

# A „Szívbarát” védjeggyel tanúsított termékek

Az 1998. szeptemberében közzétett pályázati felhívás alapján a közelmúltban megkezdődött a szívbarát termékek tanúsítási eljárása.

Az élelmiszerelőállítók kezdettől fogva igen nagy érdeklődést mutattak a tanúsítás iránt. A több mint 100 érdeklődő eddig azonban csak 30 termékkel jelentkezett, melyek közül 18 teljes körű pályázatnak minősíthető, míg 12 termék, illetve termékcsoporthoz esetében csak állásfoglalás kérésére került sor.

A 18 termék tanúsításának előkészítését a következő főbb lépések szolgálták:

- a termékek nyilvántartásba vétele és a benyújtott dokumentumok teljes körűségének ellenőrzése;
- a termékek besorolása a jóváhagyott és publikált kritériumrendszer szerinti termékcsoporthoz egyikébe;
- a vonatkozó kritériumrendszert kielégítő termékjellemzők megállapítása és a megfelelőség mértékének minősítése;
- a vonatkozó kritériumoknak nem megfelelő termékjellemzők megállapítása és az eltérés mértékének minősítése;
- további - a tanúsítást pozitív vagy negatív irányba befolyásoló - termék-paraméterek azonosítása;
- kisebb mértékű eltérések vagy könnyen pótolható hiányok esetén (pl. tápérték-jelölés kiegészítése vagy pontosítása) konzultáció a pályázóval a hiányosság megszüntetése érdekében;
- javaslat kidolgozása a Tanúsító Testület termékre vonatkozó döntésének előkészítéséhez, amelyhez többnyire ajánlások készültek a termék tápérték-jelölésének kiegészítéséhez és a használati útmutató szövegének pontosításához, esetleg korrigálásához.

A tanúsítások előkészítése során a következő jelentősebb általánosítható tapasztalatok gyűltek össze:

1. A „Nevezési lap” mellékleteként benyújtott termékleírás többnyire meggyőzően tartalmazza a termék kedvező jellemzőit és „szívbarát” tulajdonságait, ami jelentősen megkönnyíti a tanúsítás előkészítését. Néhány termék esetében azonban a pályázók csak - az egyébként is kért - gyártmánylapot vagy annak kivonatát mellékeltek.

2. A tanúsítás előkészítésénél nem okozott különösebb problémát a termék engedélyezett címkéjének időnként tapasztalt hiánya, mivel a termékminták fogyasztói csomagolásban rendelkezésre álltak. Ennek ellenére célszerű minden esetben a címkeengedély másolati példányát beküldeni, mivel a Tanúsító Testület jogosult lenne az ezt nem tartalmazó pályázat elbírálását elhalasztani és hiánypótlást kérni.
3. Elvárás a pályázó termék új, a „Szívbarát” védjeggyel ellátott címkéje, illetve jelölése tervezetének benyújtása is, mert ebben az esetben a Tanúsító Testület azt is véleményezhetné. Ez azonban nem kötelező és nem is befolyásolja a tanúsítás eredményét, ezért az eljárási szabályzat későbbre tervezett korszerűsítésekor ez az előírás módosítható lesz.
4. A termékek belföldi forgalomba hozatalával kapcsolatos állomási vagy OÉTI engedélyek másolatát a pályázati dokumentumok általában tartalmazták. A problémákat inkább az okozta, hogy ezek az engedélyek - az Élelmiszer törvényből eredően - szükségszerűen nem tartalmaznak vizsgálati eredményt, különösen nem a „Szívbarát” kritériumrendszerben foglalt paraméterek teljesítésének igazolására szolgálókat. A szükséges vizsgálati adatokat tartalmazó szakvélemény vagy esetleg a saját laboratóriumi bizonylat viszont a tanúsítás elengedhetetlen feltétele. Ennek utólagos beszerzése gyakran képezte a pályázat benyújtása és a tanúsítás időpontja közötti időszak „izgalmas” feladatát mind a pályázók, mind a tanúsítást előkészítő szakértők számára.
5. Összefoglalva megállapítható, hogy a pályázatra benyújtott termékek első két csoportja túlnyomórészt kielégítette a vonatkozó „szívbarát” kritériumokat. A Tanúsító Testület csak a húsipari termék esetében vette igénybe a nem hivatalos tőrés határt a védjegyhasználat engedélyezéséhez, ami a gyártmánylapon vállalt értékek szigorú betartását igényli. Ugyanakkor a kidolgozott és jóváhagyott kritériumrendszer is kiállta az első próbákat, és elsősorban bővítése, illetve egyes termékcsoportok altermék csoportokra való bontása válhat szükségessé a következő időszakban.

A „Szívre egészséges tápanyagösszetételű élelmiszer” tanúsító védjegy Tanúsító Testülete Dr. Bíró György professzor vezetésével 1998. november 9-én és 1998. január 26-án ülésezett. A pályázott 18 termékből 16 részére 3 évre engedélyezte a „Szívbarát” védjegy használatát, melyek rövid ismertetését a következő táblázat foglalja össze.

Termék neve és előállítója	Indoklás, ajánlások
<p>JOGONÉZ, joghurtos öntetkülönlegesség UNIVER Szövetkezet, Kecskemét</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Olajtartalma 50 %-kal kisebb, mint a majonézé.</li> <li>- Tojást nem tartalmaz.</li> <li>- Energiatartalom: 1260 kJ (300 kcal) /100 g.</li> </ul> <p>A védjegy használatára akkor kerülhet sor, ha a címkén „Közvetlenül is felhasználható, hígítást nem igényel” helyett „Ízlés szerint joghurttal hígítandó” szöveg szerepel.</p>
<p>ABONETT Extrudált kenyér, sószegény Újvilág Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Szövetkezet, Abony</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zsír tartalma kevesebb, mint 1,5 g / 100 g.</li> <li>- Energiatartalom 1480 kJ (352 kcal) / 100 g.</li> <li>- Nátrium tartalma jelentősen kevesebb, mint 400 mg / 100 g.</li> </ul> <p>Bár a rosttartalom nem felel meg a termékcsoporthoz tartozó követelményeknek, a rosttartalom növelése a termék jellegét megváltoztatná.</p> <p>Ilyen és ehhez hasonló termékekre vonatkozóan altermékcsoporthoz tartozó kidolgozása látszik indokoltnak.</p>
<p>C vitaminnal dúsított GARDEN Narancsnektár 50 %-os Fruit Garden Kft., Szombathely</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A minimális gyümölcshányad megfelel a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásának.</li> <li>- Energiatartalma kisebb, mint 85 kJ (20 kcal) / 100 cm<sup>3</sup>.</li> <li>- A vitaminnal dúsított élelmiszerek iránt támasztott követelményeket kielégíti.</li> </ul>
<p>Floriol 100% napraforgó étolaj CEREOL Növényolajipari Rt., Budapest</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Többszörösen telítetlen zsírsav (linolsav) 66 g / 100 g.</li> <li>- Egyszeresen telítetlen zsírsav (olajsav) 23 g / 100 g.</li> <li>- Telített zsírsav tartalma 11 g / 100 g.</li> <li>- E-vitamin ( tokoferol ) 70 mg / 100 g.</li> <li>- Energiatartalom 3757 kJ (914 kcal) / 100 g.</li> </ul> <p>Megközelíti az „ideális” zsírsav-összetételt és magas az E-vitamin tartalma is.</p>
<p>Vitalis Búzákenyér 0,5 kg Miskolci Sütőipari Kft., Miskolc</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zsír tartalma nem több, mint 1,5 g / 100 g.</li> <li>- Nátrium tartalma kevesebb, mint 400 mg / 100 g.</li> <li>- Élelmirost tartalma több, mint 5 g / 100 g.</li> </ul>
<p>Vitalis buci 4 db Miskolci Sütőipari Kft., Miskolc</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zsír tartalma nem több, mint 1,5 g / 100 g.</li> <li>- Nátrium tartalma kevesebb, mint 400 mg / 100 g.</li> <li>- Élelmirost tartalma több, mint 5 g / 100 g.</li> </ul>

Termék neve és előállítója	Indoklás, ajánlások
<p>Kaiser Arany pulyka felvágott brokkolival</p> <p>Kaiser Food Élelmiszeripari Kft., Abda</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zsír tartalma 10,5 g / 100 g és 50 %-kal kisebb, mint a vele összehasonlítható hagyományos terméké.</li> <li>- A nátrium tartalom alig haladja meg az 5000 mg / 100 g fehérje előírt határértéket.</li> <li>- 5 % brokkoli hozzáadásával készül.</li> </ul> <p>A több variáns kipróbálása alapján kialakított paraméterek elfogadásához a Tanúsító Testület a védjegyhasználat alapjának egy nem hivatalos szakértői tűréstartományt is figyelembe vett és annak szigorú ellenőrzését írta elő.</p>
<p>SZELENO félbarna kenyér</p> <p>SÜTÉV Rt., Kaposvár</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zsír tartalma nem több, mint 1,5 g / 100 g.</li> <li>- Nátrium tartalma kevesebb, mint 400 mg / 100 g.</li> <li>- Élelmi rost tartalma több, mint 5 g / 100 g.</li> </ul>
<p>Gallusz almakalács 250 g-os</p> <p>Pécsi Sütőipari Rt., Pécs</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zsír tartalma jelentősen kisebb, mint 1,5 g / 100 g.</li> <li>- Nátrium tartalma lényegesen kevesebb, mint 400 mg / 100 g.</li> <li>- Élelmi rost tartalma kisebb, mint 5 g / 100 g.</li> </ul> <p>Bár a rost tartalom nem felel meg a termék csoportra vonatkozó követelményeknek, a rost tartalom növelése a termék jellegét megváltoztatná.</p> <p>Ilyen és ehhez hasonló termékekre vonatkozóan altermék csoport kidolgozása látszik indokoltnak.</p>
<p>Gyf. Vitál rizses zöldségkeverék Rizi-mix</p> <p>ARVIT Hűtőipari Rt., Győr</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nátrium tartalma kisebb, mint 120 mg / 100 g.</li> <li>- Zsír tartalma lényegesen kisebb, mint 30 energia %.</li> </ul> <p>A címkén ajánlatos feltüntetni a következő mondatokat: „Olvassa el a felhasználási javaslatokat! Vegye figyelembe a szívbarát táplálkozási ajánlásokat!”.</p> <p>A felhasználási javaslatok a következőképpen módosítandók: „...kevés margarinton, <b>esetleg</b> vajon...”.</p> <p>Célszerűbb lenne a nátrium- és zsír tartalmat maximált értéként feltüntetni.</p>

Termék neve és előállítója	Indoklás, ajánlások
<p>Gyf. Vitál zöldségkeverék Azték ARVIT Hűtőipari Rt., Győr</p>	<p>- Nátriumtartalma kisebb, mint 120 mg / 100 g. - Zsírtartalma lényegesen kisebb, mint 30 energia %.</p> <p>A címkén ajánlatos feltüntetni a következő mondatokat: „Olvassa el a felhasználási javaslatokat! Vegye figyelembe a szívbarát táplálkozási ajánlásokat!”.</p> <p>A felhasználási javaslatok a következőképpen módosítandók: „...<b>zsírszegény</b> majonézes öntettel...”.</p> <p>Célszerűbb lenne a nátrium- és zsírtartalmat maximált értéként feltüntetni.</p>
<p>Gyf. Vitál zöldségkeverék Pannon ARVIT Hűtőipari Rt., Győr</p>	<p>- Nátriumtartalma kisebb, mint 120 mg / 100 g. - Zsírtartalma lényegesen kisebb, mint 30 energia %.</p> <p>A címkén ajánlatos feltüntetni a következő mondatokat: „Olvassa el a felhasználási javaslatokat! Vegye figyelembe a szívbarát táplálkozási ajánlásokat!”.</p> <p>A felhasználási javaslatok a következőképpen módosítandók: „...<b>zsírszegény</b> majonézes öntettel...”.</p> <p>Célszerűbb lenne a nátrium- és zsírtartalmat maximált értéként feltüntetni.</p>
<p>Gyf. Vitál zöldségkeverék Húsleveszöldség ARVIT Hűtőipari Rt., Győr</p>	<p>- Nátriumtartalma kisebb, mint 120 mg / 100 g. - Zsírtartalma lényegesen kisebb, mint 30 energia %.</p> <p>A címkén ajánlatos feltüntetni a következő mondatokat: „Olvassa el a felhasználási javaslatokat! Vegye figyelembe a szívbarát táplálkozási ajánlásokat!”.</p> <p>Célszerűbb lenne a nátrium- és zsírtartalmat maximált értéként feltüntetni.</p>

Termék neve és előállítója	Indoklás, ajánlások
<p>Gyf.Vitál zöldségkeverék Róna ARVIT Hűtőipari Rt., Győr</p>	<p>- Nátriumtartalma lényegesen kisebb, mint 120 mg / 100 g.</p> <p>- Zsirtartalma lényegesen kisebb, mint 30 energia %.</p> <p>A címkén ajánlatos feltüntetni a következő mondatokat: „Olvassa el a felhasználási javaslatokat! Vegye figyelembe a szívbarát táplálkozási ajánlásokat!”</p> <p>A felhasználási javaslatok a következőképpen módosítandók: „...margarinnal, <b>esetleg</b> keverve vajjal ... felöntőlével vagy <b>zsírszegény</b> majonézzel saláta is.”</p> <p>Célszerűbb lenne a nátrium- és zsirtartalmat maximált értéként feltüntetni.</p>
<p>Gyf.Vitál zöldségkeverék Keszi-mix ARVIT Hűtőipari Rt., Győr</p>	<p>- Nátriumtartalma kisebb, mint 120 mg / 100 g.</p> <p>- Zsirtartalma lényegesen kisebb, mint 30 energia %.</p> <p>A címkén ajánlatos feltüntetni a következő mondatokat: „Olvassa el a felhasználási javaslatokat! Vegye figyelembe a szívbarát táplálkozási ajánlásokat!”</p> <p>A felhasználási javaslatban az első két mondat a következők szerint pontosítandó:</p> <p>„A keveréket kevés olajon puhára pároljuk és ízlés szerint fűszerezzük. Párolás után húsok mellé köretként tálaljuk”.</p> <p>Célszerűbb lenne a nátrium- és zsirtartalmat maximált értéként feltüntetni.</p>
<p>Medve Light kenhető, csökkentett zsirtartalmú ömlesztett sajt PANNONTEJ Rt. Répcelaki üzeme, Répcelak</p>	<p>- A koleszterin csak a tejből származik.</p> <p>- Nátriumtartalma kisebb, mint 1000 mg / 100 g.</p> <p>- Csökkentett zsirtartalmú, zsirtartalma 50 %-kal kevesebb, mint a vele összehasonlítható hagyományos terméké.</p>

*Molnár Pál és Vámosné Falusi Zsuzsa*