



**Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság**

## **ÖSSZEFOGLALÓ JELENTÉS**

**a tejtermékek vizsgálatáról a megtévesztő jelölések tekintetében**

**Budapest, 2014. június**

**NEMZETI FOGYASZTÓVÉDELMI HATÓSÁG  
SZOLGÁLTATÁS-ELLENŐRZÉSI FŐOSZTÁLY**

Iktatószám: SEF-1366/2014

Témafelelős: Tolvaj Ágnes  
Haklik Andrea

**Összefoglaló jelentés**  
**a**  
**tejtermékek vizsgálatáról a megtévesztő jelölések tekintetében**

Budapest, 2014. június

## 1. Az ellenőrzés célja

A tejtermékek kiemelkedő szerepet töltenek be a kiegyensúlyozott táplálkozásban, mivel fontos tápanyagokban gazdag termékek, melynek köszönhetően napjainkban dinamikusan nő a tejtermékek fogyasztása hazánkban. Sajnálatos módon a korábbi években végzett vizsgálatok néhány gyártónál idegensír felhasználását, illetve a jelölésben deklarált zsírtartalomtól eltérő értékeket igazoltak. Mindezekre tekintettel hatóságunk időszerűnek tartotta ezen termékkör ellenőrzését abból a célból, hogy az előállítók a vonatkozó előírásokban foglaltakat betartják-e.

Minden fogyasztó – de különösen a zsírszegény diétát tartók – számára nagy jelentősége van annak, hogy az általa vásárolt tejtermék minden esetben megfeleljen a termék jelölésében feltüntetett paramétereknek, hiszen ebben a tekintetben a vásárló kizárólag a csomagoláson szereplő információkra tud hagyatkozni, ezáltal meglehetősen kiszolgáltatott helyzetben van az ilyen termékek kiválasztásakor.

Fentiekre figyelemmel vizsgálatunk a tejtermékek (tejszín, sajt, ömlesztett sajt, vaj) csomagolásán elhelyezett értékek – pl.: zsírtartalom, laktóztartalom, stb. – laboratóriumi vizsgálatokkal történő ellenőrzésére irányult abból a szempontból, hogy az adott termék valóban rendelkezik-e azzal a termék jellegének megfelelő tartalommal, amelyet a gyártó a termék csomagolásán megjelölt. Az ellenőrzésben részt vevő felügyelőségek emellett figyelmet fordítottak olyan csökkentett zsírtartalmú, azaz light termékek kiválasztására is, amelyekre manapság egyre nagyobb kereslet mutatkozik az étrendjüket gondosan összeállító fogyasztók körében.

Továbbá a mintavételezési helyszíneken ellenőrzési szempont volt a terméken és ahhoz kapcsolódóan a polccímkén esetlegesen előforduló megtévesztő jelölések vizsgálata is.

## 2. Az ellenőrzés időtartama, résztvevői és helyszínei

A mintavétellel egybekötött ellenőrzésekre a **2014. január 13. és április 30.** közötti időszakban került sor.

A témavizsgálatban a **Bács-Kiskun, a Budapest Főváros, a Fejér, a Komárom-Esztergom, a Nógrád,** valamint a **Pest Megyei Kormányhivatalok Fogyasztóvédelmi Felügyelőségei** vettek részt.

A minták **laboratóriumi vizsgálatát a Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság** (a továbbiakban: NFH) akkreditált **Élelmiszer és Vegyipari Laboratóriuma** végezte el.

A kereskedelmi forgalomban kapható termékek mintavételezésére különböző élelmiszert forgalmazó kereskedelmi egységekben került sor.

## 3. Vizsgálat alá vont termékek és ellenőrzési szempontok

### 3.1 Vizsgálat alá vont termékek

A Magyar Élelmiszerkönyvben meghatározott előírások szerint a tejtermékek gyártásához csak a vonatkozó, kötelező előírásokban felsorolt anyagok használhatók fel, továbbá az alkalmazott tejtermék-megnevezések a forgalomba hozott termékek esetében csak akkor használhatók, ha azok megfelelnek az előírás követelményeinek. A tejtermékek kizárólag tejből származó termékek, így a tejszírtől eltérő idegen zsiradék (növényi olaj, esetleg állati zsiradék) a gyártás során nem használható fel. Növényi zsírral készült, „sajthoz hasonló”

valamint a „vajhoz hasonló” termék elnevezésében nem szerepelhet a „sajt”-ra, illetve „vaj”-ra utaló megjelölés.

Az ellenőrzés az alábbi megnevezéssel rendelkező tejtermékek körére terjedt ki:

- Tejszínek
- Oltós alvasztású, érlelt sajtok
- Ömlesztett sajtok
- Vajak

### 3.2 Ellenőrzési szempontok

A laboratóriumi vizsgálatok arra irányultak, hogy a mintavételre kiválasztott tejtermékek **ténylegesen megfelelnek-e** a velük szemben támasztott – termékkörönként eltérő – követelményeknek, figyelemmel a megengedett legnagyobb negatív eltérésekre.

#### Tejszínek

**A laboratórium által vizsgált paraméterek:** zsírfokozat a zsírtartalom alapján, valamint idegenzsír-tartalom.

A tejszínek tejből fölözés vagy más koncentrálnálási eljárással nyert, zsírban dúsított, továbbá az alábbiakban felsorolt összetevőkből vagy azok egy részéből készülő, megfelelően hőkezelt és hűtött, esetleg homogénezett, **legalább 10% (m/m) zsírtartalmú**, „zsír a vízben” emulzió típusú **tejtermékek**.

A vizsgálat kizárólag tehéntejből származó tejszínek ellenőrzésére terjedt ki.

#### Oltós alvasztású, érlelt sajtok

**A laboratórium által vizsgált paraméterek:** zsírfokozat és állomány szerinti megnevezés a „zsírtartalom a szárazanyagban”, illetve „víztartalom a zsírmentes sajtanyagban” jellemzők alapján.

Az oltós alvasztású, érlelt sajtok olyan tejtermékek, amelyek tejből, továbbá az élelmiszerkönyvi előírásban felsorolt összetevőkből vagy azok egy részéből, a jellegének megfelelő kultúra hozzáadásával, enzimes alvasztással, a tejfehérje részleges vagy teljes koagulálásával, savélvonással - membránszeparációs technológiával gyártott sajt esetén permeátumelvonással – előállított szilárd vagy félszilárd termék, amelyben a savófehérje – kazein arány nem haladja meg a tejszínből levőt, és amelyet rövidebb-hosszabb ideig érlelnek.

Az oltós alvasztású, érlelt sajtok esetében az állománytól függően változhat a termék víztartalma a zsírmentes szárazanyagban, amely érték egyben meghatározza a termék **állományjelző csoport nevét** is:

- extra kemény sajt (<51 m/m%),
- kemény sajt (49-56 m/m%),
- félkemény sajt (54-69 m/m%),
- lágy sajt (>67 m/m%).

**Zsírfokozatuk** alapján az oltós alvasztású, érlelt sajtok zsírtartalma a szárazanyagban **10-60 m/m%** között változhat (a sovány zsírfokozatú sajtokat kivéve, ahol ez az érték kevesebb, mint 10 m/m% lehet).

## Ömlesztett sajtok

**A laboratórium által vizsgált paraméterek:** zsírfokozat a „szárazanyag-tartalom” jellemzők alapján, tejcukor (laktóz) tartalom.

Az ömlesztett sajtok olyan termékek, amelyeket sajt(ok)ból, a víz és a zsírbeállításhoz szükséges tejszír és egyéb tejtermékek hozzáadásával, ömlesztéssel állítanak elő. Ez utóbbiak mennyisége legfeljebb annyi lehet, hogy a végtermékben **a tejcukor mennyisége ne haladja meg az 5%-ot (m/m)**.

Továbbá a minimális szárazanyag-tartalom a vágható ömlesztett sajtok esetében 34-52 m/m%, míg a kenhető ömlesztett saj és ömlesztett sajt készítmények esetében 29-44 m/m% , a zsírtartalom a sajtszárazanyagban értékre előírt minimális érték 10-60 m/m% zsírfokozattól függően.

## Vajak

**A laboratórium által vizsgált paraméterek:** víztartalom, zsírtartalom, idegenzsír-tartalom.

A vajak szilárd, képlékeny, elsődlegesen „víz az olajban” típusú, emulzió formájú termékek, amelyek kizárólag tejből és/vagy bizonyos tejtermékekből készültek, és amelyek esetében a zsír az alapvető értékösszetevő.

A vaj termék

- **tejszírtartalma: legalább 80%, de kevesebb, mint 90%,**
- **maximális víztartalma: 16%,**
- **zsírmentes tejszárazanyag-tartalma (SNF) 2%.**

A vizsgálat kizárólag tehéntejből származó vajak ellenőrzésére terjedt ki.

## 4. Az ellenőrzés tapasztalatai

### 4.1 Laboratóriumi vizsgálati eredmények

A vizsgálatban érintett 6 megyei felügyelőség összesen **119 db** – terméktípusonként 4-5 féle – tejterméket mintavételezett. A laboratóriumban vizsgált paraméterek alapján összesen **6 db** (1 db kávétejszín, 1 db sajt, 2 db ömlesztett sajt, 2 db vaj) **tejtermék nem felelt meg a követelményeknek, amely 5%-os kifogásolási arányt eredményezett.**

Pozitívként értékelhetjük, hogy **idegen zsír jelenléte** sem a vizsgált tejszín-, sem a vizsgált vajmintákból **nem volt kimutatható.**

A laboratóriumi vizsgálatok alapján összes zsírtartalom szempontjából a többi vizsgált minta a csomagoláson feltüntetett értéknek, a termék jellegének megfelelő jelzőnek, illetve a zsírfokozat kritériumának megfelelt.

A termékek elbírálása valamennyi esetben a mérési bizonytalanságot is magában foglaló, kiterjesztett mérési eredmények alapján történt.

## Tejszínek

A vizsgált tejszínek (29 db) közül a laboratóriumi vizsgálatok alapján **1 db** kávétejszín (10x10 g) termék került kifogásolásra, mivel kevesebb zsírtartalommal rendelkezett (8,5

m/m%), mint az előírt határérték (legalább 10 m/m%). Ugyanakkor idegenzsír jelenlétét a laboratóriumi vizsgálatok egyik minta esetében sem igazolták.

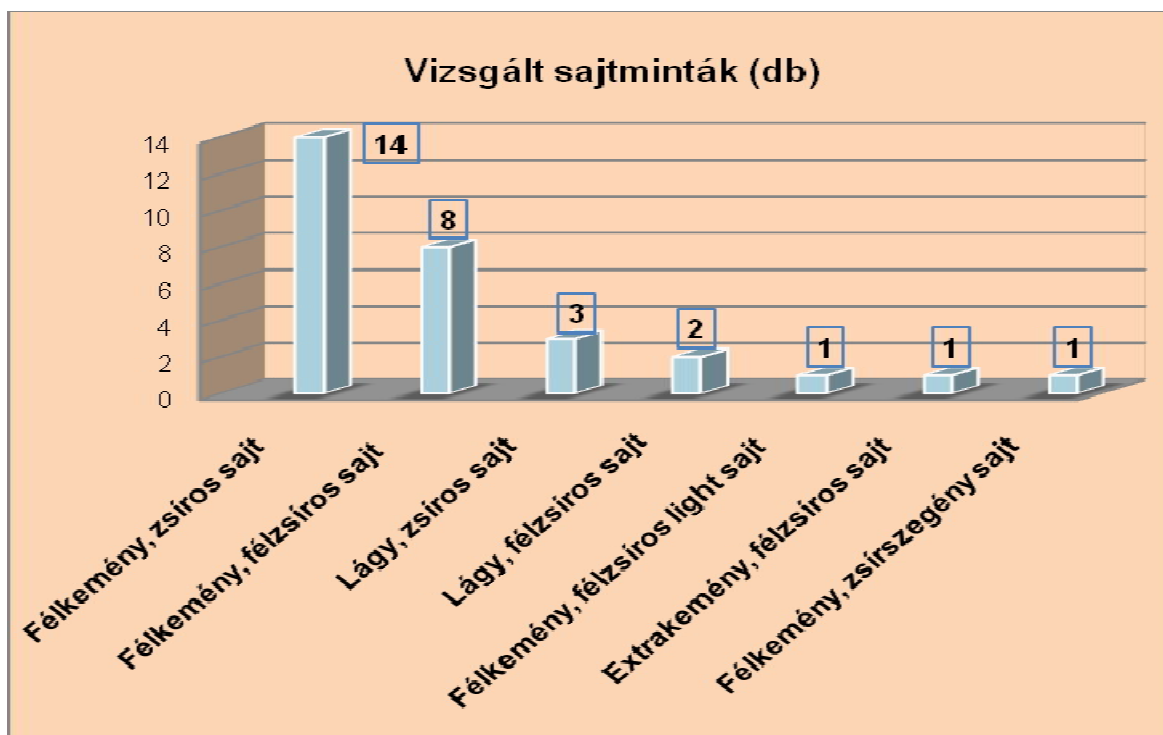
### Oltós alvasztású, érlelt sajtok

A mintavételezett sajtok (30 db) közül **1 db „light” sajt** termék esetében állapította meg a laboratórium, hogy a megnevezésben jelölt **„30%-kal csökkentett zsírtartalommal” állítás nem teljesült**, mivel a címkén deklarált zsírtartalom érték (12,0 g/100g) a gyártó azonos megnevezésű, nem „light” termékéhez képest kevesebb, mint 30%-os negatív eltérést mutatott. Ezáltal az is megállapítható volt, hogy a szóban forgó „light” sajt nem felelt meg az uniós rendelethez kapcsolódó, a címkén feltüntetett tápértékekre vonatkozó tűréshatárok felállítására irányuló ajánlásnak, azaz a „light” állításra vonatkozó követelménynek.

Továbbá ugyanezen sajt vonatkozásában **a minta mért zsírtartalma (16,3 m/m%) eltért a csomagoláson feltüntetett (12,0 g/100g) értéktől**, ezáltal a jelölés a fogyasztók számára megtévesztő tájékoztatást nyújtott.

A többi sajt minta a laboratóriumi vizsgálatok alapján megfelelt a csomagoláson feltüntetett %-ban megadott zsírtartalomnak, valamint az állomány szerinti megnevezésnek.

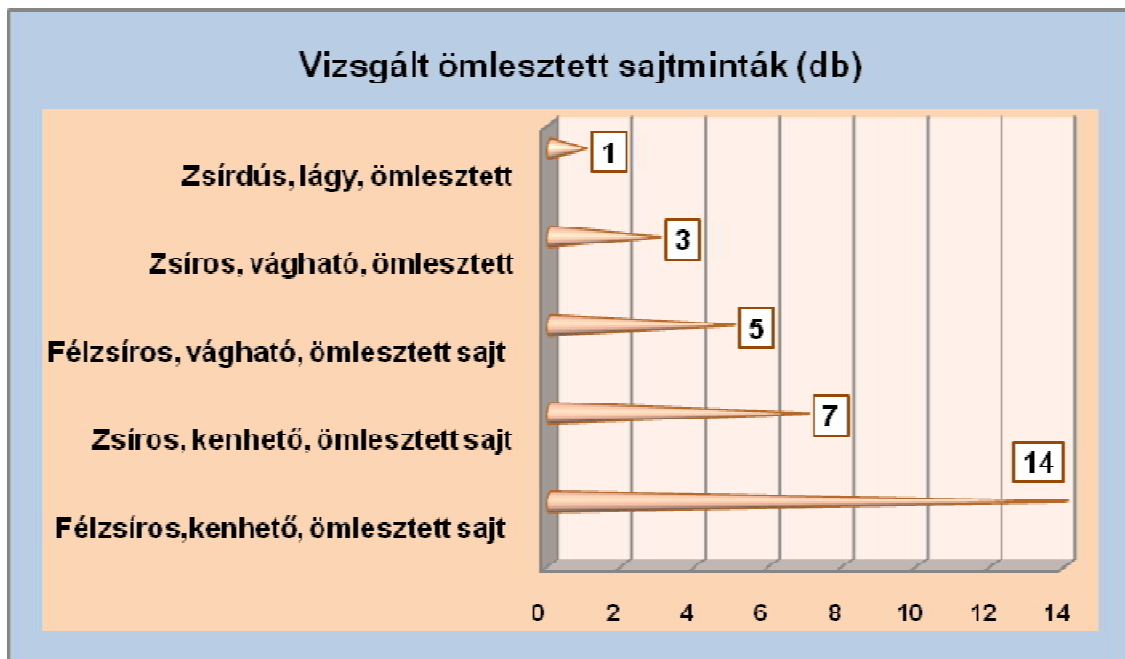
Az alábbi diagram a vizsgált sajtmintákat mutatja be típus szerinti megoszlásban.



### Ömlesztett sajtok

Az ellenőrzött 30 db ömlesztett sajt vizsgálata során **2 db termék** bizonyult nem megfelelőnek. Mindkét termék esetében **a mért laktóztartalom magasabb volt** (6,4 m/m% és 5,8 m/m%) a vonatkozó előírásban foglalt értéknél (legfeljebb 5 m/m%).

A következő ábra szemlélteti a vizsgált ömlesztett sajtfeleségeket típus szerinti megoszlásban.



## Vajak

A laboratóriumi vizsgálati eredmények alapján megállapítható, hogy az előírt paraméterekből **nedvességtartalom** (maximális víztartalma 16 m/m%) tekintetében a **30** mintából **2 fféle vaj** minta **mutatott magasabb értéket** (18,07 m/m% és 17,32 m/m%).

## 4.2. Termékcímkén és a polccímkén előforduló megtévesztő jelölések alkalmazásának tapasztalatai

A vizsgálat részét képezte annak ellenőrzése is, hogy a tejtermékek csomagolásán, címkéjén, valamint a polccímkén feltüntetett megnevezés nem téveszti-e meg a fogyasztókat.

Ennek során egy üzletben **3 fféle termék** esetében tártak fel a felügyelőségek szabálytalanságot. A csomagolások hátoldalán lévő megnevezés szerint a termékek nem minősültek „vaj”-nak (a termékek pontos megnevezése ugyanis „zsírkeverék”, valamint „készítmény vajjal és növényi olajjal” volt), azonban a hozzájuk tartozó polccímkén már a „vaj” megnevezést tüntették fel. Ez a kereskedelmi gyakorlat pedig alkalmas volt arra, hogy a fogyasztókat megtévesse vásárlásuk során.

## 5. Megtett intézkedések

A felügyelőségek közigazgatási hatósági eljárás keretében **7 esetben** – 6 termékkel kapcsolatban a laboratóriumi eredmények alapján, míg 1 esetben a polccímkén elhelyezett megtévesztő tájékoztatás tekintetében – indítottak hivatalból **eljárást** a feltárt jogsértések miatt. A vizsgálat során a jogsértő magatartás további folytatásának megtiltására **3 esetben kötelezést** tartalmazó, **4 esetben kötelezést és fogyasztóvédelmi bírságot is tartalmazó határozat meghozatalára** került sor. **Összesen 850 000 Ft fogyasztóvédelmi bírság** kiszabását tartották indokoltak az érintett felügyelőségek munkatársai.

## 6. Összefoglalás

A fogyasztók számára az élelmiszerek jelölésén feltüntetett információknak nagy jelentőségük van, mivel azok alapján mérlegelnek, illetve döntenek egy termék megvásárlása mellett. A vizsgált tejtermékek – tejszín, sajt, ömlesztett sajt, vaj – vonatkozásában is a címkén feltüntetett jelölés nagy jelentőséggel bír a fogyasztók számára. Jelen témavizsgálatunk elsődleges célja annak ellenőrzése volt, hogy a mintavételezett termék mérési eredményei (a megengedett eltérést is figyelembe véve) megfelelnek-e a jelölésen feltüntetett adatoknak.

Az elvégzett **laboratóriumi vizsgálatok** – terméktípusonként különböző – szempontjai alapján a **119 db tejtermék** ellenőrzése **6 féle termék (5%) kifogásolásával zárult**, míg további **3 termék polccímkéjén** a fogyasztókat **megetévesztő tájékoztatást tüntettek fel a termékek forgalmazási helyén.**

A levett minták közül **1 db tejszín** zsírtartalma, **2 db ömlesztett sajt** laktóztartalma, **2 db vaj** nedvességtartalma – a mérési bizonytalanságot is magában foglaló, kiterjesztett mérési eredmény alapján – **nem felelt meg** a jogszabályi előírásoknak, **1 db sajt** esetében a terméken **feltüntetett állítás** valóságtartalma kérdőjeleződött meg.

A termékcímkén előforduló **jelölések** tekintetében **3 db, a polccímkén valótlánul vajként feltüntetett termék** esetében tapasztaltak **megetévesztő információt** a felügyelőségek.

Összességként megállapíthatjuk, hogy – mint azt eredményeink is bizonyították – a vizsgált tejtermékek jelölése, illetve a polccímkén elhelyezett információk többnyire összhangban álltak a valósággal, a gyártók (forgalmazók) tehát túlnyomórészt eleget tesznek a vonatkozó élelmiszerjogi előírásoknak. Az ellenőrzés tapasztalati igazolták azt is, hogy az előállítók figyelmet fordítanak arra, hogy az általuk gyártott termékek zsír-, nedvesség-, szárazanyag-, laktóztartalma a szigorúan meghatározott szempontoknak eleget tegyenek.

A megnövekedett piaci verseny mellett elengedhetetlen követelmény az érvényesülni kívánó vállalkozásokkal szemben, hogy a tejtermékek kizárólag tejből származó termékek legyenek, így a tejszírtől eltérő idegen zsiradék (növényi olaj, esetleg állati zsiradék) a gyártás során ne kerüljön felhasználásra. A témavizsgálatunk rámutatott arra, hogy bizonyos forgalmazók még mindig nem fordítanak kellő figyelmet a termékek értékesítésre történő kihelyezésekor a terméken feltüntetett megnevezés és a polccímke egyezőségére, a felügyelőségek által feltárt ilyen esetek szankcionálásra kerültek.

Budapest, 2014. június „30”



  
Pintér István  
főigazgató



## FÜGGELÉK

### „A tejtermékek vizsgálatáról a megtévesztő jelölések tekintetében”

Az ellenőrzés alapját az alábbi jogszabályok és egyéb előírások képezték:

- a Tanács 1234/2007/EK rendelete a mezőgazdasági piacok közös szervezésének létrehozásáról, valamint egyes mezőgazdasági termékekre vonatkozó egyedi rendelkezésekről, XII. melléklet, XV. melléklet; (továbbiakban: **EK Rendelet.**);
- a Bizottság 273/2008/EK rendelete a tej és tejtermékek elemzési és minőségértékelési módszerei tekintetében az 1255/1999/EK tanácsi rendelet alkalmazására vonatkozó részletes szabályok megállapításáról, XX. melléklet;
- az Európai Parlament és Tanács 1924/2006/EK rendelete az élelmiszerekkel kapcsolatos, tápanyag-összetételre és egészségre vonatkozó állításokról (a továbbiakban: **Állításokról szóló rendelet**);
- a fogyasztóvédelemről szóló 1997. évi CLV. törvény (a továbbiakban: **Fgytv.**);
- a fogyasztókkal szembeni tisztességtelen kereskedelmi gyakorlat tilalmáról szóló 2008. évi XLVII. törvény (a továbbiakban: **Fttv.**);
- az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény (a továbbiakban: **Éltv.**);
- a közigazgatási hatósági eljárás és szolgáltatás általános szabályairól szóló 2004. évi CXL. törvény (a továbbiakban: **Ket.**);
- a Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóságról szóló 225/2007. (VIII.31.) Korm. rendelet (a továbbiakban: **225/2007. Korm. R.**);
- az élelmiszerek jelöléséről szóló 19/2004. (II.26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet (a továbbiakban: **Jelölési rendelet**);
- a 152/2009. (XI. 12.) FVM rendelet 13. melléklete a Tejtermékekről szóló MÉ 1-3/51-1 számú előírása (a továbbiakban: **MÉ előírás**);
- a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól szóló 152/2009. (XI.12.) FVM rendelet 1. számú melléklete: a magyar Élelmiszerkönyv 1-1-90/496 számú előírása az élelmiszerek tápérték jelöléséről (a továbbiakban: **Tápérték előírás**).

A laboratóriumi vizsgálatok során figyelembe vételre került továbbá az alábbi dokumentum is: „Útmutató az illetékes hatóságok részére az alábbi uniós jogszabályok betartásának ellenőrzéséhez: Az Európai Parlament és Tanács 2011. október 25-i 1169/2011/EU rendelete 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, és a Tanács 1990. szeptember 24-i 90/496/EGK irányelve az élelmiszerek tápértékjelöléséről, és az Európai Parlament és Tanács 2002/46/EK irányelve (2002. június 10.) az étrend-kiegészítőkre vonatkozó tagállami jogszabályok közelítéséről az élelmiszerek jelölésén feltüntetett tápérték túrértékhatárának megállapításához”.