

A CMA MINŐSÉGI JEL SZEREPE ÉS ALKALMAZÁSA AZ NSZK ÉLELMISZERGAZDASÁGÁBAN

MOLNÁR PÁL

Központi Élelmiszeripari Kutató Intézet, Budapest

Érkezett: 1990. január 31.

A „Gutes aus Ungarn” megjelöléssel forgalmazott kiemelkedő minőségű és használati értékű mezőgazdasági és élelmiszeripari termékek a német nyelvterületen (elsősorban az NSZK-ban) jelentős exportsikereket értek el. A kiadott és ismert szabályozók szerint erre a megjelölésre — meghatározott termékkörben — a minőség szempontjából azok a termékek pályázhatnak a siker reményében, amelyeknek érzékszervi tulajdonságai kiválóak, csomagolásuk korszerű és melyek minden egyéb érvényes beltartalmi, toxikológiai, mikrobiológiai, radiológiai stb. követelményeket kielégítenek. A védjegy használatát elnyert termék gazda köteles továbbá termékének egyenletes jó minőségét és az eredetileg elfogadott mintával való egyezőségét mind műszaki-minőségi, mind esztétikai szempontból folyamatosan biztosítani.

Az eredetjelző védjegyként (Herkunftbezeichnung) elfogadott „Gutes aus Ungarn” megjelölés egyes nyugatnémet élelmiszerkereskedők és a CMA szakemberei szerint ugyanolyan eredetjelző jelleggel bír, mint pl. a „Lübecker Marzipan”. Az ilyen eredetjelző, de egyben magas minőségi színvonalat érzékeltető védjegy nagy túlkínálattal jellemezhető piacokon egyre jelentősebb szerepet játszik. Mivel a forgalmazók és fogyasztók az ilyen eredetjelző védjegyet a vállalat által deklarált jó minőséget elvárják, ezért ezekkel a védjegyekkel szemben egyre inkább a megkülönböztető minőségi jelhez hasonló minőségi követelményeket, elvárásokat kell támasztani.

A kínálati piac telítettségétől függően a minőségi követelmények jellege és köre állandóan átfogalmazódik. A piac a minőséget a kifogástalan teljesítés és az ellátási biztonság értelmében legtöbbször magától értetődőnek tekinti és egyre inkább tovább bővíti. A termék szempontjából másodlagos, mint pl. ökológiai, etikai és az előállítási biztonsággal kapcsolatos szempontok, minőséget meghatározó követelményekké lépnek elő. Ezeket az elvárásokat erősítik olyan jogi rendelkezések, melyek az importáló felelősségének növelésére és a belföldi előállítóval való egy szintre hozására, valamint az okozótól független termékfelelősség kiterjesztésére irányulnak.

Mindezeket a tendenciákat erősítik és felgyorsítják azok az erőfeszítések, melyek az Európai Közösség országai piacának 1993. január 1-től kezdődő egységesítésére irányulnak. Az Európai Közösség Bizottsága által kinyilvánított alapelv, amely szerint az Európai Közösség országáiban az egyes országok jogi előírásait megfelelő deklarálás esetén kölcsönösen elfogadják, annyi hátrányt jelent a harmadik országok számára, hogy előírásaikat valamelyik tagország (jelen esetben elsősorban az NSZK) előírásaival tartalmilag azonosnak kell tenni. Ezért szükségesnek látszik a legfontosabb piacok sajátos követelményrendszerének, szabványainak, előírásainak pontos ismerete, alkalmazása az odaszállított exporttermékekre vagy szükség esetén adaptálása és érvényesítése hazai előírásként.

Mindezek előrebocsátásával célszerűnek látszik a „Gutes aus Ungarn” („jó minőségű magyar élelmiszer”) védjegy hazai és külföldi piacokon elismert minőségi jellel alakítása előtt alaposan tanulmányozni és elemezni a CMA (Centrale Marketing-gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft=A Német Agrárgazdaság Központi Marketing Társaság) működését. Célszerű ezzel annak ellenére foglalkozni, hogy a CMA kizárólag a német vagy túlnyomórészt német eredetű élelmiszerek piaci részarányának növelésére törekszik.

A CMA szakembereinek véleménye szerint a forgalmazó és fogyasztó szemszögéből egyre inkább eltűnnek a különbségek, melyek a védjegyek, eredetjelző védjegyek és minőségi jelek között konstrukciójuknál fogva fennállnak. A fogyasztó és így a forgalmazó is a valamilyen

különleges jellel ellátott élelmiszertől különlegesen jó minőséget vár el. Ennek előrebocsátásával kerül ismertetésre a CMA minőségi jel kialakítása és használata.

Az ún. nagy koalíció idején 1969-ben fogadta el a Szövetségi Köztársaság Parlamentje a forgalmazást bővítő alapítványról szóló törvényt. E szerint pl. sertésenként 1 DM fizetendő be az akkor létrehozott Marketing Alapba. Ez csak nyugatnémet élelmiszerekre vonatkozik, melynek keretén belül 1972-ben hozták létre a CMA minőségi jelet. A CMA minőségi jel elnyerésével és alkalmazásával kapcsolatos lépéseket és feladatokat az 1. ábra mutatja be. A RAL a Szövetségi Köztársaság teljes területén egyetlen élelmiszeripari minőségi jelként ismerte el a CMA minőségi jelet. Ezt a minőségi jelet borok és haltermékek kivételével valamennyi élelmiszeripari terméknel alkalmazzák. CMA a többi minőségi jelet „ál” minőségi jelnek tekinti, de elismeri, hogy ezek az eredetjelző védjegyekkel együtt a marketingben fontos szerepet kaphatnak.

A CMA minőségi jel elnyerése és használata a következő lépések szerint valósul meg:

I. Az előállítóhely engedélyezett felülvizsgálata

Csak termelő üzemek nyújthatnak be pályázatot, amely ingyenes, de a további ellenőrzések és vizsgálatok díjtételkötelesek. Az engedélyezett felülvizsgálat a helyszínen a következőkre irányul.

- az élelmiszerjogi előírások betartása;
- műszaki-technológiai feltételek;
- higiéniai feltételek.

Ha a vizsgálat eredménye pozitív, akkor kerül sor a termék engedélyezett vizsgálatára.

II. A termék engedélyezett felülvizsgálata

Az ellenőrzések során alkalmasnak bizonyult élelmiszerelőállító pályázó termékeinek vizsgálatát neves független laboratóriumok vagy intézetek végzik. Ebben a munkában kiemelkedően fontos szerepet játszik a Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG), azaz a Német Mezőgazdasági Társaság, amelynek a minőségi kritériumait veszik alapul a minőségi jel odaítélésénél. Ez az intézmény a hangsúlyt az érzékszervi tulajdonságok vizsgálatára helyezi és a többi vizsgálatot kiegészítő jelleggel végzi, ill. az eredményeket — nem megfelelőség esetén — kizáró jelleggel alkalmazza. A DLG az érzékszervi pontszámok és a kizáró jelleggel alkalmazott egyéb vizsgálatok eredményei alapján nagydíjat (minőségi értékszám: 5,00), ezüst díjat (minőségi értékszám: 4,50 és 4,99 között) és bronz DLG díjat (minőségi értékszám: 4,00 és 4,49 között) adományoz. A CMA minőségi jelének elnyeréséhez a minőségi értékszámnak 1989-ig 4,00-át, majd jelenleg 4,25-öt kell elérnie. A CMA minőségi jelet a csomagoláson vagy a címkén megfelelő nagyságban, jól látható helyen és az előírt formában a „Kötelező formatervezési katalógus” szerint kell elhelyezni. Az előállítónak címketervezetet is be kell nyújtani, amelyen a minőségi jelet úgy kell elhelyeznie, hogy az a címke, ill. az egész csomagolás integrált része legyen.

III. Szerződéskötés a minőségi jel használatára

Amennyiben a termékvizsgálat is eredményes volt és a termék az előírt 4,25 minőségi értékszámot elérte, akkor CMA az előállítóval a minőségi jel használatáról határidő nélküli szerződést köt. Ez a szerződés az előállítót feljogosítja, hogy a megfelelő terméken a minőségi jelet feltüntesse és hogy az azzal dokumentált minőséget reklámozza. A szerződés tartalmazza azt is, hogy az előállítónál időszakonként helyszíni ellenőrzéseket, az előállítónál és a kereskedelemben célirányos mintavételeket és rendszeres termékvizsgálatokat végeznek, melynek költségeit az előállító viseli.

Normál körülmények között az előállító feltételrendszerének felülvizsgálatára kétévben legalább egyszer kerül sor. A termékvizsgálatok gyakorisága igen különböző, átlagosan évente 4 alkalommal végeznek mintavételt és vizsgálatokat. Ezen átlagon belül pl. a tojás minőségvizs-

A CMA-minőségi jel iránti érdeklődés jelzése a CMA-nak

Tárgyalási időpont egyeztetése az érdeklődővel

Tájékoztatás a minőségi jel
használatának előnyeiről
és reklámozásáról

Az előállító hely engedélyezett
felülvizsgálata, ami annyit jelent, hogy az
előállítónak kielégítő, tiszta és a célnak
megfelelő helyiségekkel, műszaki és
higiéniai feltételekkel és berendezésekkel
kell rendelkeznie, hogy kívánt minőségű
termékeket elő tudjon állítani

Ha a vizsgálat eredménye pozitív:

A termék engedélyezett
felülvizsgálata egy független intézetben
a minőségi és vizsgálati előírásokban
meghatározott minőségi kritériumok
szerint.
Előírt minőségi értékszám: 4,25

A csomagolással kapcsolatos elképzelés
vizsgálata:
A CMA-minőségi jelet a csomagoláson
vagy a címkén megfelelő nagyságban, jól
látható helyen és az előírt formában a
„Kötelező formatervezési katalógus”
szerint kell elhelyezni. Arra is kell
ügyelni, hogy a minőségi jel az egész
csomagolás integrált része legyen

Ha a vizsgálat eredménye:

pozitív

negatív

Szerződéskötés a CMA-val, amely az
nincs szerződéskötés-előállítót feljogosítja,
hogy a megfelelő terméken a minőségi
jelet feltüntesse és hogy az azzal
dokumentált minőséget reklámozza

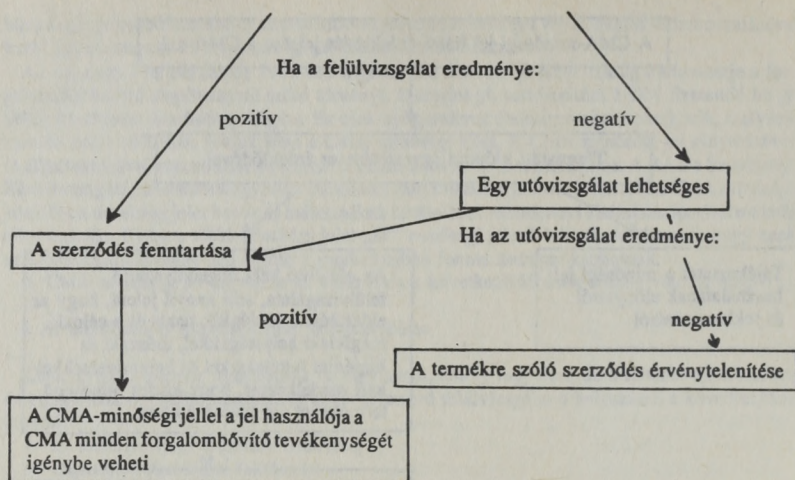
Utóvizsgálat lehetséges

Ha a vizsgálat
eredménye:
pozitív

negatív

nincs szerződéskötés

A minőségi jelet viselő termék
rendszeres felülvizsgálata



1. ábra: A CMA minőségi jel elnyerése és alkalmazása

gátat havonta, a feldolgozott élelmiszerek általában négyszer egy évben és a szeszesitalokat legalább kétszer egy évben vizsgálják. A friss, tehát nem feldolgozott élelmiszereket az átlagnál jóval gyakrabban, a tojáshoz hasonló vizsgálati gyakorisággal ellenőrzik. Nem megfelelés esetén utóvizsgálatra kerül sor. Egy utóvizsgálat lehetséges csak, melynek pozitív eredménye esetén a szerződést érvényben tartják, negatív eredmény esetén érvénytelenítik. Az utóvizsgálat az esetek döntő többségében előállítói felülvizsgálatot is jelent.

A CMA minőségi jelet 21 terméksoportra alkalmazzák. Jelenleg összesen 5000 élelmiszer-előállító 11000 minőségi jellel rendelkezik, melyek különösen a friss élelmiszerek vonatkozásában előállítóként 1—1 terméket jelentenek (pl. alma). A CMA az előállítói és a termékjegyzéket számítógépen tárolja és gondozza. A kidolgozott program tesz javaslatot a termékenkénti vizsgálatra és formálisan tájékoztatja a DLG-t, illetve az illetékes vizsgáló intézetet is.

A CMA minőségi jelnek közel 80%-os az ismertségi indexe, a kereskedelem az esetek 90%-ában előnyben részesíti a rendszeresen — semleges intézmény — által ellenőrzött termékeket. Ennek megfelelően kész többet is fizetni. Ez pl. a tojások esetében 10%-os felárat jelent. A CMA minőségi jel reklámhatása rendkívül nagy. Igen sok szórólap, ismertető, tájékoztató reklámfüzet áll rendelkezésre. Különböző folyóiratok a termékekről és a CMA minőségi jel előnyeiről rendszeresen ismertetést adnak. Különösen nagy jelentősége van a helyi sajtónak, mert az kiemelten figyeli a CMA minőségi jel odaítélését és közvetlen hatást gyakorol a helyi vásárlókra.

A CMA szakemberei az Európai Közösség egységes piacának kialakulása után a Szövetségi Köztársaságban még nagyobb versenyre számítanak. Ebből eredően a CMA minőségi jel hatása, jelentősége ebben az időszakban még nagyobbra prognosztizálható, mert a minőségi jel és a védjegy a kínálati piacon, a legélesebb versenyben a leghatékonyabb.

1989-ben a CMA összesen 44000 termékvizsgálatot tervez elvégeztetni. Ezt a DLG-n kívül 36 semleges intézet bevonásával végzik el, melyekben neves szakemberek és magasan kvalifikált laboratóriumi személyzet áll rendelkezésre. A legutóbbi felmérések szerint a fogyasztók 90%-a visszaigazolja, hogy a CMA minőségi jellel deklarált termékek vonatkozásában jobb minőséget és kedvezőbb friss állapotot talált. Igen kedvező az a fogyasztói vélemény, amely szerint a fo-

gyasztók 71%-a az élelmiszerek minőségének védjeggel vagy más jellel való megkülönböztetését és a mögötte meghúzódó semleges ellenőrzést feltétlenül szükségesnek tartja és azt bevásárlásainál irányadónak tekinti.

A CMA a fentiekben túlmenően minden évben különböző csomagolási és más jellegű versenyeke rendez, melyeken a CMA minőségi jelet viselő termékek vesznek részt. Az ezen a versenyeken kiemelkedő helyezéseket elért termékeket külön premizálják és a különböző szakmai lapokban, folyóiratokban és más formában közzéteszik.

Összefoglalóan elmondható, hogy a CMA minőségi jel különösen az elmúlt néhány évben nagy jelentőségre tett szert. Ennek elsődleges oka, hogy az NSZK-ban is erőteljes fogyasztói differenciálódás ment végbe. Az élelmiszerárak viszonylagos alacsony szintje miatt a fogyasztók az ár helyett egyre inkább a minőséget helyezik vásárlási döntésük középpontjába. Ebben a CMA minőségi jel rendkívül jó iránytű. A másik oldalon még az NSZK-ban is megtaláljuk azt a fogyasztói réteget, amely az olcsóbb termékek iránt érdeklődik. Mivel azonban a megfigyelések szerint létszámuk jelentősen csökken, a növekvő számú igényes fogyasztó a középső árfekvésű termékektől pártol át a kiváló vagy igen jó ellenőrzött és különleges minőségi jelekkel vagy védjegyekkel ellátott élelmiszerek irányába.

KÜLFÖLDI LAPSZEMLE

Szerkeszti: Molnár Pál

GODINHO, O.S., DE SOUZA, N.E., ALEXIO, L.M., IVASKA, A.U.: *Borkósav valamint az almasav és citromsav összegének meghatározása szőlőlében potenciometrikus titrálással* (Determination of Tartaric Acid and the Sum of Malic and Citric Acids in Grape Juices by Potentiometric Titration)

J. Assoc. Off. Anal. Chem. 71 (1988) 5, 1028—1032

Borkósav és almasav elegyének potenciometrikus titrlálásánál egy lineáris algebrai módszer alkalmazásával lehetőség nyílik arra, hogy mindkét sav koncentrációját külön-külön megadják. Ezt a két savat citromsavat nem tartalmazó szőlőlében is meghatározták úgy, hogy bárium-só formájában kicsapatták, majd szelektíven oldották almasavat és citromsavat együttesen vonták ki a szőlőléből. 0,1 M nátrium-hidroxidot hozzáadva 10%-os bárium-kloriddal kicsapatták. Ezután a csapadékot szűrték, majd vízben oldották, majd ismét szűrték. A szűrletet potenciometrikusan titrlták. Ezt követően az Ivaska és Nagypál által felállított egyenlet segítségével számították ki az eredményt. Az összetett számítási módszert a közlemény részletezi. A vizsgálat során mesterségesen bekevert savegeyet és a szőlőléből kivont savegeyet is megtitrlták. Mindkét esetben vizsgálták a citromsav hatását. Ha a minta citromsavat nem tartalmaz, akkor a módszerrel a borkósav és almasav koncentrációja külön-külön meghatározható. Ha citromsavat is tartalmaz a minta, akkor a borkósav mennyisége valamint az almasav és citromsav összege határozható meg. Az almasav meghatározás hibája a jelenlévő citromsav mennyiségétől és a kívánt pontosságtól függ. Mivel a szőlőlében általában kevés a citromsav, és az almasav meghatározás elvánt pontossága—5%, így a módszer alkalmas az almasav szőlőlében történő meghatározására.

A módszert összehasonlították az AOAC megfelelő referencia módszerével, és mind a citromsavat tartalmazó, mind a citromsav nélküli mintáknál jó egyezést tapasztaltak.

Visi Gy.
(Kaposvár)