



A hungarikum, melynek évek óta van fesztiválja is, olyan varázsszó volt az elmúlt időszakban, mely a fogyasztóban automatikusan a magasabb minőség képzetét keltette, pedig a hungarikum megjelölés erre nem volt garancia. Éppen ezért amikor a napokban az élelmiszerek és alapanyagok minőségi tanúsítványának új rendszeréről olvastam a [www.origo.hu](http://www.origo.hu) - oldalon, úgy döntöttem, ezt mindenképpen meg kell osztanom önökkel is, így a továbbiakban a fent említett

hírportál cikkét idézem.

„...látható, hogy a hungarikum nem egy olyan minőségbiztosítási rendszer lesz, amely minden kétséget kizáróan garantálja az adott termék kiemelkedő minőségét - de nem is ez a célja.

Ha azt akarjuk megtudni, hogyan működik egy jó, világszerte elismert minőségbiztosítási rendszer, nézzük meg a Label Rouge-t, amit Franciaországban a hatvanas években hívtak életre, hogy a mezőgazdasági és élelmiszer-ipari termékek kiemelkedő darabjait megjelölve segítse eligazodni a fogyasztót. A tanúsítvány neve Label Rouge, azaz Piros Címke, és az elmúlt félévszázad során sikerült a kiemelkedő, megbízható minőség szinonimájává tenni. A címkét nemcsak megszerezni kell, de minden évben megújítani is, ami garantálja a termelők érdekeltségét a magas minőség tartásában - ráadásul, ha a termelő kétszer vét a Label Rouge minőségbiztosítási elveivel szemben, letöltendő büntetést is kaphat. A szigorú ellenőrzésnek alávetett termékeknél nemcsak a végeredményt nézik (bár természetesen az a mérvadó), hanem az előállítás körülményeit is szabályozzák.

...Franciaországban sok eredetvédett termék külön pályázik a Label Rouge címért. Ez a tanúsítvány arra szolgál, hogy az adott termék az egyszerű fogyasztó számára is könnyen megkülönböztethető legyen a tömegtermékektől... A minősítést megkapó csirkének például meg kell felelnie bizonyos fajtakövetelményeknek, tartási és etetési követelménynek.

Korlátozzák a gyógyszeres kezelésüket, meghatározzák a vágás legkorábbi időpontját és a minimális vágási súlyt. A vágás után 9 napon belül értékesíteni kell, és legfeljebb két órát vagy 100 km-t utazhatnak.

Az élelmiszerek és alapanyagok minőségi tanúsítványát teljesen más irányból közelíti meg a Magyar Gasztronómiai Egyesület (MGE), amely a Gault & Millau Magyarország (GM) étteremkalauzzal közösen a napokban megalapítja az Aranyszalag Minőség tanúsítványt.

“A tanúsítvány a francia Label Rouge rendszer mintáját követi. Kizárólag a kiemelkedő

minőséget, a valódi kézművességet díjazza, lényege az 'urambátyám'-mentes hitelesség. Magyarán: a termékhez, amely megkapja az Aranyszalag Minőség matricát, ahhoz nem férhet kétség. A nem szakértő közönség számára is kétségtelennek kell lennie, hogy a termék felülmúlja a mai kor ipari tömegtermékeit. A hitelesség egyik feltétele a független kontroll. Ennek megfelelően a 2013 őszén megjelenő Gault & Millau kalauz a legjobb éttermek és borászatok mellett az év termelőjét is keresi" - mondta a Táfelspiccnek Molnár B. Tamás az MGE alapítója és a GM kalauz főszerkesztője. Hozzátette még, hogy az Aranyszalag Minőség közismertté szeretné tenni, reklámozni kívánja a legjobb hazai termékeket.

Az Aranyszalag Minőség odaítéléséről független zsűri dönt. Tagjai részben a legjobb hazai éttermek, amelyek a Gault & Millau Magyarország étteremkalauzban 12 vagy annál magasabb pontszámot érnek el. Részben pedig nemzetközi tapasztalatot szerzett kereskedők. "Olyan emberektől jön tehát az aranyszalagos elismerés, akik nap mint nap ezekkel a termékekkel dolgoznak, és létkérdésük, hogy Magyarországon találják meg a minőséget, terroárt - (föld, klíma, vízháztartás, egyéb környezeti adottságok együtt) -, elérhető árat, tisztességet" - mondta Molnár B..."

Úgy vélem, egyre több a minőségi magyar áru, így ezek megkülönböztetése a többitől nagyon is időszerű és hasznos kezdeményezés. Minden elismerésem annak, aki kitalálta, hogy kövessük a francia példát, így neki sok sikert, magunknak pedig minél több kitűnő magyar árut kívánok!