



n é b i h
Termőföldtől az asztalig



5. számú tananyag

A vágósertések vágás utáni minősítéséről és a hasított féltetek kereskedelmi osztályba sorolásáról szóló 136/2011. (XII. 22.) VM rendelet

projekt címe:

ÁROP-2216 - Jogalkalmazás javítása a mezőgazdasági szakigazgatásban 2.
(ÁROP 2216-2012-2012-0002)

projektgazda:

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

készítette:

Állattenyésztési Igazgatóság

dátum:

2012. november 28.



A projektek az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósulnak meg.

projekt neve:	ÁROP - 2216 - Jogalkalmazás javítása a mezőgazdasági szakigazgatásban (regisztrációs szám: ÁROP 2216-2012-2012-0002)
projektgazda:	Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal
dokumentum címe:	5. számú tananyag A vágósertések vágás utáni minősítéséről és a hasított féltetek kereskedelmi osztályba sorolásáról szóló 136/2011. (XII. 22.) VM rendelet
készítette:	Állattenyésztési Igazgatóság, Vágóállat Minősítés-felügyeleti Osztály
dátum:	2012. november 28.
verzió:	1.0

A dokumentumot jóváhagyta:

Név	Státusz	Dátum	Aláírás
dr. Oravecz Márton	elnök	2012. november 28.	

Név	Státusz	Dátum	Aláírás
Dr. Józwiák Ákos	szakmai irányító	2012. november 28.	

Név	Státusz	Dátum	Aláírás
Németh Csaba	témakör vezető	2012. november 28.	

TARTALOMJEGYZÉK

A projekt célja és keretei	4
Bevezetés.....	5
1 A joganyag tárgyi ismertetése	6
1.1 A minősítés fejlődése	6
1.2 A minősítés fejlődése az Európai Unió-ban.....	6
1.3 A hazai sertésminősítés fejlődése	7
1.4 A 136/2011. (XII.22.) VM rendeletet kidolgozása	9
2 A vágóállatok vágás utáni minősítéséről szóló 75/2003. (VII.4.) FVM rendelet. módosítása	11
2.1 a 2. § változása	11
2.2 Az adatbázis működtetőjének változása	11
2.3 A tevékenységét nem minősítő szervezet keretében végző minősítő	12
3 A vágósertések vágás utáni minősítéséről és a hasított féltestek kereskedelmi osztályba sorolásáról szóló 136/2011. (XII.22.) VM rendeletet előírásaiból adódó változások:	13
3.1 A vágott sertés féltest előkészítése.....	13
3.2 A Rendelet által engedélyezett műszerek.....	13
3.3 A mérési hely, és az alapadatok köre	14
3.3.1 Mért meleg súly.....	14
3.3.2 Méretfelvétel helye	14
4 A Rendelet által engedélyezett minősítő készülékek.....	17
4.1 A dániai Carometec (régebben SFK) által gyártott, és az INTEGRÁLSOFT Kft. által forgalmazott UltraFom 300 típusú, az ultrahang visszaverődésének mérésén alapuló sertés minősítő készülék.	17
Pisztoly.....	18
Interfész doboz.....	18
Sornyomtató.....	18
4.2 A dániai SFK (jelenleg Carometec) által gyártott, és az INTEGRÁLSOFT Kft. által forgalmazott Fat-o-Meat'er típusú, S70 és S71 terminállal rendelkező szűrőszondás sertés minősítő rendszer..	20
Mérőpisztoly (S82 típus).....	20
Terminál (S70 és S71 típus)	21
Billentyűzettel, és eredménykijelzővel ellátott. A billentyűmező	21
Sornyomtató.....	23
4.3 A német CLASSPRO GmbH által gyártott Optigrade-MCP típusú szűrőszondás sertés minősítő berendezés:.....	24
4.4 A lengyel Zaklad Techniki Mikroprocesorowej által gyártott IM-03 típusú sertés minősítő berendezés:	27
4.5 A német CLASSPRO GmbH által gyártott OptiScan-Tp típusú sertés minősítő berendezés:	30
5 A minősítés ellenőrzése.....	33
Konklúzió	37
Mellékletek.....	38
Jogszabályi keretek összefoglalása.....	38
Ellenőrző kérdések	38

A PROJEKT CÉLJA ÉS KERETEI

Az Államreform Operatív Program keretén belül meghirdetett Jogalkalmazás javítása című pályázati konstrukció célja az volt, hogy az elfogadásra, illetve módosításra kerülő jogszabályok gyakorlati alkalmazását elősegítő képzések megvalósulhassanak, ezzel elősegítve az érintett jogterületeken az egységes és hatékony jogalkalmazást. Pályázatot kizárólag egy vagy több, központi szinten elfogadott és kihirdetett jogszabály, vagyis törvény, kormányrendelet és/vagy miniszteri rendelet végrehajtását közvetlenül szolgáló képzések megtartására lehetett benyújtani.

A pályázó Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal a 2011-ben, azonos témában kivitelezett pályázatának tapasztalatait felhasználva és sikeres megvalósításából erőt merítve új, hasonló tematikájú pályázatot nyújtott be 2012. augusztus 3-án *Jogalkalmazás javítása a mezőgazdasági szakigazgatásban 2.* címmel, amit a közreműködő szervezet támogatásra érdemesnek ítélt. A Projekt megvalósításának tervezett ideje 2012. október 1-től 2013. május 31-ig tart.

A projekt első sorban élelmiszerlánc-biztonsági, mezőgazdasági, élelmiszeripari és speciális szakigazgatási jogszabályok végrehajtását közvetlenül szolgáló képzések megtartását célozza. A projekt célcsoportját a NÉBIH vezetői, hatósági tevékenységet végző munkatársai, a kormányhivatalok szakemberei és az érintett ágazatok szereplői alkotják. A projekt fő elemei közé tananyagok elkészítése, képzések-, oktatások megtartása tartozik.

A projekt keretében 16 db téma oktatását végezzük el, az általunk készített tananyagok segítségével, összesen 3700 főnek, Ebből a létszámból 2450 főt hagyományos úton tervezünk oktatni (10 téma), előadás keretében és 1250 főt elektronikus távoktatás, ún. e-learning kurzus (7 téma) segítségével. Az elkészült tananyagokat és a tananyagokról készült összefoglalókat az oktatásokat követően ingyenesen hozzáférhetővé tesszük a honlapunkon.

BEVEZETÉS

A vágott test minősítés szabályozása – az agrárpiaci rendtartásról szóló 1993. évi VI. törvény, illetve az állattenyésztésről szóló 1993. évi CXIV. törvény előírásainak értelmében, valamint a Miniszterelnökséget vezető államtitkár feladat és hatásköréről szóló 212/2010. (VII.1.) Korm. rendelet 94. § a) pontjában meghatározott feladatkörében eljárva – a Vidékfejlesztési Miniszter feladatkörébe tartozik. A kereskedelmi célú vágósertés termelés, a minőségi magyar sertéshús és húskészítmény előállításának segítése, valamint a kereskedelem könnyítése céljából szabályozták a levágott sertések és belőlük kitermelt húsok kereskedelmi forgalomba kerülését.

Az EU csatlakozásból eredő jogharmonizáció is kötelezővé tette, hogy az EU direktívákat meghonosítsuk hazánkban is. A szabályozás keretében az EU-s csatlakozást megelőző időszakban, illetve a következő években az elvártnál jóval szigorúbb előírásokat vezettünk be. Ennek értelmében a 75/2003. (VII.4.) FVM rendelet teljes körűen kötelezővé tette a minősítést, mivel a Rendelet 2. §-a kimondta, hogy csak a rendelet alapján minősített félsertés, illetve a belőle kitermelt hús és húsrész hozható kereskedelmi forgalomba.

Azonban ez a minősítési szigor nagy teherterhelés volt a kis és közepes vállalkozóknak, mivel a minősítés fajlagos költségét nehezen tudták kigazdálkodni. Ezért többszöri módosítást követően az enyhébb EU-s direktívákat alkalmazta a jogalkotó.

A jelenlegi szabályozás alapján a vágójuhából származó vágott testeket csak kérelemre kell minősíteni. A vágósertések és vágómarhák esetében pedig a megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonsági és állategészségügyi igazgatóságának az Éltv. 35. § (1) bekezdése szerinti engedélyében meghatározott a mérvadó. Vágósertés esetében tehát azoknak a vágóhidaknak, melyek vágási kapacitását heti átlagban 200 db/hét alatt határozták meg, mentesülnek a minősítési kötelezettség illetve a minősítő hely üzemeltetésének kötelezettsége alól.

A szabályozás EU standard megfelelésége jegyében a minősítés előtti sertés féltest előkészítés is változott. A kezdetekben a magyarországi technológiai eljárásoknál alkalmazott előírást fogadta el az EU illetékes bizottsága. Ez azonban hátrányos módon érintette a félsertés export és import tevékenységet végző vállalkozásokat. Mivel a kereskedelem során az országok közötti forgalom jelentősen nőtt, valamint a résztvevő vágóhidak száma is gyarapodásnak indult, szükségesnek látszott, hogy a félsertések előkészítése során az EU előírásokat egy az egyben vegyük át. Mivel az ellenőrzéseink során az új előírások értelmezésében sok ellentmondást tapasztalunk, a jogszabály előírásainak egységes alkalmazásának elősegítése érdekében tarjuk meg oktatásunkat.

Az oktatás során kitérünk a minősítés fejlődésére külön az EU-ban illetve hazánkban. A fő témánk azonban az új szabályozás előírásainak bemutatása. Külön kitérünk az engedélyezett műszerek felsorolására összehasonlítására.

1 A JOGANYAG TÁRGYI ISMERTETÉSE

1.1 A minősítés fejlődése

A vágóállatok minősítése egyidős azok kereskedelmével. A vágásra szánt állatokat egykor szemrevételezéssel, élő állapotban minősítették, becsülték meg várható értékét. Elsősorban az állatok élősúlya, fajtája, neme, kora és hizlaltsági állapota alapján fizették a termelőt. Az igen nagy gyakorlattal rendelkező kereskedők, hentesek szinte ránézésre meg tudták ítélni az állatok vágóértékét. A települések fejlődésével a kereskedelem egyre jobban előtérbe került, így valós igény merült fel egy olyan értékelési rendszer kialakítására, mely az egyéni megítéléstől függetlenül, pontosan, objektíven becsüli meg a vágóállat értékét.

Kézenfekvőnek látszott, hogy a vágóállatok minőségét azok levágását követően, a vágott testeken viszonylag pontosan mérhető tulajdonságok alapján kell megállapítani. Így vetődött fel annak a gondolata, hogy a levágott testeken mérni kell a hasított meleg súlyt, és néhány meghatározott helyen a szalonna- és izomréteg vastagságát. A mért adatok birtokában a sertések minősége már számadatok alapján pontosan megítélhető.

1.2 A minősítés fejlődése az Európai Unió-ban

A technikai, műszaki haladás, de különösen az elektronika és számítástechnika fejlődése lehetővé tette, hogy a vágósertések osztályba sorolására új pontosabb műszereket fejlesszenek ki. Ennek eredményeként több eltérő működési elven alapuló műszercsalád alakult ki:

Szúrószondás minősítő műszer Európában a legelterjedtebb

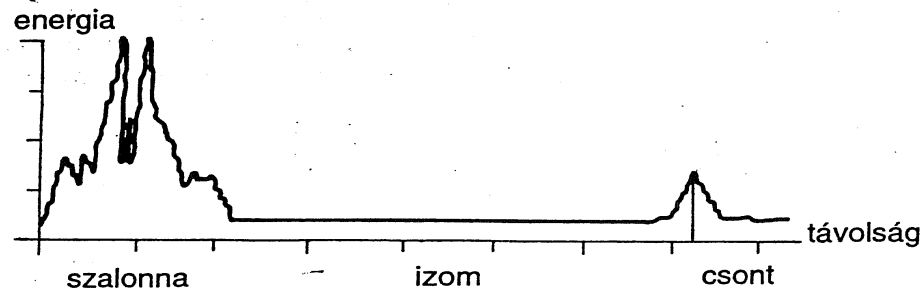
Működési elve: a vágott féltest meghatározott pontján történő átszúrás követően a műszer által kibocsátott polarizált fény eltérő mértékben verődik vissza a világos szalonnarétegekről, illetve a lényegesen sötétebb színű izomréteg felületéről. Így átszúrásakor azonnal és pontosan mérni lehet a szalonna és izomréteg vastagságát.

Ultrahangos minősítő műszer

Működési elve: a vágott féltest meghatározott pontján történő mérés során a műszerből kibocsátott ultrahang eltérő mértékben verődik vissza a szalonnarétegekről, illetve az izomrétegről.

A mért adatok alapján, meghatározott statisztikai módszerek segítségével felállított matematikai egyenlet segítségével, nagy biztonsággal meg lehet becsülni a levágott állatból kitermelhető színhús mennyiségét. A két műszer által mért adatok grafikus ábrázolását mutatja az alábbi ábra.

1. sz. ábra



A fenti műszerek mellett megmaradt a **hasítás síkjában** meghatározott pontokon felvett szalonna- és izomvastagság mérésén alapuló sertésminősítési módszer is, csak a mérés elvégzéséhez használatos műszerek fejlődtek. A felvett adatok birtokában ennél az eljárásnál is a felállított egyenlet tulajdonságainak (négyzetes szórás stb.) meghatározott értéken belül kell maradni.

A pontosan mért vastagsági adatok és a szintén egzaktul mérhető súlyadat birtokában pontosan megbecsülhető a vágósertés minősége, az értékét kifejező színhús mennyisége.

Az Európai Unió országaiban a vágósertések minősítését 1984 óta szabályozza egységes, valamennyi tagállam számára kötelező érvényű rendelet.

1.3 A hazai sertésminősítés fejlődése

Az 1960-as években vetődött fel a gondolat, hogy hazánkban is bevezessék a sertések vágás utáni minősítését. Első lépésként a hasítás síkjában két helyen vonalzóval megmérték a szalonnaréteg vastagságát, és megmérték a meleg hasított súlyt. Az így kapott adatok alapján egy matematikai egyenlet segítségével számították ki a vágósertések becsült fehéráru százalékos arányát, mely alapján történt a kifizetés. Bonyolította a helyzetet, hogy sok helyen alkalmazták az úgynevezett bőrfejtéses vágási eljárást, melynél 3 meghatározott technológiai ponton történő súlymérés adatai alapján számolták a becsült fehéráru arányt. A vágás utáni minősítésre a 75-110 kg hasított súlyú sertések kerülhettek. Ekkor került használatba a súlyalatti, illetve a súlyfeletti kifejezés is. A fehéráru illetve az állati zsiradék értékének háttérbe szorulásával a fehéráru arány számolását fokozatosan felváltotta a csontos hús kihozatal számítása, mely az értékesebb részét becsülte meg a félsertésnek.

Az 1990-es évek elején a hasított sertéshús export fokozott növekedése alkalmával egyre nagyobb mértékben jelentkeztek azok az igények, hogy a félsertés a súlyon kívül az európai minősítés valamelyik osztályába is legyen besorolva. Az EU-val megkötött társulási megállapodás alapján ugyancsak ebben az időszakban kezdődött meg az EU-s jogharmonizációval a felkészülés a csatlakozásra. A sertéságazat az un. puha szabályozású ágazat, mely a piacsabályozásban alkalmazott eljárásokon kívül csak sertéskarkasz minősítésére jelent követelményt. A Földművelésügyi Minisztérium ezért határozta el, hogy a húságazat szereplői érdekében támogatja az EU-ban alkalmazott EUROP sertésminősítő rendszer kialakítását.

A dán-magyar együttműködés keretében egy kísérleti program során dolgozták ki a szúróspondás készülékekkel nálunk alkalmazható módszert, ami megegyezik az EUROP minősítési rendszerrel, és becslési pontossága megfelel az EU rendeletben előírtaknak. Az EUROP minősítésnél elengedhetetlen szempont a sertés karkaszok egységes megmunkálása, kidolgozása a minősítés előtt. Nálunk az ipari és fogyasztási szokások figyelembevételével alakították ki az előkészítés folyamatát, mely alapján készítették el a becslő egyenletet is. A standard Európai Unió előkészítésnek történő megfelelés érdekében az eltérő kidolgozást egy meghatározott szorzószámmal korrigálták. A minősítő műszer kiválasztása során a dán SFK Technology A/S által gyártott FAT-O-METER műszercsaládra esett a választás.

Az EU csatlakozás felkészülésének keretében adták ki a földművelésügyi miniszter 9/1994.(III.10.) FM rendeletét a Vágósertések és vágómarhák vágás utáni minősítéséről, mely kötelezővé tette a sertés karkaszok S/EUROP osztályba sorolásának alkalmazását. A rendelet tartalmazta többek között a minősítésre használható, fényreflexiós elven működő műszerek listáját, az előkészítés módját, a létrehozott sertésminősítési integrált rendszer és adatbázis működtetőjét.

Az 1994-ben hozott rendeletet 1998-ban módosították „A vágóállatok vágás utáni minősítéséről” szóló 13/1998 (IV.3.) FM rendelettel, mely megmaradt keretrendeletnek, és kidolgozták az egyes állatfajokra vonatkozó speciális előírásokat tartalmazó rendeleteket. A vágósertés minősítését a „Vágósertések vágás utáni minősítéséről és a hasított féltettek osztályba sorolásáról” szóló 15/1998 (IV.3.) FM rendelet tartalmazta.

A rendelet lehetőséget nyújtott, hogy a kis és közepes vágóhidak az ultrahangos elven működő, a dán SFK Technology A/S által gyártott UF 200-as minősítő műszert használhassák. A használat alapját a 2001-ben a VHT és a FM közötti megállapodás alapján végzett regressziós egyenlet felülvizsgálatának eredménye adta. A felülvizsgálat egyik legfontosabb eredménye, hogy a színhús meghatározására addig használt másodfokú regressziós egyenlet helyett új, lineáris egyenlet lett kidolgozva, mely pontosabban fejezi ki a sertésállomány homogenitását. Az új egyenlet becslési pontossága is megfelelt az EU előírásoknak.

2003-ban jelent meg a földművelésügyi és vidékfejlesztési miniszter 75/2003 (VII.4.) FVM rendelete a vágóállatok vágás utáni minősítéséről, mely a korábbi 13/1998 (IV.3.) FM rendelet helyett már az EU csatlakozás jegyében szabályozta a vágásra kerülő állatok minősítését.

Ez a keretrendelet kimondja, hogy kereskedelmi forgalomba csak minősített húrok és húsrészek kerülhetnek, mely teljes körűvé tette a magyarországi vágóállatok minősítést. Kimondja a rendelet továbbá, hogy a minősítést csak kiképzett, minősítő szervezet keretében tevékenykedő minősítő végezheti.

Az egyes állatfajok esetében, a fajra jellemző egyedi minősítéssel kapcsolatos feladatokat, a korábbi FM rendeletek módosításával szabályozták. Így a vágósertésnél a konkrét feladatokat a 15/1998 (IV.3.) FM rendelet módosításaként kiadott 77/2003 (VII.4.) FVM rendelet tartalmazta, mely többszöri módosítással 2011 év végéig maradt hatályba.

A rendelet a sertésminősítés műszerparkját, és a bennük alkalmazott regressziós egyenleteket változatlanul hagyta.

1.4 A 136/2011. (XII.22.) VM rendeletet kidolgozása

Az EU direktívája ajánlásként teszi közzé, hogy a tagállamok által kidolgozott, és az EU illetékes szakbizottsága által elfogadott színhúsbecslő egyenletet időszakonként felül kell vizsgálni. A felülvizsgálat célja, hogy meghatározza, az egyenlet kialakítása óta eltelt időszak alatt a sertéspopuláció változása mennyire befolyásolja a vágósertések színhúsbecslésének pontosságát.

Ezt a felülvizsgálatot 2006-ban a Pápai Húskombinát szakemberei az MgSzH Központ munkatársainak felügyelete mellett elvégezték. A projekt befejezését követően megállapításra került, hogy a Magyarországon széles körben, elsősorban a kis- és középüzemek által használt UF 200 ultrahangos minősítő készülék pontossága nem minden esetben felel meg az EU elvárásainak.

Ezen túlmenően több éve valós igényként jelentkezett a sertés termékpálya szereplői részéről, hogy elsősorban a feketegazdaság elleni küzdelem részeként a már jelenleg is meglévő, de széttagoltan működő informatikai rendszerek összekapcsolásra kerüljenek.

A felmerült problémákat orvosolandó, az FVM munkacsoportot hozott létre a termékpálya meghatározó szereplőinek részvételével, hogy dolgozzanak ki megoldást egy korszerű, minden igényt kielégítő, megfelelő informatikai megoldást tartalmazó vágósertés minősítési eljárásra. A projekttel szemben elvárás volt, hogy feleljen meg az ide vonatkozó EU-s előírásoknak is.

A munkacsoport az alábbi feladatokat tűzte maga elé:

- Új műszercsaládok meghatározása
- Új műszerek beszerzése
- Új sertés színhúsbecslő egyenlet kidolgozása
- Szoftverfejlesztés
- A szükséges jogszabályok kidolgozása, a jogszabály módosítások elkészítése.

A munkacsoport a sertés színhúst becslő regressziós egyenlet kidolgozásának alapjául a 1249/2008 EK rendelet 28. cikkelyének előírásait vette figyelembe. Az egyenlet kidolgozása során az úgynevezett kulmbachi részleges szövetszétválasztásos módszert alkalmazták.

Az egyenlet kidolgozásával párhuzamosan új műszerek tesztelését is el kívánták végezni. Ennek érdekében a munkacsoport nemzetközi felhívást tett közzé, melyre az alábbi hat minősítő készülék gyártója illetve forgalmazója adta be jelentkezését.

- | | | |
|-------------------------------------|---------------|-------------------------|
| • Húsvertikum Kft, | UltraFom 200 | (ultrahangos készülék) |
| | Fat-o-Met er | (szűrőszondás készülék) |
| • Zaklad Techniki Mikroprocesorowej | IM-03 | (szűrőszondás készülék) |
| • Integrálsoft Kft. | UltraFom 300 | (ultrahangos készülék) |
| • Classpro GMBH | Optigrade-MCP | (szűrőszondás készülék) |
| | OptiScan-Tp | (hasítás síkjában mér) |

Mivel az EU-s jogszabály lehetőséget ad a bontásos - szövetszétválasztásos eljárás mellett a CT-vel történő sertés féltest szöveti összetételének vizsgálatára, így ez a metodika is be lett integrálva a vizsgálatba. A megfelelően bekalibrált CT a későbbiekben felhasználható az egyenlet pontosságának felülvizsgálatára a költséges és sok időbe kerülő bontásos eljárás kiküszöbölésére.

A munkacsoport döntést hozott a vágott test előkészítésének megváltoztatásáról, illetve a szalonna és izomrétegek vastagságának meghatározására szolgáló mérési pontok helyének módosításáról is.

A bontásos eljárás részletes menetéről két részből álló munkadokumentáció készült, mely az EU illetékes Bizottságával is el lett fogadtatva. Az első részt, mely a bontásos eljárás előkészítését, mintakiválasztásának bemutatását tartalmazta, a munka megkezdése előtt jóváhagyásra meg kellett küldeni.

A második rész az eljárás részletes lefolytatását, az alkalmazott matematikai statisztikai módszereket, az alkalmazni kívánt műszerek leírását tartalmazta.

A beküldött dokumentumok alapján az Európai Unió sertés szakbizottsága elfogadta a vágósertés színhúsbecslésének Magyarországon alkalmazni kívánt új metodikáját,

Ez lapján a Vidékfejlesztési Minisztérium is újraszabályozta a vágott test minősítés magyarországi előírásait, és a 75/2003. (VII.4) FVM rendelet módosítása mellett a vágósertés minősítés szabályozására kiadta a 136/2011. (XII.22.) VM rendeletet „a vágósertések vágás utáni minősítéséről és a hasított féltetek kereskedelmi osztályba sorolásáról”.

2 A VÁGÓÁLLATOK VÁGÁS UTÁNI MINŐSÍTÉSÉRŐL SZÓLÓ 75/2003. (VII.4.) FVM RENDELET. MÓDOSÍTÁSA

A rendeletet a hatályba lépését követően többször módosították. A legtöbb módosítás a rendelet hatálya alá tartozó szervezetek változásaiból adódott, de néhány érdemi módosítás a vágott test minősítésben jelentős változásokat eredményezett.

2.1 a 2. § változása

Az eddig hatályban lévő rendelet kimondta, hogy kereskedelmi forgalomba csak a rendelet alapján minősített vágóállatból származó hús és húsrész hozható. A módosítás során a jogalkotó a magyarországi szabályozásnál lényegesen enyhébb EU előírásokat vette figyelembe. Ezek alapján a 2. § az alábbiak szerint módosult:

Ha a vágóhíd üzemeltetőjének kérelmére – engedélyezési eljárás keretében – a Hivatal területi szerve az Éltv. 35. § (1) bekezdése szerinti engedélyben a vágási kapacitást

- kifejlett szarvasmarhára vonatkozóan éves átlagban hetente legfeljebb 75 darab
- nem tenyészállatként tartott sertésre vonatkozóan éves átlagban hetente legfeljebb 200 darab

vágóállat levágásában határozza meg, mentesül a minősítő hely üzemeltetésének kötelezettsége alól. A minősítés alól felmentést kapott vágóhidak üzemeltetőinek azonban a felvásárolt és levágott állatokról negyedéves jelentést kell küldeni a Szabályzatban megadott adattartalommal a Hivatal részére

2.2 Az adatbázis működtetőjének változása

Az EUROP minősítési rendszer hazánkba történt bevezetése óta eltelt időszakban a vágósertés felvásárlási, a vágási, és a minősítési adatait az 1993 évben létrehozott és a Vágóállat és Hústermék Tanács keretein belül működtetett sertésminősítési integrált rendszer és adatbázis fogadta és dolgozta fel.

A számítástechnika fejlődése, az információáramlás felgyorsulása, és az adatbázis létrehozása óta eltelt időszak változásai azonban a rendszer felülvizsgálatát követelte. A 2003-ban megjelent ENAR rendelet az állatok mozgásának és nyomon követésének biztosításáról, másrészt a termékpálya szereplői részéről egyre inkább valós igényként jelentkező feketegazdaság elleni küzdelem részeként is valós az igény, hogy a meglévő, de széttagoltan működő informatikai rendszerek összekapcsolásra kerüljenek.

Ennek megfelelően újraszabályozza a Rendelet az adatbázis működését is.

A Rendelet 3. § (2) bekezdése az adatbázis kezelője és működtetőjeként a Hivatalt jelöli meg. Ennek megfelelése érdekében új metodikán alapuló programrendszer lett kifejlesztve. Az új program lényege, hogy a korábban papír alapon történő adatszolgáltatási rendszert on-line módon kommunikáló számítástechnikai eljárás váltja fel. Az új program vágóhídi modulja alkalmas a 136/2011. (XII.22.) VM rendeletben engedélyezett összes minősítő műszer adatainak fogadására.

2.3 A tevékenységét nem minősítő szervezet keretében végző minősítő

A Rendelet 6.§ a minősítő szervezetek működését szabályozza. A rendelet hatálybalépésekor a vágóállatok vágás utáni minősítését csak engedéllyel rendelkező, minősítő szervezettel munkaviszony, vagy munkavégzésre irányuló egyéb jogviszonyban lévő természetes személy lehetett. A módosítás értelmében tevékenységét nem minősítő szervezet keretében végző is végezhet vágóállat minősítő tevékenységet az alábbi feltételek megléte esetén.

- a minősítőnek rendelkeznie kell helyettesítést végző minősítővel. A helyettes lehet engedéllyel rendelkező nem minősítő szervezet keretében dolgozó minősítő. Amennyiben minősítő szervezet keretében végzi tevékenységét a minősítő szervezet beleegyező nyilatkozata szükséges.
- sertésminősítés esetén rendelkeznie kell a jogszabályban engedélyezett minősítő műszerrel, illetve ilyen műszer használati jogával. Biztosítani kell, hogy a minősítő műszer meghibásodása esetén cserekészülék álljon rendelkezésére.
- rendelkeznie kell a vágóhíd nyilatkozatával, hogy helyettesítést végző minősítő munkavégzését biztosítja. A minősítőt, illetve a helyettesítőt végző más munkafeladattal nem bízta meg.

A keretrendelet mellett az egyes állatfajok eltérő tulajdonságaiból adódó különbségeket az adott fajra vonatkozó rendeletek tartalmazzák.

3 A VÁGÓSSERTÉSEK VÁGÁS UTÁNI MINŐSÍTÉSÉRŐL ÉS A HASÍTOTT FÉLTESTEK KERESKEDELMI OSZTÁLYBA SOROLÁSÁRÓL SZÓLÓ 136/2011. (XII.22.) VM RENDELETET ELŐÍRÁSAIBÓL ADÓDÓ VÁLTOZÁSOK:

A sertéshúst előállító vállalkozók, legfőképpen az export – import tevékenységet végző vágóhidak részéről több éve felmerült igény, hogy a Magyarországon levágott és minősítésre kerülő vágósertéseket a vágástechnológia során az európai unióban elfogadott metodika alapján készítsék elő a minősítésre.

A rendelet előírásai értelmében a minősítésre történő előkészítés lényegesen megváltozott. A húsiparban eddig alkalmazott és megszokott technológiai folyamatok során, a vágástechnológia nem írta elő a meleg féltest mérlegelésére történő előkészítése alkalmával, hogy a féltestből a háj és a rekeszizom eltávolításra kerüljön.

3.1 A vágott sertés féltest előkészítése

A minősítésre történő előkészítés az alábbiakat tartalmazta:

sertés vágott féltest: a levágott sertés kivéreztetve (a gerinc hosszanti középvonalában kettéhasítva) szőr, köröm, fülgomba, szem, nemi szervek, belsőség (nyelv, szív, máj, tüdő, vese, bélgarnitúra, agy- és gerincvelő) nélkül, de hájjal és rekeszizommal, szalonnával,

Ez az előkészítés eltért az EU szabványos előkészítési utasításától, de a csatlakozási eljárás során kért eltérési engedély birtokában elfogadott volt.

A 136/2011. (XII.22.) VM rendeletet rendelet 1 §-a határozza meg az alapfogalmakat, melynek a) pontja pontosítja a sertés vágott féltest meghatározását:

„a levágott sertés kivéreztetve (a gerinc hosszanti középvonalában kettéhasítva), szőr, köröm, fülgomba, szem, nemi szervek, belsőség (nyelv, szív, máj, tüdő, vese, bélgarnitúra, agy-és gerincvelő, háj és rekeszizom) nélkül, de szalonnával.

Ez az előkészítési előírás lényegesen eltér az eddig Magyarországon elfogadott, és mindenhol alkalmazott technológiai előírásoktól, mivel eddig a vágóvonalon a hájkiszedés a mérlegelést követő technológiai munkafolyamat volt. A rekeszizom eltávolítása esetlegesen csak a tovább feldolgozás során történt meg, legtöbb esetben az oldalas szerves részeként került értékesítésre.

3.2 A Rendelet által engedélyezett műszerek

A Rendelet 5. § b) pontja határozza meg sertésminősítés alkalmával használható műszerek listáját. A műszerekben használatos regressziós egyenlet alapadataiként felvet szövetszétválasztásos meghatározást követően az EU illetékes szakbizottsága a nemzetközi felhívásra bejelentett műszerek köréből kizárta az UltraFom 200-as ultrahangos minősítő műszert, mivel a kidolgozott regressziós egyenlet becslési pontossága meghaladta a vonatkozó EU-s rendelet határértékeit. Ezért a Rendelet az alábbi minősítő műszerek használatát engedélyezte a rendeletben közzétett regressziós egyenletekkel:

- | | | |
|-------------------------------------|---------------|-------------------------|
| • Húsvertikum Kft, | Fat-o-Meter | (szúróspondás készülék) |
| • Zaklad Techniki Mikroprocesorowej | IM-03 | (szúróspondás készülék) |
| • Integrálsoft Kft. | UltraFom 300 | (ultrahangos készülék) |
| • Classpro GMBH | Optigrade-MCP | (szúróspondás készülék) |
| | OptiScan-Tp | (hasítás síkjában mér) |

3.3 A mérési hely, és az alapadatok köre

Módosította a Rendelet a színhúsbecslés alapadataiként szolgáló mérési adatok körét, és a méretfelvételi helyeket is.

3.3.1 Mért meleg súly

Kikerült a számolásnál figyelembe vett mért adatok köréből a sertés meleg súly. Azonban a minősítés során a súlyadatokat a minősítő személynek a programban rögzíteni szükséges, mivel meglete elengedhetetlen az elszámolás alkalmával. A súlyadatokat az adatszolgáltatás, és ellenőrzés szerves részét is képezik.

3.3.2 Méretfelvétel helye

A szalonna és húsréteg vastagságának méretfelvétele a Rendelet hatálybalépéséig két helyen történt

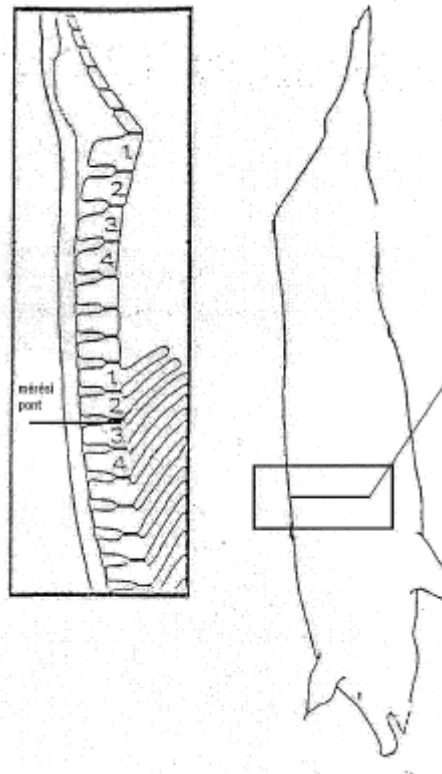
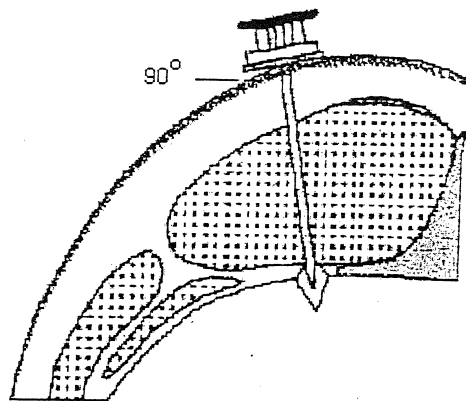
1. mérési pont: A hasítás síkjától 8 cm-re, a 3 – 4 ágyékcsigolya között
2. mérési pont: A hasítás síkjától 6 cm-re a 3 – 4 borda között

A Rendelet az egyes minősítő műszerek mérési pontjait az alábbiakban határozza meg:

3.3.2.1 Szúróspondás minősítő műszerek

- Fat-o-Meter műszercsaládba tartozó S70 és S71 terminál, valamint az IM-03, és az Optigrade-MCP szúróspondás minősítő műszereknél a mérési pont

a hasítás síkjától 6 cm-re a 2 – 3 borda között egy helyen történik a szalonna és az izomvastagság mérése



3.3.2.2 Ultrahangos minősítő műszer

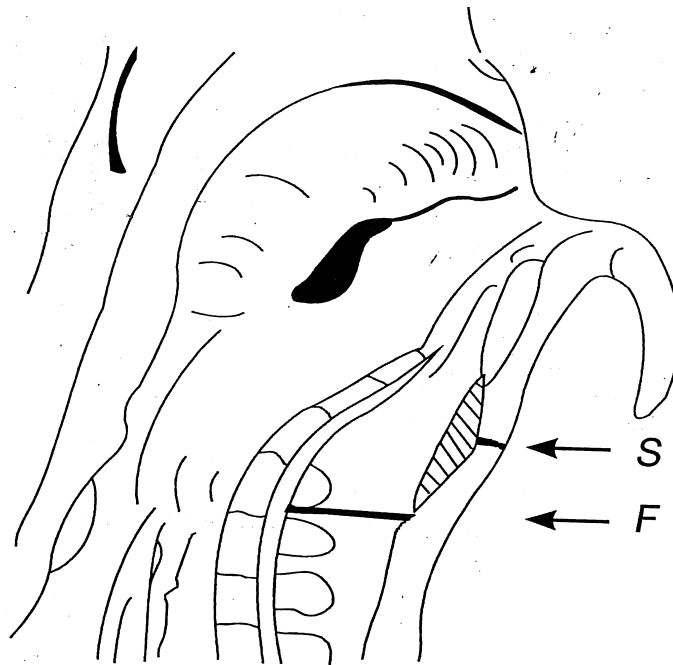
Az UltraFom 300 ultrahangos minősítő műszer mérési pontja

a hasítás síkjától 7 cm-re a 2 – 3 borda között egy helyen történik a szalonna és az izomvastagság mérése

3.3.2.3 A hasítás síkjában felvett adatok mérési helye

- OptiScan-Tp hasítás síkjában veszi fel az adatokat. Mérési pontjai (2. ábra)
 1. mérési pont: A hasított féltést középvonalán ,ahol a középső farizmot (Musculus gluteus medius) fedő szalonnaréteg vastagságának mértéke a legminimálisabb a bőrfelületre merőlegesen mérjük a szalonna vastagságát bőrrel együtt mm-ben (ábrán S méret)
 2. mérési pont: A gerincoszlopra merőlegesen a gerinccsatorna felső (háti) széle és a középső farizom (Musculus gluteus medius) elülső – feji – vége között mért legkisebb távolság a hasítás síkjában mm-ben (ábrán F méret)

2. ábra



4 A RENDELET ÁLTAL ENGEDÉLYEZETT MINŐSÍTŐ KÉSZÜLÉKEK

Mivel a 136/2011. (XII.22.) VM rendelet által sertés minősítésre engedélyezett minősítő műszerek nagy része Magyarországon még nem volt használatos, szükségesnek éreztük, hogy előadásunkban ezek ismertetésére is kerítsünk sort. Mint már a tananyag első részében is említettük a minősítés fejlődése során három minősítés módszer került széleskörűen alkalmazásra

mivel a hús és zsírszövet felületéről eltérő mértékben verődik vissza a fény, a fényvisszaverődés mérésén alapulnak a szúrószondás minősítő berendezések

az ultrahang visszaverődése is másként alakul zsír és a hússzövetekről. Ennek a mérésén alapulnak az ultrahangos készülékek

hasítás síkjában felvett adatokon alapuló mérés műszereinek közös jellemzője, hogy a hosszadatokat különböző módon (mechanikusan, fényképezéssel, scanneléssel) rögzítik, és ezekből az adatokból egy algoritmus segítségével számolják ki a becsült színhús százalékos arányát.

4.1 A dániai Carometec (régebben SFK) által gyártott, és az INTEGRÁLSOFT Kft. által forgalmazott **UltraFom 300** típusú, az ultrahang visszaverődésének mérésén alapuló sertés minősítő készülék.



A műszer három fő egységből áll

Pisztoly

az ultrahang kibocsátó mérőfejjel, a képgyűjtő és képfeldolgozó egységgel, valamint a kezelő munkáját segítő display és billentyűzetet tartalmazza.



Interfész doboz

Ez a kommunikációs adattovábbító egység, mely az adatok formázására és elosztására szolgál. Közvetlenül továbbítja az adatokat a kontrollnyomtatást végző sornymatatóhoz, illetve az adatbázis, számítógép felé. A rajta lévő billentyűzet segítségével adatokat lehet bevinni a rendszerbe.



Sornymatató

Az interfészen átmenő valamennyi adat közvetlenül a sornymatátón is megjelenik.

Ez a minősítő műszer a közepes és nagy kapacitású vágóhidakon alkalmazható. Nem mobil, csak a telepítés helyén a kiépített rendszer keretében használható. A mérőfej 64 db ultrahangfejet tartalmaz. Ezek 3,5 MHz-s ultrahangot bocsátanak át a zsír és izomszöveten. A benne lévő mikroprocesszor végzi el az egyes jelátalakítók által felfogott, visszavert ultrahanghullámok kiértékelését az elfogadott regressziós egyenlet segítségével.

Az UltraFom 300 mérőműszer 3 lépésben végzi el a vágósertés színhúsbecslési folyamatát:

- a mérőpisztoly összegyűjti a 64 érzékelőn érkező jeleket, és átalakítja a műszer által kezelhető szkenneléssé.
- a szkennelést egyenként szűri és értékeli a műszer
- az egyes érzékelők összesített reflexióit a végleges kép feldolgozására használja fel a mérőpisztolyban lévő processzor, mely alapján állapítja meg a végleges szalonna és hús vastagságokat.

A rendszer a Magyarországon alkalmazott mérési ponton maximum 50 mm-es szalonnavastagság alatt használható. Kevésbé érzékeny az esetleges túlperzselésre, illetve a nem megfelelő szórtelenítésre.

A súlymérés eredményét lehet közvetlenül a mérlegből az interfészen keresztül a rendszerbe juttatni, de ahol erre nem alkalmas mérleg mérőfeje, ott a kézi bevitel is megoldható. Ilyen esetben a pisztolyon illetve az interfészen lévő klaviatúrával lehet a meleg súly rögzítését megoldani.

A műszert a munkakezdés előtt kalibrálni – a mérési pontosságát, megfelelő működését ellenőrizni – szükséges. A kalibrálás eredményét a kontrollnyomtató rögzíti. Az ellenőrzés elmulasztása esetén is meg lehet kezdeni a mérést.

Az alapadatok megfelelő mérési ponton történő felvételének ellenőrzésére csak a minősítő kézi jelölése esetén van lehetőség.



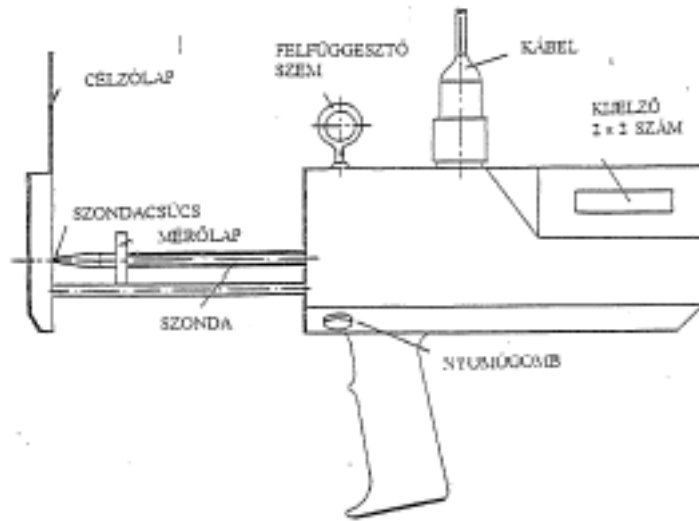
4.2 A dániai SFK (jelenleg Carometec) által gyártott, és az INTEGRÁLSOFT Kft. által forgalmazott Fat-o-Meat'er típusú, S70 és S71 terminállal rendelkező szúrósondás sertés minősítő rendszer.

Hazánkban az EUROP minősítési módszer bevezetése óta használatban lévő sertés minősítő berendezés. Nagycapacitású vágóhidakon is alkalmazható. Nem igényes a sertés féltest technológiai megmunkálásából adódó esetleges hiányosságokra. Nem mobil, csak a kiépített rendszer keretein belül lehetséges a műszerrel történő munkavégzés. Pontos, megbízható eredmények produkálására alkalmas. A rendszerbeállítása óta eltelt időszak eredményeként megállapítható, hogy szervizigénye nagy.

Három fő részből áll:

Mérőpisztoly (S82 típus)

A 6 mm-es mérőszondán a csúcson közelében helyezték el a speciális mérő-érzékelőt berendezést. A csúcson egy levehető, szondacsúcs van, mely a féltestbe történő behatolást segíti elő. Található rajta egy mozgatható mérőlap, mely a mozgása során teszi lehetővé a szalonna és izom méretének felvételét. A pisztoly oldalán lévő kijelzőn az aktuális adatok, mért értékek láthatók



Terminál (S70 és S71 típus)

A mikroprocesszort és a funkciógombokat tartalmazza.

S70 típusú terminál:

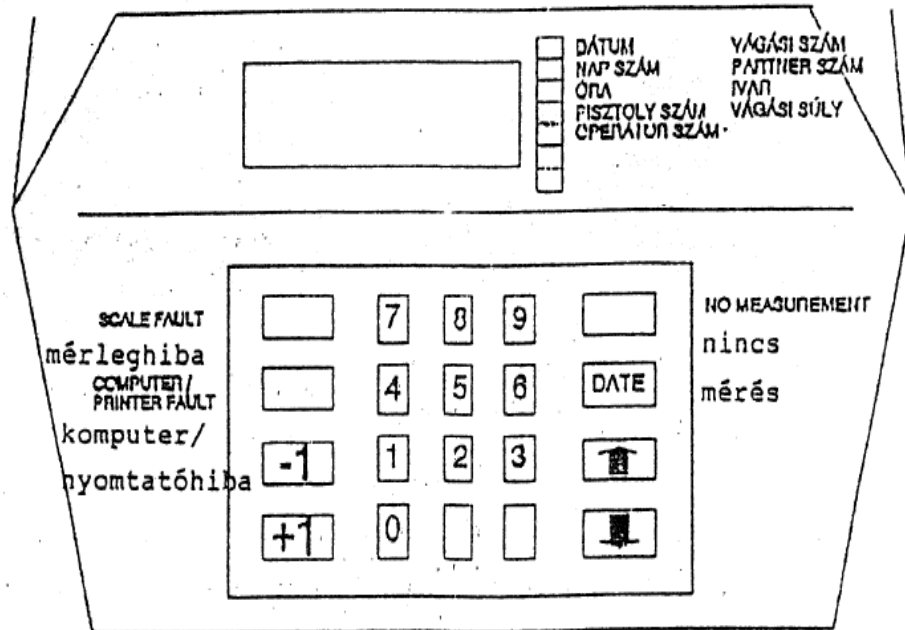
Billentyűzettel, és eredménykijelzővel ellátott. A billentyűmező 20 nyomógombot tartalmaz, melyből 12 db-ot normál módon, a számok beírására lehet használni 0 – 9 –ig, valamint a bizonytalan értékek bevitelére és kimutatására használható funkciógombokként alkalmazhatók. Szükség esetén a súlybevitelére is alkalmas. A fennmaradó 8 nyomógombot a programlépésekhez, program megválasztásához, a nyomtatóra illetve a számítógépre, az adatbázis felé történő továbbításra használjuk az aktuális programmal összhangban.

Az LCD kijelző az olyan kódolt adatok kijelzésére alkalmas, mint a vágási szám, tételszám stb. A minősítés eredményét a szalonna és karajizom vastagságát, illetve a számított színhússzázalékot is ezen a kijelzőn lehet leolvasni.

Található a terminálon 7 darab piros színű dióda, mely mindiig az aktuális program lépéseit mutatja.

Maga a terminál tartalmazza a mikroprocesszort is. Biztonságos működéséről egy biztonsági rendszer gondoskodik, mely áramkimaradás, áramingadozás esetén (max. 2 ciklusig) fenntartja a folyamatos áramellátást.

A terminálba a meleg súly mérésének eredményét, a hasított meleg súlyt, az erre a funkcióra alkalmas magaspálya mérleg mérőfejéről közvetlenül is be lehet csatlakoztatni, de lehetőség van a kézi súlybevitelre is



S71 típusú terminál:

a mikroprocesszort és a funkciógombokat tartalmazza egy rozsdamentes dobozba zárva, melyet a falra kell felszerelni. Biztonságos működéséről ennél a terminálnál is egy biztonsági rendszer gondoskodik, mely áramkimaradás, áramingadozás esetén (max 2 ciklusig) fenntartja a folyamatos áramellátást.

Nagy hátránya, hogy a mért súlyadatokat csak közvetlenül a rendszerbe bekötött mérleg mérőfeje tudja bevinni, kézzel történő súlybevétel nem lehetséges. Fontos megjegyezni még, hogy az S71-es terminál csak számítástechnikai módon vezérelt rendszer keretein belül működik.

A dobozon 5 nyomógomb található, mely csak a következő funkciók alkalmazását teszi lehetővé:

1. gomb aktuális program kiválasztásához
2. gomb alarm törléséhez
3. gomb ki/bekapcsoláshoz
4. gomb kalibráláshoz
5. gomb egyéb funkcióhoz



Sornyomtató

A terminálon átmenő valamennyi adat közvetlenül a sornyomtatón is megjelenik

A FAT-o-MEAT'er sertésminősítő rendszer 5 – 105 mm vastagságú mérési tartománnyal rendelkezik, melybe az átszúrt összes réteg (bőr, szalonna, karajizom, csont) beletartozik.

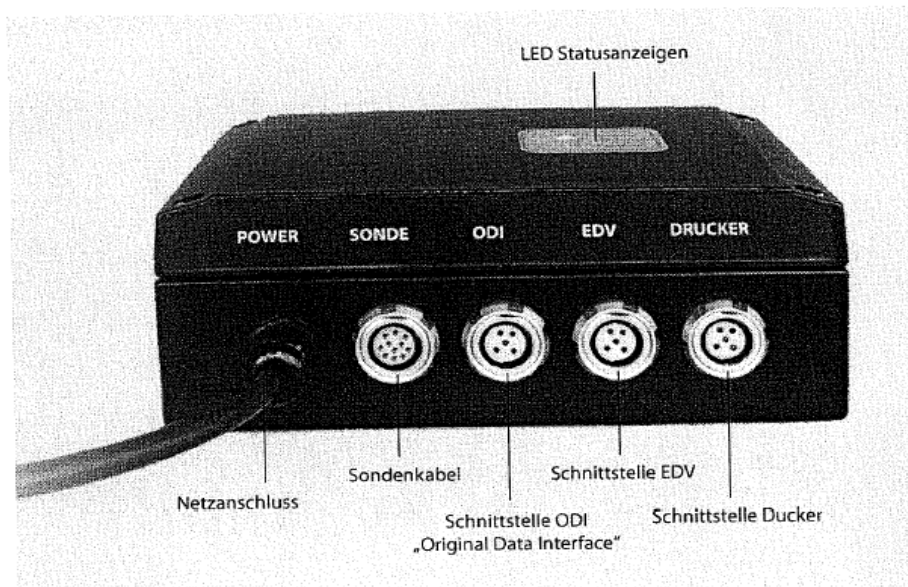
4.3 A német CLASSPRO GmbH által gyártott Optigrade-MCP típusú szűrőszondás sertés minősítő berendezés:



Nagykapacitású vágóhidakon is alkalmazható. Nem igényes a sertés féltett technológiai megmunkálásából adódó esetleges hiányosságokra. Pontos, megbízható eredmények produkálására alkalmas. Használható mobil, akkumulátoros üzemmódban, illetve kiépített számítástechnikai rendszeren keresztül is. Mobil üzemmódban 5000 sertés adatát tudja a memóriájában tárolni. Működési elve hasonló a F-o-M készülékéhez.

Amennyiben kiépített rendszerben történik a műszerrel a munkavégzés, az áramátalakító berendezés bemenetéhez csatlakoztatható a mérleg is, amennyiben a mérleg mérőfeje alkalmas erre a funkcióra.

1.1 Az áramellátás /csatlakozó elosztó áttekintése



A készüléket munkakezdés előtt, és hosszabb munkaközi szünetet követően kalibrálni, a pontos mérésre való alkalmasságát ellenőrizni szükséges

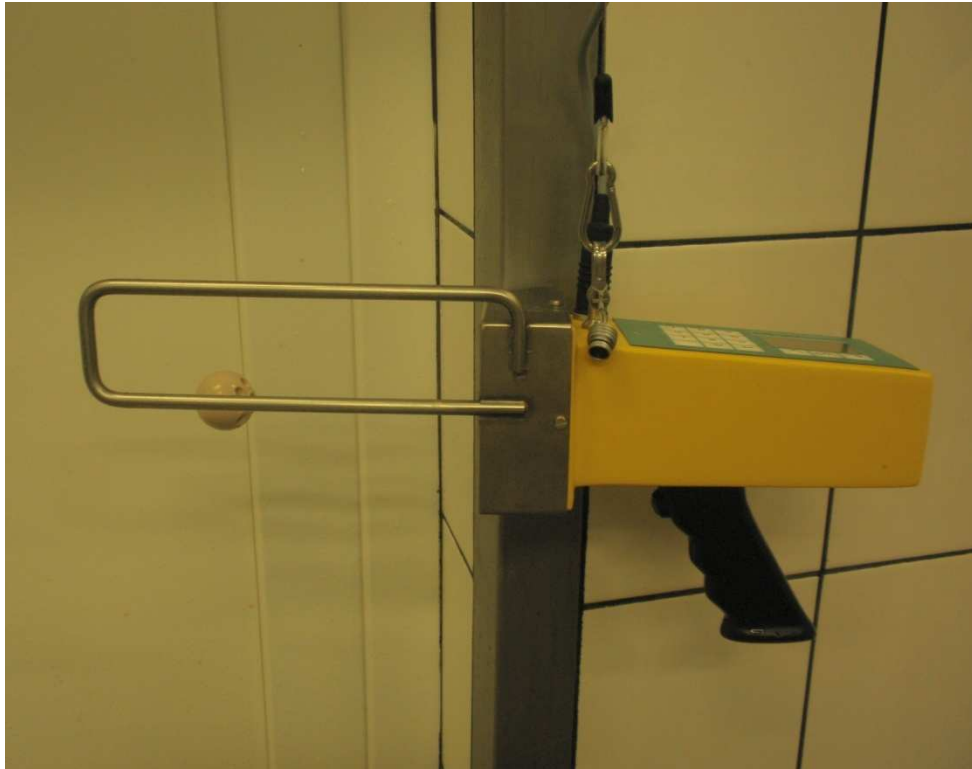


A készülék könnyű kezelhetőségét biztosítja a készülék felületén lévő 20 darab nyomógomb, melyek egy része funkciógombként is szolgál. A nagyméretű kijelzőn a berendezés működéséhez, működtetéséhez szükséges összes információ jól olvashatóan jelenik meg.



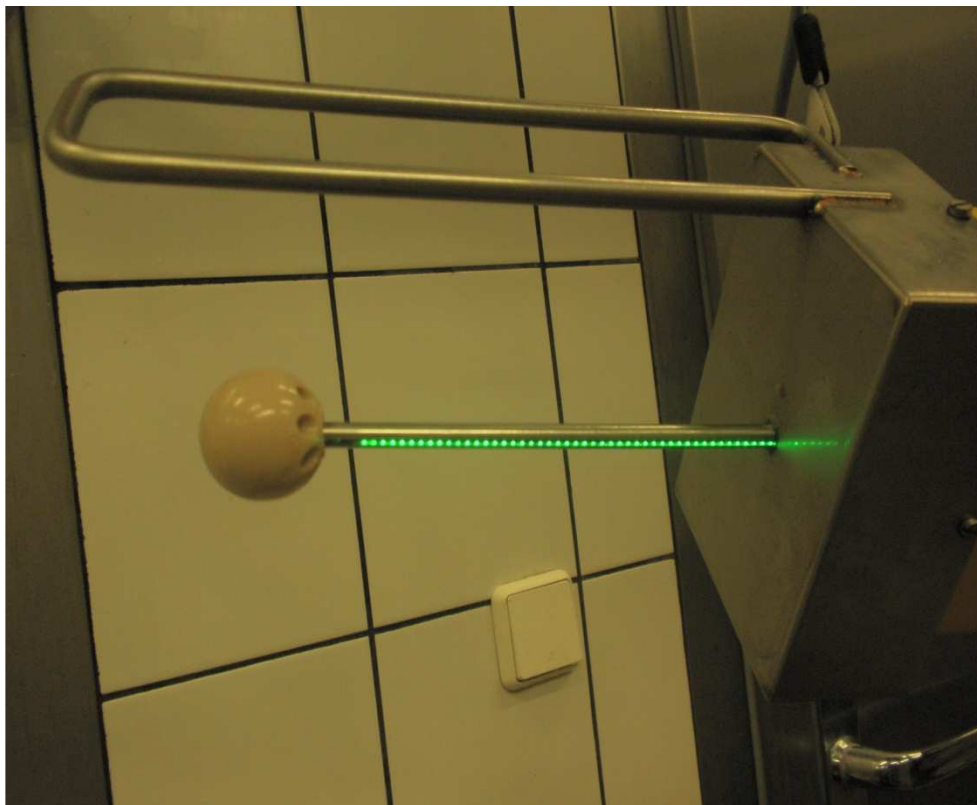
Az Optigrade MCP típusú sertésminősítő készülék rendszerbe állítása nem igényel semmi előzetes kiépítést, a processzor, illetve az összes funkciógomb, kijelző a műszeren található.

4.4 A lengyel Zaklad Techniki Mikroprocesorowej által gyártott IM-03 típusú sertés minősítő berendezés:



A vágott test rendeletben előírt mérési pontjába beszúrt optikai tűszonda tartalmazza a több mint 1500 képérzékelőt, amelyek minden külső körülménytől függetlenül fényképezik le a szalonna és karajizom eloszlását a féltest keresztmetszetében. Az érzékelt adatok birtokában a színhústartalom számítását a berendezés 140 millió művelet/ másodperc sebességgel végzi el.

Az IM-03 sertésminősítő műszer nagy előnye, hogy nem rendelkezik semmiféle mozgó alkatrészrel, így a készülék meghibásodásának lehetősége kicsi. A készülék tartalmaz egy vezetősínt, mely 6cm-re van beállítva a merev, érzékelőket tartalmazó szűrőtűskétől. Ezzel kiküszöbölhető a többi szűrőszondás és ultrahangos minősítő készüléknél használatos „célzó lap”. Hátránya viszont hogy ha nem megfelelő a vágóvonalon a technológiai fegyelem, sok a félrehasítás, lehetséges, hogy a vezetősín miatt a minősítő nem tudja a megfelelő mérési ponton felvenni a minősítési alapadatokat.



Amennyiben a készülék nincs a mérleggel összekötve, illetve nem képezi a vállalatirányítási rendszer részét, nem igényel semmiféle hálózati kiépítést, mobil üzemmódban is alkalmazható. Ebben az esetben az utolsó 12.000 mérési eredményt, illetve az utolsó 250 diagram formájában bemutatott mérési eredmény tárolására alkalmas a készülék memóriája.

A berendezés felületén található a 16 gombos vízálló billentyűzetet, melyek többek között a vágott test számának-, a tetoválás-, és különleges esetekben a hasított test tömegének bevitelére szolgálnak, illetve az utolsó mért eredmény törlését tesznek lehetővé.

A könnyű kezelhetőséget biztosítja a hagyományosnál kétszer nagyobb grafikus kijelző, mely a munkavégzéshez szükséges össze fontos információt megjeleníti.



A sertésminősítő készülék magyar nyelvű szoftverrel rendelkezik, amely biztosítja a minősítési adatok egyedi azonosíthatóságát és az adatok egyszerű átvitelét a számítógépre, illetve a vágóhíd részére a minősítési adatok biztonságos rögzítését, kinyomtatását, valamint a folyamatos on-line továbbítását az adatbázis felé.

4.5 A német CLASSPRO GmbH által gyártott OptiScan-Tp típusú sertés minősítő berendezés:



Állapot LED

Transzreflektív
LCD érintőképernyő

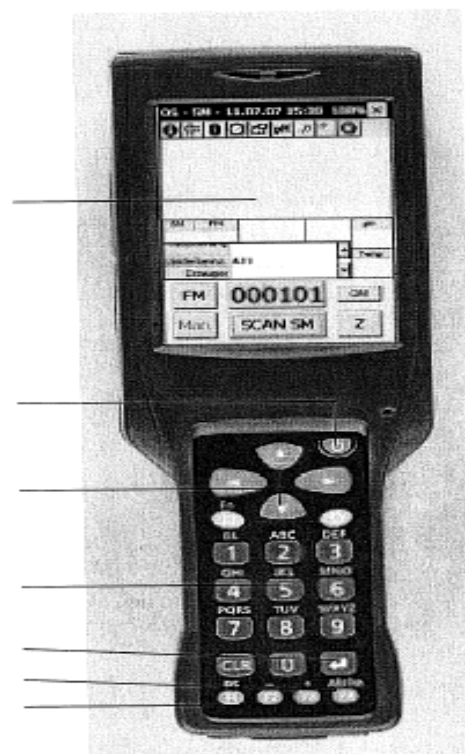
Be-, és kikapcsoló gomb

Kurzorgombok

Alfanumerikus
billentyűzet

Enter nyomógomb

Funkciógombok



Ez a minősítő készülék a sertés féltest felületén, a hasítás síkjában meghatározott pontokon veszi fel a szalonna és hús méreteit és az engedélyezett algoritmus segítségével számolja ki a becsült színhússzázalékot. A műszer a minősítési pontokon leképezi a szalonna, illetve a

húsrétegeket. Az így rögzített képeket beszkenneli a memóriájába, és így határozza meg az alkalmazott algoritmus alapadatait.



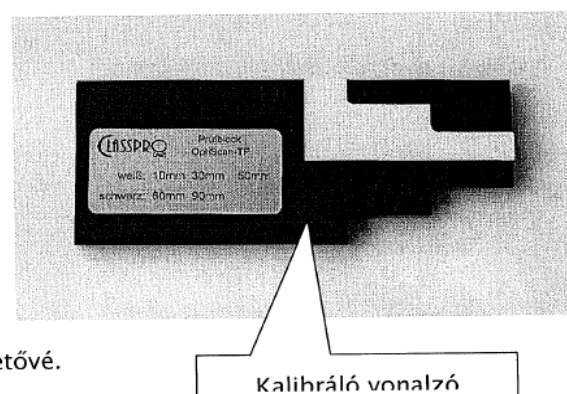
Ezt a készüléket is kalibrálni, a pontos mérésre való alkalmasságát ellenőrizni kell. Erre szolgál az úgynevezett tesztblokk, mely mérését követően a kijelzőn lévő adatok mutatják meg műszer pontosságát.

1.2 Tesztblokk

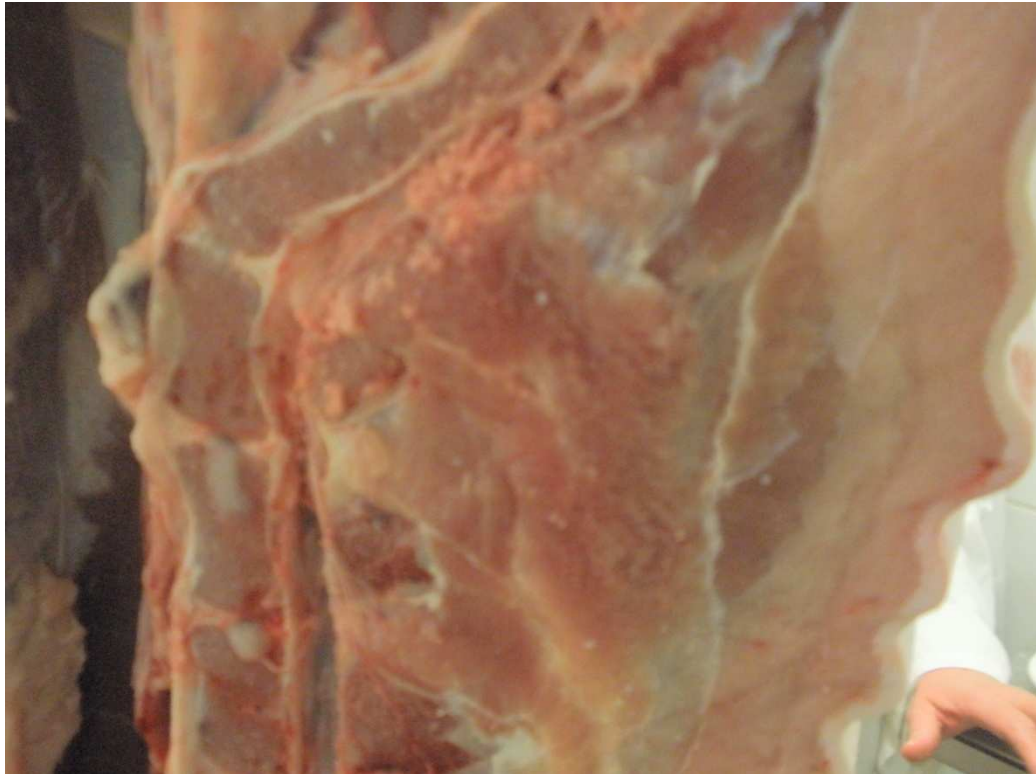
Az alsó fehér sáv (50 mm) a skálázás kalibrálására való.

A fent található fehér szakaszok (50mm, 30mm és 10mm) a zsír-mérés ellenőrzését teszik lehetővé.

A lent található fekete szakaszok (60mm, 90mm) a hús-mérés ellenőrzését teszik lehetővé.



A hasítási felületen történő méretfelvétel esetén a mérési hely pontos meghatározásának fontos szerepe van. Az engedélyezett mérési pont a középső farizom a Musculus gluteus medius nem minden esetben határolható be pontosan. Befolyásolhatja a technológiai megmunkálás a hasítás, valamint az állat egyedi tulajdonsága is

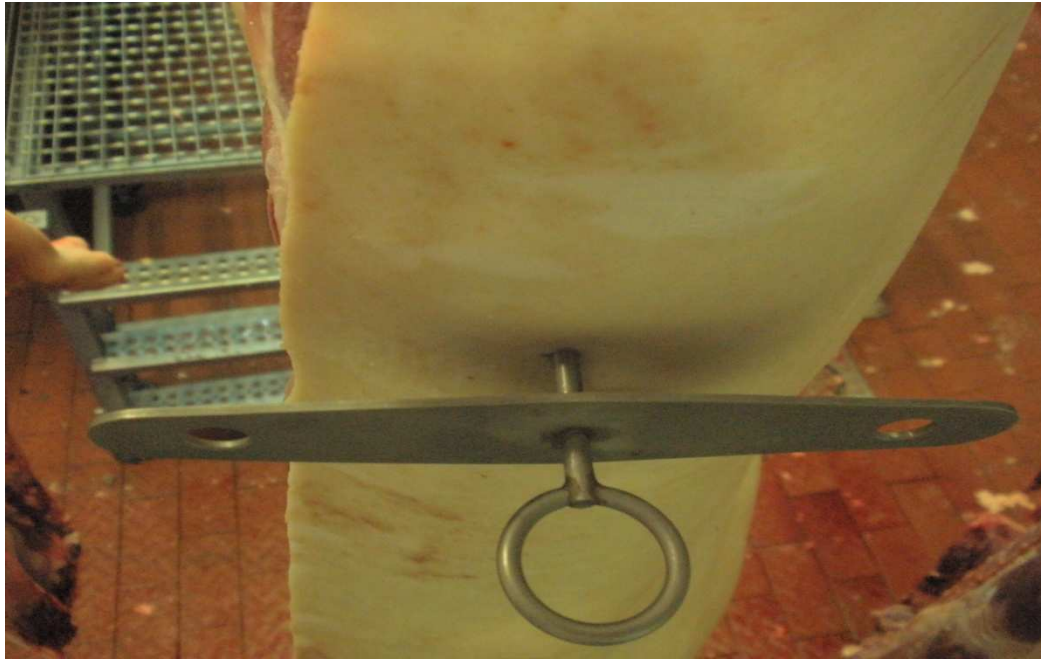


Ez a mérőműszer is alkalmazható mobil, illetve helyhez kötött üzemmódban. Érintőképernyős kijelzőjén a működéséhez szükséges összes adat, és információ megtalálható. Lényegében a közepes kapacitású üzemekben alkalmazható.

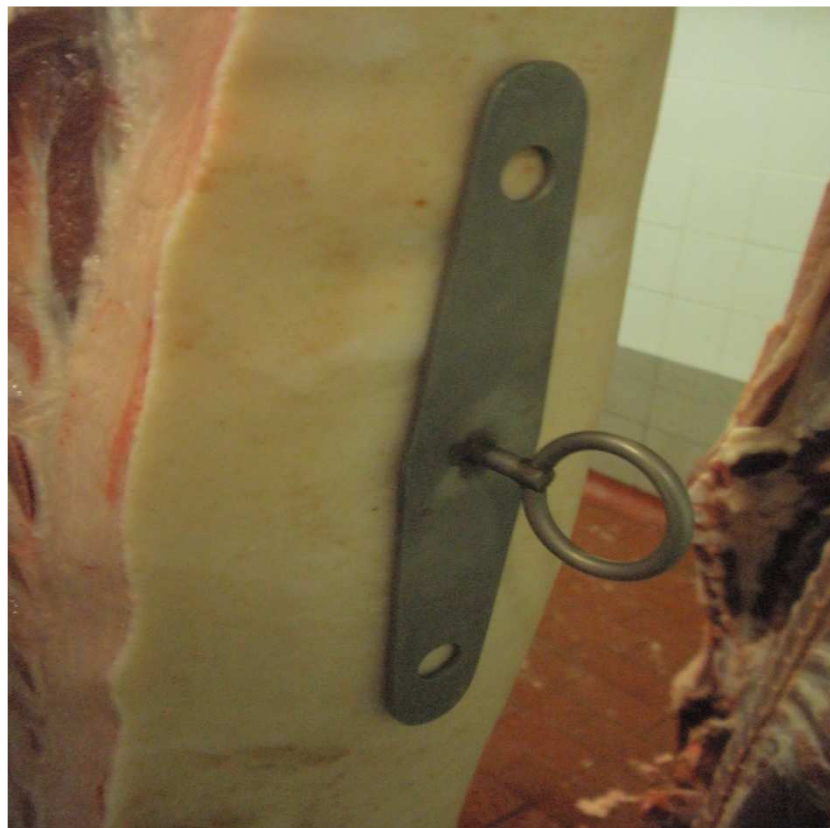
5 A MINŐSÍTÉS ELLENŐRZÉSE

A hazánkban engedélyezett szűrőszondás és ultrahangos sertésminősítő berendezések bemutatását követően pár mondatot szeretnék szólni az ilyen készülékekkel történő minősítés ellenőrzéséről is. Mind a két típusú berendezéssel történő munkavégzés ellenőrzése során elsősorban a minősítés alapadatainak megfelelő, pontos felvételének a helyét, ellenőrizzük. A Rendelet előírásai alapján a szalonna és karajzom méreteinek meghatározott ponton történő mérése a színhúsbecslés alapja. Az ultrahangos berendezésnél – mint már említettem – a minősítő a célzó lap szélső méreteinek jelölésével, annak ellenőrzésével lehet a megfelelő méretfelvételi helyet ellenőrizni. A szűrőszondás készülékeknel a szórási csatornát ellenőrizzük az ellenőrző tűske segítségével.

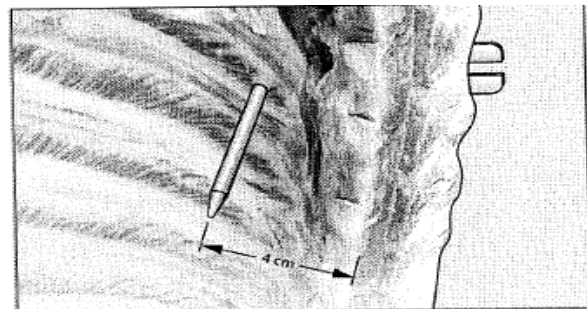
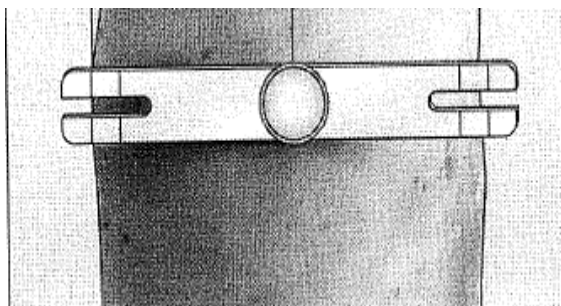
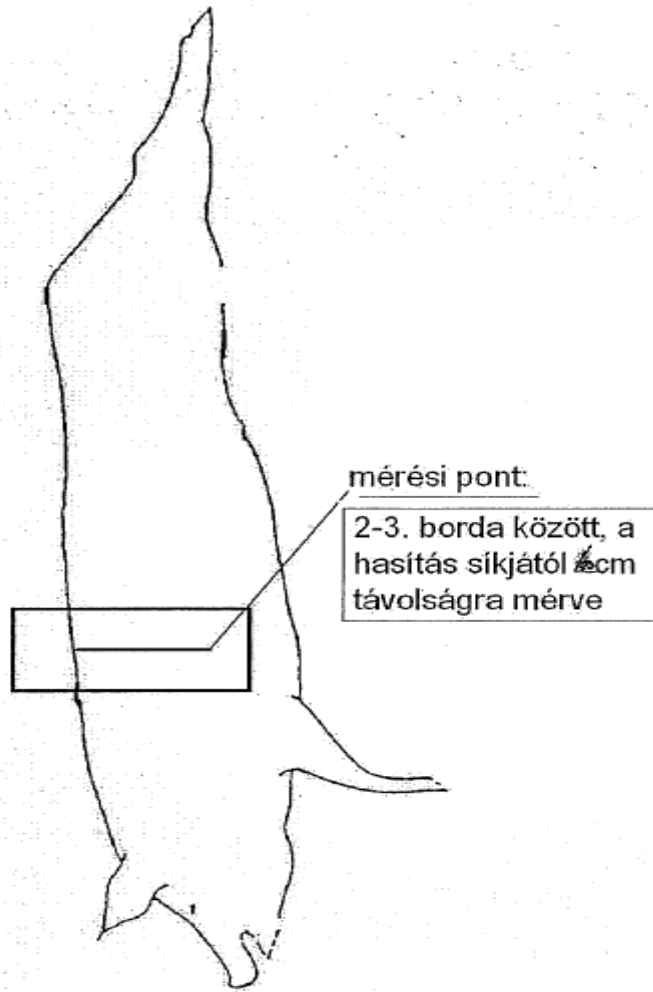
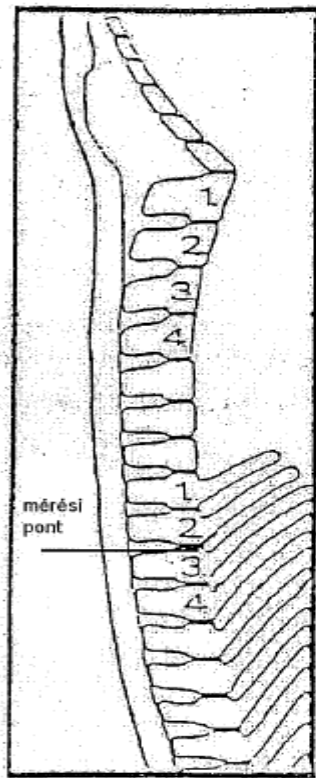




A méretfelvételi helynek a hasítás síkjától való távolságának ellenőrzése



A szúrás irányának a vízszintestől való eltérésének ellenőrzése



Az OptiScan-Tp típusú készülék ellenőrzése a memóriában elmentett képek előhívásával, és átnézésével történik.

Mivel a Rendelet módosítása a NÉBIH feladatkörébe utalta a sertés adatbázis kezelését, valamint a minisztérium által létrehozott munkacsoport kitűzött céljai közt is szerepelt az informatikai fejlesztés a NÉBIH munkatársai kidolgozták ennek komplex rendszerét. A szoftverfejlesztés kiterjedt a vágóhídi modul teljes cseréjére, valamint on-line összeköttetésére a központi modullal és így az ENAR adatbázissal is. A vágóhídi modul bárki számára hozzáférhető a NÉBIH honlapján. A programrendszer ismertetését, a telepítés és használat elsajátítását e-learning képzés keretében a „A vágóállatok vágás utáni minősítéséről és kereskedelmi osztályba sorolásáról szóló 134/2011. (XII.22.) VM rendelettel módosított 75/2003.(VII.4.) FVM rendelet” című oktatási anyag segítségével szeretnénk a sertés minősítésben résztvevők részére megkönnyíteni

KONKLÚZIÓ

Összefoglalva tehát a 75/2003. (VII.4.) FVM rendelet módosítása, illetve a 136/2011. (XII.22.) VM rendelet hatályba lépésüket követően az alábbi reformokkal szolgáltak:

- változott a sertés előkészítése
- bővült az engedélyezett sertésminősítő műszerek köre
- változott a méretfelvétel helye
- kikerült a regressziós egyenletből a meleg súly adata, azt csak rögzíteni kell
- az adatbázis kezelője a NÉBIH lett
- nem kell minősíteni az átlagosan 200 db/hét alatti vágási engedéllyel rendelkező vágóhidaknak
- a minősítő tevékenységét végezheti minősítő szervezeten kívül
- új sertés minősítő szoftver került kidolgozásra
- az új szoftver révén a sertés szállítólevelek feldolgozása, a hibaüzenetek kezelése elektronikus úton történik
- az adattovábbítás lényegesen gyorsabb lett

MELLÉKLETEK

Jogszabályi keretek összefoglalása

A hasított sertés értékét elsősorban a színhúsnak a hasított sertés tömegéhez viszonyított aránya adja meg. Annak biztosítása érdekében, hogy a színhústartalom értékelése objektív szempontok alapján történjen, az értékelést a hasított test bizonyos anatómiai részein, jóváhagyott és statisztikailag igazolt módszerrel végzett mérések útján kell végezni. A hasított sertés színhústartalmának értékelésére különböző módszerek használhatók, azonban biztosítani kell, hogy a választott módszer ne befolyásolja a becsült színhústartalmat.

A 2012. január 1-től illetve a 2012. július 2-től hatályos változások lényegesen megváltoztatták a vágóállat, ezen belül a vágósertés minősítés rendszerét.

Új színhúsbecslő egyenlet – egyenletek – kerültek kialakításra, új sertés minősítő műszerek kerültek engedélyezésre. A széles körben használt UF 200 ultrahangos minősítő műszer használata kikerült a minősítésre használható műszerek köréből, helyette korszerű, a XXI. század igényeinek megfelelő minősítő műszerek lettek engedélyezve. Megszűnt a minősítő műszer forgalmazójának piaci egyeduralma. Jelenleg 3 gyártó 5 minősítő műszere közül választhatnak a minősítésre kötelezett vágóhidak.

Változott az adatszolgáltatás, más lett az adatbázis kezelője. Az adatokat elektronikus úton kell közvetlenül a NÉBIH adatbázisába eljuttatni. A vágóhidaknak, illetve a minősítőknél már nem csak a minősítési adatokat kell eljuttatni az adatbázisba – az OVMR-be – hanem a szállítólevelek adatait is a NÉBIH által kifejlesztett Sertés Kliens programmal. A napi kapcsolat révén naprakész információval rendelkezik az ENAR adatbázis is. Ezzel megszűnik a papír alapú adatszolgáltatás, illetve a hibaüzenetek szintén papír alapú visszajelzése, mely az élőmunka kiváltásán túlmenően a környezet kímélését is szolgálja.

Módosult a vágott félsertés minősítés előtti előkészítésének leírása. Az új jogszabályi előírások, az EU előírásokkal összhangban elősegítik az exportorientált üzemek kereskedésének egyszerűsítését. Az Európai Unió előírásainak egységes átvétele egyszerűsíti a tárgyalás és elszámolás rendszerét.

A vágóhidak minősítésre kötelezettségének módosítása a kis- és közepes vágóhidak terheinek csökkentésével, a kormány terveivel összhangot képez. A rendelet előírásainak értelmezése azonban nem minden esetben történt egységesen, nem mindenki értette a rendeletalkotó előírásait.

Ellenőrző kérdések

- 1 Kinek a feladatkörébe tartozik a vágott test minősítés szabályozása?
 - Vidékfejlesztési Miniszter.
 - NÉBIH.
 - Kormányfő.
 - Parlament.
- 2 Melyik rendeletet helyezte hatályon kívül a 136/2011. (XII.22.) VM rendelet?
 - 75/2003. (VII.4.) FVM rendelet.
 - 15/1998. (IV.3.) FM rendelet.

- 77/2003. (VII.4.) FVM rendelet.
3. 2012 évtől a vágójuh minősítését hogyan szabályozza a Rendelet?
- Csak kérelemre, a vágóhíd elhatározásából kell minősíteni.
 - A vágókapacitás alapján határozza meg a rendelet.
 - Az Éltv. 35. § (1) bekezdésében meghatározott db szám a mérvadó.
 - Az előző évi vágási darabszám alapján határozza meg.
4. A vágósertés minősítési kötelezettséget a Rendelet mi alapján határozza meg?
- Az Éltv. 35. § (1) bekezdésében meghatározott db szám alapján.
 - A technológiai vonal kapacitása alapján.
 - Az előző negyedév tényleges vágási darabszáma alapján
 - A vágóhíd által nyilatkozatban vállalt vágási darabszámra alapján.
5. Sorolja fel milyen elven működnek a sertésminősítő készülékek?
- 1.
 - 2.
 - 3.
6. A Rendelet mely szervezetet jelöli meg az adatbázis kezelőjeként?
- NÉBIH
 - VHT
 - VM
 - Integrálsoft Kft.
7. Mely adatok a minősítés alapadatai?
- A féltest meleg súlya
 - Szalonna méret
 - Karajizom méret
 - Meleg súly – Szalonna - Karajizom méret
 - Szalonna – Karajizom méret
8. A keretrendelet melyik paragrafusa szabályozza a minősítő hely működtetésének kötelezettségét?
- 2. §
 - 6. §
 - 1. §
 - 4. §
9. Milyen az új regressziós egyenlet?

- Másodfokú
 - Lineáris
 - Nem jellemezhető
10. Ki lehet vágott állat minősítő?
- Minden természetes személy
 - A tevékenység végzésére működési engedéllyel rendelkező személy
 - A tevékenység végzésére működési engedéllyel rendelkező, a NÉBIH által nyilvántartásba vett személy
11. Meddig érvényes a minősítő működési engedélye?
- Visszavonásig
 - A minősítő haláláig
 - 2 évig
 - Korlátlan ideig
12. Tevékenységét nem minősítő szervezet keretében végző minősítőt ki helyettesítheti?
- Minden természetes személy
 - A tevékenység végzésére működési engedéllyel rendelkező, a NÉBIH által nyilvántartásba vett személy
 - A tevékenység végzésére működési engedéllyel rendelkező, a NÉBIH által nyilvántartásba vett személy, aki rendelkezik az egyéb feltételekkel is
13. Kinek a feladata a minősítő műszer biztosítása?
- NÉBIH
 - Vágóhíd
 - Minősítő szervezet/tevékenységét nem minősítő szervezet keretében végző minősítő
14. A féltest előkészítése során el kell távolítani
- a véres húst
 - a hájat
 - rekeszizmot
 - mind a hármat
15. Húzza alá az alábbi felsorolásban a nem szűrőszondás készülékeket?
- Fat-o-Meter
 - IM-03
 - UltraFom 300
 - Optigrade-MCP
 - OptiScan-Tp
16. Az UltraFom 300 készülék méretfelvételi pontja?

- a hasítás síkjától 6 cm-re a 2 – 3 borda között
 - a hasítás síkjától 7 cm-re a 2 – 3 borda között
 - A hasítás síkjától 8 cm-re, a 3 – 4 ágyékcsigolya, és a hasítás síkjától 6 cm-re a 3 – 4 borda között
 - A Musculus glutaeus medius végénél
17. A regressziós egyenlet az alábbi adatokat veszi figyelembe
- Csak a szalonnastagságot és a karajizom méretet
 - A szalonnastagságot a karajizom méretet, és a meleg súlyt
 - A szalonnastagságot és a meleg súlyt
 - A karajizom méretet és a meleg súlyt
18. Az UltraFom 300 minősítő készülék fő részei?
-
 -
 -
19. A F-o-M termékcsalád melyik terminálján van lehetőség kézi adatbevitelre?
- S70
 - S71
 - Mindkettőn
 - Egyik terminál sem alkalmas rá
20. Az Optigrade-MCP minősítő műszer használható mobil üzemmódban?
- Igen
 - Nem
 - Csak a műszer meghibásodása esetén.
21. Húzza alá azt a műszert, melyet munkakezdés előtt nem kell kalibrálni!
- Fat-o-Meter
 - IM-03
 - UltraFom 300
 - Optigrade-MCP
 - OptiScan-Tp
22. Húzza alá azt a műszert mely nem tartalmaz mozgó alkatrészt'
- Fat-o-Meter
 - IM-03
 - UltraFom 300
 - Optigrade-MCP

- OptiScan-Tp
23. A minősítés ellenőrzése során elsőrendű szempont a
- A meleg súly rögzítése
 - A méretfelvételi pont ellenőrzése
 - A kalibrálás megtörténte
 - Az adatküldés ellenőrzése
24. Szúrósondás minősítő készüléknél a szonda hegyének a hasítás síkjától való távolsága
- 4 cm \pm 0,5 cm
 - 4 cm \pm 1 cm
 - 5 cm \pm 0,5 cm
 - 3 cm \pm 0,5 cm
25. Az OptiScan-Tp minősítő készüléknél a szalonna méretfelvételi helye a
- A musculus gluteus medius- t fedő szalonna legvékonyabb helyén
 - A musculus gluteus medius- t fedő szalonna legvastagabb helyén
 - A musculus gluteus medius- t fedő szalonna közepén
26. Az OptiScan-Tp minősítő készüléknél az izom méretfelvétel az alábbi helyen kezdődik
- A gerinccsatorna háti széle
 - A gerinccsatorna közepe
 - A gerinccsatorna hasi széle