



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Friss sertéshús

1. kiadás

Budapest, 2021. január 12.

Friss sertéshús

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére engedélyezett vágóhídon történő vágást követően S, E, vagy U húsmínősítési 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-védjeggyel.

Darabolt és csomagolt (szeletelt, kockázott) 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:

- Az etetett takarmánykeverékek csak GMO-mentes termelésben felhasználható gabonát és gabonából származó termékeket tartalmaznak.
- A telepen belüli gyógyszerfelhasználás csak szükséges és indokolt esetekben, dokumentáltan történjen. Kizárólag állatorvos által elrendelt és felügyelt gyógyszeres kezelés engedélyezett.

A védjegy használatára 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*: $\leq 10^2$ tke/g
- *E. coli*: ≤ 50 tke/g
- Mikrobaszám: $\leq 10^6$ tke/g

Minőségi paraméterek:

- Hússzín: skálaérték (Colorlite SP-860) 48-60
- Hús pH (24. órás pH mérés): $5,8 \pm 0,2$

- Csepegési veszteség: 2-4 %

Érzékszervi követelmények:

A friss hús

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

A darált hús

- legalább 3 mm szemcsenagyságú részekből áll, egyenletes állagú
- porc, índarabka nem látható benne
- ivari szagtól, idegen szagtól mentes, húsról jellemző illatú

A vágóhídra vonatkozó követelmények

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

Választható elemek

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek 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. Rendszeres beszállítói auditok végzése dokumentált módon, az önellenőrzés keretében meghatározott szempontok szerint kialakított kockázatbecslés alapján, meghatározott gyakorisággal, de legalább évente kétszer.
2. Olyan dokumentált technológiai folyamatok alkalmazása a termék előállítása során, amellyel folyamatosan biztosítható a KMÉ általános és speciális követelményeinek teljesülése, az esetlegesen elforduló hibák kiszűrése, a szükséges javító intézkedések megtétele.
3. Az előállítás folyamatában a termékkel érintkező felületek (pl. eszközök, berendezések, edények stb.) ill. a termék-előállítás környezete tisztaságának ellenőrzése mikrobiológiai vizsgálattal legalább negyedévente.
4. Vágást és/vagy darabolást végző létesítményben az önellenőrzési rendszer keretében engedélyezett saját vagy külső laboratóriumban, legalább negyedévente, véletlenszerűen kiválasztott testrészre elvégzett vizsgálatok a mikrobiológiai kritériumok tekintetében úgy, hogy egy éven belül minden KMÉ-védjegyes terméktípus legalább egyszer sorra kerüljön.
5. Darált húst előállító létesítményben a termék friss hús alapanyagának mikrobiológiai megfelelőségének vizsgálata engedélyezett saját vagy külső laboratóriumban negyedévente.
6. A termék teljes körű (a KMÉ-ben meghatározott érzékszervi, fizikai-kémiai és mikrobiológiai paraméterekre vonatkozó) üzemi önellenőrzése a vonatkozó 2073/2005/EK rendeletben előírt mikrobiológiai vizsgálatokon túlmenően negyedévente.

7. 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. mellékletének 1. pontjában foglaltak alkalmazása a nyers sertéshús vonatkozásában, havonta 3 alkalommal:
 - *Salmonella*,
 - *E coli*,
 - mikrobaszám,
 - *S. aureus*.
8. Trendelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőségszabályzási 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.
9. A termék eljuttatása a fogyasztóhoz a vágást követően 72 órán belül.

Állattartás (az input előállításának folyamata)

10. 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.
11. GMO-mentes termelésben felhasználható takarmányozás.
12. Tanúsított ökológiai gazdálkodás.
13. AKG-programban való részvétel.
14. A jogszabályi kötelezettségekben foglaltakon felüli állatjóléti, állatvédelmi intézkedések alkalmazása a munkatársak képzésével egybekötve, például igazolt állatjóléti előírások többletvállalása miatt állatjóléti támogatásban való részesülés.
15. Állatjóléti tanúsítással rendelkező telepek.
16. Annak biztosítása, hogy 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

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

Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása

18. Környezetbarát trágyakezelési módszerek alkalmazása.
19. 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).
20. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító ISO 14001 rendszer.
21. Környezetkímélő tisztító-, takarító- és fertőtlenítőszer alkalmazása.

22. A melléktermékek hasznosítása, a termék- és anyagveszteségek minimalizálása, környezetet kímélő hulladékgazdálkodási rendszer.
23. Takarékos vízhasználat (például a fajlagos vízfelhasználás csökkentése, az egyes berendezésekből elfolyó meleg víz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása), hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia.

Szállítási távolság

24. Az élőállat szállítása 100 km-en belül történik a vágóhídra.
25. Tömegtakarmány beszerzése saját gazdaságból, vagy 100 km-en belülről.

Csomagolás

26. Előre csomagolt termék esetében környezetbarát csomagolóanyag-használat (csökkentett csomagolás méret vagy alternatív csomagolóanyagok pl.: komposztálható).