



MINŐSÉGI MAGYAR SERTÉSHÚS VÉDJEGY
MEGFELELŐSÉG
TANÚSÍTÁSI RENDSZER
ÁLTALÁNOS
SZAKMAI KÖVETELMÉNYEI

2009.május

A Minőségi Magyar Sertéshús tanúsítási rendszer szakágazati követelményei

A Minőségi Magyar Sertéshús (a továbbiakban **MMS**)
megkülönböztető védjegy elnyerésére azok a telepek pályázhatnak, ahol
olyan sertéseket hizlalnak amelyek származása, tartása és takarmányozása az
alábbi feltételeknek megfelel.

A védjegy elnyerésére pályázhatnak: azok a

- sertéstenyésztő,
- sertéshizláló,
- sertés vágóhidak,
- daraboló és feldolgozó üzemek.
- kereskedelmi egységek akik igazolni tudják, hogy a tanúsítási rendszerben meghatározott szakmai követelményeket teljesíteni tudják.

A magyar sertéshús termékpálya önként vállalt kötelezettségei és
annak deklarációi a tanúsítás alapszempontjai.

Tanúsító védjegyrendszer deklarációi

Minőségi Magyar sertéshús előállításának teljes folyamatában a minőséget
meghatározó követelményeket be kell tartani azaz a tevékenységeket és
ellenőrzéseket dokumentálni kell.
(A tevékenységet lásd a folyamatábrán)

1./ Tenyésztők.

Nyilvántartást vezetnek azokról a telepekről amelyeknek tenyészállatot
szállítanak.

Ennek bizonyítására a tenyészállat származásáról nyilatkozatot adnak ki.

2. / Az állattartással kapcsolatos követelmények:

a / az állat hazai származású legyen ,(hazai származású az az állat, amelynek
szülei legalább 50% ban magyar tenyészállatok , hazai születésűek és
felnevelésűek),

b / a takarmány keverékhez felhasznált abrak takarmány GMO mentes,

c / az etetett abrak takarmányon belül a kukorica GMO mentes és aránya
legalább 30% legyen

d / a rendszerbe csak egészséges és hozamfokozóval nem etetett egyedek kerülhetnek. Nem jelölik védjeggyel azokat a sertéseket, amelyek szervezetébe káros anyag került.

e / az állatok 80 kg élősúly felett semmilyen szermaradványos antibiotikumot nem kaphatnak,

f / vágásra 95 kg élősúly feletti hazai felnevelésű sertések kerülhetnek,

g / a tartástechnológia dokumentált és minden szakaszában nyomonkövethető

h / a tartás során az EU idevonatkozó állatjóléti feltételeit biztosítják.

Az MMS meghatározója, hogy alapanyaga olyan hízott sertés , amelynek legalább egyik szülője 50% ban magyar tenyésztésű, vagyis a tenyésztő szervezet igazolása szükséges ahhoz , hogy az adott telepen az áru termelésre szaporított sertések szülői magyar tenyészállatok.

A deklarációk igazolása:

a / pont igazolását a Magyar Fajtatiszta Sertést Tenyésztők Egyesülete (FSE) adja ki (1. sz. melléklet).

b / és c / pontok igazolása Takarmánykeverők nyilatkozata (saját keverék takarmány előállítása esetén a takarmány gyártmánylap) alapján illetve szűrőprobaszzerűen helyi ellenőrzéssel történik. (4. sz. melléklet)

d és e / pontok esetében az igazolást a telepet felügyelő állatorvos írásos nyilatkozata biztosítja (2. sz. melléklet) a vágóhidra történő szállításkor.

f / és g / pontok igazolása a telepi nyilvántartásból , illetve a minősítési jelentésből nyomon követhető.

h / pont követelményei a telepi általános ellenőrzés során megállapítható (3. sz. .melléklet).

3. / Takarmány előállításával kapcsolatos követelmények:

a / ellenőrzött hazai abrak takarmányt használnak (kukorica legalább 30 %),

b / a takarmánykeverő rendszeres állatorvosi felügyelettel rendelkezik,

c / állati eredetű takarmánykiegészítőt és génmódosított abraktakarmányt nem használnak,

d / a takarmánygyártás folyamatát rendszeresen ellenőrzik,

e / a takarmány gyártás során a hazai és EU előírásokat ,mind a nyomonkövetés, mind a dokumentálás során betartják.

A deklarációk igazolása:

A takarmánykeverő üzem szerződést köt a sertésteleppel a deklarációnak megfelelő keveréktakarmány szállítására.

A takarmány összetétele a címkén vagy a szállítólevélen fel van tüntetve. Az állítások igazolhatóak a szűrőpróbaszerű ellenőrzések során is.

4./ A feldolgozással kapcsolatos követelmények:

4.1 / Vágóhidak

a / a megkülönböztető jelzést (logót, védjegyet) viselő hús alapanyaga a rendszerben regisztrált sertéstelepről származik,
b / olyan nyilvántartást vezet , amelynek alapján egyértelműen biztosítható a nyomonkövethetőség,

c / a jelölést csak az SEUROP rendszerben minősített és 50 mm karaj átmérőt (minősítés H₂) meghaladó egyedeken alkalmazzák ,

A deklarációk valódiságát a szűrőpróbaszerű ellenőrzésekkel lehet igazolni. A 178/ 2004/ EU előírás szerint nyomonkövetési rendszert kell működtetni , amelyben a termék azonosíthatóságát a teljes folyamatban biztosítani kell.

4.2 /Darabolók, húsfeldolgozók

a /az alapanyag a rendszerben regisztrált vágóhidáról származik,

b / a nyilvántartások alapján nyomonkövethető a származás, valamint a kitermelődő termékek mennyisége és felhasználásának iránya

c / csak a rendszerben előállított alapanyagból származó terméket lát el a megkülönböztető jelzéssel,

d / nem alkalmazzák a jelölést a technológiai vagy más hibát mutató termékek esetében,

A deklaráció valódiságát a vágóhidakhoz hasonló ellenőrzéssel lehet biztosítani. Az ellenőrzést az 5. sz. melléklet szerint kell elvégezni.

5 / Kereskedelemmel kapcsolatos követelmények:

5.1 / Belföldi

a / folyamatosan részt vesz a vásárlók tájékoztatásában ,

b / az esztétikailag nem megfelelő terméket leveszi a pultról,

c / az emblémát jól kommunikálja

5.2 / Export

- a gyártóval történő megegyezés után vevővel megismerteti a rendszert és a csomagolóanyagra ráteteti az emblémát.

6/ Vendéglátók

a /az étlapon a rendszerből származó alapanyagból készült ételeknél feltünteti az emblémát.

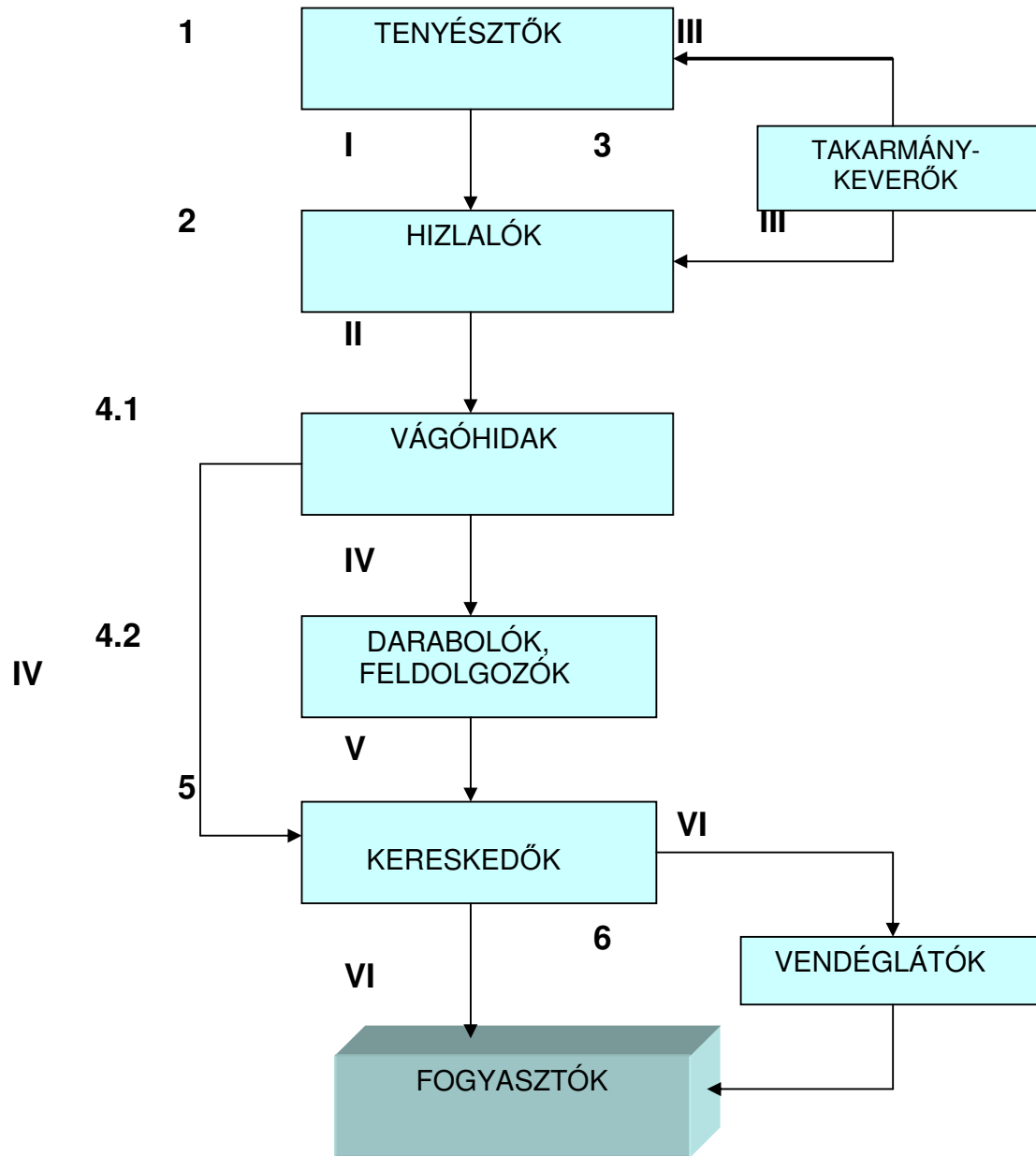
A kereskedők és vendéglátók részvétele a rendszerben a vágóhidakkal, illetve feldolgozókkal - mint beszállítókkal - kötött szerződés alapján történik. A szerződés betartását a beszállító ellenőrzi, visszaélés esetén értesíti az AMC-t, mint tanúsítási jel tulajdonost.

Az igazolásban és ellenőrzésben résztvevő szervezetek felsorolása:

1. / Származás igazolás : Magyar Fajtatiszta Sertést Tenyésztők Egyesülete,
2. / Tartás és takarmányozás igazolása: Telepet felügyelő állatorvos,
3. / Sertéstelepek ellenőrzése: Magyar Sertéstartók Szövetsége
4. / Vágóhidak, húsfeldolgozók ellenőrzése: Vágóállat és Hús Terméktanács
5. a kereskedelem ellenőrzése a beszállítói szerződés szerint.

Az ellenőrzéssel csak olyan szakembereket lehet megbízni akik nem állnak kapcsolatban azzal az üzemmel amelyben az ellenőrzést végzik.

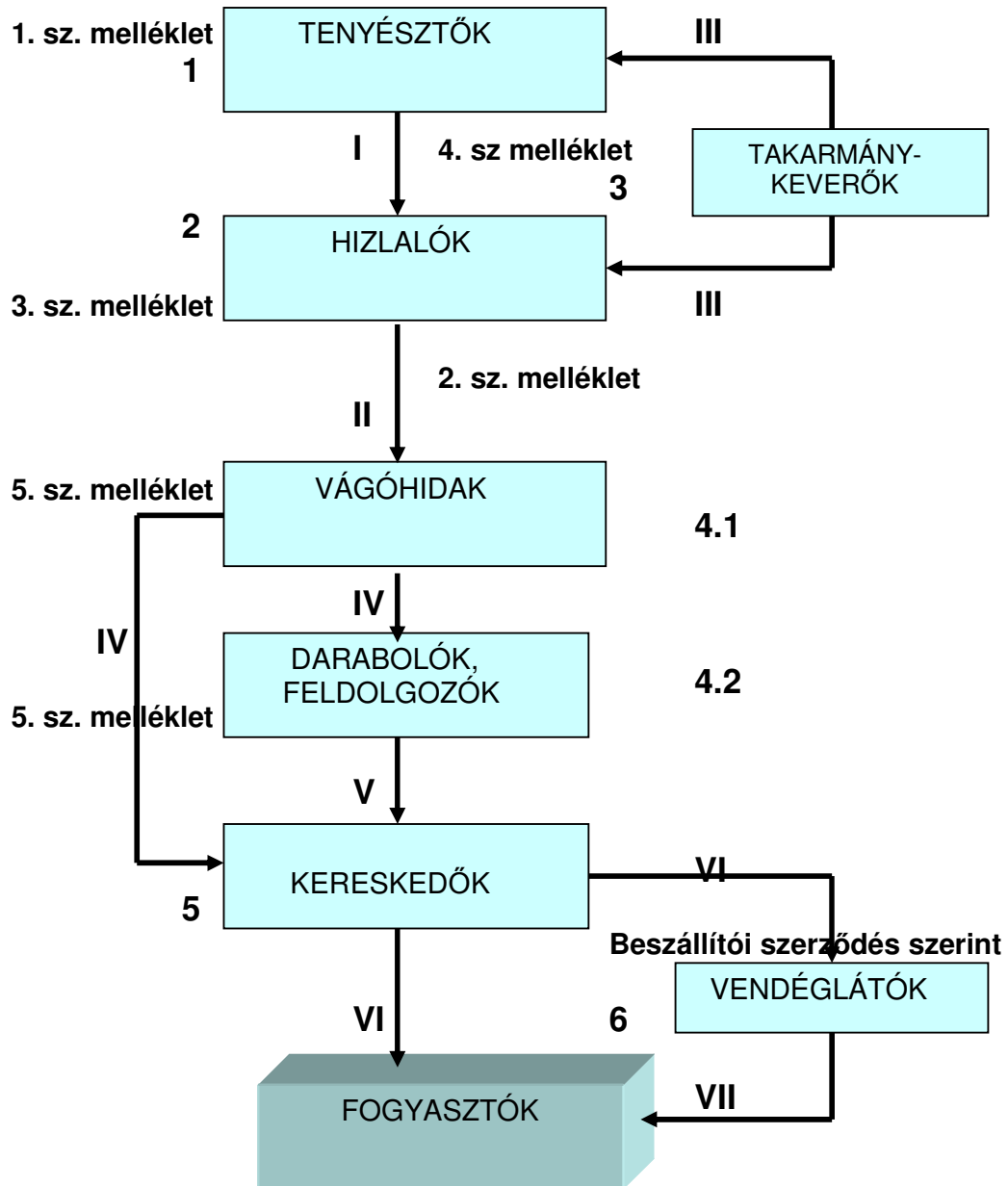
A Minőségi Magyar Sertéshús termékpálya folyamatábrája



I Tenyészállat

- II Hízott sertés
- III Takarmány
- IV Nyershús
- V Bontott hús, készítmény
- VI Értékesített termék
- VII Vendéglátó ipari termék

A Minőségi Magyar Sertéshús termékpálya ellenőrzései



- I** Tenyészállat
- II** Hízott sertés
- III** Takarmány
- IV** Nyershús
- V** Bontott hús, készítmény
- VI** Értékesített termék
- VII** Vendéglátó ipari termék

MMS Terméktanúsítási Rendszer
szakmai követelményei

IGAZOLÁS

A MMS tanúsítási rendszerben kapott feladatunknak megfelelően igazoljuk, hogy:

a.....cég tulajdonában lévő
.....cím alatti sertéstelepen
az árú termelésre fogott kocák / kanok magyar tenyészállatok
A telepen hazai tenyésztésből származikdb koca,db kan.

Megjegyzés :

Dátum:

ph

.....
aláírás

MMS Terméktanúsítási Rendszer
szakmai követelményei

NYILATKOZAT

Alulírott (a felügyelő Állatorvos neve) nyilatkozom, hogy

.....tulajdonában lévő

.....című telepről

.....évhó.....napján kiszállított sertések :

- egészségesek és hozamfokozóval azokat nem etették,
- 80 kg élősúly felett semmilyen szermaradványos antibiotikumot nem kaptak (egészségügyi kivárást előíró gyógyszerrel nem kezeltek).

A kiszállítottdb sertés a MMS rendszerben deklarált követelményeknek megfelel.

Dátum:

ph

.....
aláírás

MMS Terméktanúsítási Rendszer
szakmai követelményei

SERTÉSTELEP ELLENŐRZÉSE

A cég adatai:	
A cég neve:.....	
Címe.....	
Telefon / telefax / e- mail	
A vezető / kapcsolat tartó neve	
Az előző ellenőrzés időpontja	évhó.....nap

2. Termelési feltételek	Megállapítások		
	igen 3 pont	Részben 2 pont	Nem 1 pont
Az igazolások, nyilatkozatok rendelkezésre állnak e		X	X
A gyógyszer felhasználást nyilván tartják e		X	X
Van e állandó állatorvosi felügyelet			
A telepi nyilvántartások alapján a nyomkövetés biztosítható e,		X	X
A technológiát dokumentálják e,			
Az állatjóléti előírásokat betartják e,			

3 . Higiénia, irányítás

Van e rendszeres és dokumentált higiéniai ellenőrzés			
Van e rendszeres és dokumentált vezetői ellenőrzés			
Értékelés:	Elért pontszám		

19 pontig nem megfelelő
20- 22 ig javítást igényel
22 től megfelelő

Az **X**-el jelzett nem megfelelés kizáró ok.

Megállapítások, összegezés, javaslat:

Dátum:

.....
az ellenőrzést végezte

MMS Terméktanúsítási Rendszer
szakági követelményei

TAKARMÁNY KEVERŐ ELLENŐRZÉSE

<p>1. A cég adatai: A cég neve:..... Címe..... Telefon / telefax / e- mail A vezető / kapcsolat tartó neve Az előző ellenőrzés időpontjaévhó.....nap</p>

2. Termelési feltételek	Megállapítások		
	igen 3 pont	Részben 2 pont	Nem 1 pont
A takarmány gyártmány lap 30 % kukoricát tartalmaz e		X	X
Rendszeres állatorvosi felügyelet van e			
Kizárják e az állati eredetű takarmány kiegészítőt használatát		X	X
Gén módosított abraktakarmányt használnak e,		X	X
Történik e rendszeres ellenőrzés,			
A gyártási folyamat nyomonkövethető e.			

3 . Higiénia, irányítás

Van e rendszeres és dokumentált higiéniai ellenőrzés			
Van e rendszeres és dokumentált vezetői ellenőrzés			
Értékelés:	Elért pontszám		

19 ig nem megfelelő

20- 22 ig javítást igényel

22. től megfelelő

Az **X**-el jelzett nem megfelelőség kizáró ok.

Megállapítások, összegezés, javaslat:

Dátum:

.....
az ellenőrzést végezte

MMS Terméktanúsítási Rendszer
szakági követelményei

**VÁGÓHIDAK (DARABOLÓK , HÚSFELDOLGOZÓK)
ELLENŐRZÉSE**

<p>1. A cég adatai: A cég neve:..... Címe..... Telefon / telefax / e- mail A vezető / kapcsolat tartó neve Az előző ellenőrzés időpontjaévhó.....nap</p>

2. Termelési feltételek	Megállapítások		
	igen 3 pont	Részben 2 pont	Nem 1 pont
Az alapanyag regisztrált üzemből származik e		X	X
A nyilvántartások alkalmasak e a nyomon követésre		X	X
Csak a rendszerben előállított alapanyagot látnak e el jelzéssel		X	X
A minőségileg nem megfelelő terméket kizárják e a rendszerből,		X	X
Történik e rendszeres ellenőrzés,			

3 . Higiénia, irányítás

Az üzem rendelkezik e HACCP rendszerrel			
Van e rendszeres és dokumentált higiéniai ellenőrzés			
Van e rendszeres és dokumentált vezetői ellenőrzés			
Értékelés:	Elért pontszám		

20 pont alatt nem megfelelő

21 ponttól megfelelő

Az **X**-el jelzett nem megfelelőség kizáró ok.

Megállapítások, összegezés, javaslat:

Dátum:

.....
az ellenőrzést végezte