

A KMS Védjegy Tanúsító Rendszer bemutatása,



Tóth Éva

vezető auditor

Vágóállat és Hús Szakmaközi Szervezet és Termék Tanács (VHT)

EOQ MNB Konferencia Szeged 2015. november 25.

A cél és elérésének biztosítása

- **Fogyasztók/vevők számára a garantált minőség minden időben történő biztosítása**
- Ennek érdekében:
- A hús előállítás nyomon-követhetőségének demonstrálása
- Friss hús és feldolgozott termékek mintavizsgálata, a minőséget biztosító paraméterek megállapítása
- A kiemelt minőséget biztosító takarmányozás (beltartalom) stabilizálása
- A kiemelt minőséget biztosító genetikai háttér folyamatos fenntartása
- Az állatállomány egészségügyi stabilitását megvédő járványvédelmi, élelmiszerbiztonsági, környezetvédelmi, higiéniai feltételek biztosítása
- A vágás, feldolgozás, forgalmazás során a minőség megőrizhetőségének garantálása



Egyes haszonállatok húsának beltartalma

Húsrész	Zsirtartalom (g/100 g)	Koleszterintartalom (mg/100 g)
Sertés		
comb színhús	4,0	52
karaj színhús	1,0	54
tarja	17	55
dagadó	21	67
hátszalonna	80	130
Marha		
comb színhús	2,4	59
hátszín	2,1	88
rostélyos	14	73
lábszár	11	85
faggyú	75	200
Belsőség		
máj	3,5	240
velő	8,6	300
Csirke		
mell bőr nélkül	1,5	65
mell bőrrel	7,5	74
comb bőr nélkül	6,0	90
comb bőrrel	11	96
szárny bőrrel	23	110
Hal		
hering	14	64
angolna	25	nincs adat
ponty	8,7	nincs adat
tőkehal	0,5	nincs adat
Ajánlott mennyiség	80 (g/fő/nap)	300 mg/fő/nap)

A minőség megállapítás laboratóriumi módszerei (friss hús)

pH vizsgálat (vágás után)

Normál pH: 24. órában: 5,0-6,0

Minden minta pH-jának megállapítása és rögzítése a vizsgáló laboratóriumban történik.

Csepegési veszteség megállapítása

Normális ill. elfogadható csepegési veszteség 2-6 %

Vizsgálat helye vizsgáló laboratórium

Friss hús színének megállapítása

Normális ill. elfogadható színskála érték 48-60

Vizsgálat helye vizsgáló laboratórium.

Márványozottsági érték

Ideális márványozottsági skálaérték 2 - 3 (skála 1-10-ig)

Vizsgálat helye a laboratórium



A minőség megállapítás laboratóriumi módszerei (húskészítmény) I

A feldolgozott KMS termékek csak KMS minőségű húst tartalmazhatnak.

A KMS Védjeggyel bíró termékek termelésük és forgalmazásuk során feleljenek meg a jogszabályokban előírt élelmiszerbiztonsági, takarmánybiztonsági, állatjóléti és nyomonkövethetőségi előírásoknak,

Mindezekon felül a Magyar Élelmiszerkönyv Prémium Termékek szabványelőírásainak is.



A minőség megállapítás laboratóriumi módszerei (húskészítmény) II.

1. A termék érzékszervi vizsgálata

küllem,állomány tapintásra, szag, metszéslap, íz, aroma, állomány: ízleléssel.

A súlyozott összpontszám 20 pont

Szükséges: minimum 15 pont

2. A termék kémiai vizsgálata (Élelmiszerkönyvben meghatározott határértékek)

Nedvesség-tartalom meghatározása

Összes zsírtartalom meghatározása

Fehérjetartalom meghatározása

Kötőszövet-tartalom meghatározása

Kötőszövetmentes fehérjetartalom meghatározása

Klorid-tartalom meghatározása



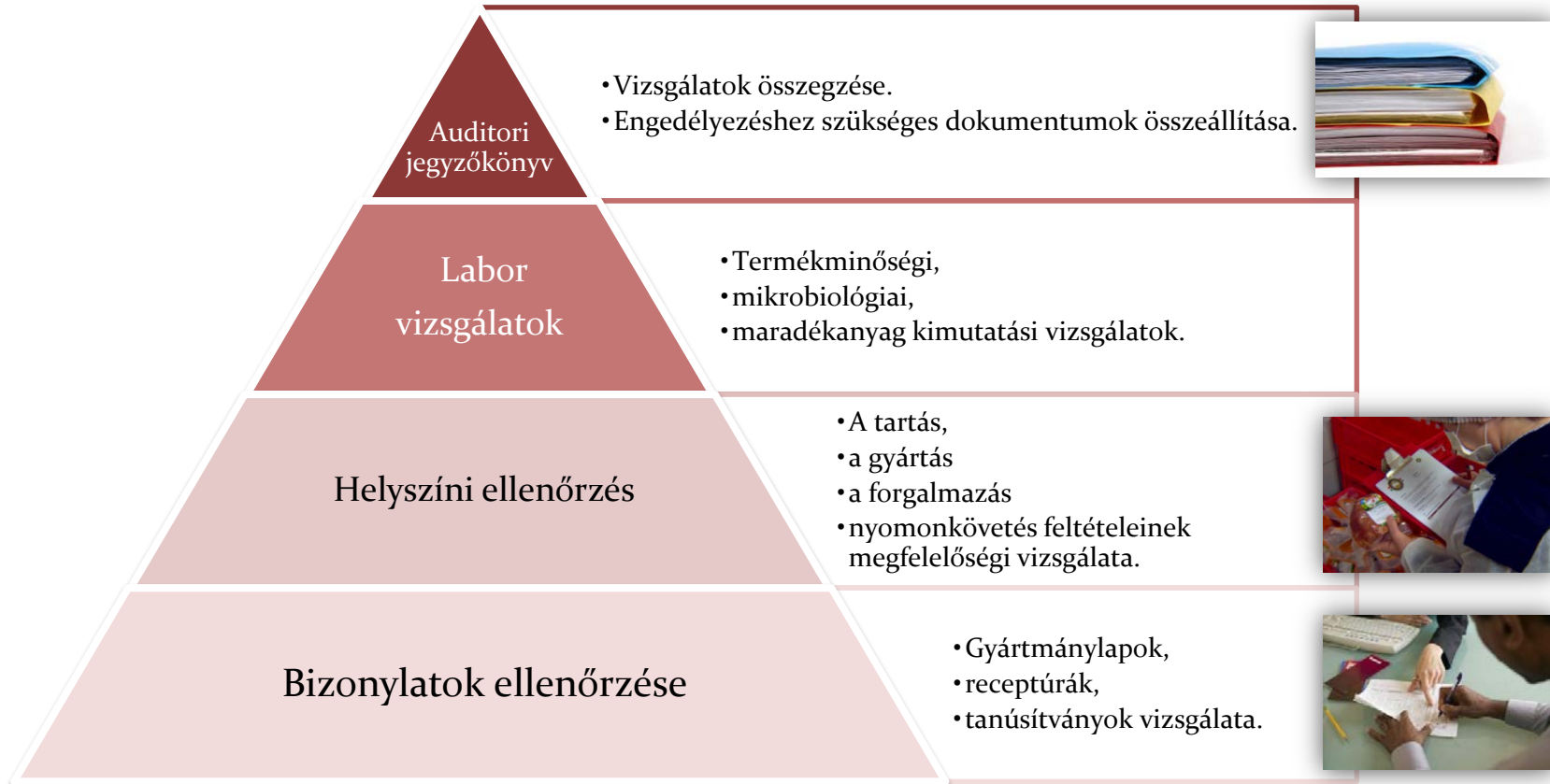
A Kiváló Minőségű Sertéshús Védjegy Tanúsítási Rendszer

Pályázat a Védjegy elnyerésére

- A KMS védjegy elnyerése pályázat útján történik
- **Bármely hazai** sertéshizlaló, húsipari, kereskedelmi és vendéglátó vállalkozás pályázhat
- A pályázók **önkéntesen vállalják** a Tanúsítási Rendszer feltételeinek teljesítését
- A **teljes függetlenség és pártatlanság** biztosított a teljes Tanúsítási folyamat során
- A pályázók köre:
 - sertéshizlaló vállalkozások, integrációk
 - sertés vágóhidak
 - daraboló és feldolgozó üzemek
 - (kis)kereskedelmi egységek
 - kistermelők (őstermelők)
 - vendéglátás



KMS Védjegy Tanúsítási Rendszer



A KMS védjegyet nem csak a termék tanúsításakor, hanem a folyamatosan is a megfelelő minőségben előállított termékek viselhetik

A Védjegy kialakításának a következő meghatározó szempontjai voltak

- A termék termelés ellenőrzésénél a meghatározó szempontok a következők:
- Minőségi követelmények
- Nyomon-követhetőség, azonosítás, címkézési előírások
- Járványvédelem, Takarmány és Élelmiszerbiztonság
- Higiénia,
- Környezetvédelem

Mindezen követelmények megállapítására a termék előállítás minden lépésében csekklistás rendszer került kialakításra.

A csekklistás rendszer ún. Súlyozott pontozásos rendszer az akkreditációs követelményeknek megfelelően

A csekklistás ellenőrzés tartalma és részletei minden pályázó számára megismerhetők, még a tényleges ellenőrzés előtt



A védjegyhasználat engedélyezése

Bíráló Bizottság

- Ellenőrzi, értékeli és felülvizsgálja az ellenőrzések eredményeit
- Javaslatot tesz a KMS védjegy használatára

Fellebbviteli és Felügyelő Testület

- A Rendszer működésével (pályáztatás, auditálás) és döntéseivel szembeni fellebbezések, reklamációk kivizsgálása

A védjegy alkalmazás megadása

- A védjegyhasználat engedélyezése a Bíráló Bizottság előterjesztése alapján a *VHT Elnökének* a feladata
- A hatálybalépéshez a FM ellenjegyzése szükséges

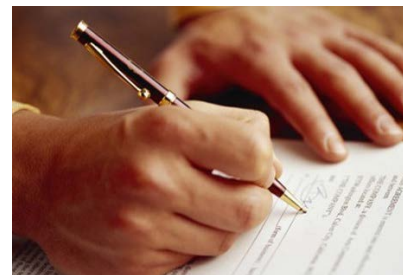


A védjegyhasználat feltételei

Licencia Szerződés megkötése

A termék előállítás szakmai feltételeknek történő folyamatos megfelelés

Arculati Kézikönyv előírásainak betartása (termék értékesítés, marketing és reklám feltételek)

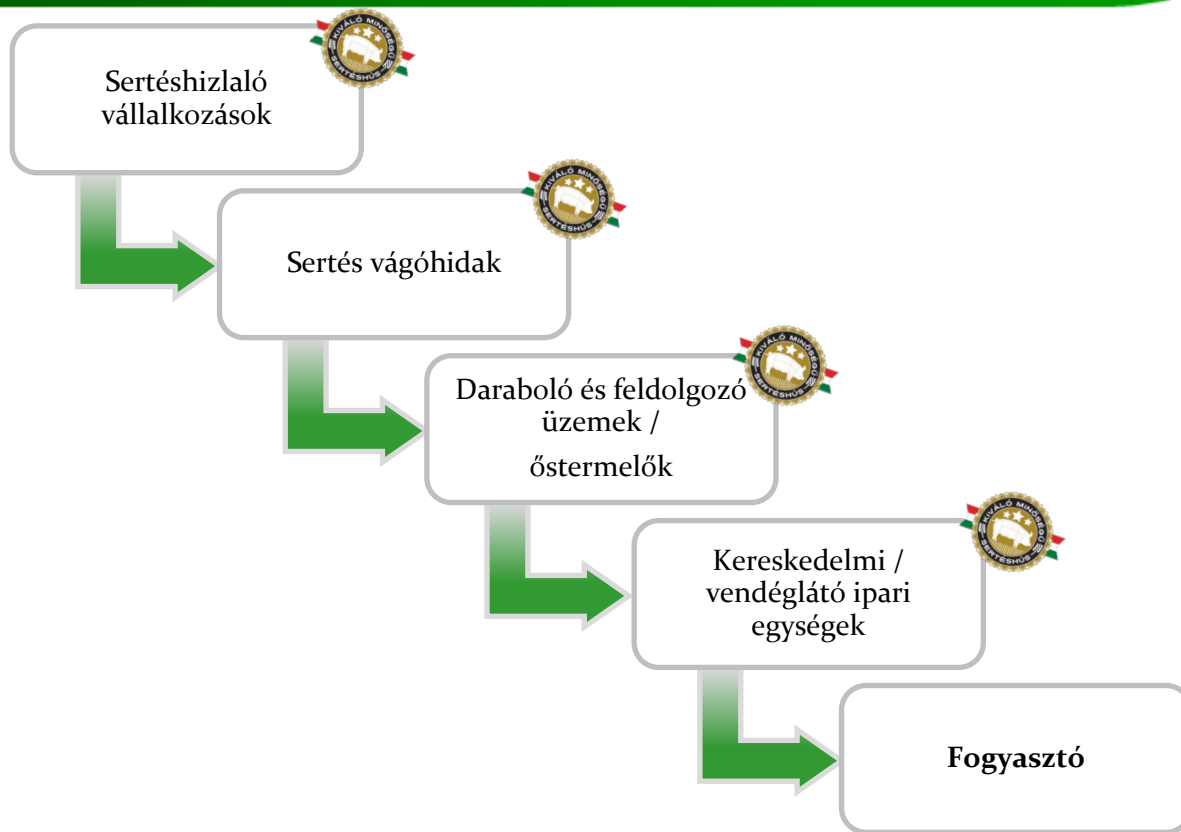


Adatok a Védjegy Tanúsítási Iroda eddig munkájáról

Vállalkozás jellege	Pályázat-ra jelentkezett/előjegyzett	Védjegyhasználatot elnyert	Elutasított	Elbírálás alatt
Állattartó gazdaság	65	54	1	10
Vágóhid	21	20	1	0
Daraboló üzem	3	2	1	0
Feldolgozó üzem	6	6	0	0
Kiskereskedelmi vállalkozás*	488	200	10	278
Kistermelő (őstermelő)	18	12	6	0
Összesen	614	294	19	301



A minőség garanciája



A Védjegyet csak azon termékek viselhetik, amelyek a teljes folyamat során, a termékpálya minden állomásán megfelelnek a tanúsítási kritériumnak.

Köszönöm a figyelmet!

