

Magyar Termék Nonprofit Kft. szakmai nap 2013.11.07.

Tanúsítási eljárás: gyakorlati tapasztalatok

Ősz Katalin

Élelmiszerek bírálati
tapasztalatai

A tanúsítási eljárásrend

- nevezési lap beküldése
- nevezési díj befizetése
- dokumentáció/termékminta bekérése
- **Bíráló bizottság ülése: független szakértő zsűri javasol, döntően a dokumentáció és a termékminta alapján**
- Tanúsítási Döntőbizottság dönt a védjegyhasználatról a szakvélemény figyelembe vételével
- szerződéskötés vagy elutasítás/hiánypótlás

Bíráló Bizottság

Bírálati szempontok

- a pályázott termék és a pályázó megfelel a rá vonatkozó előírásoknak (pl. szabvány, jogszabály)
- a pályázott termék megbízható minőségű
- a pályázó megfelelő ellenőrzési és irányítási rendszert működtet
- a pályázó megfelel a mellékletben meghatározott jogszabályokkal, hatósági és biztonsági előírásokkal kapcsolatos követelményeknek

Bíráló Bizottság

- A Bizottság ellenőrzése kiterjed a termék:
 - eredetének
 - minőségének, jelölésének
 - csomagolásának, esztétikai megjelenésének
 - az alkalmazott minőségügyi rendszernek
 - a vonatkozó törvényeknek, előírásoknak való megfelelés

elbírálására a benyújtott dokumentáció és termékminta alapján

Bíráló Bizottság

- Értékelési jegyzőkönyv
 - A termék megfelel/nem felel meg a tanúsítási követelményeknek
 - Kérdések feltétele, nyilatkozatok, javítások kérése
 - Szüksége esetén helyszíni vizsgálat, laboratóriumi vizsgálat

A bírált termékek döntő része jó/kiváló minőségű, kifogások viszonylag könnyen orvosolhatók.

A legtöbbször előfordult hiányosságok következnek a továbbiakban.

Bírálati tapasztalok

- A dokumentáció formai megfelelősége
 - Első benyomás
 - Többnyire megfelelő, de
 - Szkennelési problémák
 - Foto gyenge minősége
 - Olvashatósági problémák
 - Nehéz kezelhetőségi (túl nagy fájlméretek – 40-50 grafika egy fájlban)

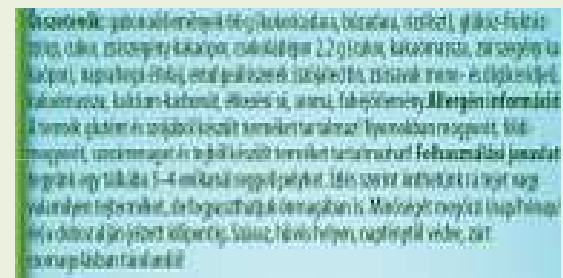
Bírálati tapasztalatok

vásárokon és kiállításokon bemutatott termékek több elismerés mellett
 vásári fődíjat
 (ERTES EXPO-2001) és vasári díjakat is nyertek. (ARANYHOMOK EXPO
 2002), MÁRTA díj 2002 - Magyar Árukat Támogató Alapítvány.
 Kft. fő célkitűzése:
 megkönnyességével segíteni a kiváló minőségű magyar kukorica minél szélesebb
 terjedésében – ezen belül élelmiszeri célú – felhasználását, továbbá lehetővé
 tenni, hogy a kukoricaalapú termékek kiemelt minőségben és kedvező áron

NEVEZÉSI LAP
A Nevezési Lap a szükséges
Nyilatkozatokkal együtt érvényes!

MAGYAR TERMÉK

Odal: 2/4
 Verzió: 3.
 Datum: 2012-06-25



FOOD & AGRO CONSULTING

ÉLELMISZER-GAZDASÁGI SZOLGÁLTATÓ Kft.

H-9019 GYŐR, GYIRMÓTI U. 34. | +36 70 559 52 03 | food-agro@inbox.com | www.food-agro.hu

Május húrka vákuumfóliában
Gyártja: ...



Összetevők: rizs, sertés bors szalonna, sertés máj, sertés lép, sertés bors májoránna, stabilizátor (E450(c), izfokozó (E621) /fűszerpaprika őrlémeny, örölt feketebors, örölt szegfűbors, örölt fehérs, sertés bors, ivóvíz, vöröshagyma, étkezési só, fűszerkeverék

Nettó tömeg: kg

Május húrka vákuumfóliában
Gyártja: ...



Összetevők: rizs, sertés bors szalonna, sertés vés, sertés lép, ivóvíz, sertés bors májoránna, stabilizátor (E450(c), izfokozó (E621) /fűszerpaprika őrlémeny, örölt feketebors, örölt szegfűbors, örölt fehérs, sertés bors, vöröshagyma, étkezési só, fűszerkeverék

Nettó tömeg: kg

Vörös húrka vákuumfóliában
Gyártja: ...



Összetevők: rizs, sertés bors szalonna, sertés vés, sertés lép, ivóvíz, sertés bors májoránna, stabilizátor (E450(c), izfokozó (E621) /fűszerpaprika őrlémeny, örölt feketebors, örölt szegfűbors, örölt fehérs, sertés bors, vöröshagyma, étkezési só, fűszerkeverék

Nettó tömeg: kg

A fenti időpont bontatlan termékre vonatkozik.

Fogyasztható: 2013.01.31-ig

Tárolás, szállítás: 0-+ 5 °C között

E 250

Összetevők: sertés bors, sertés bors fehérs, ivóvíz, sertés sziv, sertés nyelv, étkezési só, fűszerkeverék /fűszerpaprika őrlémeny, dextróz, örölt feketebors, izfokozó (E621), színezék (E160c), fűszerkivonatok/ tartósítószer

Gyártja: ...

Disznósajt gyomorban



A jelzett időpont bontatlan csomagolású termékre vonatkozik.

Minőségét megőrzi: 29.03.2013.

Nettó tömeg: kg

Összetevők: sertésbors, ivóvíz, fűszerkeverék: szőlőmag, stabilizátor: E450, emulgezőszer: F451, E452, fűszerek: (mustár, tárnausz), izfokozó: E621, jódozatlan étkezési só, pilleot vöröshagyma (vöröshagyma, növényi olaj), bázalisz, sój, antioxidáns: E300, fűszerkivonatok, természetes aroma

Gyártja: ...

Bírálati tapasztalok

- Gyártmánylapok tartalma
 - Sokszor nem naprakész, bár a dátum friss. A beküldött termékhez képest azonban nincs frissítve
 - Hivatkozás olyan jogszabályra, Magyar Élelmiszerkönyv irányelvre, előírásra, ami már nem hatályos
 - Hiányosságok a minőségi jellemzők meghatározásában.
 - Tápértékadatok, energiatartalom számítási problémák

Bírálati tapasztalok

Jelölés

- Allergének: az összetevőt között kell jelölni, minden más kiemelés önkéntes.
- Összetevők pontos megnevezése, adalékanyag csoportok
- Összetevők mennyiségi jelölése esetenként hiányzik
- A tápértékadatok említett problémái
- A 1169/2011/EU rendelet szerinti jelölésre áttérés fokozott figyelmet kíván (HFT termékeknél az elsődleges összetevő származási helyének jelölése!)

Bírálati tapasztalok

Jelölés megjelenítés

- Nettó tömeg: 1,5 liter
- Mennyiség betűméret, „e” jel mérete
- Fogyaszthatósági, minőségmegőrzési idő jelölésére utalás nem pontos
- Egy látómező – többnyelvű címkénél is!

Hiányzó szövegek

- „fogyasztása előtt sütés szükséges”
- Felengedés után visszafagyasztani tilos!
- Nagyobb mennyiség fogyasztás hashajtó hatású

Bírálati tapasztalok

- Grafikai problémák:
 - Világos alapon fehér betű, egyéb kontrasztok
 - Ferde hegesztés, maszatos címke
 - Gyűrött címkék, esetenként az olvashatóságot is rontva
- Érzékszervi tulajdonságok
 - Általában rendben vannak

Elvárások– bármilyen termékpályázat esetén

- Pozitív összbenyomásra törekedni!
- A beküldött dokumentáció helyességének, pontosságának, megfelelőségének és külalakjának ellenőrzése
- „Hazai termék” pályázatnál legyenek áttekinthetőek, értelmezhetőek a %-os arányok
- Az elektronikusan beküldött anyagok egymáshoz rendelésére legyen egyértelmű
- A minták legyenek „válogatottak”, amik tükrözik az általános megjelenést.

Köszönöm a figyelmet!

food-agro.pm@inbox.com