

Az "Európai Minőségi Hét Magyarországon, 1997" élelmiszeripari rendezvényei

Molnár Pál

Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet, Budapest

Érkezett: 1997. december 30.

Az 1997. november 10-14 között lebonyolított - összesen 17 eseményből álló - rendezvénysorozatnak az volt az alapvető küldetése, hogy megfeleljen az Európai Bizottság felhívásának és méltó keretet nyújtson az Európai Minőségügyi Szervezet Magyar Nemzeti Bizottsága (EOQ MNB) fennállása 25 éves évfordulójának megünnepléséhez, alkalmat biztosítva a hazai és külföldi minőségügyi szakemberek budapesti találkozáshoz.

A rendezvénysorozat hivatalos szlogenje

„Európai minőség a társadalom szolgálatában”

azt juttatta kifejezésre, miszerint az áruk és szolgáltatások kiváló minősége nem tekinthető csupán egy kiemelkedően fontos tényezőnek a globális nemzetközi versenyben, hanem természetesen meghatározó része a társadalom és az egyes emberek életminősége javításának is.

Az "Európai Minőségi Hét Magyarországon, 1997" rendezvénysorozat keretén belül 1997. november 12-én a Gellért Szállóban került megrendezésre a Nemzetközi Élelmiszer Minőségügyi Konferencia, amelyen kiváló hazai és külföldi szakemberek tartottak előadást.

Nemzetközi Élelmiszer Minőségügyi Konferencia

A nagy érdeklődéssel kísért konferencián **dr. Molnár Pál**, az EOQ MNB elnökének köszöntője és **Folláth Györgyné**, az FM Élelmiszeripari Főosztálya vezetőjének bevezető előadás után **Dr. Rácz Endrétől**, az FM Minőségpolitikai Osztályának vezetőjétől hallhattunk érdekes előadást az EU élelmiszerpolitikájának várható alakulásáról. Mivel ma már szinte áthatolhatatlan dzsungel uralkodik ezen a téren, nem halasztható tovább a Közösség élelmiszer-szabályozásának radikális egyszerűsítése és ésszerűsítése. Ezt a célt szolgálja az ún. Zöld Könyv, amely legfontosabb feladatként a fogyasztók magas színvonalú biztonságának elérését, az áruk szabad mozgásának biztosítását, valamint az európai ipar versenyképességének és exportlehetőségeinek fokozását jelöli meg. (A „Zöld Könyv”-et, illetve magyar fordítását a résztvevők kézhez vehették további tanulmányozás céljából.) Az előadó kitért a magyar élelmiszeripar minőségpolitikájának ismertetésére is.

Ezután **Pallóné Dr. Kisérdi Imola**, az FM Európai Integrációs Főosztályának munkatársa az Európai Unió-s minőségi előírások hazai alkalmazásának lehetőségeivel, illetve az eredetvédelem és a különleges tulajdonságok tanúsításának tapasztalataival foglalkozott, ami a következő két nap programján részletesen került megvitatásra.

Az általános jellegű előadások után **Alfred Wiesenberger¹**, a német SGF és az európai EQCS elnöke részletesen beszámolt a gyümölcsle-ipar európai minőségellenőrző rendszeréről, annak célkitűzéseiről, módszereiről és eredményeiről.

Az élelmiszer-biztonság kérdéséhez kapcsolódik a HACCP rendszer (Veszélyelemzés és a Kritikus Szabályozási Pontok), illetve a GMP (Jó Gyártási Gyakorlat). E két kiemelkedő jelentőségű módszerrel több előadó is foglalkozott. A fogyasztók legmagasabb szintű védelme érdekében a 43/93/EEC számú irányelv kötelezővé teszi a HACCP alkalmazását az Európai Unióban, amint arról **Dr. Anita Kochan²** (Lebensmittelqualität Sachsen, Németország) részletesen beszámolt. Előadásában ismertetésre került az Európai Bizottság támogatásával kidolgozott HACCP Kézikönyv élelmiszeripari kis- és középvállalkozások számára, amelynek angol vagy német nyelvű változatát a résztvevők szintén átvehették. Mivel természetszerűleg hasonló igény jelentkezik hazánkban is (lásd: az új Élelmiszertörvény), **Dr. Sebők András³** (MIRELITE Hűtőipari Fejlesztési és Minőségvizsgáló Intézet) részletesen foglalkozott a HACCP rendszer hazai megvalósításának és alkalmazásának gyakorlati tapasztalataival. Különösen érdekes volt ebből a szempontból **Sipos Gáborné⁴** vezető tanácsadó (SZENZOR P–E Gazdaságmérnöki Kft., Budapest) előadása, hiszen ők is már több hazai élelmiszeripari vállalatnak nyújtottak szaktanácsadást a gyakorlati alkalmazáshoz. A felhalmozódott tapasztalatok alapján – az érdeklődő vállalatok jobb tájékoztatására – egy több elemből álló oktatási csomagot dolgoztak ki, amit nemzetközi elismertségű vizsgát biztosító tanfolyam keretében sajátíthatnak el a magyar szakemberek.

Áttekintő előadásában **Dr. Biacs Péter**, a Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet főigazgatója együttesen vizsgálta a HACCP, a GMP, a TQM (Teljes Körű Minőségirányítás), valamint az ISO 9000 és 14000

¹ Élelmiszervizsgáló Közlemények 43(1997)4, 266

² Élelmiszervizsgáló Közlemények 43(1997)4, 279

³ Élelmiszervizsgáló Közlemények 43(1997)4, 287

⁴ Élelmiszervizsgáló Közlemények 43(1997)4, 290

szabványsorozatok élelmiszeripari alkalmazásának szükségességét és lehetőségeit. Ábrák segítségével szemléltette az élelmiszer-biztonság és a minőségirányítás összefüggéseit, továbbá a kormányzat és a vállalatok élelmiszer-biztonsági intézkedései közötti kapcsolatot. Rámutatott arra, hogy az élelmiszerpolitika kidolgozására irányuló kormányzati tevékenységnek elsősorban a kockázatelemzés 3 alapvető területét kell átfognia, ezek: a kockázatok felmérése, a kockázat-menedzsment és az érintettek tájékoztatása a fennálló veszélyekről.

A fogyasztói igények kielégítését szolgálja az az eljárás, amelyet **Dr. Nina Barylko-Pikielna**⁵ (Lengyel Tudományos Akadémia, Varsó) ismertetett előadásában az SQCCP-ről (Érzékszervi Minőség Kritikus Szabályozási Pontok), ami az élelmiszeripari minőségfejlesztés új koncepcióját testesíti meg. Az előadást a folyóirat következő száma ismerteti.

Ezután **Magyar Anna** és **Varró Györgyné dr.** (PICK Szeged Rt.), **Dr. Kühn Péter** és **Gál Mikolt** (Döhler Szilas Kft.) **Tunkli Gábor** (BBL tanácsadó Kft.) közreműködésével, valamint **Szabó Zsolt** (Gemenc Gabona Rt.) és **S. Solovyeva** (Centre for Testing and Certification, Oroszország) részletesen ismertette az ISO 9000-es szabványsorozat szerinti minőségbiztosítási rendszer kiépítésével kapcsolatos tapasztalatait, sőt néhányan már TQM projektek megvalósításáról is számot adhattak. Így a PICK Szeged Rt. már több évvel ezelőtt felismerte a TQM előremutató jelentőségét, sőt elkezdték a TQM eszköztár egyes elemeinek bevezetését is. Az ISO 9001-es szabvány szerinti működést nem tekintették önmagában befejezett lépésnek, hanem csupán a TQM „előszobájának”. A kreatív gondolkodás oda vezetett, hogy mára már – elsősorban a fiatal diplomások tudására és aktivitására alapozva – létrehozták a TQM teljesen újszerű szervezeti kereteit. Irányító és operatív csapat, továbbá – az Európai Üzleti Kiválósági Modell szakterületeinek megfelelően – 9 munkacsoportot hoztak létre.

Dr. Erdős Zoltán (Országos Húsipari Kutatóintézet) záró előadásában a minőségre ható rendszerek hierarchikus kapcsolódásával és integrációjával foglalkozott. Rámutatott arra, hogy a minőség megvalósításának folyamatát olyan komplex módon kell meghatározni, ami nem csupán a vevők, hanem a tulajdonosok, a dolgozók, a társadalom és a természeti környezet érdekeivel is összhangban áll.

⁵ Élelmiszervizsgálati Közlemények 44(1998)1

Nemzetközi Élelmiszer Eredetvédelmi Szeminárium

A Nemzetközi Élelmiszer Minőségügyi Konferenciát követően 1997. november 13-14-én a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi eredetvédelmével, valamint a különleges tulajdonságok tanúsításával foglalkozó szeminárium került programra, amelyet **dr. Molnár Pál** az EOQ MNB elnöke nyitott meg. A téma kiemelt jelentőségét elismerve a rendezvény az Európai Bizottság támogatásával került megszervezésre. Az EU csatlakozásra történő felkészülésünk keretében fontos hogy ismerjük azokat az uniós szabályozásokat, amelyek célja a mezőgazdasági szektor új típusú támogatása, a vidéki lakosság megtartása, a hátrányos helyzetű régiók felzárkóztatásának segítése, továbbá a fogyasztók érdekeinek fokozottabb védelme. Mivel mind a két rendelet lehetőséget ad arra, hogy az EU-n kívüli tagországok hasonló szabályozása esetében a vonatkozó termékek kölcsönös elismerést élvezhessenek, számunkra különösen fontos, hogy időben megismerjük és megfelelő módon Magyarországon is adaptáljuk ezeket az Unió tagállamaiban is viszonylag új előírásokat.

Ezután **Steve Darling** (TAIEX, Európai Bizottság) ismertette a csatlakozók számára technikai segítséget és tanácsadást nyújtó Koordinációs Iroda (TAIEX) tevékenységét. Az Irodát lényegében azért hozták létre, hogy segítse a csatlakozni kívánó tagországok számára a Fehér Könyv előírásainak átvételét. Ennek keretében

- szakértői tanácsadást ad a jogharmonizációkhoz,
- tanulmány utakat szervez,
- szemináriumok, konferenciák megrendezését támogatja, valamint
- együttműködik a társult országok kormányzati és társadalmi szervezeteivel.

Felhívta a figyelmet az AGENDA 2000 dokumentumra, amely a közösségi politika várható irányait határozza meg. A csatlakozni kívánó országok, elsősorban a PHARE program keretében juthatnak jelentősebb anyagi támogatásokhoz.

A megnyitó előadásokat követően **dr. Rácz Endre** (Földművelésügyi Minisztérium, Minőségpolitikai Osztály) tájékoztatta a résztvevőket a konferencia céljáról és feladatköréről. Elmondta azt is, hogy elfogadásra készek a közösségi rendeleteknek megfelelő magyarországi szabályozások tervezetei, melyek várhatóan a jövő év elején mint kormányrendeletek elfogadásra kerülhetnek. A konferencia legfőbb célja ezért az, hogy segítse a magyar vállalatokat és szakembereket a rendeletek és egyes EU tagországok eddigi tapasztalatainak megismerésében.

Marie Helene Bienayme (Institute National Des Appellations d'Origine, Franciaország) a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek eredet megnevezésének és földrajzi jelzésének védelméről szóló 2081/92/EEC számú Tanácsi Rendeletet ismertette.

Az eredetvédelmi rendelet bevezetésének célja, hogy

- védje a közösségi termékeket,
- védje a termelők, fogyasztók érdekeit,
- segítse a mezőgazdasági termékek diverzifikálását,
- támogassa a magas minőségű és nagy hozzáadott értékű termékek forgalomba hozatalát, valamint
- hatékonyan védje a terméket az utánzatokkal szemben.

A jogszabály kellő garanciát nyújt arra, hogy megakadályozza a félrevezető információk feltüntetését a termékeken.

Eredetmegjelölés védelmében az a termék részesülhet, amely

- egy meghatározott helyről származik;
- tulajdonságai elengedhetetlen és kizárólagos függvénye az adott földrajzi környezetnek, illetve az ottani emberi tényezőknek;
- termesztése és előállítása az adott helyen történik.

Kiemelte, hogy a rendelet nem vonatkozik minden élelmiszere, így pl. a borok, borpárlatok külön rendeletben kerültek szabályozásra. Nem terjeszthető ki a védelem az ún. generikus nevek használatára sem. A tanúsítási, elfogadási folyamatnak minden tagországban meg kell felelnie az EN 45011 számú, a tanúsító szervezetekkel szemben támasztott szakmai elvárásoknak. A rendelet megjelenése óta mintegy 1600 kérelem érkezett a Brüsszeli Bizottsághoz, amelyből eddig 450 védett nevet jegyeztek be. 1996-ban a Bizottság felmérést végzett a tagállamokban az Eredetvédelmi Törvény fogyasztói ismertségének megállapítására és kiderült, hogy rendkívül alacsony az ismertségi index, ezért egy tájékoztatási kampányt kezdeményezett, hogy az Európai Unió tagállamainak fogyasztói minél szélesebb körben ismerjék meg ezeket a termékeket.

Brian Janes (Ministry of Agriculture and Fishery, Egyesült Királyság) előadásában elsősorban a kis cégek - a 2081/92/EEC rendelet alkalmazásával kapcsolatos - tapasztalatairól számolt be. Az Egyesült Királyságban kevés figyelmet fordítanak az eredetvédelemre. Az élelmiszerkereskedelem 79%-a nyolc nagy kereskedelmi cég kezében összpontosul, ezért rendkívül kevés a regionális termékek aránya. A regionális előállítók számára elsősorban a vendéglátó helyek és a nagyfogyasztók játszanak szerepet. A brit tapasztalatok szerint a rendszer

rendkívül lassú, 5 év alatt alig egy-egy termékük került jóváhagyásra. Sok a félreértés a rendelet alkalmazásában a tekintetben is, hogy milyen termékkel kapcsolatban mondható el, hogy az előállításához kizárólag az adott régióra jellemző környezeti és emberi tényezők szükségesek. A rendelet pozitív hatása, hogy megélénkült az érdeklődés a régi hagyományos termékek újra felfedezése területén, de ezeket elsősorban a vendéglátásban hasznosítják.

A német tapasztalatokról **Johann Christian Wichard** (Ministry of Justice, Németország) számolt be. Elsősorban a rendelet alkalmazásának jogi kérdéseivel foglalkozott. Német szempontból nagyon sikeres a rendelet; az eddig benyújtott mintegy 1600 kérelemből 950-et a németek adtak be. A problémákat elsősorban a tapasztalat, illetve a nyilvántartási rendszer hiányosságainak tulajdonítják. Németországban főként ásványvizeket találtak eddig ez eredetvédelemre alkalmasnak, de jelentős volt a söripari, illetve a tejipari termékek részaránya is. Az ásványvizek védelmével kapcsolatosan először a forrásvizek nevét részesítették védelemben. A félreértések megakadályozása érdekében, jelentős előrelépést hozhat a generikus nevek listájának közzététele, amely számos esetben a tagállamok közötti vita elrendezését is jelentheti. Újabb veszélyt jelent, hogy azok a termelők, akik korábban használtak egy-egy védett nevet egy másik tagállamban, az elkövetkezendő időszaktól kezdve ugyanezt a nevet, mint generikus nevet fogják alkalmazni.

Marie Helene Bienayme (Institute National Des Appellations d' Origine, Franciaország) az eredetmegjelölés francia rendszerét ismertette. Kiemelten foglalkozott a földrajzi nevek és az eredetmegjelölés közötti különbségekkel. Az eredetmegjelölés - eltérően a márkától - kollektív jogot jelent, vagyis az egész nemzet értéke. Franciaországban található meg az eredetvédelemmel kapcsolatosan a legrégebbi tapasztalatok, ezért az uniós rendelet lényegében francia tapasztalatokra épül. 1936-ban borra és pálinkára alkalmazták először, majd 1990-ben almaborra, sajtra, valamint egyéb mezőgazdasági és élelmiszeripari termékekre. Az eljárás lefolytatásához fontos, hogy a termék ismert legyen. Az ellenőrzött eredetű termékek mintegy 85%-a Franciaországban a hátrányos helyzetű régiókból kerül ki. Ezeknél a termékeknél a minőség nem standard, mert a föld, a klíma és az emberi tényező alapvetően befolyásolja azt. Előadásában részletesen foglalkozott a generikus megnevezések problémáival.

Dr. Rác Endre (Földművelésügyi Minisztérium, Minőségpolitikai Osztály) az eredetvédelmet, illetve a földrajzi megjelölést szabályozó kormányrendelet-tervezettel kapcsolatos feladatokra hívta fel a figyelmet. Kiemelte, hogy az eredetvédelem szempontjából nagy jelentősége van ezeknél a termékeknél a minőség emocionális megközelítésének, amely a

mérhető jellemzőkön kívül elsősorban az előállítási helyhez, módhoz, tradíciókhoz, kultúrához való kötődést jelenti. Ezeknek az emocionális jellemzőknek piaci értékük van. Az eredetvédelem hazai szabályozásának elvi feltételeként adott keretet 1997. évi XI.tv., amely a védjegyekről és a eredetvédelemről szól. A törvény felhatalmazása alapján készül az eredetvédelemre és földrajzi megjelölésre vonatkozó hazai kormányrendelet. A terv szerint a magyar bejegyzési kérelmeket a Földművelésügyi Minisztériumhoz kell benyújtani. A kérelmeknek tartalmaznia kell a részletes termékleírást, a termesztés és előállítás pontos helyét, a védelemben történő részesítés indokoltságának részletes leírását. A kérelmeket hozzászólásra a hivatalos közlönyben közzéteszik. Ezt követően kerül sor a bejegyzési eljárásra. Amennyiben a rendeletet sikerül az EU Bizottságnál is kölcsönösségi alapon elfogadtatni, lehetőség nyílik arra, hogy a Magyarországon bejegyzett termékek védelme kiterjedhessen az Európai Unió teljes területére, illetve az Európai Unió tagállamaiban védettséget élvező termékek Magyarországon is védettséget élvezzenek.

Varró Györgyné dr. (PICK Szeged Rt.) előadásában sürgette az eredetvédelemmel kapcsolatos hazai jogszabály minél rövidebb időn belüli hatályba léptetését. A nagy múltú cég bemutatásával kívánta bizonyítani, hogy hogyan felel meg a PICK Rt. által gyártott téliszalámi az eredetvédelem Európai Unióban alkalmazott követelményeinek.

Schweitzer Tiborné (Zwack Unicum Rt.) előadásában ismertette a Zwack család által alapított cég hagyományait, külön kiemelve a termékek közül a Kecskeméti barackpálinkát, amelyre, amennyiben lehetőség nyílik rá, szeretnék a védettséget megszerezni.

A nap záró eseményeként kerekasztal megbeszélésre került sor, melynek keretében különösen a francia tapasztalatokkal, valamint a bevezetendő hazai jogszabállyal kapcsolatosan alakult ki hasznos eszmecsere és élénk vita.

A rendezvény következő napjának első előadójaként **Marie Helene Bienayme** egy másik, az eredetvédelemmel egyidejűleg kiadott Európai Uniói rendeletet, az élelmiszerek különleges tulajdonságainak tanúsításáról szóló 2082/92/EEC Tanácsi Rendeletet ismertette. A különleges hagyományos tulajdonsággal rendelkező élelmiszer hagyományos nyersanyagokból, hagyományos előállítási móddal és összetétellel előállított olyan termék, mely az adott élelmiszert világosan megkülönbözteti más hasonló termékektől. A rendelet célja - hasonlóan az eredetvédelemmel kapcsolatosan kiadott rendeletehez - a nagyobb munkaigényességgel előállítható élelmiszerekre ráirányítani a fogyasztók figyelmét. Lényeges különbség azonban az, hogy, amíg az eredetvédelem hatálya alá tartozó termékeket kizárólag a kezdeményező gyártók vagy

gyártói csoportok állíthatják elő, addig a különleges hagyományos tulajdonságú élelmiszerek esetében a termék-leírás részletes közzététele, illetőleg a bejegyzési eljárás lefolytatása után bárki gyárthatja a terméket, ha mindenben megfelel a rögzített követelményeknek. A bejegyzett termékre vonatkozóan használható a közösségi rendelet mellékletében szereplő védjegy.

Az előadó a továbbiakban a rendelet alkalmazása során nyert francia tapasztalatokat foglalta röviden össze. Franciaországban gyakorlatilag a rendelet nem működik, mivel nincs gyártói érdeklődés olyan termékek védelmére, amelyeket a részletes termék-leírást követő közzététel után az Európai Unió egész területén bárki szabadon gyárthat. Ezért előbb-utóbb ennek a rendeletnek a módosítására lesz szükség.

A Commission National des Labels, Franciaország képviselője, **Creysse** úr a különböző megfelelőség-tanúsítási módok franciaországi rendszerét ismertette. Franciaországban a tanúsítás alapkövetelménye az EN 45011 számú szabvány betartása, vagyis biztosítani kell a tanúsító függetlenségét, szakértelmét, az egyes döntési funkciók szétválasztását, a független előzetes és utóellenőrzést. A termék-tanúsításoknak Franciaországban nagy hagyományaik vannak, és az évtizedes tapasztalatok alapján egyre kifinomultabb, de egyúttal egyre bonyolultabb szabályozás alakult ki. Az előadó részletesen foglalkozott a Franciaországban rendkívül népszerű Label Rouge címkézéssel, amelyet elsősorban a mezőgazdasági termékek különleges minőségi fokozatának megjelölésére hoztak létre a 60-as években. A szigorú követelmények és a hatékony utóellenőrzés eredményeképpen a címkét viselő termékek 20-30%-kal magasabb áron értékesíthetők.

Dr. Rácz Endre (Földművelésügyi Minisztérium, Minőségpolitikai Osztály) részletesen ismertette az élelmiszerekre kidolgozott és a közeljövőben megjelenő hazai rendelet-tervezetet, mely a különleges minőségi fokozat, illetve a különleges hagyományos tulajdonság megfelelőség-tanúsítási eljárását kívánja szabályozni. A különleges hagyományos tulajdonság tanúsítási követelményei lényegében azonosak a 2082/92/EEC számú Tanácsi Rendeletben foglaltakkal. A pályázó terméknek azon kívül, hogy megfelel minden jogszabályi követelménynek, legalább egy tulajdonságában kiemelkedő minőséggel kell rendelkeznie. A tanúsításhoz elengedhetetlen az előzetes laboratóriumi vizsgálat elvégzése, mellyel független akkreditált laboratóriumot kell a pályázónak megbízni. A tanúsítást a miniszter által megbízott Tanúsítási Bizottság fogja végezni. A kérelmet a Földművelésügyi Minisztériumnál kell benyújtani - a tervek szerint az operatív feladatot ellátó Agrár Marketing Centrum KhT-hoz - majd a közzétételt követően a Tanúsítási Bizottság megerősítése után kerül

elfogadásra és kihirdetésre. A tervek szerint - miután a rendelet mindenben harmonizált lesz az Európai Unió rendeletével - a magyar bejegyzést követően a Földművelésügyi Minisztérium kezdeményezni fogja az uniós kiterjesztést is.

Dr. Makay Piroska (PRIMOM Vállalkozásfejlesztési Alapítvány) a magyar kisvállalkozások elképzeléseit ismertette a készülő különleges hagyományos tulajdonságokat tanúsító rendelettel kapcsolatosan. A szabolcsi régióban különösen sok a hátrányos helyzetű gazdálkodó, akik birtokában vannak számos olyan hagyományos technológiai ismeretnek, amellyel nagy értékű, újra felfedezhető termékeket lehet előállítani. Klasszikus példaként hozta fel a hagyományos szilvalekvár készítési eljárást. Mindamellett a különleges hagyományos tulajdonságokkal rendelkező élelmiszert előállítók is szeretnék elérni, hogy a termékleírás nyilvános közzététele után megakadályozható legyen a speciális ismeret generálissá válása.

Gyaraky Zoltán (Rendszeresen Ellenőrzött Kiváló Magyar Termék Koordinációs Bizottsága) a kiváló minőségi fokozatot és eredetet tanúsító állami védjegy létrehozását és működését ismertette. A védjegyet a minőségügyi társadalmi szervezetek (EOQ MNB, Magyar Élelmiszer-minősítő Társaság, MÉTE) kezdeményezésére a Nemzetközi Gazdasági Kapcsolatok Minisztériuma hozta létre 1993-ban. Az operatív feladatokat az ITD Hungary Rt. látja el. Bár a kezdeményezés az élelmiszeriparból indult a kollektív élelmiszer marketing program részeként, az Ipari és Kereskedelmi Minisztérium vezetőinek döntése alapján fokozatosan kiterjesztésre került az ipari ágazatokra is. A tanúsítás mindenben megfelel a MSZ EN 45011 számú szabvány követelményeinek. Élelmiszerek esetében alapkövetelmény az előzetes laboratóriumi vizsgálat független akkreditált laboratóriumban, majd az ezt követő független ellenőrzés. A rendszer fölötti szakmai felügyeletet a független szakértőkből, valamint a fogyasztóvédelmi és minőségügyi társadalmi szervezetek képviselőiből álló Koordinációs Bizottság látja el. A tanúsítást a tulajdonosi felügyeletet is ellátó Ipari Kereskedelmi és Idegenforgalmi Minisztérium végzi. Sajnálatos, hogy az 1994-ben nagy érdeklődéssel megindult pályázatok 1997-ben nem folytatódhattak, mivel a tulajdonos nem biztosította a működéshez szükséges anyagi feltételeket. Emiatt a védjegy jelenleg lényegében működésképtelen. A Koordinációs Bizottság javaslatot tett arra, hogy a már védjegyet elnyert 28 élelmiszeripari termék elismerhető legyen a kiadásra kerülő FM rendelet szerint kialakítandó megfelelőségtanúsítási eljárás keretében is.

Az igen élénk érdeklődés mellett lebonyolított rendezvény konzultációval zárult, amiben elsősorban a francia szakértők érdeklődtek a magyar elképzelésekről.