

## Hasznos védjegyek és megtévesztő jelölések az élelmiszerek csomagolásán

# Boldog csirke

A minőség garanciája vagy csupán reklámfogás, hogy a legkülönfélébb védjegyekkel látják el a Magyarországon kapható élelmiszerek csomagolását? Egyáltalán: mit jelent az, ha egy árut kiválónak neveznek, s elhíhetjük-e a biotermékekről, hogy azok valóban biók? A Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség szóvivőjével egy nagyáruház portékáit elemeztük.

GYÖRGY ZSOMBOR

Szemmel láthatóan egyre több magyar áruval találkozhatunk a különféle élelmiszer-áruházak és bevásárlóközpontok polcain, ami örömteli. 2008-ban a tervezett élelmiszer-etikai kódex a hazai termékek nyolcvanszázalékos dominanciáját írta volna elő, ám a Gazdasági Versenyhivatal ezt szabálytalannak találta, s az elképzelést a parlament is elvetette. A Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság és az áruházak képviselői azonban egyaránt úgy vélik, a válság dacára egyre több a tudatos, kifejezetten a jó minőségű s lehetőség szerint magyar termékeket kereső vásárló. (Persze főként anyagi okból számuk még mindig jóval alacsonyabb az elvárhatótnál.) Őket célozták meg a gyártók és az üzletek azzal, hogy az utóbbi időkben egyre nagyobb hangsúlyt kapnak a védjegyekre és arra, hogy minél több árun szerepeljen: magyar termék. Nem jótékonyaságról, színtiszta üzletpolitikáról van szó, szerencse, hogy a multik, a hazai termelők és a vásárlók érdeke legáltalában ezen a ponton találkozik. Még ha a nagyáruházak hozzáállása más esetben gyakran megütköztet is.

A Magyarországon jól ismert áruházláncok egyikének üzletében azt vizsgáltuk, vajon valóban azt kapjuk-e, ami a csomagoláson szerepel.

### Kiváló Magyar Élelmiszer

Többek között étolaj, virsli, balatonboglári gyorsfagyasztott halászlé csomagolásán találjuk a feliratot: Kiváló Magyar Élelmiszer. A minősítést – mondja Kathi Attila, a fogyasztóvédelmi hatóság szóvivője – a Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium hozta létre 1998-ban, az Agrármarketing-centrum működteti. Az e jól ismert logóval ellátott termé-



keknek legalább egy olyan pontosan azonosítható és értelmezhető tulajdonsággal kell rendelkezniük, amely az azonos vagy hasonló termékek kínálatában a megszokottól lényegesen kedvezőbb. Vagyis elvárás, hogy készítésükkor a felhasznált alapanyagok, összetevők és a gyártási folyamat, illetve maga a végtermék ne egyszerűen elérje a hatályos élelmiszer-szabályozás kritériumait, hanem egy vagy több jellemzőben meg is haladja azokat – hangzik a definíció. A védjegyet jelenleg körülbelül kilencven gyártó több mint négyszáz terméke viseli, ezek között található hús- és különféle fagyasztott áru, édesség, konzervek, tésták, ecetek, üdítők és még szeszes italok is.

Mustránk során a Kiváló Magyar Élelmiszer védjegyet viselő élelmiszerek sorában megmosolyogtató bevezetéssel is találkoztunk: egy bernádi húspárik cég BoCsi nevű húsarújával. A mozaikszó a „boldog csirke” kifejezésből ered, a jószágok ugyanis állítólag az átlagosnál természetesebb környezetben nevelkedhetnek, még piros labdát is kapnak, mielőtt papírtálra kerülnek. S ami a minőség szempontjából talán még fontosabb: a húspárikban megszokott 35–40 nap helyett 45–49 nap alatt „hizalják” fel a csirkéket, s akkor is csupán a mesterszakkácsok körében elvárt körülbelül 1,8 kilogrammra.

### Magyar termék

A kéz formát alkotó emblémára az egyik ismert hazai mustár- és majonézgyártó cég dobozain leszünk figyelmesek, majd ugyanert a jelet találjuk két liszt zacskóján, míztől és keksz csomagolásán. Kathi Attila elmondása szerint a védjegy tizenhárom cég összefogásával jött létre, a termékeknek nagyon szigorú szakmai ellenőrzési folyamatnak kell átesniük, s azt egy minőségügyi szakértői bizottság többlépcsős bírálá-



tát követően lehet elnyerni. A Magyar Termék védjegyre azok a gyártók pályázhatnak, amelyek termékei végleges alakjukat Magyarországon nyerték el, és a hazai forgalomba hozatalt megelőzően más országban nem árusították. A megbízhatóság és jó minőség alapelvárás, üzletláncok úgynevezett saját márkás termékeire és a legáltalában áru termékekre nem is adják ki a védjegyet.

### Minőségi Magyar Sertés

Az előbbi termékcsoporttól eltérően a Minőségi Magyar Sertés védjegyet az üzletláncok saját márkás termékei is megkaphatják, a szemügyre vett nagyáru-



házban is ilyen sertéskaraj kerül a kezünkbe. Mint olvassuk, a védjegy „garantálja, hogy kizárólag ellenőrzött hazai forrásból származó, jó minőségű sertésalanyagok kerüljenek az asztalra”. Az alapítók célja az volt – így a fogyasztóvédelem szóvivője –, hogy garantálják a sertéstőkehusok, bőrös felsértesek, parasztszonnák, szalonnák, füstölt tarjak és más darabolt húskészítmények magyar eredetét, s ezzel segítsék az ilyen élelmiszereket előállító vállalkozások piachoz jutását. A védjegy tulajdonosa az Agrármarketing-centrum. Ahhoz, hogy a minősítéshez egy cég hozzájuthasson, egyebek között garantálnia kell, hogy a levágott sertések szülei legalább felerészben hazai tenyésztésből származnak, az állatok Magyarországon olték le és dolgoztak fel. A disznók életükben kizárólag génműveletmentes s legalább harminc százalékban magyar takarmányt ehetnek, amelyekhez meleg véru állatokból készült állati fehérjét nem használtak fel, nyolcvan kilogramm elsőly felett antibiotikummal nem kezelték őket. Az előírások betartását állítólag rendszeresen nyomom követik.

### A Baromfitermek-tanács logója

A védjegyet azok a magyar termelők használhatják, akiknek Magyarországon nevelt és feldolgozott, vagyis idehaza vágott, darabolt, csomagolt baromfiból készült



termékei megfelelnek a hatályos magyar és uniós jogszabályokon túl azoknak a minőségbiztosítási szabályoknak is, amelyeket a védjegy szabalyozta előír. Ilyen például a gyakran túlzottnak tűnő szigora miatt vendéglátó körökben már-már szitokszónak számító élelmiszer-biztonsági rendszer, a HACCP működtetése.

### Magyar Termék Nagydíj

A Magyar Termék Nagydíj civil kezdeményezésű pályázati rendszer, célja az Európai Unió előírásainak megfelelő minőségi, környezetvédelmi és fogyasztó-

védelmi elvárásoknak való megfelelés elterjesztése – fogalmaz a szóvivő. Az elmúlt tizenegy év alatt 171 pályázat több mint kétezer terméke érdemelte ki a Magyar Termék Nagydíj címet. Megjegyzendő



ugyanakkor, hogy a magyar vállalkozások mellett a díjazottak között vegyes tulajdonú társaságok is találhatók.

### Biotermékek

Dívat a bio – a vizsgált áruházban is találunk megannyi annak nevezett élelmiszert gyűmölcsös főzhagymán át tegy. A termékek nagy része ráadásul külföldi eredetű, a spanyol főzhagymán például német nyelvű szöveget olvashatunk: aus biologischer landwirtschaft, gentechnikfrei erzeugt (biológiai gazdálkodásból, géntechnikától mentesen előállítva). A biórészen, a kefirre köztint azonos áron kínálják egy német és egy magyar cég készítményét, a valódi biotechnológiájú igező védjegy azonban csak utóbbin szerepel. Kathi Attilától meg is kérdeztük, mennyire hihetjük el a bióról, hogy valóban bio, vagyis hogy a termék alapanyagai sem műtrágyával, sem más szintetikus anyaggal nem érintkeztek. Mint megtudjuk, ahhoz, hogy egy áru idehaza biotermékként kerülhesen forgalomba, valamelyik magyar ellenőrző szervtől biominősítést kell kapnia. Magyarországon jelenleg két ellenőrző szerv működik.



a HU-ÖKO-01 számú Biokontroll Hungaria Nonprofit Kft. és a HU-ÖKO-02 számú Hungaria Öko Garancia Kft. Importtermékek esetében azonban elegendő az adott ország biominősítését feltüntetni. Kérdés – tehát jók hozzá –, melyiknek hiszünk jobban: a hazainak vagy az ismeretlen külföldinek?

### Ismeretlen jelölések, bizonytalan ellenőrzés

A védjegyek, különféle minőségjelölések fontosságára azok a cégek is felhívték, amelyek termékeiknek semmi ilyet nem írték oda. Így aztán gyakran kereknek maguknak valamilyen címet, mint például az a húsgyártó, amelynek áruján a fogyasztóvédelem számára ismeretlen Egészséges Magyar Termék logó szerepel. Tegyük hozzá, a termék ettől még lehet jó minőségű, az eljárás azonban megtévesztő. A nagyáruházak szinte mindegyike alkalmaz saját védjegyeket, sőt olykor minőséggaranciát is vállal, de Kathi Attila szóvivő erről is azt mondja: sem szabályozás, sem más részletek nem ismeretesek. S szintén hiába teszünk fel olyan kérdéseket az üzletben, hogy a Consorzio extravergine qualita feliratú olasz olívaolaj esetében mi a garancia arra, hogy az valóban extra szűz, vagy például a Tested premium quality logóval ellátott török pepperonikonkonzervről ki állapította meg, hogy az csúcsmínőségű. Kérdéseinket eljuttattuk a vizsgált multicég illetékes vezetőjéhez is – miután munkatársra köztelte, a főnökkel nem lehet telefonon vagy személyesen beszélni, csak e-mail útján érhető el –, de választ két hét múltán sem kaptunk.

Vagyis kénytelenek vagyunk magunk eldönteni, kinek hiszünk, s kinek nem. „Amit megesszel, az te leszel” – szól a KFT zenekar ismert slágerének refrénje, s ezt a dalt alighanem bevásárlás közben is érdemes dúdolgatni magunkban.