



Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság

ÖSSZEFOGLALÓ JELENTÉS

a virslik, párizsik és krinolinok vizsgálatáról

Budapest, 2014. június

**NEMZETI FOGYASZTÓVÉDELMI HATÓSÁG
ÉLELMISZER ÉS VEGYIPARI LABORATÓRIUM**

Iktatószám: NFH-EVL-00690/2014
Témafelelős: dr. Mastala Zoltán

JELENTÉS

Virslík, párizsik és krinolinok vizsgálatáról



2014. június

A vizsgálat célja

A témavizsgálat célja a Magyarországon forgalomba hozott különféle virslik, párizsik és krinolinok – mint húskészítmények – Magyar Élelmiszerkönyvbe foglalt, termékcsoporthoz tartozó, kötelező előírások teljesülésének, valamint a termék címkéjén feltüntetett tápérték tartalmak megfelelőségének ellenőrzése volt.

A Magyar Élelmiszerkönyv (a továbbiakban: MÉ) 1-3/13-1 számú előírása alapján a **felsorolt hústermékek** természetes, vagy műbélbe töltött húspépet tartalmazó, főzéssel hőkezelt, füstölt, (vízgőzzáró műbélbe töltött termék esetén) füstötlen, vagy füst ízesítésű készítmények, melyek hústartalma a késztermékre vonatkoztatva legalább 40%. A MÉ tételesen meghatározza ezen termékcsoporthoz a fehérje-, víz-, zsír- és nátrium-klorid tartalomra vonatkozó követelményeket, mely követelmények teljesülésének laboratóriumi vizsgálattal történő ellenőrzése jelentette a témavizsgálat fő feladatát.

Korábbi hústermékekre vonatkozó vizsgálataink során gyakori volt az, hogy a termék címkéjén feltüntetett fehérje-, zsír- és nátrium-klorid tartalmak nem feleltek meg a mért értékeknek, a vizsgálat például magasabb zsírtartalmat, vagy éppen kevesebb fehérjetartalmat igazolt. Jelen témavizsgálat során tehát – az élelmiszerkönyvi kritériumok teljesülése mellett – ezen jelölési kérdéseket is ellenőriztük.

2. A mintavétel

Az ellenőrzésben az alábbi kormányhivatalok fogyasztóvédelmi felügyelőségei vettek részt:

Baranya Megyei Kormányhivatal Fogyasztóvédelmi Felügyelősége;
Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Fogyasztóvédelmi Felügyelősége;
Heves Megyei Kormányhivatal Fogyasztóvédelmi Felügyelősége;
Veszprém Megyei Kormányhivatal Fogyasztóvédelmi Felügyelősége;
Pest Megyei Kormányhivatal Fogyasztóvédelmi Felügyelősége.

A termékek mintavételezésére a 2014. március 31. és május 9. közötti időszakban került sor kiskereskedelmi egységekből, illetve olyan nagykereskedelmi egységekből, amelyek bizonyítottan árusítottak terméket fogyasztók részére is. A mintavételezés során a felügyelők a hűtés körülményeit a mintavételi jegyzőkönyvben rögzítették, és a laboratóriumba történő szállításhoz hűtőtáskát használtak, ügyelve arra, hogy a termék hőmérséklete mindvégig a címkén megadott tartományon belül legyen.

3. A vizsgált minták

A témavizsgálat keretében a **„virslis”, „párizsi” és „krinolin” jelöléssel ellátott húskészítmények** vizsgálatára került sor, beleértve a megnevezésében alkalmazott „extra”, „príma”, „eredeti”, „különleges”, vagy más egyéb, a kiválóságra utaló jelzővel ellátott termékeket is, amely jelzők a MÉ vonatkozó szabályozása szerint akkor alkalmazhatók a megnevezésben, ha a termékek hústartalma a késztermékre vonatkoztatva legalább 1,3-szorosa a megkülönböztető jelző nélküli terméknek és a termékek előállításához csak húseredetű fehérjét használnak.

A témavizsgálat során összesen 52-féle hústermék került ellenőrzés alá, melynek keretében 20-féle virsli, 20-féle párizsi és 12-féle krinolin jelöléssel ellátott, előre csomagolt húskészítmény vizsgálata történt meg.

4. A laboratóriumi vizsgálat

A laboratóriumi vizsgálatokra 2014. április 3. és május 21. között, a Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság akkreditált Élelmiszer és Vegyipari Laboratóriumában került sor. A víztartalom meghatározása atmoszférás szárítással (MSZ ISO 1442:2000) történt, a zsírtartalom mérése savas feltárást követő Soxhlet extrakcióval (MSZ ISO 1443:2002), a fehérjetartalom Kjeldahl módszerrel (SM 19:1999 módszer), míg a konyhasó-tartalom Volhard módszer (MSZ ISO 1841-1:2000) által történt.

5. Követelmények

A MÉ 1-3/13-1. számú előírás C rész 1 és 2. pontjának értelmében a **párizsi és a krinolin kémiai minőségi jellemzői:**

Fehérjetartalom	legalább	10,0% (m/m)
Víztartalom	legfeljebb	71,0% (m/m)
Zsírtartalom	legfeljebb	23,0% (m/m)
Nátrium-klorid tartalom	legfeljebb	2,5% (m/m)

A MÉ 1-3/13-1. számú előírás C rész 3. pontjának értelmében a **virsli kémiai minőségi jellemzői:**

Fehérjetartalom	legalább	10,0% (m/m)
Víztartalom	legfeljebb	70,0% (m/m)
Zsírtartalom	legfeljebb	25,0% (m/m)
Nátrium-klorid tartalom	legfeljebb	2,5% (m/m)

6. A laboratóriumi vizsgálat eredménye

Az értékelés tárgyát az képezte, hogy a termékek fehérjetartalma, víztartalma, zsírtartalma és nátrium-klorid-tartalma megfelel-e a MÉ idézett pontjaiban foglaltaknak, és ez alapján a termék megnevezése megfeleltethető-e a vonatkozó élelmiszerkönyvi fogalmaknak. Mindemellett ellenőrzésre került, hogy a mért jellemzők megfelelnek-e a csomagoláson feltüntetett tápértékeknek, amennyiben azok a címkén jelölve voltak. A jelölés megfelelőségét az Európai Bizottság 2012 decemberében kiadott, a 1169/2011/EU rendelethez kapcsolódó, a címkén feltüntetett tápértékekre vonatkozó tűréshatárok felállítására irányuló ajánlása szerint ítéltük meg, amely alapján a fehérjetartalomra, a zsírtartalomra és a sótartalomra vonatkozó, a mérési bizonytalanságot is magában foglaló tűréshatár a vizsgált termékek esetén: $\pm 20\%$.

Az élelmiszerkönyvi kritériumok teljesülésével kapcsolatosan megállapítható, hogy az összesen 52-féle vizsgált termék közül 4-féle termék volt kifogásolható: 1-féle virsli (Kinga baromfi virsli), illetve 1-féle párizsi (Tesco Value Baromfipárizsi) termék fehérjetartalom

szempontjából bizonyult nemmegfelelőnek, figyelemmel arra, hogy nem tartalmazta az élelmiszerkönyvi előírásban rögzített alsó határértéket, míg zsírtartalom vonatkozásában szintén 1-féle virsli (Dulano 8 FÜSTÖLT BÉCSI VIRSLI), valamint 1-féle krinolin (Pikker krinolin) nem teljesítette az előírt követelményeket, ugyanis a termékek zsírtartalma meghaladta az élelmiszerkönyvi felső határértéket.

Mindemellett a termékeken feltüntetett tápértékjelölés tekintetében is eltérést lehetett tapasztalni több termék esetében. A vizsgálati eredmények alapján megállapítást nyert, hogy összesen 9-féle húskészítmény tekintetében mutatkozott jelentősebb eltérés a címkén feltüntetett tápértékadatokhoz képest.

Kiemelendő tényező azonban, hogy ezen eltérések nem minden esetben nevezhetőek negatívnak, figyelemmel arra, hogy néhány esetben a termék címkéjén jelölt tápértékadathoz képest az emberi szervezetre, illetve egészséges táplálkozásra, valamint a termék minőségére kedvezőbb hatást nyújtó beltartalmi paraméterrel rendelkezett a termék (például a címkén jelölthöz képest alacsonyabb zsírtartalom, vagy éppen a tápértékjelölésben feltüntetett értékhez képest magasabb fehérjetartalom).

Ugyanakkor valamennyi tápértékjelöléssel kapcsolatos eltérés esetén elmondható, hogy adott esetben (például egy szigorú diétára, illetve speciális étrendre kötelezett fogyasztó, stb. esetén) kizárólag a termék címkéjén feltüntetett tápértékadatra támaszkodhat a vásárló, amely alapján a napi tápérték-bevitelt számolni, és ezáltal az előírt étrendet, illetve diétát tartani tudja. Elengedhetetlenül szükséges lehet tehát ezen esetekben is a tápértékadatok valós értéknek megfelelő feltüntetése az ésszerű tűréshatárok figyelembevétele mellett.

Kétségtől negatív eredmény volt megállapítható azonban 4-féle termék esetében a tápértékjelölés vonatkozásában: 3-féle párizsi (Dárdás baromfipárizsi, Ász-Kolbász Kft. baromfi párizsija, Zimbo Light Marhapárizsi), továbbá 1-féle virsli (Dárdás baromfi virsli) esetében volt mérhető magasabb zsírtartalom, mint a címkén jelölt zsírmennyiség; figyelembe véve még a vonatkozó uniós útmutató által rögzített 20%-os tűréshatárt is. A legnagyobb eltérés egy párizsi esetében volt megfigyelhető, amely közel kétszeres mennyiségű zsírt tartalmazott, mint a terméken jelölt zsírtartalom. Ez utóbbi esetekkel összefüggésben szükségképpen felmerül a fogyasztók valótlan információkkal való ellátása, amely a tisztességtelen kereskedelmi gyakorlat eszköze lehet.

A vizsgálatok eredményeivel kapcsolatos következtetések összefoglalását az alábbi táblázatok mutatják be.

1.táblázat: Az Élelmiszerkönyvi előírásokkal kapcsolatos eredmények összefoglalása

Élelmiszerkönyvi előírások megsértése				
	Virsli	Párizsi	Krinolin	Összesen
• fehérjetartalom	1	1	0	2
• zsírtartalom	1	0	1	2
• víztartalom	0	0	0	0
• sótartalom	0	0	0	0
Élelmiszerkönyvi előírások megsértésével kapcsolatos kifogásolások száma összesen:	2	1	1	4
Élelmiszerkönyvi előírások megsértésével kapcsolatos kifogásolások aránya összesen:	10%	5%	8,3%	7,7%

2. táblázat: A tápértékjelöléssel kapcsolatos eltérések összefoglalása

Tápértékjelöléssel kapcsolatos eltérések				
	Virslí	Párizsi	Krinolin	Összesen
• fehérjetartalom	1	0	0	1
• zsírtartalom	2	4	2	8
• víztartalom	0	0	0	0
• sótartalom	0	0	0	0
Tápértékjelöléssel kapcsolatos eltérések száma összesen:	3	4	2	9
Tápértékjelöléssel kapcsolatos eltérések aránya összesen:	15%	20%	16,7%	17,3%

A felsorolt nemmegfelelőségekkel kapcsolatban szükséges intézkedések megtétele a területileg illetékes kormányhivatal fogyasztóvédelmi felügyelőségeinél folyamatban van.

A vizsgálati eredmények részletesen az 1-3. sz. melléletekben kerülnek bemutatásra.

5. Összefoglalás

A témavizsgálat során összesen 52-féle húskészítmény került ellenőrzés alá, egyrészt a termék megnevezésével kapcsolatosan előírt ételismiszerkönyvi követelmények teljesülésének vizsgálata, másrészt a tápértékjelölésen feltüntetett adatok valóságtartalmának vizsgálata céljából.

A laboratóriumi vizsgálatok eredményét összegezve elmondható, hogy a MÉ vonatkozó előírásainak a virslik közül 2, a párizsik és a krinolinok közül 1-1 termék nem felelt meg, míg a címkén feltüntetett értékeknek virslik esetén 3, párizsik esetén 4, krinolinok esetén 2 termék jellemzői nem feleltek meg maradéktalanul. Mindösszesen tehát az ételismiszerkönyvi előírások vonatkozásában 7,7%-os kifogásolási arány mutatkozott, míg a tápértékjelöléssel kapcsolatosan a vizsgált húskészítmények 17,3%-ánál volt tapasztalható eltérés.

A vizsgálatok eredményei alapján a szükséges intézkedések megtétele folyamatban van a területileg illetékes kormányhivatal fogyasztóvédelmi felügyelőségeinél.

A jelen témavizsgálat során feltárt nemmegfelelőségek alapján kijelenthető, hogy a hústermékek vizsgálatát a jövőben is célszerű rendszeresen folytatni a tisztességtelen kereskedelmi gyakorlat megszüntetése, illetve a fogyasztók mind szélesebb körű védelme érdekében.

Budapest, 2014. június „30.”



Pintér István
főigazgató

Jogszabályi függelék

- az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről szóló 2008. évi XLVI. törvény;
- a fogyasztóvédelemről szóló 1997. évi CLV. törvény;
- a fogyasztókkal szembeni tisztességtelen kereskedelmi gyakorlat tilalmáról szóló 2008. évi XLVII. törvény;
- a közigazgatási hatósági eljárás és szolgáltatás általános szabályairól szóló 2004. évi CXL. törvény;
- a Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóságról szóló 225/2007. (VIII.31.) Korm. rendelet;
- a Magyar Élelmiszerkönyv (MÉ) egyes húskészítményekről szóló 1-3/13-1 számú előírása;
- továbbá az „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 tőrészhatárának megállapításához”.