

Az élelmiszerek eredetvédelme, hagyományos és kiváló tulajdonságainak tanúsítása

Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium
Élelmiszeripari Főosztály
Magyar Élelmiszerkönyv Bizottság Titkársága
1999. május

Írta:

Dr. Rácz Endre
osztályvezető
Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium
Élelmiszeripari Főosztály

Tartalomjegyzék:

1. Eredetvédelem
2. A hagyományos különleges tulajdonság tanúsítása
3. Az eredetvédelmet és a hagyományos különleges tulajdonság tanúsítását segítő rendszer
4. Az élelmiszerek kiváló minőségének tanúsítása

Az eredet és hagyomány őrzésének, a kiváló minőség tanúsításának jelentősége.

A "Hungaricumok"

A magyar élelmiszer minőségügyi szakemberek körében mindig is élt a "Hungaricumok" fogalma, fontossága és értéke.

Konferenciák, közlemények visszatérő témája volt. Bár fogalmát általában nem definiálták, de a kalocsai paprika, szegedi szalámi, gyulai kolbász, makói hagyma felsorolásával mindenki ugyanazt - régi, hagyományos módon készült, az országhoz, annak egy-egy meghatározott régiójához kapcsolódó jó hírnevű termék - értette alatta.

Visszatérő igény és figyelmeztetés volt a régi előállítási módszer, a minőségi szint, a több generáció által kivívott hazai és nemzetközi ismertség megőrzése.

Az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC törvény felvállalta ezen szakmai igények "kodifikálását" azzal, hogy előírta: "A védett eredetmegjelölésű és földrajzi jelzésű, illetve a speciális magyar élelmiszereknek meg kell felelniük a mindenkor magyar előírásoknak is."

A törvényalkotói szándék nyilvánvaló: rögzíteni akarja ezen termékek minőségét, hogy a megszokott rögzített színvonaltól még a külföldi megrendelő esetleges kívánságára se lehessen eltérni.

A törvény 27. § (10) bekezdés előírja azt is, hogy miniszteri rendeletben kell pontosan meghatározni a speciális magyar élelmiszerek ("Hungaricumok") körét.

A rendelet nem jelent meg és nem is fog megjelenni!

Továbbra sem értékeljük, védjük és hasznosítjuk eléggé hagyományos élelmiszereinket?

Értékeljük, védjük és hasznosítjuk de nem úgy, nem olyan szabályozással, mint azt az Élelmiszer Törvény előkészítésekor, a kilencvenes évek elején képzeltük.

A "Hungaricumok"-kal kapcsolatos érdekeinket akkor tudjuk legjobban érvényesíteni, ha a kiválasztásuk, védelmük, népszerűsítésük ugyanazon szabályok, eljárások szerint, ugyanazon rendszerben történik mint a "Germanicumoké", "Britannicumoké" vagy "Gallicumoké". Vagyis átvesszük az Európai Uniónak az évtized elején e célra létrehozott rendszereit. Nem a "Hungaricumok" listáját kell tehát rendelettel meghatározni, hanem a "Hungaricumok" kiválasztásának, védelmének, ellenőrzésének az EU-val konform kereteire kell rendeletet hozni.

Kis változtatásnak tűnik mindez, de nagyon mély szemléleti változások vannak mögötte a "Hungaricumok"-kal kapcsolatban.

A minőség értelmezéséhez fűződik az első ilyen változás. Megszokott és teljesen természetesnek tűnő volt minőségügyi szemléletünkben hogy a termék minőségét pontosan számszerűsített kémiai, fizikai összetevőkkel jellemeztük. Megpróbáltuk még az élelmiszer egyik legfontosabb tulajdonságát, az élvezeti értéket is számszerűsíteni, pedig tudjuk, hogy szinte mindenkinek más az ízlése.

A kilencvenes évek közepe óta - látva az EU-ban, de a világ más igényes régióiban is végbement folyamatokat - tudjuk, hogy az élelmiszer minőségnek a mi megszokott, technicista megközelítésünk mellett egy emocionális megközelítése is van. Ez nem - pontosabban nemcsak - a

százalékokat, a mg/kg-okat értékeli, hanem azt is, hogy a termék pontosan olyan, ahogy azt emberöltőkön keresztül előállították, kedvelték és fogyasztották. Hogy egy-egy élelmiszer minőségéhez hagyomány, táj, kultúra kapcsolódik.

Persze hogy ugyanezt becsültük a "Hungaricumok"-ban is. De lényeges változás, hogy ezeket már nem valami elkülönült rekvizitumoknak tekintjük. Keressük ezeket az értékeket minden más élelmiszerünkben is.

A piac "minőségi igényének" értelmezésében van a másik nagy változás. A rendszerváltozással együttjárt piacváltozás során mindenki tudta, hangoztatta - és aki még ma is a piacon van - tett is azért, hogy: minőség, minőség, minőség!
A túltelített fizetőképes piacokon azonban ugyanezt hangoztatja és teszi mindenki. Egyre inkább látjuk - marketingesek, minőségügyiek egyaránt - hogy (persze tartva a magas minőségi színvonalat) különlegességet, a többitől eltérő specialításokat kell kínálni. Például az adott élelmiszerhez kapcsolódó hagyományt, karakterisztikus tájegységet, kultúrát.

Tehát ismét azt, ami a "Hungaricumaink"-ban meg van és amit - ha csak egyes elemeit is - fel kell tárnai, meg kell őrizni és propagálni kell más élelmiszereink esetében is.

Minden, amire a "Hungaricumok" kapcsán mi most rájövünk, az a fejlett, piacgazdálkodást folytató országokban a nyolcvanas évek végén már nyilvánvalóvá vált. Az Európai Unió a kilencvenes évek elején megkezdte azon rendszerek kidolgozását, amelyek segítik az élelmiszerekhez kötődő hagyomány, táj, kultúrák iránti piaci igény kielégítését. Ezen keresztül mindenkinek előtti segítik az ilyen termékeket előállító - igen gyakran elmaradott vidékeken, tökeszegényen, kellő marketing tevékenység nélkül dolgozó - embereket.

Ezek a rendszerek:

- az eredetmegjelölés és földrajzi jelzés nagyon szigorú kritériumokon alapuló védelme (2081/92 EGK rendelete);
- a hagyományos különleges tulajdonság tanúsítása (2082/92 EGK rendelet) ;
- a tájegységekhez kötődő hagyományos élelmiszerek (kevésbé szigorú feltételekkel mint a rendeletekben) leírásai összegyűjtésére szolgáló Euroterroirs Program.

Ezek az EU-tól átvett rendszerek véglegesen és nemcsak Magyarországra, hanem az egész EU-ra érvényesen rendezik a "Hungaricumok" kérdését:

- a "Hungaricum"-má válás feltétele az, ami ezen rendszerekben rögzítve van;
- a "Hungaricum" az a termék, ami e rendszerekbe bekerül;
- a "Hungaricumokat" úgy kell ellenőrizni, ahogy itt részletezve van;
- a "Hungaricumok" azokat a marketing előnyöket (jelek, deklarációk, stb.) élvezik, melyeket e rendszerek rögzítenek.

A "Hungaricumok" jó példái lehetnek és reméljük lesznek az EU azon politikájának, amely Európa kulturális, ezen belül étkezési sokszínűségét nem megszüntetni, hanem megőrizni akarja. Ez engedi, ösztönzi az országhoz, tájhoz kapcsolódás, a hagyományos tulajdonság deklarálását. De mindezeket pontosan körülhatárolt, minden országra, tájra érvényes feltételekhez és ezek betartásának ellenőrzéséhez köti.

A kiváló minőség

Az igényes vásárlók - miután az anyagi nehézséget nem jelent nekik - mindig az átlagosnál, megszokottnál jobbat igényelnek. Felmerül a kérdés: honnan tudja a vásárló még megvásárlás, kipróbálás előtt, hogy egyik vagy másik termék valóban az ő igényeit kielégítő, az átlagosnál jobb minőségű? A fejlett (gazdag!) európai országoknál egyes termékcsoportok esetén kialakultak olyan cégek, vagy kereskedők akik csak ilyen terméket állítanak elő, illetve forgalmaznak. A vásárló tehát tudta: ha az adott üzletben vásárol, vagy az adott márkajelzésű terméket veszi kiváló minőséget kap.

A rendkívül széles körben gyártott és forgalmazott élelmiszereknél nem alakultak ki a kiváló minőség megkülönböztetésének az előbb említett (főleg ruházatnál, élvezeti és u.n. luxus cikkeknel jól működő) formái. Ezért a fogyasztók és gyártók egyaránt szívesen vették olyan rendszerek létrejöttét, amelyek megbízhatóan tanúsítják, hogy egy adott élelmiszer az átlagosnál jobb, kiváló minőségű.

Ezeknek a jeleknek az Európai Unióban nincs egységes, az országhatárokon túllépő rendszere. Sőt csak néhány országot ismerünk, ahol minden élelmiszerre és az egész országra kiterjedő egységes nemzeti kiváló minőség tanúsítás működik. Sok helyen egyes termelői szövetségek, esetleg régiók hoztak létre ilyen - ez esetben nyilván csak szűkebb körben ismert - tanúsítási jelet.

Magyarország a hetvenes évek óta próbálkozik ilyen kiváló minőség tanúsítási rendszerrel. Nem nehéz megjósolni, hogy ez igazán sikeres az életszínvonal lényeges emelkedésével lesz majd.