



**A SZÍVRE EGÉSZSÉGES TÁPANYAG-ÖSSZETÉTELŰ,
– SZÍVBARÁT –
ÉLELMISZEREK KRITÉRIUMRENDSZERE ÉS
A TANÚSÍTÓ VÉDJEGY HASZNÁLATÁNAK
ELJÁRÁSI SZABÁLYZATA**

**EGÉSZSÉGES
MAGYARORSZÁGÉRT
EGYESÜLET**

1998

Jelen kiadvány az egészségmegőrzést szolgáló, díjmentes terjesztésre szánt anyag, amely az Egészségügyi Minisztérium által vezetett világbanki Egészségügyi Szolgáltatások és Menedzsment Projekt keretében készült.

ISBN 963 03 5771 2

TARTALOMJEGYZÉK

BEVEZETÉS	4
A TANÚSÍTÓ VÉDJEGY HASZNÁLATÁNAK KRITÉRIUMRENDSZERE TERMÉKCSOPORTONKÉNT	8
1. Gabonaalapú készítmények (pelyhek, extrudált, puffasztott készítmények, müzlik)	8
2. Szárzészta	8
3. Kenyerek, kétszersültek, extrudált kenyerek, péksütemények	8
4. Zöldség, főzelék és gombakészítmények	9
5. Gyümölcskészítmények (lekvárok, dzsemek, befőttek)	9
6. Alkoholmentes italok közül:	
a) Gyümölcs- és zöldséglevek	9
b) Gyümölcs- és zöldségnektárok	9
c) Gyümölcs- és/vagy zöldségitalok	9
7. Zsiradékok, margarinok, étolajok	10
8. Hús- és halkészítmények	10
9. Tej és tejtermékek közül:	
a) Tej és tejsavó, fermentált tejtermékek (kefir, joghurt, tejföl)	11
b) Túró, krémtúró, ízesített túrókészítmények	11
c) Sajtok	12
10. Konyhakész ételek, tartósított készételek	12
ELJÁRÁSI SZABÁLYZAT A SZÍVRE EGÉSZSÉGES TÁPANYAG-ÖSSZETÉTELŰ ÉLELMISZEREK TANÚSÍTÓ VÉDJEGYÉNEK HASZNÁLATÁRA	13
1. A szívre egészséges tápanyag-összetételű tanúsító védjegy	13
1.1 A tanúsító védjegy képe, leírása és felirata	13
1.2 A védjegyjogosult neve és székhelye	13
1.3 A védjegyjogosultság köre	13
2. A tanúsítás intézményrendszere	13
2.1 Az Egészséges Magyarországért Egyesület	13
2.2 Tanúsító Testület	13
2.3 Titkárság	14
3. A tanúsítási eljárás	14
3.1 A pályázat feltétele és benyújtása	14
3.2 A védjegy odaítélésének szempontjai	15
3.3 A pályázat elbírálása	15
3.3.1 A Tanúsító Testület összehívása	15
3.3.2 A Tanúsító Testület döntése	15
3.3.3 A tanúsítás eredményének közzétele	15
4. A Tanúsító Testület határozata elleni fellebbezés	16
5. A tanúsító védjegy használata	16
5.1 Szerződés a védjegy használatáról	16
5.2 A védjegy használatának megszűnése	16
5.3 A védjegy visszavonása	17
6. A tanúsító védjegy használatának felügyelete	17
6.1 Rendszeres utóellenőrzések	17
6.2 Eseti utóellenőrzések	17

6.3 Az utóellenőrzések eredményeinek értékelése	17
7. A tanúsító védjegy költségei	18
7.1 Nevezési díj	18
7.2 Laboratóriumi vizsgálati díjak	18
7.3 A védjegyhasználat díja	18
7.4 Utóellenőrzési költségek	18
7.5 A tanúsító védjegy használatának meghosszabbítási költségei	18
I. melléklet. Nevezési lap (minta)	19
II. melléklet. A tanúsítvány elnyeréséhez szükséges vizsgálatok elvégzésére a Testület által jóváhagyott laboratóriumok jegyzéke	20
I. A Nemzeti Akkreditáló Testület által akkreditált laboratóriumok	20
II. Egyéb, a Testület által jóváhagyott laboratóriumok jegyzéke	21
III. melléklet. A tanúsító védjegy képe, leírása és felirata	22

BEVEZETÉS

A táplálkozástudomány – miközben folyamatosan kutatja az egészséget leginkább megőrző étrendet –, ajánlásokat tesz közzé arról, hogy az egyes táplálékokból mennyit és milyen arányban fogyasszunk.

A különböző szempontok szerint összeválogatott élelmiszerekből az egyéni ízlésnek megfelelő étrend állítható össze.

Bár a megfelelő minőségű élelmiszerek között nincs olyan, amit egészséges ember nem fogyaszthat, de célszerű megválogatni, hogy mikor, mit és mennyit iktatunk étrendünkbe az egyes élelmiszerekből. A szívbarát étrendbe gyakorlatilag minden élelmiszer beilleszthető megfelelő mennyiségben és gyakorisággal, de azokat, amelyek valamilyen szempont alapján kedvezőbbnek minősülnek, kiemeljük és indokoljuk.

Az egészség megőrzése szempontjából különös jelentősége van a test tömegének. A testméretek, az élettani jellemzők és jelentős részben az életmód (testmozgás, sportolás stb.) által meghatározott energiaszükségletet meghaladó mértékű energiabevitel elhízáshoz vezet. Azt is tudjuk, hogy a túlsúly a szervezet minden részét, így a szívet és az érrendszert is fokozottan megterheli, és összefüggésben van számos más betegség gyakoriságával. Röviden: testünk tömegét célszerű az ideális érték körül tartani.

Egy átlagos fizikai aktivitású (könnyű vagy ülőmunkát végző) felnőtt ember napi energiaszükséglete mintegy 10.000 kJ (2400 kcal). Ezt szervezetünk számára a táplálékban levő energiát adó tápanyagok, a zsírok, szénhidrátok, fehérjék és csekély mértékben a szerves savak (pl. a gyümölcsökben) adják. Az alkoholból is tekintélyes mennyiségű energia szabadul fel. A cukorpótló szerként használt cukoralkoholok energiaértéke kisebb, mint a cukroké, de nem hagyható figyelmen kívül. Az intenzív édesítőszer (szacharin, ciklamát, aszpartam, aceszulfam-K stb.) – kémiai szerkezetüket és felhasznált mennyiségüket is figyelembe véve – gyakorlatilag energiamentesnek tekinthetők.

Az egyes tápanyagok energiaértéke a következő:

zsír	37 kJ/gramm (9 kcal/gramm)
szénhidrát	17 kJ/gramm (4 kcal/gramm)
fehérje	17 kJ/gramm (4 kcal/gramm)
alkohol	29 kJ/gramm (7 kcal/gramm)
cukoralkoholok (poliolok)	10 kJ/gramm (2,4 kcal/gramm)

A legtöbb energiát a zsírok szolgáltatják, ezért aki csökkenteni akarja a testtömegét, annak célszerű zsírbevitelét korlátozni. A WHO ajánlása szerint zsírokból a napi energiabevitelnek 15-30%-a származhat, 10.000 kJ (2400 kcal) napi energiabevitel mellett az elfogyasztott zsír mennyisége legfeljebb 80 gramm lehet, amit ma a legtöbb európai „túlteljesít”. Ez magában foglalja az ételek készítéséhez használt zsírokat és/vagy olajokat, valamint az élelmiszerekben, élelmiszer-alapanyagokban lévő ún. rejtett zsírokat is.

Az elfogyasztott zsírok mennyisége mellett – hatásuk szempontjából – azok összetételének is igen jelentős szerepe van. A zsírok és olajok kémiai szempontból jórészt trigliceridek, azaz glicerintől és zsírsavakból épülnek fel. A zsírokból előforduló zsírsavak három főcsoportba oszthatók:

- telített zsírsavak, amelyek nem tartalmaznak a szénláncban kettős kötést,
- egyszeresen telítetlen zsírsavak, amelyek a szénláncban egy kettős kötést tartalmaznak,

- többszörösen telítetlen zsírsavak, amelyek a szénláncban két vagy több kettős kötést tartalmaznak.

A táplálkozástudományi ajánlások szerint a telített zsírsavak mennyisége a teljes energiabevitelnek legfeljebb 10%-át, az egyszerűen telítetlen zsírsavaké 12%-át, a többszörösen telítetlen zsírsavaké 6-8%-át teszi ki.

A többszörösen telítetlen zsírsavakat (attól függően, hogy a minden zsírsavra jellemző láncvégi metilcsoporttól számítva hányadik szénatomnál található az első kettős kötés) n-3, n-6 és n-9 zsírsavcsoportokra bontjuk. Egészségi állapotunkat ezeknek az aránya is befolyásolja. A telített zsírsavak elsősorban a szobahőmérsékleten is kenhető zsiradékokra jellemzők. A növényi és állati olajok gazdagok telítetlen zsírsavakban. A többszörösen telítetlen zsírsavak egy részét, az esszenciális zsírsavakat – ellentétben a többi zsírsavval –, az emberi szervezet nem képes előállítani, ezeket a táplálékkal kell bevinni. Az ide tartozó linolsav (n-6) nagy mennyiségben található a napraforgóolajban, a linolénsav (n-3) pedig repce- és a szójaolajban előforduló összes zsírsav mintegy 8%-át teszi ki.

Az egészség megőrzéséhez az n-6 zsírsavak mennyisége a napi étrendben lehet nem több, mint 4-10-szerese az n-3 zsírsavakénak. Hazánkban ez az arány erősen eltolódott az n-6 zsírsavak irányába. A tengeri halak olaja azért különösen értékes, mert olyan zsírsavakat, eikozapentaénsavat (EPA), dokozahexaénsavat (DHA) tartalmaz, amelyek csökkentik a vérrögképződés valószínűségét az érrendszerben. Bár az említett hosszú szénláncú, 5, illetve 6 kettős kötést tartalmazó n-3 típusú zsírsavakat a szervezet szintetizálja, napi 200-300 mg-ot célszerű ezekből elfogyasztani. A zsírok és olajok táplálkozási szempontból akkor egészségesek, ha zsírsavösszetételük megközelíti az előbbi arányokat.

Zsírszerű anyag a koleszterin is, amelynek igen fontos szerepe van a sejthártyák felépítésében és sok más életfolyamatban. Az ember szervezete képes a szükséges mennyiség előállítására. Túlzott mértékű bevitele azonban növeli a szív- és érrendszeri megbetegedések kialakulásának valószínűségét, ezért naponta legfeljebb 300 mg fogyasztható. A koleszterin csak az állati eredetű táplálékokban fordul elő. Növényi eredetű tápanyagaink koleszterinmentesek, de tartalmazhatnak a koleszterinhez hasonló szerkezetű anyagokat, ún. növényi szterineket. Ezek azonban rosszul szívódnak fel, nem alakulnak át koleszterinné, sőt némelyikük csökkenti a vér koleszterinszintjét. A húsok általában 60-75 mg, a sajtok megközelítően 100 mg koleszterint tartalmaznak 100 grammonként. Egy tyúktojás sárgája közel 300 mg koleszterint tartalmaz. A tojásfehérjében viszont nincs koleszterin.

A statisztikai adatok szerint gyakrabban szenvednek érrelmeszesedésben azok, akik vérében a koleszterin szintje magas. Ezt a szintet a táplálékkal bevitt koleszterinen kívül az étkezések során elfogyasztott zsírok minősége is befolyásolja; a telített zsírsavak növelik, a többszörösen telítetlen zsírsavak a csökkentik. A szív- és érrendszeri betegségek elkerülése szempontjából az alacsony koleszterintartalmú élelmiszerek előnyösek.

A zsíroknak fontos szerepük van a zsírban oldódó vitaminok (A-, D-, E-, K-vitaminok és az A-vitamin előanyaga a béta-karotin) felszívódásában.

A szénhidrátok, a vízben jól oldódó, kis molekulatömegű, édes ízű cukrok és a vízben nehezebben vagy alig oldódó komplex szénhidrátok szervezetünk másik jelentős energiaforrását jelentik. Kémiai nevén az előző csoportba a mono- és diszacharidok, a másodikba a keményítő, továbbá a cellulóz és más élelmi rostanyagok tartoznak.

Élelmiszereinkben a szőlőcukor (glukóz) és a gyümölcscukor (fruktóz) a leggyakrabban előforduló monoszacharid. A leggyakoribb diszacharidok a répacukor/nádcukor (szacharóz) és a csak tejben, illetve tejtermékekben található tejcukor (laktóz).

A napi energiabevitelnek 55-60%-át célszerű szénhidrátokkal biztosítani. Ez 10.000 kJ (2400 kcal) energiára számolva mintegy 325-350 g szénhidrátot jelent. A cukrok a poliszacharidoknál gyorsabban szívódnak fel. A cukorfogyasztás ne haladja meg az összenergia 10%-át (kb. 60 g naponta), beleértve a kristálycukorból, a hozzáadott cukorral

készült ételekből, italokból, a gyümölcsökből, zöldségekből és a tejtermékekből származó cukrot is. A szív és az érrendszer épsége szempontjából előnyösebbek a cukormentes vagy a kevés cukrot tartalmazó élelmiszerek.

Az emészthető komplex szénhidrátok jelentős részét a növényekben található keményítő, kisebb részét a májban és húspanban lévő glikogén adja.

A poliszacharidok némely származéka nem emészthető. Elsősorban a növényi sejtfalakat alkotó cellulóz, hemicellulóz, valamint a pektin, továbbá a nem poliszacharid lignin. Ezeket összefoglalóan élelmi rostoknak nevezzük. Az emésztőrendszerben, a bélben lévő baktériumok hatására csak kis mértékben bomlanak. Túlnyomó részük gyakorlatilag változatlanul ürül. Ennek ellenére napi 20-25 g élelmi rost csökkenti az éhségérzetet, megköti a mérgező anyagokat. Az élelmiszerek elbírálásánál a hazai étkezési szokások mellett az élelmi rostok jelenléte értéknövelő tulajdonság. A zöldségfélék, a gyümölcsök, a teljes kiőrlésű és a magas kiőrlésű különböző barnalisztból készült gabonatermékek fogyasztása növeli a rostbevitelt.

A cukrokból kémiai módszerrel előállítható és egyes gyümölcsökben kis mennyiségben megtalálható édes ízű cukoralkoholokat a cukorbetegség számára készített élelmiszerekben a répacukor helyettesítésére használják.

Az aminosavakból felépülő fehérjék a szénhidrátokkal azonos energiaértéket képviselnek. Elsősorban mint a szervezet építőanyagai és nem mint energiaforrás fontosak. A fehérjékben előforduló 20 aminosav mintegy felét a szervezet nem képes előállítani. Ezeket létfontosságú – esszenciális – aminosavnak nevezzük. Egy fehérje táplálkozási szempontból annál értékesebb, minél több esszenciális aminosavat tartalmaz, és azok aránya is megfelelő. Az állati eredetű fehérjék (tej, tojás, húsok) általában kedvező, a növényi eredetű fehérjék kevésbé előnyös aminosav-összetételűek, de például a szójafehérjék biológiai értéke megközelíti a csirkehúsét. Vegyes táplálkozás esetén 50-70 g fehérje kielégíti egy felnőtt ember napi szükségletét. A túlzott fehérjebevitel egészséges embereknél sem kívánatos, egyes betegségek esetén az orvos korlátozást rendelhet el. Az egyes élelmiszerekben lévő fehérjék aminosavai kiegészíthetik egymást (komplettálás), így a két forrásból származó fehérje biológiai értéke nagyobb is lehet, mint az egyes fehérjék biológiai értékének középértéke. Az élelmiszerek nagyon lényeges összetevői az ásványi anyagok. A részletes ismertetéstől eltekintve, itt csak a nátrium szerepére hívjuk fel a figyelmet. A nátrium mind a növényi, mind az állati élelmiszer-alapanyagokban előfordul. A nátriumbevitel túlnyomó részéért azonban a sózás, azaz a nátriumklorid-felhasználás a felelős. A magyar táplálkozási szokások mellett a maximálisan elfogadható 2000 mg nátrium helyett, ennek átlagosan közel 4-szeresét(!) vesszük fel. A túlzott sófogyasztás összefügg a magas vérnyomás gyakoriságával. Megelőzőként fontos az ételek utólagos sózásának mellőzése, de nagyon lényeges az élelmiszeriparban előállított termékek sótartalmának jelentős mértékű csökkentése is. A szívre egészséges élelmiszerek szempontjából tehát a fentiek alapján feltétlenül figyelembe kell venni a termékek nátriumtartalmát. A sószegény ételekhez hozzá lehet szokni, sőt a kevésbé sózott ételekben észrevehetővé válnak olyan soha nem tapasztalt ízek, amelyeket korábban az erős sózás elnyomott.

Az ideális tápanyag-összetételt önmagában egyetlen élelmiszer sem elégíti ki, ezért élelmiszereinket úgy kell összeválogatni, hogy a napi étrend a szükséges tápanyagokat megfelelő arányban tartalmazza.

A táplálkozás akkor tekinthető a zsírbevitel szempontjából kedvezőnek, ha 10.000 kJ energiát képviselő adagjában a zsírok mennyisége 80 g. Kívánatos, hogy linolsavból legalább 2,7 g-ot, az alfa-linolénsavból 0,5 g-ot fogyassunk 10.000 kJ-onként. A koleszterin napi mennyisége ne haladja meg a 300 mg-ot. A szénhidrátok mennyisége 325-350 g/10.000 kJ legyen, ezen belül 60 g-nál kevesebb legyen a cukor. Vegyes táplálkozás esetén napi 50-70 g fehérje bevitelét javasoljuk.

A tanúsító védjegy abban segít, hogy megmutassa, hogy a különböző élelmiszerek közül melyek közelítik meg az ideálisnak tartott, szívre egészséges tápanyag-összetételt.

Tekintettel a különböző élelmiszerek igen eltérő tápanyag-összetételére, a kritériumokat termékcsopontonként közöljük.¹

A kritériumrendszer egyelőre tíz termékcsoportot tartalmaz. Amennyiben olyan terméket neveznek a tanúsító védjegy elnyerésére, amely a felsorolt termékcsoportok egyikébe sem illeszthető be, de a Tanúsító Testület valamilyen tulajdonsága alapján alkalmasnak találja, úgy egyéni elbírálás alapján elnyerheti a tanúsító védjegy használatát.

A TANÚSÍTÓ VÉDJEGY HASZNÁLATÁNAK KRITÉRIUMRENDSZERE TERMÉKCSOPORTONKÉNT

1. Gabonaalapú készítmények (pelyhek, extrudált, puffasztott készítmények, müzlik)

Élelmi rosttartalom nagyobb mint 5 g/100 g,
hozzáadott sót és cukrot nem tartalmazhat

Az ide tartozó termékek komplex szénhidrátforrások. A teljes kiőrlésű, azaz héjrészeket is tartalmazó gabonakészítmények táplálkozásunk egyik legfontosabb élelmi rostforrását jelentik. A teljes gabonamag nátriumtartalma gyakorlatilag nem haladja meg a 30 mg/100 g-ot.

2. Szárzéstészták

Nátriumtartalom legfeljebb 40 mg/100 g,
koleszterintartalom: 0 mg/100 g,
vagy

Nátriumtartalom legfeljebb 40 mg/100 g,
koleszterin-tartalom: 0 mg/100 g és
élelmi rosttartalom nagyobb mint 5 g/100 g
vagy

Nátriumtartalom legfeljebb 40 mg/100 g,
koleszterintartalom legfeljebb 30 mg/100 g és
élelmi rosttartalom nagyobb mint 5 g/100 g

A szárzéstészták közel 75%-a szénhidrát. Készítésükkor gyakran használnak tojást, amely ugyan növeli a fehérjetartalmat, de egyúttal nátriumot és jelentős mennyiségű koleszterint is juttat a termékbe. Tojásfehérje felhasználásával is készíthető tészta. Ennek kétségtelenül előnye, hogy a végtermék nem tartalmaz koleszterint, de a nátriumtartalom ebben az esetben is nő. Táplálkozás-egészségügyi szempontból inkább a tojás nélkül, pl. durumlisztből készített tészták fogyasztása ajánlott. A megfelelő élelmi rostbevitel biztosításának egyik lehetséges módja a magas élelmi rosttartalmú lisztek fölhasználásával készült tészták fogyasztása.

3. Kenyerek, kétszersültek, extrudált kenyerek, péksütemények

Zsírtartalom maximum 1,5 g/100 g,
nátriumtartalom kevesebb, mint 400 mg/100 g és
élelmi rosttartalom nagyobb mint 5 g/100 g

A hazai gyártású kenyerek jelentős mennyiségű (600-800 mg/100 g) nátriumot tartalmaznak. Ennek túlnyomó része nem a lisztből, hanem az előállításnál felhasznált konyhasóból származik. Ez azt jelenti, hogy mintegy 300 g kenyér elfogyasztásával elérjük, illetve meghaladjuk a napi ajánlott nátriumbevitelt. A 100 g-onként 5 g élelmi rostot tartalmazó kenyér/péksütemény 200 g-jának (napi átlagos fogyasztás) elfogyasztásával az ajánlott élelmi rostbevitel több mint egyharmada biztosítható. A kenyerek, péksütemények zsírtartalma mintegy 1-1,5 g/100 g, így a zsírtartalomnál maximált 1,5 g/100 g érték gyakorlatilag nem jelent korlátozást.

4. Zöldség, főzelék és gombakészítmények

Nátriumtartalom legfeljebb 120 mg/100 g,
zsírtartalom legfeljebb 30 energiaszázalék,
a hozzáadott cukor nem lehet több a nettó tömeg 1,5%-ánál.

A natúr zöldségek nátriumtartalma többnyire 40 mg/100 g alatt van. A zöldségfélékkel és -készítményekkel kapcsolatban érdemes kiemelni viszonylag jelentős kálium- és élelmi rosttartalmukat. A natúr zöldségek általában alacsony zsírtartalmúak (többnyire 1 g/100g alatt) és kevés energiát adnak. Bizonyos zöldségkészítmények előállításához zsírt, célszerűbben olajat is alkalmaznak, ami jelentős mértékben megnöveli a végtermék energiatartalmát. Figyelembe véve a zsír és a zöldségfélék energiaértékét a 30 energiaszázalék így is lényeges korlátozást jelent. Ezeket a kritériumokat csak a zöldséget, gombaféléket felöntőlével, vagy öntettel (dressing), hús nélkül készült termékek esetében lehet alkalmazni.

5. Gyümölcskészítmények (lekvárok, dzsemek, befőttek)

A gyümölcskészítményeknek ki kell elégíteniük a csökkentett energiatartalmú élelmiszerek iránt támasztott követelményeket, vagyis energiatartalmuk legalább 30%-kal legyen alacsonyabb, mint a velük összehasonlítható hagyományos terméké.

A gyümölcsök/gyümölcskészítmények jelentős káliumforrások, míg nátrium-tartalmuk kicsi, így figyelembe véve egyéb élelmiszereink magas nátriumtartalmát kedvezően alakíthatják étrendünkben a kálium/nátrium arányt. Élelmi rosttartalmuk szintén számottevő.

6. Alkoholmentes italok közül

a) Gyümölcs- és zöldséglevek

Gyümölcs-, vagy zöldséghányad 100%,
hozzáadott konyhasót nem tartalmazhat,
a hozzáadott cukor maximum 15 g/l lehet.

b) Gyümölcs- és zöldségnektárok

A késztermék minimális gyümölcshányadának meg kell felelnie a Magyar Élelmiszerkönyv 1-3-93/77 sz. előírásának. A gyümölcs mellett zöldségekből származó levek is felhasználhatók. A termékeknek ki kell elégíteniük a csökkentett energiatartalmú üdítőitalok iránt támasztott követelményeket, vagyis energiatartalmuk maximum 85 kJ/100 ml lehet. Hozzáadott konyhasót nem tartalmazhatnak és ki kell elégíteniük a vitaminnal dúsított élelmiszerek iránt támasztott követelményeket.

c) Gyümölcs- és/vagy zöldségitalok

A késztermék minimális gyümölcs/zöldség hányada 20%. A gyümölcs mellett zöldségekből származó levek is felhasználhatók. A termékeknek ki kell elégíteniük a csökkentett energiatartalmú üdítőitalok iránt támasztott követelményeket, vagyis energiatartalmuk maximum 85 kJ/100 ml lehet. Hozzáadott konyhasót nem tartalmazhatnak és ki kell elégíteniük a vitaminnal dúsított élelmiszerek iránt támasztott követelményeket. A hozzáadott cukor mennyisége maximum 15 g/l lehet.

A gyümölcsök és zöldségek jelentős káliumforrások, míg nátriumtartalmuk kicsi, így kedvezően alakíthatják étrendünkben a kálium/nátrium arányát. Ennek érdekében nem kívánatos konyhasó hozzáadása a termékhez. Táplálkozási szempontok alapján kerülendő a cukor hozzáadása, de amikor szükséges, ízjavítás céljából korlátozott mértékben megengedhető.

7. Zsiradékok, margarinok, étolajok

A termék csökkentett zsírtartalmú, vagyis zsírtartalma legalább 50%-kal alacsonyabb, mint a vele összehasonlítható hagyományos terméké.

vagy

Nem csökkentett zsírtartalmú és zsírsavösszetétele az összes zsírsav százalékában:

telített zsírsavak (SFA)	25-35%
egyszeresen telítetlen zsírsavak (MUFA)	30-50%
többszörösen telítetlen zsírsavak (PUFA)	15-70%
linolsav (n-6)	3-50%
alfa linolénsav (n-3)	0,5-2%
transzzsírsav	max. 6%
koleszterin	max.100 mg/100 g
nátrium	max.100 mg/100 g
E-vitamin	0,5-1,5 mg/1g PUFA

A már említett táplálkozási ajánlások alapján az „ideális” zsírsavösszetételben az SFA 33%-ot, a MUFA 40%-ot, a PUFA 27%-ot képvisel. Ennek a zsírsavösszetételnek egyetlen, nagyobb mennyiségben forgalmazott zsiradék sem felel meg. Ilyen zsírsav-összetételű termék csak különböző zsiradékok összekeverésével állítható elő.

A linolsav esszenciális zsírsav, azaz bevitele feltétlenül szükséges. A napraforgóolaj, amely megközelítően 70% linolsavat tartalmaz, kiváló linolsavforrás.

A linolénsav (n-3) a szója, repce és néhány kevésbé használt olajban található. A növényi olajokban és a legtöbb állati zsiradékban a telítetlen (kettős kötések) térbeli szerkezetét a kémiában „cisz” szóval jelzik. A kérődzőkből nyert zsiradékokban és a kémiai úton telített („keményített”) zsírokban ettől eltérő térszerkezetű, ún. „transz”-zsírsavak is találhatóak. A transz-zsírsavakat a szervezet fel tudja használni energiatermelésre – a többi zsiradékhoz hasonlóan. Korlátozott fogyasztásuk nem okoz egészségkárosodást.

A többszörösen telítetlen zsírsavak mellett fontos szerepe van az olajokban jelenlevő E-vitaminnak, nemcsak mint vitaminnak, hanem mint természetes eredetű antioxidánsnak, ezért ennek mennyiségét is figyelembe kell venni az értékelésnél.

A koleszterin mennyiségére megadott maximális érték gyakorlatilag nem jelent megszorítást, a legtöbb állati zsír ennél kevesebbet tartalmaz, a hazánkban forgalomban lévő növényi olajok pedig koleszterinmentesek.

A zsiradékok nátriumtartalma gyakorlatilag csak a hozzáadott konyhasóból származhat. A sófelhasználás betartható mértékű korlátozása indokolt.

8. Hús- és halkészítmények

Nátriumtartalom nem lehet több, mint 5000 mg/100 g fehérje és a termék csökkentett zsírtartalmú, vagyis zsírtartalma legalább 50%-kal alacsonyabb, mint a vele összehasonlítható

hagyományos terméké

vagy

Nátriumtartalom nem több, mint 5000 mg/100 g fehérje és a zsírtartalom kevesebb mint 120 g/10.000 kJ,

vagy

Nátriumtartalom nem több, mint 5000 mg/100 g fehérje és a zsírtartalom nagyobb mint 120 g/10.000 kJ és a telített zsírsavak (SFA) aránya max. 33% (az összes zsírsav %-ában), a többszörösen telítetlen zsírsavaké (PUFA) min. 25% (az összes zsírsav %-ában).

A zsírfogyasztás hazánkban általában nagyobb az ajánlottnál és húskészítményeink zsírtartalma is magas. Ez indokolja a zsír mennyiségének korlátozását.

Kis zsírtartalom esetében a zsírsavösszetétel nem játszik lényeges szerepet, magasabb zsírtartalom esetén azonban igen fontos.

A natúr húsok nátriumtartalma mintegy 500 mg/100 g fehérje. A húskészítmények magas nátriumtartalma nagyobbrészt konyhasó hozzáadásából származik. Tekintettel arra, hogy a forgalomban lévő húsárak 100 g-ja több nátriumot tartalmaz, mint a napi ajánlott maximális bevitel, a javasolt korlátozást mindhárom kategóriában feltétlenül be kell tartani a tanúsító védjegy elnyerése érdekében.

9. Tej és tejtermékek közül

a) Tej és tejjalok, fermentált tejtermékek (kefir, joghurt, tejföl)

Koleszterin csak a tejből származhat, hozzáadott só nem tartalmazhat. Csökkentett zsírtartalmú, vagyis zsírtartalma legalább 50%-kal kevesebb mint a vele összehasonlítható hagyományos terméké,

vagy

Koleszterin csak a tejből származhat, hozzáadott só nem tartalmazhat. A termék zsírtartalma kevesebb mint 30 energiaszázalék,

vagy

Koleszterin csak a tejből származhat, hozzáadott só nem tartalmazhat. A termék zsírtartalma nagyobb, mint 30 energiaszázalék és a telített zsírsavak (SFA) aránya max. 35% (az összes zsírsav %-ában), a többszörösen telítetlen zsírsavaké (PUFA) min. 12% (az összes zsírsav %-ában)

b) Túró, krémtúró, ízesített túrókészítmények

Koleszterin csak a tejből származhat, hozzáadott só csak a hagyományosan sós jellegű készítmények tartalmazhatnak, ezek nátriumtartalma maximum 400 mg/100 g lehet.

Csökkentett zsírtartalmú, vagyis zsírtartalma legalább 50%-kal kevesebb mint a vele összehasonlítható hagyományos terméké,

vagy

Koleszterin csak a tejből származhat, hozzáadott só csak a hagyományosan sós jellegű készítmények tartalmazhatnak, ezek nátriumtartalma maximum 400 mg/100 g lehet.

Zsírtartalom kevesebb mint 30 energiaszázalék,

vagy

Koleszterin csak a tejből származhat, hozzáadott só csak a hagyományosan sós jellegű készítmények tartalmazhatnak, ezek nátriumtartalma maximum 400 mg/100 g lehet.

Zsírtartalom nagyobb, mint 30 energiaszázalék és a telített zsírsavak (SFA) aránya max. 35% (az összes zsírsav %-ában), a többszörösen telítetlen zsírsavaké (PUFA) min. 12% (az összes zsírsav %-ában)

c) Sajtok

Koleszterin csak a tejből származhat és a nátriumtartalom maximum 500 mg/100 g lehet. Csökkentett zsírtartalmú, vagyis zsírtartalma legalább 50 %-kal kevesebb, mint a vele összehasonlítható hagyományos terméké,

vagy

Koleszterin csak a tejből származhat; a nátriumtartalom a technológiailag szükséges minimum, maximum 1000 mg/100 g lehet. Zsírtartalom kevesebb, mint 40 energiaszázalék, vagy

Koleszterin csak a tejből származhat; a nátriumtartalom a technológiailag szükséges minimum, maximum 1000 mg/100 g lehet. Zsírtartalom nagyobb, mint 40 energiaszázalék és telített zsírsavak (SFA) aránya max. 35% (az összes zsírsav %-ában), a többszörösen telítetlen zsírsavaké (PUFA) min. 12% (az összes zsírsav %-ában)

A tej és tejtermékek jó minőségű fehérjét és fontos ásványi anyagokat, elsősorban kalciumot tartalmaznak. A kereskedelemben kapható tej és tejtermékek zsírtartalma esetenként magas, és zsírsavösszetételük meg sem közelíti a korábbiakban már vázolt, ideálisnak tartott arányokat. Ezért fontos a zsírtartalom csökkentése, és/vagy a zsírsavösszetétel módosítása pl. növényi olajok felhasználásával.

A fogyasztói tejek többségének nátriumtartalma nem haladja meg 50 mg/100 g-ot. A tejtermékek – elsősorban a sajtok – nátriumtartalmának igen nagy része a hozzáadott sóból származik. A tanúsító védjegy használatához előfeltételként szabott érték jelentős, de nem kivitelezhetetlen mértékű zsír- és sótartalom, valamint zsírsavösszetétel változtatást követel. A szívbarát táplálkozás szempontjainak természetesen jobban megfelelnek az alacsony cukortartalmú termékek. Tekintettel azonban arra, hogy az a) és b) csoportba sorolható édesített termékeket nagy számban gyermekek is fogyasztják, nem tartjuk kívánatosnak – az édes íz elérése érdekében – cukorpótló szerek, vagy mesterséges édesítőszer felhasználását. Ezért a kritériumrendszerben nem lehet egyértelműen megadni a cukortartalom felső határát. Elvárható azonban, hogy az édesített termékek csak az ízkor- reakció szintjének megfelelő mértékben tartalmazzanak hozzáadott cukrot. Az ún. „-ízű” készítmények általában nem nyerhetik el tanúsító védjegyet.

Amennyiben a tejszír összetételét más zsiradék vagy növényi olaj hozzáadásával megváltoztatják, akkor a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó fejezete értelmében a termék nem tejtermék és elnevezésében a „tej” szó, illetve az erre való utalás sem jelenhet meg.

10. Konyhakész ételek, tartósított készételek

Nátriumtartalom nem lehet több, mint 3000 mg/10.000 kJ és a termék csökkentett zsírtartalmú, vagyis zsírtartalma legalább 50%-kal alacsonyabb, mint a vele összehasonlítható hagyományos terméké

vagy

Nátriumtartalom nem lehet több, mint 3000 mg/10.000 kJ és a termék csökkentett energiatartalmú, vagyis energiatartalma legalább 30%-kal alacsonyabb, mint a vele összehasonlítható hagyományos terméké.

Ebbe a csoportba sok, különböző jellegű készítmény tartozhat (leves, főzelék, töltött tésztaféle, húsos ételek különböző köritéssel és egyebek). Mindegyik készítménynél azonban fontos követelmény a viszonylag alacsony zsír- és energiatartalom, valamint a mérsékelt sózás. A megfogalmazott kritériumok minden esetben a fogyasztásra kész élelmiszerre vonatkoznak.

ELJÁRÁSI SZABÁLYZAT
A SZÍVRE EGÉSZSÉGESTÁPANYAG-ÖSSZETÉTELŰ ÉLELMISZEREK
TANÚSÍTÓ VÉDJEGYÉNEK HASZNÁLATÁRA

1. A szívre egészséges tápanyag-összetételt tanúsító védjegy

1.1 A tanúsító védjegy képe, leírása és felirata

(Képi megjelenítés a III. mellékletben)

A fehér alapmezőben a stilizált szív kontúrvonala piros (C0M80Y70K0, valamint C0M90Y100K0), a szívben elhelyezett „pipa” zöld (C82M11Y100K0, valamint C70M0Y86K0) színű. A szöveges felirat fekete színű. A védjegyhez rendelt szöveg alatt zárójelben található a regisztrációs szám:

Szívre egészséges tápanyag-összetétel

(Reg.:)

A védjegyet a védjegyre vonatkozó Arculati Kódexben előírt módon és célra lehet felhasználni.

1.2 A védjegyjogosult neve és székhelye

Egészségügyi Minisztérium

Budapest, 1051 Arany János u. 6–8.

1.3 A védjegyjogosultság köre

A védjegyjogosultság kiterjed valamennyi, az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. törvény hatálya alá tartozó csomagolt élelmiszerre, amelyekre a szívre egészséges tápanyag-összetételű élelmiszerek elfogadott kritériumrendszere (a továbbiakban: kritériumrendszer) közvetlenül vagy értelemszerűen alkalmazható.

2. A tanúsítás intézményrendszere

2.1 Az Egészséges Magyarországért Egyesület

Az Egészséges Magyarországért Egyesület (a továbbiakban: Egyesület) a szívre egészséges tápanyag-összetételű élelmiszerek tanúsítási rendszerének (a továbbiakban: rendszer) létrehozásával és működtetésével kapcsolatban a tulajdonos megbízásából a tulajdonosi jogokat gyakorolja. Ennek megfelelően az Egyesület gondoskodik:

- a rendszer működtetésének általános és pénzügyi feltételeiről;
- a tanúsító védjegy elnyerése és használata eljárási szabályzatának megállapításáról;
- a valamennyi érdekelt fél számára nyitott és áttekinthető rendszerben való részvétel lehetőségeiről;
- a tanúsítási folyamat függetlenségének garantálásáról és a döntési folyamatba való közvetlen beavatkozás kizárásáról;
- a pályázatok bizalmas kezeléséről, a titoktartás és a teljes hírzárlat biztosításáról a védjegy megszerzéséig;
- a Szívbarát Tanúsító Testület (a továbbiakban: Tanúsító Testület) és a Szívbarát Védjegy Titkárság (a továbbiakban: Titkárság) létrehozásáról és működtetéséről;
- a védjegy népszerűsítéséről, elismeréséről szakmai és társadalmi fóru-mokon;
- a rendszer működésével kapcsolatos általános panaszok kivizsgálásáról;
- a tanúsítási döntések elleni fellebbezések elbírálásáról.

2.2 Tanúsító Testület

A Tanúsító Testület az MSZ EN 45011 „Terméktanúsítást irányító tanúsítási szervekre vonatkozó általános feltételek” szabvány előírásainak és ezen Eljárási Szabályzatnak megfelelően tevékenykedik.

A Testület két társelnökét, akik a tanúsítás szakmai irányítását végzik, és öt tagját az Egyesület elnöke kéri fel és nevezi ki három éves időtartamra. A Tanúsító Testület társelnökei

és tagjai magasan kvalifikált, elismert, független szakemberek, akik kellő ismeretekkel rendelkeznek az egészséges táplálkozás, a termék tanúsítás és az étel-miszer-ellenőrzés területén. Szakmai önéletrajzuk a Titkárságon megtekinthető.

Az üléseket a Testület egyik társelnöke hívja össze és vezeti le.

A Tanúsító Testület feladatai:

- a pályázat(ok) beérkezésétől számított 30 napon belül ülés tartása;
- a kritériumrendszer és az előírt további szempontok alapján döntéshozatal a védjegy odaítéléséről;
- az utóellenőrzések gyakoriságának meghatározása, eredményeinek értékelése;
- indokolt esetben a védjegy visszavonása, illetve a pályázat elutasítása;
- a kritériumrendszer továbbfejlesztésének kezdeményezése.

A tanúsítási feladatok ellátása szakértői munkának minősül, amit az Egyesület a vonatkozó szabályok szerint ismer el.

2.3 Titkárság

A Titkárság az Egyesület által működtetett szakmai előkészítő, marketing-, valamint adminisztrációs és pénzügyi feladatokat ellátó szervezet.

A Titkárság főbb feladatai a következők:

- a rendszer gazdasági tevékenységének tervezése;
- a pályázatok fogadása, ellenőrzése és feldolgozása;
- a rendszerrel kapcsolatos nyilvántartás kialakítása és működtetése;
- a Tanúsító Testület üléseinek megszervezése, valamint a tanúsítás szakmai és adminisztratív előkészítése;
- a rendszerhez kapcsolódó szerződéskötések lebonyolítása;
- a pénzügyi és számviteli feladatok ellátása;
- a rendszerrel kapcsolatos marketing- és PR-tevékenység tervezése és a végrehajtás elősegítése;
- a védjegy használati jogot elnyert termékek számára előírt utóellenőrzések szervezése és az eredmények feldolgozása;
- a rendszer működésével kapcsolatos panaszok és fellebbezések kivizsgálásának megszervezése;
- közvetlen kapcsolattartás a pályázókkal és valamennyi érdekelt partnerrel, vizsgálgó laboratóriumokkal, ellenőrző intézményekkel, szakhatóságokkal stb.

3. A tanúsítási eljárás

3.1 A pályázat feltétele és benyújtása

A védjegy használata – a védjegy odaítélési szempontjainak figyelembevételével, de minden egyéb korlátozás nélkül – a termék előállítója, forgalmazója vagy más jelleggel igazolható tulajdonosa által pályázható meg. A pályázó a pályázat benyújtásával egyidejűleg önkéntesen vállalja a rendszer Eljárási Szabályzatában rögzített feltételek teljesítését és betartását.

A védjegy használati jogát a pályázó az I. melléklet szerinti „Nevezési lap” és mellékletei, és valamint az előrecsomagolt étel-miszer-minta (3 csomagolási egység, de legalább 500 g) benyújtásával kérheti.

A Titkárság a kitöltött „Nevezési lap” átvételkor meggyőződik az előírt mellékletek és a termékminta meglétéről, illetve szükség esetén gondoskodik azok pótlásáról. Amennyiben a pályázat nyilvántartásba vételéhez minden dokumentum és az előírt mennyiségű minta rendelkezésre áll, a pályázót értesíti a tanúsítási eljárás megkezdéséről. A Titkárság – a védjegy odaítélésének szempontjait figyelembe véve – az elfogadott pályázat adatai alapján kitölti a „Tanúsítási lap”-ot és a Tanúsító Testület részére mellékeli a teljes pályázati anyagot.

A benyújtott pályázatokat bizalmasan kell kezelni, az Egyesület illetékes munkatársain és a Tanúsító Testület tagjain kívül más azokba bele nem tekinthet.

3.2 A védjegy odaitélésének szempontjai

A védjegy a pályázat tárgyát képező élelmiszer részére akkor ítélt oda, ha az a következő feltételeknek megfelel:

- a) rendelkezik érvényes gyártási, illetve forgalomba hozatali engedéllyel;
- b) a jóváhagyott címkén feltüntetett jelölés tartalmazza az ún. tápértékjelölést;
- c) a termék deklarált és gyártmánylapjában rögzített, valamint laboratóriumi vizsgálatokkal megállapított vagy számított összetételi jellemzői kielégítik a termékre (-csoportra) vonatkozó követelményeket.

3.3 A pályázat elbírálása

3.3.1 A Tanúsító Testület összehívása

A pályázat(ok) benyújtásáról a Titkárság haladéktalanul értesíti a Tanúsító Testület illetékes társelnökét, aki meghatározza a Testület ülésének időpontját és napirendjét, azaz az elbírálásra kerülő termékek körét.

A meghívóval együtt a Tanúsító Testület tagjai kézhez kapják a kitöltött „Tanúsítási lap”-okat, amelyek azonban az előállító, illetve forgalmazó megnevezését nem tartalmazzák.

Az összehívott Testület akkor szavazóképes, ha a döntésben legalább 4 tag részt vesz. A Tanúsító Testület illetékes társelnöke az ülésre külső szakértőket szintén meghívhat, akik azonban a szavazásban nem vesznek részt.

3.3.2 A Tanúsító Testület döntése

A Tanúsító Testület az egyes pályázatokról szóló döntését a benyújtott dokumentumok és a minták alapján többségi szavazással hozza. Esetleges szavazategyenlőség esetén a levezető társelnök szavazata dönt.

A Tanúsító Testület a következő döntések hozatalára jogosult:

- a) a tanúsító védjegy használatának engedélyezése 3 éves időtartamra;
- b) kiegészítő laboratóriumi vizsgálatok² előírása, amennyiben a rendelkezésre bocsátott adatok alapján a kritériumrendszer teljesülése nem egyértelmű;
- c) hiánypótlás előírása, amennyiben a rendelkezésre bocsátott dokumentumok tartalmilag nem kielégítőek vagy ellentmondásosak;
- d) új – az illetékes hatóság által jóváhagyott – címke bekérése, amennyiben a benyújtott címkén feltüntetett jelölés a követelményeket nem elégíti ki;
- e) a tanúsító védjegy használati jogának elnyerésére benyújtott pályázat elutasítása.

A Titkárság képviselője a Tanúsító Testület üléséről jegyzőkönyvet vesz fel, amelyben minden egyes pályázó nyilvántartási és termékazonosítási adatain kívül szerepelnie kell

- a résztvevő tagok és külön meghívott szakértők nevének;
- az ülés időpontjának;
- a döntéshez figyelembe vett dokumentumok felsorolásának;
- a testületi döntés eredményének és indoklásának;
- a tartalmi különvéleményeknek.

A termékenként felvett jegyzőkönyvet a Tanúsító Testület résztvevő tagjai és a jegyzőkönyv készítője aláírásával hitelesíti.

3.3.3 A tanúsítás eredményének közzétetele

A Titkárság a Tanúsító Testület döntéséről a pályázót a jegyzőkönyv alapján írásban értesíti. Amennyiben a Tanúsító Testület döntése alapján a pályázó jogosult a szívre egészséges tápanyag-összetételű tanúsító védjegy használatára, a Titkárság elkészíti az erről szóló Tanúsítványt. A Tanúsítványt a Tanúsító Testület elnöke és az Egyesület elnöke írja alá.

A Titkárság gondoskodik arról, hogy a széles nyilvánosság megfelelő rendszerességgel értesüljön a tanúsító védjegyet elnyert élelmiszerekről. Feladata továbbá a tanúsító védjegyet elnyert termékek jegyzékének időszakos (legalább negyedévenkénti) átadása a hatósági ellenőrző intézmények (ÁNTSZ és ÁÉÉÁ), valamint a fogyasztóvédelmi szervezetek (FVF és FVE) és más szervek (EM, FVM és OKK-OÉTI) részére.

4. A Tanúsító Testület határozata elleni fellebbezés

Amennyiben a Tanúsító Testület döntése alapján a pályázó nem jogosult a tanúsító védjegy használatára, a pályázó az elutasításról szóló értesítés kézhezvételétől számított 15 napon belül fellebbezéssel élhet.

A fellebbezést az Egyesület elnöke részére címezve a Titkársághoz kell benyújtani. A fellebbezésben a pályázónak fel kell sorolnia, és indokolnia kell a döntéssel kapcsolatos kifogásait. A fellebbezésről a Titkárság tájékoztatja a Testületet, amely – ha a fellebbezést megalapozottnak tartja – dönthet korábbi álláspontjának megváltoztatásáról. Amennyiben a Tanúsító Testület a fellebbezést írásban megalapozatlannak minősíti, azt a Titkárság a teljes dokumentációval együtt köteles továbbítani az Egyesület elnökének, aki legalább 3 külső szakértő bevonásával kivizsgálhatja a fellebbezés jogosságát. A külső szakértők személyéről a fellebbező pályázót a Titkárság értesíti. A szakértők személye ellen a pályázó 8 napon belül kifogást emelhet, ekkor az Egyesület elnökének más külső szakértőket kell felkérnie. A másodfokú döntést a fellebbezés benyújtásától számított 3 hónapon belül kell meghozni. A másodfokú döntés a következő lehet:

- az elsőfokú döntés jóváhagyása, azaz a termék a tanúsító védjegy használatára nem jogosult;
- az elsőfokú döntés megváltoztatása, azaz a termék a tanúsító védjegy használatára jogosult.

A másodfokú döntésről a Titkárság képviselőjének jegyzőkönyvet kell készítenie, melynek tartalmaznia kell a döntés indoklását, a döntéshozók aláírását és a döntés időpontját.

Amennyiben a másodfokú döntés eredménye alapján a tanúsító védjegy használata lehetséges, a Tanúsítványt az Egyesület elnöke és a fellebbezést elbíráló szakértői testület elnöke írja alá.

5. A tanúsító védjegy használata

5.1 Szerződés a védjegy használatáról

A tanúsító védjegy használatát az Egyesület és a nyertes pályázó között termékenként kötött szerződés szabályozza, amelynek melléklete a védjegy használatára vonatkozó Arculati Kódex. A szerződést az Egyesület elnöke és a pályázó cég vezetője írja alá. Ebben a pályázó tudomásul veszi, hogy az Egyesület PR-tevékenységén keresztül a sajtó, a médiák, a szakmai és fogyasztói közönség eljárási és receptúratitkot nem sértő tájékoztatást kaphat.

A nyilvános tájékoztatásra az Egyesület elnöke által felhatalmazott személyek jogosultak. Amennyiben a tanúsított termékben, terméken vagy csomagolásán változtatást terveznek, a védjegyhasználat további jogosultságának fenntartása érdekében a Titkárságnál kérni kell a tervezett változtatás jóváhagyását. A Tanúsító Testület a kérelem elbírálása eredményeként a védjegy további használatát feltételek nélkül engedélyezheti, feltételekhez kötheti vagy új eljárás lefolytatását rendelheti el.

5.2 A védjegy használatának megszűnése

A tanúsító védjegy használati jogosultsága akkor szűnik meg, ha

- a) a Tanúsítvány két éves érvényessége lejár;
- b) a termék és/vagy csomagolás és/vagy jelölés tanúsított jellemzői a Testület előzetes egyetértése nélkül megváltoznak;
- c) a termék forgalomba hozatalára az érvényes jogszabályok megsértésével került sor;
- d) a pályázó a védjegy használati jogáról lemond;

e) a Tanúsítványt a Tanúsító Testület visszavonja.

5.3 A védjegy visszavonása

A Tanúsítványt a Testület akkor vonja vissza, ha

a) a Tanúsító Testület az utóellenőrzések és laboratóriumi vizsgálatok eredménye alapján a termék nem megfelelőségét állapítja meg, és a hiba kijavítására tett felszólítás ellenére a szerződő fél a hibajavító intézkedést nem vagy nem megfelelően végezte el;

b) az élelmiszer-ellenőrző hatóságok rendszeresen visszatérő hibát vagy jelentős nem megfelelőséget állapítanak meg, és arról értesítik a Tanúsító Testületet;

c) a tudományos ismeretek bővülésének eredményeként a szakmai feltételrendszer megváltoztatása szükséges, és a változtatás következtében a termék nem felel meg a követelményeknek;

d) a fogyasztók társadalmi érdekképviselői testületei a termék forgalmazása során a fogyasztók érdekeit vagy a piaci verseny tisztaságát sértő magatartást állapítanak meg;

e) az Eljárási Szabályzatban meghatározott költségeket a pályázó a megadott határidőig nem téríti meg.

A Tanúsítvány visszavonását a Tanúsító Testület soron következő rendes ülésén tárgyalja meg. A döntéshozatalra a tanúsítási folyamattal értelemszerűen azonos feltételek mellett kerül sor, figyelembe véve a rendelkezésre álló bizonyítási dokumentumokat, illetve vizsgálati eredményeket. Ha a Tanúsítvány visszavonására a fogyasztók egészségével, biztonságával, valamint a minőségvédelemmel kapcsolatos jogszabályok megsértése miatt kerül sor, a szerződő fél tudomásul veszi, hogy a Tanúsító Testület jogosult a visszavonás nyilvános közzétételére.

6. A tanúsító védjegy használatának felügyelete

6.1 Rendszeres utóellenőrzések

A Tanúsító Testület minden év első ülésén jóváhagyja a rendszeres utóellenőrzés éves tervét, amely a tanúsító termék kereskedelmi forgalomból történő mintavételét és a minta laboratóriumi vizsgálatát tartalmazza. Az elfogadott ellenőrzési terv alapján a Titkárság felkéri a mintavételre jogosult szakértőt vagy szervezetet (lehetőség szerint társadalmi fogyasztói érdekvédelmi szervezetet) a termék kereskedelmi forgalomból való véletlenszerű mintavételezésére és eljuttatására a vizsgáló laboratóriumba. A vizsgálatok elvégzésével lehetőleg azt a laboratóriumot kell megbízni, amelyik a termék tanúsításához szükséges első vizsgálatot is elvégezte, kivéve, ha az a pályázó saját laboratóriuma volt.

A mintavételezésnél a mintavevőnek jegyzőkönyvet kell felvennie, amelyben rögzíti a mintavétel helyét, időpontját, a mintavevő nevét, a termék azonosító adatait, a tapasztalt tárolási, illetve forgalmazási körülményeket, a minta mennyiségét és a mintavevő aláírását. A mintavételi jegyzőkönyvhöz csatolni kell a vásárlási blokkot vagy számlát. A jegyzőkönyvet nem szükséges a mintavétel helyén felvenni. Csak szemmel láthatóan hibátlan minőségű és megfelelően tárolt termék vehető mintaként.

A mintavételi jegyzőkönyv eredeti példányát a Titkárság kapja meg, a másolati példányt a vizsgáló laboratóriumhoz kell eljuttatni. A laboratórium a vizsgálatokat a Titkárság felkérése alapján végzi el és a vizsgálat eredményéről bizonylatot állít ki. A mintavétel és a laboratóriumi vizsgálatok költségeit a Titkárság téríti meg a megbízottak számára.

6.2 Eseti utóellenőrzések

A Tanúsító Testület bármikor elrendelheti a tanúsított termék kereskedelmi forgalomból történő mintavételét és a minta laboratóriumi vizsgálatát. Eseti utóellenőrzésre azonban általában akkor kerül sor, ha a Tanúsító Testület részére bejelentés érkezik a tanúsított termék nem megfelelő minősége vagy az előírt feltételek megsértése miatt.

Az eseti utóellenőrzés lefolytatására a rendszeres ellenőrzéssel azonos módon kerül sor.

6.3 Az utóellenőrzések eredményeinek értékelése

A Titkárság az utóellenőrzésekkel kapcsolatos dokumentumokat és a laboratóriumi bizonylatokat nyilvántartásba veszi, majd a Tanúsító Testület soron következő ülésére – érkezésre – előterjeszti.

A Tanúsító Testület az utóellenőrzések és a laboratóriumi vizsgálatok eredményei alapján:

- a) megállapíthatja a tanúsító védjegy használati jogosultságának fennállását;
- b) kisebb hiányosságok esetén felszólíthatja a szerződő felet a hibajavító intézkedés megtételére;
- c) az előírt követelmények jelentős mértékű megsértése miatti használati jogosultság megszűnése esetén döntést hozhat a Tanúsítvány visszavonásáról.

Az utóellenőrzések és a laboratóriumi vizsgálatok eredményeiről, valamint az azok alapján hozott testületi döntésről az érdekeltek megfelelő rendszerességgel, illetve szükség esetén tájékoztatást kapnak.

7. A tanúsító védjegy költségei

7.1 Nevezési díj

A nevezési díj termékenként vagy termékcsaládonként fizetendő, a díj mértékét a pályázati felhívás tartalmazza.

Termékcsaládnak az azonos termékcsoportba tartozó, azonos tápanyag-összetételű, azonos formai megjelenésű, legfeljebb ízesítésében vagy egyedi csomagolási mennyiségében egymástól eltérő, valamint az egyidejűleg pályázó termékek (termékcsaládonként legfeljebb 5) tekintendők.

A nevezési díj befizetéséről szóló átutalás másolatát a Nevezési lappal és az élelmiszermintával egyidejűleg kell benyújtani.

7.2 Laboratóriumi vizsgálati díjak

A Tanúsító Testület által előírt kiegészítő laboratóriumi vizsgálatok költségei a pályázót terhelik. A vizsgálati díjakat, amelyek nem haladhatják meg a jogszabályban megszabott hatósági vizsgálati díjakat, a Titkárság megelőlegezi, majd a pályázónak kiszámlázza.

7.3 A védjegyhasználat díja

A tanúsító védjegy odaítélése esetén annak használatáért a pályázó – szerződés alapján – licencdíjat köteles fizetni, ennek mértékét a pályázati felhívás tartalmazza. A védjegy használati díját az Egyesület évente állapítja meg, melyet a védjegyhasználati szerződés rendelkezéseinek megfelelően kell befizetni.

A használati díj befizetése a Titkárság által megküldött számla alapján a Tanúsítvány kiadásának időpontjától időarányosan esedékes.

7.4 Utóellenőrzési költségek

A 6.1 és 6.2 szerinti utóellenőrzések mintavételi és laboratóriumi vizsgálati, valamint az esetleges helyszíni szemle költségei a szerződő felet, azaz a védjegy használóját terhelik, amennyiben a termék nem felel meg a tanúsító védjegy odaítélési követelményeinek.

Amennyiben az ellenőrzött termék megfelel a követelményeknek, a vizsgálatok költségeit az Egyesület viseli.

7.5 A tanúsító védjegy használatának meghosszabbítási költségei

Ha a tanúsító védjegy érvényességi határidejének lejáratát a szerződő fél a termékre (termékeire) a védjegyhasználat meghosszabbítását írásban kéri, és azután a mindenkori nevezési díj 50 százalékát a megküldött számla alapján befizeti, akkor a Tanúsító Testület az utóellenőrzések rendelkezésre álló adatai alapján dönt a védjegyhasználat és a vonatkozó szerződés meghosszabbításáról. Elutasítás esetén – a hiányosság megszüntetése után – új pályázatot kell a Titkársághoz benyújtani.

I. melléklet
NEVEZÉSI LAP (MINTA)
a szívre egészséges tápanyag-összetételt tanúsító védjegy elnyerésére

Nyilvántartási szám:

1. A pályázó neve, címe:
2. Szakmai kapcsolattartó személy a pályázó részéről (név, telefon, fax):
3. A termék megnevezése:
4. A termék előállításának telephelye:
5. Belföldi forgalomba hozatalának engedélye (engedélyszám, jóváhagyó szerv, időpont)
6. A termék rövid bemutatása, különös tekintettel a táplálkozási, élettani szempontból előnyös tulajdonságokra, összehasonlítva az azonos funkciójú hagyományos élelmiszerekkel. A leírás emelje ki, hogy a szívre egészséges tápanyag-összetételt leíró kritériumrendszer mely követelményét(eit) elégíti ki a termék (a részletesebb leírás mellékelhető):
7. A termék jelölése (címke mellékelendő):
8. A termék állandó minőségét biztosító előállítói/forgalmazói intézkedések:
9. A termékből évente forgalmazott mennyiség:

Kijelentjük, hogy a Nevezési lap benyújtásával egyidejűleg a szívre egészséges tápanyag-összetételű élelmiszerek tanúsító védjegyének Eljárási Szabályzatát valamint az érvényes kritériumrendszert megismertük, és az abban foglalt kötelezettségeket vállaljuk.

Kijelentjük továbbá, hogy a közölt adatok a valóságnak megfelelnek. Tudomásul vesszük, hogy az adatokban bekövetkező bármilyen változást 15 napon belül a Titkárságnak be kell jelentenünk.

Vállaljuk, hogy amennyiben a pályázott termékünk a tanúsító védjegyet megkapja, azt a csomagoláson feltüntetjük, valamint szokásos PR-tevékenységünkbe a tanúsító védjegy elnyeréséről szóló tájékoztatást beépítjük.

Aláírásunkkal igazoljuk, hogy a termék előállításával, jelölésével kapcsolatos peres eljárás nem folyik elennünk.

Kelt:

.....

cégszerű aláírás

Mellékletek:

1. A nevezési díj befizetését igazoló átutalás másolata
2. A termék belföldi forgalomba hozatalával kapcsolatos hatósági engedély másolata
3. Laboratóriumi vizsgálati eredmény
4. Egyetértő nyilatkozat a termék előállítójától a pályázaton való részvételhez (amennyiben az előállító és a pályázó nem ugyanaz)
5. Termékminta (3 csomagolási egység, de minimum 500 g)
(A 30 napnál rövidebb minőség-megőrzési időtartamú termék mintáját a Titkársággal előzetesen egyeztetett időpontban kell beküldeni.)

Beküldési cím:

Egészséges Magyarországért Egyesület
Szívbarát Titkárság
Budapest

II. melléklet

A tanúsítvány elnyeréséhez szükséges vizsgálatok elvégzésére a Testület által jóváhagyott laboratóriumok jegyzéke

I. A Nemzeti Akkreditáló Testület által akkreditált laboratóriumok

Alföldi Gabonaipari Rt. Analitikai és Radiológiai Laboratóriuma, Törökszentmiklós	Tel.: 56/390–919
Baranya Megyei ÁÉÉÁ Élelmiszervizsgáló Laboratóriuma, Pécs	Tel.: 72/315–588
Bács ÁG. Kft., Kecskemét	Tel.: 76/484–611
Bács-Kiskun Megyei ÁÉÉÁ Regionális Laboratóriuma, Kecskemét	Tel.: 75/480–836
Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei ÁÉÉÁ Központi Laboratóriuma, Miskolc	Tel.: 46/379–096
Borsodi Gabonaipari Rt. Laboratóriuma, Miskolc	Tel.: 46/340–411
CONCORDIA Közraktár Rt. „Gabona Control” Központi Laboratóriuma, Budapest	Tel.: 1/212–5039
Debreceni Agrártudományi Egyetem (DATE) Regionális Műszerközpont, Debrecen	Tel.: 52/417–572
Fejér Megyei ÁÉÉÁ Kémiai Laboratóriuma, Székesfehérvár	Tel.: 22/313–571
Győr-Moson-Sopron Megyei ÁÉÉÁ Analitikai Laboratóriuma, Győr	Tel.: 96/326–244
Hajdúsági Gabonaipari Rt. Központi Laboratóriuma, Debrecen	Tel.: 52/415–293
HUMIL Kft. Laboratóriuma, Budapest	Tel.: 1/215–1150
Kermi Kft. Élelmiszeripari Szakág Laboratóriuma, Budapest	Tel.: 1/210–0737
Konzervipari Kutató Fejlesztő és Minőségvizsgáló Kft. Vizsgálólaboratóriuma, Budapest	Tel.: 1/216–6174
OHKI Kft. Hús, Húskészítmény és Csomagolóanyag Vizsgáló laboratóriuma, Budapest	Tel.: 1/215–7350
PANNON-GABONA Feldolgozó és Kereskedelmi Rt. Központi Laboratóriuma, Győr	Tel.: 96/436–990
Pécsi Gabonaforgalmi Rt. Laboratóriuma, Pécs	Tel.: 72/310–844
Szabolcs Gabonafeldolgozó és Forgalmazó Rt. Laboratóriuma, Nyíregyháza	Tel.: 42/314–711
Szabolcs-Szatmár Megyei ÁÉÉÁ Központi Laboratóriuma, Nyíregyháza	Tel.: 42/451–200
Szeszipari Analitikai Laboratórium Kft., Budapest	Tel.: 1/215–7354

II. Egyéb, a Testület által jóváhagyott laboratóriumok jegyzéke

Országos Élelmezés- és Táplálkozástudományi Intézet	1097 Budapest, Gyáli út 3.
Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség	1088 Budapest, József krt. 6.

Megyei Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomások laboratóriumai

Budapest Fővárosi ÁÉÉÁ	1135 Budapest, Lehel út 43–47.
Békés Megyei ÁÉÉÁ	5601 Békéscsaba, Szerdahelyi út 2.
Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei ÁÉÉÁ	3501 Miskolc, Vologda u. 1.
Csongrád Megyei ÁÉÉÁ	6701 Szeged, Zöld S u. 9.
Győr-Moson-Sopron Megyei ÁÉÉÁ	9002 Győr, Régi Veszprémi u. 10.
Hajdú-Bihar Megyei ÁÉÉÁ	4013 Debrecen, Diószeghy S. u. 30.
Heves Megyei ÁÉÉÁ	3101 Eger, Szövetkezeti út 4.
Jász-Nagykun-Szolnok Megyei ÁÉÉÁ	5001 Szolnok, Verseggy u. 9.
Komárom-Esztergom Megyei ÁÉÉÁ	2801 Tatbánya, Győri út 29.
Nógrád Megyei ÁÉÉÁ	3101 Salgótarján, Baglyasi u. 2.
Pest Megyei ÁÉÉÁ	2100 Gödöllő, Kotlán S u. 1.
Szabolcs-Szatmár Megyei ÁÉÉÁ	4401 Nyíregyháza, Keleti u. 1.
Tolna Megyei ÁÉÉÁ	7101 Szekszárd, Tormai B. u. 11.
Vas Megyei ÁÉÉÁ	9700 Szombathely, Zanati u. 3.
Veszprém Megyei ÁÉÉÁ	8201 Veszprém, Dózsa Gy. út 33.
Zala Megyei ÁÉÉÁ	8901 Zalaegerszeg, Göcseji u. 18.

Megyei Állami Népegészségügyi és Tisztiorvosi Szolgálat Élelmiszervizsgáló Laboratóriumi

ÁNTSZ Fővárosi Intézete	1138 Budapest, Váci út 174.
ÁNTSZ Baranya Megyei Intézete	7623 Pécs, Szabadság u. 7.
ÁNTSZ Bács-Kiskun Megyei Intézete	6001 Kecskemét, Ady E. u. 19.
ÁNTSZ Békés Megyei Intézete	5600 Békéscsaba, Gyulai út 61.
ÁNTSZ Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Intézete	3501 Miskolc, Meggyesalja u. 12.
ÁNTSZ Csongrád Megyei Intézete	6726 Szeged, Derkovits fasor 7–11.
ÁNTSZ Fejér Megyei Intézete	8001 Székesfehérvár, Pf. 94
ÁNTSZ Győr-Moson-Sopron Megyei Intézete	9024 Győr, Jósika u. 16.
ÁNTSZ Hajdú-Bihar Megyei Intézete	4001 Debrecen, Dósa Nándor tér 5–6.
ÁNTSZ Heves Megyei Intézete	3300 Eger, Klapka u. 11.
ÁNTSZ Komárom-Esztergom Megyei Intézete	2801 Tatabánya II., Erdész u. 5–7.
ÁNTSZ Nógrád Megyei Intézete	3101 Salgótarján, Bem u. 7–9.
ÁNTSZ Pest Megyei Intézete	1032 Budapest, Váradi u. 15.
ÁNTSZ Somogy Megyei Intézete	7401 Kaposvár, Fodor József tér 1.
ÁNTSZ Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Intézete	4401 Nyíregyháza, Árok u. 41.
ÁNTSZ Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Intézete	5000 Szolnok, Ady E. u. 35–37.
ÁNTSZ Tolna Megyei Intézete	7100 Szekszárd, Dr. Szentgáli u. 2.
ÁNTSZ Vas Megyei Intézete	9700 Szombathely, Sugár u. 9.
ÁNTSZ Veszprém Megyei Intézete	8200 Veszprém, József A. u. 36.
ÁNTSZ Zala Megyei Intézete	8901 Zalaegerszeg, Göcseji u. 24.

III. melléklet

A tanúsító védjegy képe, leírása és felirata

Szívre egészséges tápanyag-összetétel
(Reg.:)



A fehér alapmezőben a stilizált szív kontúrvonala piros (C0M80Y70K0, valamint C0M90Y100K0), a szívben elhelyezett „pipa” zöld (C82M11Y100K0, valamint C70M0Y86K0) színű. A szöveges felirat fekete színű. A védjegyhez rendelt szöveg alatt zárójelben található a regisztrációs szám.