



# KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

## SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Friss sertéshús

1. kiadás

Budapest, 2021. január 12.

## Friss sertéshús

A KMÉ Védjegy alap- és arany fokozatának elnyerésére engedélyezett vágóhídon történő vágást követően S, E, vagy U húsminősítési kategóriába besorolt sertéshússal lehet pályázni.

A terméknek meg kell felelnie a hatályos jogszabályi előírásoknak, beleértve az állatok tartására, vágóhídra szállítására (az állatok rakodása és szállítása), valamint vágására vonatkozó technológiai higiéniai és állatjóléti követelményeket.

A sertés hasított súlya el kell, hogy érje a 80 kg-ot.

Fagyasztott és felengedett sertéshús nem hozható forgalomba KMÉ-vedjeggel.

Tálcás szeletelt termék esetén a húst a darabolást követően legfeljebb 48 órán belül kell szeletelni és csomagolni.

Darált hús esetében csak hűtött hús használható fel az előállításához, fagyasztott nem. A darálásra kerülő alapanyag legfeljebb két napos lehet. A darálást követően az elkészült darált húst 2 C°-on vagy az alatti hőmérsékleten kell tárolni, szállítani és a kiszolgálópultban tartani.

### Az állattartásra vonatkozó követelmények

Az élőállatok takarmányozását az alábbiak szerint kell végezni:

- GMO-mentes gabona alapú takarmányozás,
- a telepen belüli gyógyszerfelhasználás csak szükséges és indokolt esetekben, dokumentáltan történjen.

A védjegy használatra csak olyan egészséges, fogyasztásra alkalmasnak ítélt állati test használható fel, amely esetében az országos hatósági monitoring mintavétel során, valamint a vállalkozás által önellenőrzés keretében végzett laboratóriumi vizsgálat során szermaradék (reziduum) nem volt kimutatható.

### A friss hússal szemben támasztott követelmények

Mikrobiológiai paraméterek:

- Salmonella 0/25 gramm
- S. aureus =/ < 10<sup>2</sup> tke/g
- E. coli =/< 50 tke/g
- Mikrobaszám =/< 10<sup>6</sup> tke/g

Minőségi paraméterek:

- Hússzín: skálaérték (Colorlite SP-860) 48-60
- Hús pH (24. órás pH mérés): 5,8 ± 0,2
- Csepegési veszteség 2-4 %

Érzékszervi követelmények:

- fényesen csillogó
- nem ragad, csúszik, tapad
- idegen szagtól mentes, húsról jellemző illat

## A vágóhídra vonatkozó követelmények

Csak engedélyezett létesítményekben (vágóhíd, daraboló üzem) levágott és előállított sertéshús esetében alkalmazható a védjegy.

## Választható elemek

A KMÉ védjegy alap- és arany fokozatának elnyerésére olyan termékkel lehet pályázni, amely a fenti, kötelezően teljesítendő előírásokon túlmenően megfelel az I. és a II. választható elem kategóriában felsorolt pontok közül legalább egynek-egynek.

### I. A termék-előállítás folyamata

A termék önellenőrzése

1. A friss sertéshús teljes körű (érzékszervi, fizikai-kémiai és mikrobiológiai) üzemi önellenőrzése.
2. Az önellenőrzési rendszer keretében engedélyezett saját vagy külső laboratóriumban legalább negyedévente véletlenszerűen kiválasztott testrésze elvégzett vizsgálatok a mikrobiológiai kritériumok tekintetében úgy, hogy egy éven belül minden KMÉ-védjegyes terméktípus legalább egyszer sorra kerüljön.
3. Rendszeres beszállítói auditok végzése.
4. Magasabb higiéniai követelményeknek való megfelelés a termék-előállítási folyamat során: az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről szóló 4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet 4. mellékletében foglaltak alkalmazása a nyers sertéshús vonatkozásában, havonta 3 alkalommal:
  - Salmonella,
  - E coli,
  - mikrobaszám,
  - S aureus.
5. Olyan technológiai folyamatok (takarmányozás, állathigiénia, állatvédelem) alkalmazása a gazdaságban, amelyeket folyamatosan elemeznek a vágóhídi visszacsatolások eredményeivel együtt, mert ezek együttesen befolyásolják a gazdaságból kiszállított sertések minőségét. Szükség esetén javító intézkedéseket vezetnek be, jó tartási és takarmányozási gyakorlatokat határoznak meg, és ennek megfelelően képzik a munkatársakat.
6. Trendelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőségsszabályzási diagram készítése az analitikai és mikrobiológiai értékek grafikus megjelenítése céljából irány-, figyelmeztetési- és / vagy határértékek meghatározásával. Ezeket az értékeket kell az aktuális, önellenőrzés keretében kapott adatokkal összevetni, és szükség esetén intézkedéseket hozni.
7. A termék eljuttatása a fogyasztóhoz a vágást követően 72 órán belül.

## Állattartás (az input előállításának folyamata)

8. GMO-mentes takarmányozás.
9. Ökológiai gazdálkodás.
10. AKG programban való részvétel.
11. A jogszabályi kötelezettségekben foglaltakon felüli állatjóléti, állatvédelmi intézkedések alkalmazása a munkatársak képzésével egybekötve, például igazolt állatjóléti előírások többletvállalása miatt állatjóléti támogatásban részesül.
12. Global G.A.P. állatjóléti tanúsítással rendelkező telepek.
13. Olyan falkából származó hús nem viseli a KMÉ-védjegyet, amelyben valamelyik állat az élete során bármikor antibiotikum kezelést kapott.

## II. Fenntarthatóság

### Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása

14. A gazdaság megújuló energiaforrásokból (például földhő, napelem, biogáz) nyeri energiájának egy részét.

### Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása

15. Környezetbarát trágyakezelési módszerek alkalmazása.
16. Az erőforrásokkal való hatékonyabb gazdálkodás: anyag-, energia- és víztakarékos, valamint környezetterhelést csökkentő módszerek alkalmazása, meglévő technológiák korszerűsítése (például regeneratív hővisszanyerés, a hulladék hő-hasznosítás, a hűtőrendszerek hatásfokának javítása, energiafelhasználás csökkentése).
17. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító ISO 14001 rendszer.
18. Környezetkímélő tisztító/takarító/fertőtlenítő szerek alkalmazása.
19. A melléktermékek hasznosítása, a termék- és anyagveszteségek minimalizálása, környezetet kímélő hulladékgazdálkodási rendszer.
20. Takarékos vízhasználat (például a fajlagos vízfelhasználás csökkentése, az egyes berendezésekből elfolyó melegvíz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása), hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia.

### Szállítási távolság

21. Az élőállat szállítása 100 km-en belül történik a vágóhídra.
22. Tömegtakarmány beszerzés saját gazdaságból, vagy 100 km-en belülről.

### Csomagolás

23. Előre csomagolt termék esetében környezetbarát csomagolóanyag használata.