kihirdető törvény hatálybalépésének napján lép hatályba.

(2) E rendelet hatálybalépésével egyidejűleg az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény végrehajtásáról szóló 1/1996. (I. 9.) FM-NM-IKM együttes rendelet (a továbbiakban: R.) 1. §-ának 1. pontja, 2. és 2/A. §-a, 5-7. §-a, 9-11. §-a, 14-32. §-a, 33. §-ának (1) és (6)-(8) bekezdése, 34. és 35. §-a, 40. §-a (3) bekezdésének a) és e)-i) pontja, 2-4., 6. és 7., 11-16. számú melléklete, valamint az azt módosító 35/1996. (XI. 30.) FM-NM-IKIM együttes rendelet 1-9. §-a, 11. §-a, 12. §-ának (2) és (3) bekezdése, 45/1999. (IV. 30.) FVM-EüM-GM együttes rendelet 1-14. §-a, 15. §-ának (1), (3) és (4) bekezdése, 16. §-ának (2) és (3) bekezdése, 1-3. számú melléklete, 16/2000. (IV. 6.) FVM-EüM-GM együttes rendelet, 77/2000. (X. 6.) FVM-EüM-GM együttes rendelet, 43/2002. (V. 14.) FVM-EüM-GM együttes rendelet 1. §-ának az R. 1. §-ának 1. pontját megállapító rendelkezése, 3., 5. és 6. §-a, 9-15. §-a, 18. §-a, 1. számú mellékletének 2-4. pontja, és 4. számú melléklete hatályát veszti.

(3) A rendelet hatálybalépése előtt legyártott, a rendelet előírásainak nem megfelelő jelölésű, de az R. követelményeit teljesítő csomagolás 2005. december 31-ig, a 7. § (5) bekezdése szerinti „Összetevők” szó feltüntetése vonatkozásában 2006. június 30-ig használható fel. Az ilyen csomagolásban lévő élelmiszerek a minőségmegőrzési idejük lejártáig tarthatók forgalomban.

(4) Ez a rendelet a következő uniós jogi aktusoknak való megfelelést szolgálja:

a) a Tanács 89/396/EGK irányelve (1989. június 14.) az egyes árutételekhez tartozó élelmiszereket azonosító jelzésekről és jelölésekről, valamint az azt módosító 91/238/EGK (1991. április 22.), valamint a 92/1 I/EGK (1992. március 3.) tanácsi irányelvek,

b) a Bizottság 94/54/EK irányelve (1994. november 18.) a 79/112/EGK tanácsi irányelvben előírtaktól eltérő adatok bizonyos élelmiszerek címkézésén való kötelező feltüntetéséről,

c) a Bizottság 1999/10/EK irányelve (1999. március 8.) az élelmiszerek címkézéséről szóló 79/112/EGK irányelv 7. cikkének rendelkezéseitől való eltéréseiről,

d) az Európai Parlament és a Tanács 2000/13/EK irányelve (2000. március 20.) az élelmiszerek címkézésére, kiserelésére és reklámozására vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről, valamint az azt módosító

2001/101/EK (2001. november 26.) bizottsági irányelv, továbbá a 2001/101/EK irányelvet módosító 2002/86/EK (2002. november 6.) bizottsági irányelv,

e) a Bizottság 2002/67/EK irányelve (2002. július 18.) a kinint és koffeint tartalmazó élelmiszerek címkézéséről,

f) az Európai Parlament és a Tanács 2003/89/EK irányelve (2003. november 10.) a 2000/13/EK irányelv élelmiszer-összetevők feltüntetése tekintetében történő módosításáról,

g) a Bizottság 2004/77/EK irányelve (2004. április 29.) a 94/54/EK irányelvnek a glicirrizin savat és annak ammónium sóját tartalmazó egyes élelmiszerek címkézése tekintetében történő módosításáról,

h) a Bizottság 2005/26/EK irányelve (2005. március 21.) a 2000/13/EK irányelv IIIa. mellékletének hatálya alól ideiglenesen kizárandó élelmiszer összetevők és anyagok jegyzékének megállapításáról,

i) a Bizottság 2005/63/EK irányelve (2005. október 3.) a 2005/26/EK irányelvet helyesbítő, 2000/13/EK irányelv IIIa. mellékletének hatálya alól ideiglenesen kizárandó élelmiszer-összetevők és -alapanyagok jegyzékének megállapításáról.

1. számú melléklet a 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelethez

Az élelmiszer előállításához felhasznált anyagok felsorolásánál használható gyűjtőnevek

Felhasznált anyagok meghatározása	Használható gyűjtőnév megnevezése
Finomított olajok, kivéve az olívaolaj	Növényi olaj, vagy állati eredetű olaj, vagy meghatározott eredetű megnevezésével együtt Hidrogénezett olajoknál: hidrogénezett (eredetre utalás) olaj
Finomított zsírok	Növényi zsír, vagy állati eredetű zsír, vagy meghatározott eredetű megnevezésével együtt Hidrogénezett zsíroknál: hidrogénezett (eredetre utalás) zsír
Két vagy több gabonaféléből nyert lisztek keverékei	Liszt, amelyet a gabonafélék csökkenő mennyiségi felsorolása követ
Keményítő, fizikai vagy enzimes úton módosított keményítők	Keményítő
Valamennyi halfajta, kivéve, ha a megnevezésben vagy más módon (pl. ábrán) meghatározott típusra utalnak.	Hal
Valamennyi sajtípus, kivéve, ha a megnevezésben vagy más módon (pl. ábrán) meghatározott típusra utalnak	Sajt
Valamennyi fűszer, ha aránya, az összetevők 2%-át nem haladja meg	Fűszer(ek) vagy fűszerkeverék(ek)
Valamennyi fűszernövény vagy a fűszernövény részei, ha aránya az összetevők 2%-át nem haladja meg	Fűszernövények vagy fűszernövények keverékei
Valamennyi rágógumi nyersanyag készítménytípus, amelyet rágógumi előállítására használnak fel	Rágógumi alapanyag
Sütőipari termékekből készült morzsák, kétszersült	Morzsa vagy kétszersült
Valamennyi szacharóz típus	Cukor
Vízmentes dextróz és dextróz-hidrát	Szőlőcukor
Glükóz szirup és vízmentes (száraz) glükóz szirup	Glükóz szirup
Valamennyi tejfehérje (kazein, kazeinát, savó) típus és ezek keverékei	Tejfehérje
Sajtolt, expellerrel készített vagy finomított kakaóvaj	Kakaóvaj

Valamennyi bor, a borpiac közös szervezéséről szóló, a Tanács 1493/1999/EK rendelete szerint		Bor
Az emlős állatok és madárfajok (szárnyasok) emberi fogyasztásra alkalmasnak minősített, természetes alkotórészüket képező vagy hozzájuk kötődő szövetből álló „vázizomzata”, ahol az összes zsír- vagy kötőszövet-állomány nem haladja meg az alább jelzett értékeket, és ahol a hús valamely más élelmiszer összetevőjét képezi. A külön jogszabály szerint mechanikusan szeparált húsnak minősülő termékek nem tartoznak e meghatározás körébe. A „hús” kifejezéssel megnevezett összetevők maximális zsír és kötőszövet tartalma a következők:		„Hús” és annak az állatfajnak a neve, amelyből származik
Faj	Zsír%	Kötőszövet%
Emlősök (a sertés és a nyúl kivételével), valamint olyan fajok keverékei, amelyben az emlősök húsa van nagyobb mennyiségben	25	25
Sertés	30	25
Szárnyasok és nyúl	15	10

2. számú melléklet a 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelethez

Élelmiszer-összetevők csoportjai, amelyeket csoportnevük és nevük vagy csoportnevük és E számuk szerint kell feltüntetni az összetevők felsorolásában

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

3. számú melléklet a 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelethez

Az aromák megnevezése az összetevők listájában

1. Az aromákat az „aroma/aromák” szóval, az aroma nevével vagy leírásával kell megnevezni.
2. Az élelmiszerek előkészítésében vagy előállításában aromaként felhasznált kinint, illetve koffeint név szerint fel kell tüntetni az összetevők felsorolásánál közvetlenül az „aroma” szó után.
 - 2.1. Koncentrátumból vagy italporból előállított, illetve változtatás nélkül közvetlen fogyasztásra kerülő italon, amely 150 mg/l-nél több, bármely forrásból származó koffeint tartalmaz, „Magas koffeintartalom” figyelmeztetést kell elhelyezni, a megnevezéssel azonos látómezőben. A koffeintartalmat mg/100 ml-ben kifejezve, a figyelmeztetés után zárójelben fel kell tüntetni.
 - 2.2. A kávé- és a teaitalokra, illetve a kávé- vagy a teasűrítményt tartalmazó italokra, amelyek megnevezésében „kávé” vagy „tea” szó szerepel, a 2.1. pontban foglaltak nem vonatkoznak.

3. A „természetes” szó vagy bármely más, lényegében azonos jelentésű szó csak olyan aromák esetében használható, amelyekben minden aromakomponens a Magyar Élelmiszerkönyv 1-2-88/388 számú „Az élelmiszerekben használható aromaanyagok és az előállításukra szolgáló nyersanyagok”-ról szóló, a természetes aromákra vonatkozó előírást kielégíti.

4. Ha az aroma megnevezése utalást tartalmaz a benne lévő növényi vagy állati eredetű anyagra, a „természetes” szó vagy bármely más, lényegében azonos jelentésű szó csak akkor használható, ha az aromakomponenst megfelelő fizikai eljárással, enzimes vagy mikrobiológiai kezeléssel, vagy a szokásos élelmiszer-technológiai eljárásokkal izolálták kizárólag vagy majdnem kizárólag az érintett élelmiszerből vagy az aroma-alapanyagból.

4. számú melléklet a 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelethez

I.

Allergén összetevők

Azon anyagok listája, amelyeket a II. fejezetben foglalt kivételektől eltekintve jelölni kell, amikor hivatkozás történik a 4. számú mellékletre.

1. Glutént tartalmazó gabona (búza, rozs, árpa, zab, tönköly, kamut-búza vagy ezek hibrid változatai) és azokból készült termékek

2. Rákfélék és azokból készült termékek

3. Tojás és abból készült termékek

4. Halak és azokból készült termékek

5. Földimogyoró és abból készült termékek

6. Szójabab és abból készült termékek

7. Tej és abból készült termékek (beleértve a laktózt is)

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 és queenslandi dió (*Macadamia ternifolia*) és azokból készült termékek

9. Zeller és abból készült termékek

10. Mustár és abból készült termékek

11. Szezám és abból készült termékek

12. Kén-dioxid és SO₂-ben kifejezett szulfitok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter koncentrációt meghaladó mennyiségben

II.

Egyes allergén összetevőkből készült termékek, amelyek nem minősülnek allergénnek

Összetevő	Az összetevőből készült, ideiglenesen nem jelölésköteles anyag
Glutént tartalmazó gabonafélék	- Búzából készült glükózszirup, beleértve a dextrózt is - Búzából készült maltodextrin - Árpából készült glükózszirup - Gabonafélék, amelyből készült párlatot szeszes italok készítéséhez használják
Tojás	- Bor előállításánál használt tojásból előállított lizozim - Bor és almabor derítésénél használt tojásból előállított albumin
Hal	- Aromák, vitaminok és karotinoidok hordozóanyagaként használt halenyv - Sör, bor és almabor derítéséhez használt halenyv és vizahólyag
Szójabab	- Finomított szójabab olaj és zsír

	<ul style="list-style-type: none"> - Szójababból származó természetes vegyes tokoferolok (E 306), természetes D-alfa tokoferol, természetes D-alfa tokoferol-acetát, természetes D-alfa tokoferol szukcinát - A szójabab növényi olajából nyert fitoszterolok és fitoszterol észterek - A szójabab növényi olajából nyert szterolokból előállított fitosztanol-észter
Tej	<ul style="list-style-type: none"> - Tej savó, amelyből készült párlatot szeszes italok készítéséhez használják - Laktit - Bor és almabor derítéséhez használt tejkazein termékek
Diófélék	<ul style="list-style-type: none"> - Diófélék, amelyből készült párlatot szeszes italok készítéséhez használják - Szeszes italokban aromaként használt mandula, dió
Zeller	<ul style="list-style-type: none"> - Zeller levél- és magolaj - Zeller mag oleorezin
Mustár	<ul style="list-style-type: none"> - Mustárolaj - Mustármagolaj - Mustármag oleorezin

5. számú melléklet a 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelethez

Édesgyökeret (Glycyrrhiza glabra), glicirrizin savat vagy annak ammónium sóját tartalmazó élelmiszerek jelölése

Élelmiszer fajtája	Jelölés
Édesgyökeret (Glycyrrhiza glabra), glicirrizin savat vagy annak ammónium sóját legalább 100 mg/kg vagy 10 mg/l koncentrációban tartalmazó édesipari termékek vagy italok	„Édesgyökeret tartalmaz” kifejezést kell feltüntetni az összetevők felsorolását követően, kivéve, ha már az összetevők felsorolása vagy a termék megnevezése tartalmazza az erre való utalást. Ha a termék jelölése nem tartalmazza az összetevők felsorolását, a kifejezést a termék megnevezésének közelében kell elhelyezni.
Édesgyökeret (Glycyrrhiza glabra), glicirrizin savat vagy annak ammónium sóját legalább 4 g/kg koncentrációban tartalmazó édesipari termékek	„Édesgyökeret tartalmaz - magas vérnyomásban szenvedők kerüljék a termék túlzott fogyasztását” kifejezést kell feltüntetni az összetevők felsorolását követően. Ha a termék jelölése nem tartalmazza az összetevők felsorolását, a kifejezést a termék megnevezésének közelében kell elhelyezni.
Édesgyökeret (Glycyrrhiza glabra), glicirrizin savat vagy annak ammónium sóját legalább 50 mg/l vagy az 1,2 térfogatszázaléknál több alkoholtartalmú italoknál legalább 300 mg/l koncentrációban tartalmazó italok	„Édesgyökeret tartalmaz - magas vérnyomásban szenvedők kerüljék a termék túlzott fogyasztását” kifejezést kell feltüntetni az összetevők felsorolását követően. Ha a termék jelölése nem tartalmazza az összetevők felsorolását, a kifejezést a termék megnevezésének közelében kell elhelyezni.