

**ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ  
ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ  
ΤΟΥ “QUID” ΣΕ ΠΡΟΪΟΝΤΑ  
ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΚΡΕΑΣ**

**Q U I D**



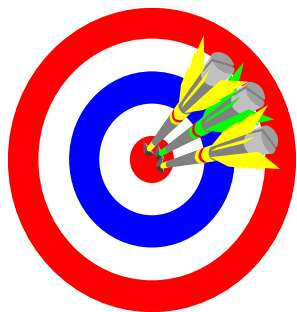
**QU**antitative

**I**ngredients'

**D**eclaration

# ΣΤΟΧΟΙ ΤΗΣ ΟΔΗΓΙΑΣ

---



-σωστός και εύρυθμος  
ανταγωνισμός

-σαφής και πληρέστερη  
ενημέρωση του καταναλωτή

# ΑΠΑΙΤΕΙΤΑΙ...

## Σύστημα διαχείρισης του QUID

*Σημεία αναφοράς για κατανόηση των δεδομένων :*

- ➔ QUID και ορισμός του κρέατος
- ➔ QUID και έλεγχος
- ➔ QUID και εναρμόνιση νομοθεσιών
- ➔ QUID και αποσαφηνίσεις περί την εφαρμογή του
- ➔ QUID και εφαρμογή του από τη βιομηχανία
- ➔ QUID και επικοινωνία με τον καταναλωτή

# ΟΡΙΣΜΟΣ «ΚΡΕΑΤΟΣ»

## Ελληνικός ορισμός, οδηγία 2000/13

*« οι σκελετικοί μύες των θηλαστικών ζώων και των πτηνών που αναγνωρίζονται ως κατάλληλοι για κατανάλωση απ' τον άνθρωπο μαζί με τους φυσικά έγκλειστους ή συνδεδετικούς ιστούς, για τους οποίους η συνολική περιεκτικότητα σε λιπαρές ουσίες ή σε συνδεδετικό ιστό δεν υπερβαίνει συγκεκριμένα ποσοστά ανάλογα με το είδος του κρέατος»*

## Κοινοτικός ορισμός, οδηγία 64/433 ΕΟΚ

*«Όλα τα τμήματα των ζώων τα οποία είναι κατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο (βοοειδή, χοιροειδή, προβατοειδή, αιγοειδή και κατοικίδια μονόπλα). Ως νωπά θεωρούνται τα κρέατα που δεν έχουν υποστεί επεξεργασία δυνάμενη να εξασφαλίσει την συντήρησή τους. Σφάγιο θεωρείται ολόκληρο το σώμα του ζώου σφαγής μετά τη αφαιμάξη, του εκοπλαχνισμού, την αφαίρεση των μαστών των αγελάδων καθώς και, εξαιρέσει των χοίρων, μετά την εκδορά και την αποκοπή της κεφαλής και των άκρων στο ύψος του καρπού και του ταρσού»*

# ΑΝΤΙΦΑΣΗ



-προμηθευτής πρώτων υλών

-μεταποιητής

-καταναλωτής

- **προμηθευτής** : διαχειρίζεται το κρέας κατά την 64/433
- **μεταποιητής (βιομηχανία)** : διαχειρίζεται το κρέας κατά την 64/433 **όταν το αγοράζει** και κατά την 2000/13 **όταν το επεξεργάζεται**
- **καταναλωτής** : δεν γνωρίζει τους ορισμούς. Γνωρίζει μόνο το κρέας του... κρεοπωλείου !

# ΈΛΕΓΧΟΣ



1) **Πώς** θα γίνεται ο έλεγχος ?

Στην πρώτη ύλη κατά τη διαδικασία της παραγωγής ?

ή

Στο τελικό προϊόν με χημική ανάλυση ?

ή

Σε επίπεδο διοικητικού ελέγχου και συνταγής ?

## ... συνέχεια ερωτημάτων



- 2) **Με ποια** μεθοδολογία θα διασταυρώνεται ή θα επιβεβαιώνεται η **ορθότητα του δηλούμενου ποσοστού κρέατος** σε ένα προϊόν που βρίσκεται ήδη στο ράφι ;
- 3) Θα υπάρχουν **ανοχές** στο ποσοστό αυτό ;  
Και αν ναι, **με ποια κριτήρια** θα προκύψουν, θα είναι **κοινές** για όλες τις κατηγορίες προϊόντων ;
- 4) Υπάρχει **νομικό πλαίσιο** για προβλεπόμενες κυρώσεις ;



# ΕΝΑΡΜΟΝΙΣΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΩΝ

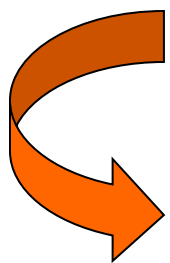
*ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΗ* για την εφαρμογή του QUID  
και την εξασφάλιση ομαλού ανταγωνισμού

Ελλάδα : 1) απαγορεύεται η χρήση του μηχανικά  
διαχωρισμένου κρέατος  
2) απαγορεύεται η χρήση δέρματος  
3) υπάρχει περιορισμός της υγρασίας  
στο τελικό προϊόν

**ΌΜΩΣ** αυτοί οι περιορισμοί **δεν** είναι  
συμβατοί με το QUID.

# QUID και αποσαφηνίσεις

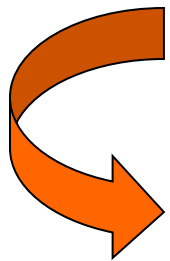
---



Πώς θα υπολογίζεται το ποσοστό του δηλούμενου κρέατος ;



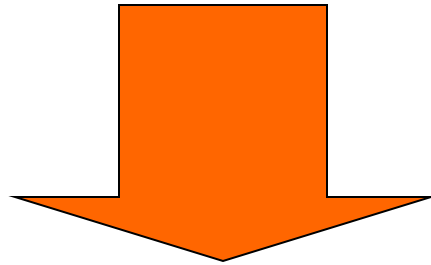
Πώς θα υπολογίζεται το ποσοστό του συνδετικού ιστού στο μίγμα κρεάτων ;



Υπάρχει μεθοδολογία, ένας οδηγός ίσως, που να μας υποδεικνύει ποια προϊόντα υπόκεινται, και ποια όχι, στο QUID ;

# Πρόταση :

υπάρχουν πολλά προϊόντα στον κλάδο μας με διαφορετική τεχνολογία παρασκευής και διαφορετικά τελικά ποιοτικά χαρακτηριστικά.



**Μήπως το QUID πρέπει να εφαρμοστεί  
ανά κατηγορία ή ανά προϊόν**

;

# QUID και βιομηχανία

## Προϊόν θερμικής επεξεργασίας

**Συνταγή** : 43% χοιρινό κρέας

(πρωτεΐνες 16,8%, λίπος 20,8%, κολλαγόνο 1,2%)

30% κρέας της 64/433

(πρωτεΐνες 16,3%, λίπος 16,1%, κολλαγόνο 1,12%)

0,5% ορός γάλακτος

4% άμυλο

15% νερό

1% καρύκευμα

2% αλάτι

0,5% φωσφορικά άλατα

# ... συνέχεια

## Ταυτοποίηση πρώτης ύλης

**Λίπος** = 20,8%, ποσοστό μικρότερο του 30% (ανώτατο όριο λίπους)

**Συνδετικός Ιστός** = 7,7%, ποσοστό μικρότερο του 25% (ανώτατο όριο Σ.Ι.)

**Σ.Ι.** = πρωτ.κολ/νου\*100 / πρωτ.κρέατος =  $1,2 * 100 / 16,8 - 1,2 = 7,7\%$

Επομένως  $K_{\Delta} = 43\%$

**Ενώ προσθέσαμε 73% κρέας !**

# QUID και βιομηχανία

## Προϊόν ωρίμανσης

**Συνταγή:** 72,5% κρέας (πρωτεΐνες 17,5%, λίπος 12%, κολ/νο 1%)

21,7% λαρδί (πρωτεΐνες 6%, λίπος 90%, κολ/νο 1%)

2,8% αλάτι

2,2% σάκχαρα

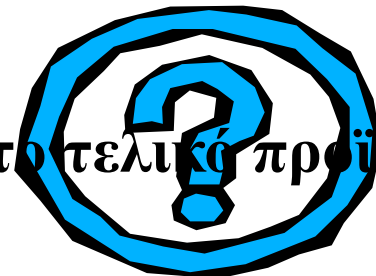
**Λίπος** = 12%, ποσοστό μικρότερο του 30%

**Συνδετικός Ιστός** = 6,1%, ποσοστό μικρότερο του 25%

$\Sigma.Ι = \text{πρωτ. κολλαγόνου} * 100 / \text{πρωτ.κρέατος} = 1 * 100 / 16,5 = 6,1\%$

Επομένως  $K_{\Delta} = 72,5 \%$

Αυτό το ποσοστό όμως **αυξάνεται** στο τελικό προϊόν



# Πόσο εύκολη είναι η ταυτοποίηση της πρώτης ύλης όταν :

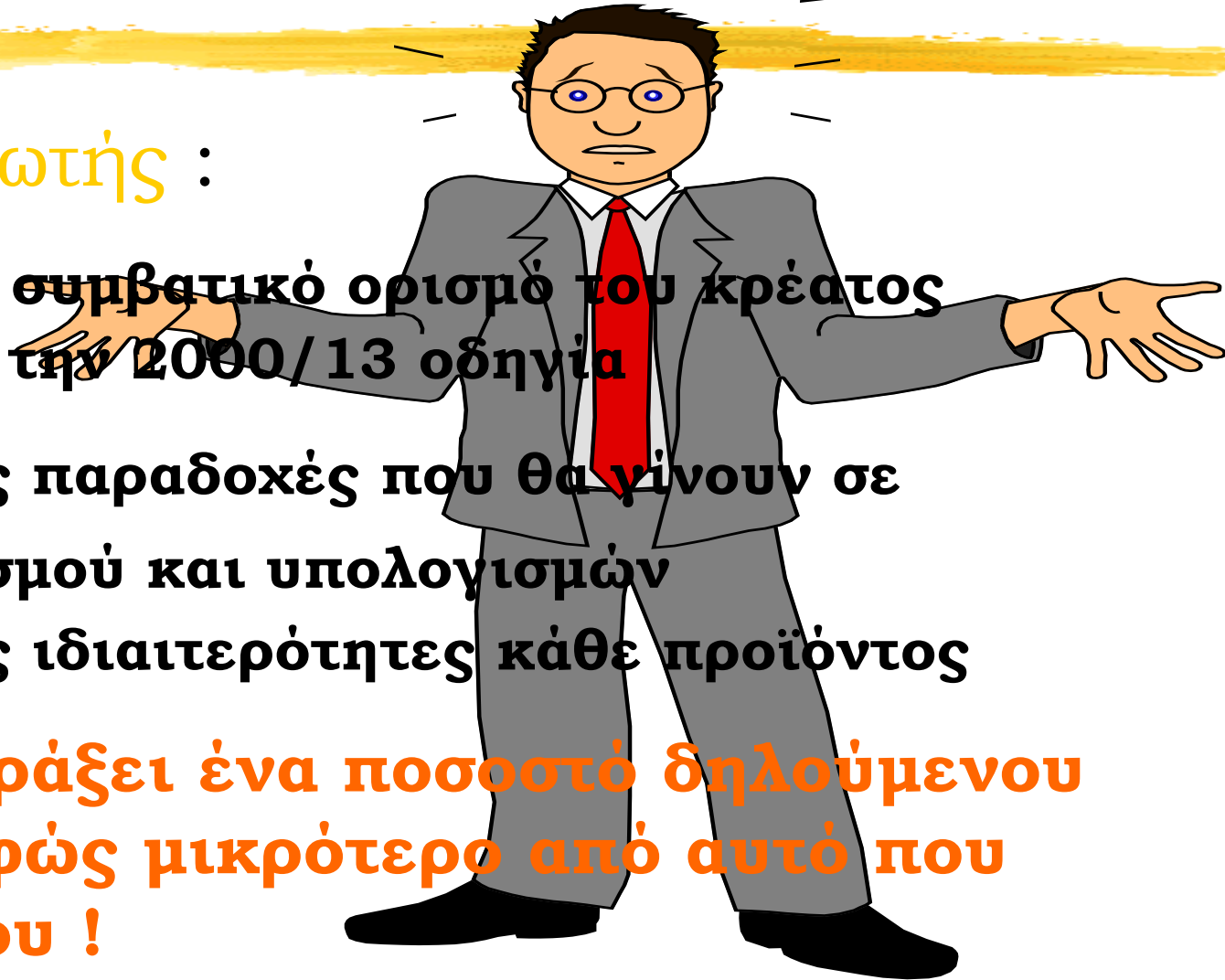
- χρησιμοποιούνται διαφορετικά είδη κρέατος ή και διαφορετικά μέρη του ίδιου είδους σε μία συνταγή ;
- δεν έχουμε σταθερή συνταγή ως προς το κρέας που θα χρησιμοποιήσουμε δεδομένου ότι η αγορά του κρέατος ακολουθεί το νόμο της προσφοράς και της ζήτησης ;
- οι περισσότερες μονάδες παραγωγής μικρού δυναμικού παραλαμβάνουν πρώτη ύλη και παράγουν τα προϊόντα τους σχεδόν αυθημερόν ;
- δεν είναι εφικτό πάντα να βρίσκουμε σταθερής ποιότητας κρέας ;
- η πρώτη ύλη δεν είναι επισημασμένη ως προς την περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες, λίπος και συνδετικό ιστό ;

# QUID και ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ ΜΕ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΕΣ

Ο καταναλωτής :

- ❖ αγνοεί το συμβατικό ορισμό του κρέατος σύμφωνα με την 2000/13 οδηγία
- ❖ αγνοεί τις παραδοχές που θα γίνουν σε επίπεδο ορισμού και υπολογισμών
- ❖ αγνοεί τις ιδιαιτερότητες κάθε προϊόντος

Και θα εισπράξει ένα ποσοστό δηλούμενου κρέατος σαφώς μικρότερο από αυτό που έχει κατά νου !





# ΠΡΟΣΟΧΗ !



Ένα **ελλιπές ή λανθασμένο σύστημα διαχείρισης** του QUID θα διαταράξει την εμπιστοσύνη του καταναλωτή με πιθανό αποτέλεσμα μία νέα κρίση στον κλάδο

ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ μέσα από ένα **ΣΥΣΤΗΜΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ**:

- Να ορισθούν **συστήματα ελέγχων και μεθοδολογίας**
- Να ελεγχθεί η **αποτελεσματικότητα της εφαρμογής του QUID ανά κατηγορία ή ανά προϊόν, όπου απαιτείται**

