



# KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

## SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Liba friss húsa

1. kiadás

Budapest, 2021. szeptember 24.

## Liba friss húsa

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatának elnyerésére engedélyezett vágóhídon történő vágást követően az 543/2008/EK rendelet szerinti liba (*Anser anser domesticus*) friss húzával<sup>1</sup> lehet pályázni:

- fiatal liba vagy kisliba: olyan madár, amelyben a szegycsont vége hajlékony (nem csontosodott el); a vágott állaton a zsírréteg mindenütt vékony vagy mérsékelten vastag; a fiatal liba zsírja speciális táplálásra utaló színű lehet;
- liba: olyan madár, amelyben a szegycsont vége szilárd (elcsontosodott); a vágott állaton mindenhol mérsékelten vastag vagy vastag zsírréteg található.

A fentiekben túlmenően a vágási életkor, valamint a hasznosítási irány szempontjából a KMÉ-re pályázó liba friss hús megnevezései az általános hazai gyakorlattal összhangban az alábbiak lehetnek:

- A **pecsenyeliba/pecsenyelúd** friss húsa kifejezés a brojler típusú, 8-10 hetes, első vedlés előtt vágott állatot jelöli.
- A 13-16 hetes korban levágott **fiatal hizlalt liba/lúd** friss húsa – nagyobb vágótömegű és jobb mellkihozatalú.
- **Húsliba/húslúd** friss húsa alatt a 16-23 hetes ludakat értjük, amelyeket keveréktakarmánnyal etettek, vagy lábon hizlaltak.
- Ha a hizlalás folyamán a kukoricát zabbal helyettesítik és a takarmányozásban teljesülnek az 543/2008/EK rendelet vonatkozó előírásai, a húsliba kifejezést a **zabos-, vagy zabon hizlalt liba** váltja fel.
- A **hízott liba/lúd** vagy májliba/lúd friss húsa a tömással hizlalt májhasznú lúd.

A védjegyhasználatra a húsvizsgálattal fogyasztásra alkalmasnak ítélt és „A” osztályú húsminősítési kategóriába besorolt pecsenyeliba/pecsenyelúd, fiatal hizlalt liba/lúd, húsliba/húslúd, zabos liba, hízott liba/lúd vagy májliba/lúd megnevezéseknek megfelelő libahússal lehet pályázni.

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

Szeletelt és/vagy kockázott termék esetén a húst a darabolást követően 24 órán belül kell szeletelni, és/vagy kockázni, csomagolni.

<sup>1</sup> A friss hús fogalmát az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló 853/2004/EK Európai Parlamenti és Tanácsi rendelet I. melléklet 1.10 pontjában határozza meg.

Fagyasztást követően felengedett hús nem hozható forgalomba KMÉ-védjeggyel.

### **A hízott libák feldolgozására vonatkozó különleges követelmények**

Azoknál a madaraknál, melyekből a hízott májat emelik ki, fokozottan ügyelni kell az állati test teljes kivéreztetésére. A hízott máj kiemelése történhet „melegen”, közvetlenül a vágás során, vagy „hidegen”, az ún. késői kizsigerezés során. A máj kiemelése után a májról a szívet, a májkapuba futó ereket, az epehólyagot, a függesztő szalagokat és a máj két lebenye közötti hájat el kell távolítani.

### **Az állattartásra vonatkozó követelmények**

#### Az élő állatok takarmányozását az alábbiak szerint kell végezni:

- Az etetett takarmánykeverékek csak GMO-mentes termelésben felhasználható gabonát és gabonából származó termékeket tartalmaznak.
- A hízott libákat úgy takarmányozzák, hogy a máj elzsírosodott megnagyobbodása jöjjön létre.
- A telepen belüli gyógyszerfelhasználás csak szükséges és indokolt esetekben, dokumentáltan történjen. Kizárólag állatorvos által elrendelt és felügyelt gyógyszeres kezelés engedélyezett. A kezelés előtt, vagy legkésőbb annak megkezdésével párhuzamosan rezisztencia vizsgálat elvégzése szükséges.

#### Állategészségügyi követelmény:

A védjegy használata csak olyan egészséges, a húsvizsgálattal fogyasztásra alkalmasnak ítélt állati test, darabolt testrész, belsőség esetén megengedett, amely esetében az országos hatósági monitoring mintavétel során, valamint a vállalkozás által önellenőrzés keretében végzett laboratóriumi vizsgálat során határérték feletti szermaradék (reziduum) nem volt kimutatható.

### **A friss hússal szemben támasztott követelmények**

#### Mikrobiológiai paraméterek:

Technológiai higiéniai kritériumok az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről szóló 4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet alapján:

- *Salmonella*: n=5 mintában M=0/25 g nem mutatható ki.
- *Staphylococcus aureus*: n=5 mintából legfeljebb c=2 mintában mutatható, ki  $m=10^2$   
 $M=10^3$
- *E. coli*: n= 5 mintából, legfeljebb c=2 mintában mutatható ki,  $m=50/g$ ,  $M=5 \times 10^2$
- Mikrobaszám: n= 5 mintából, legfeljebb c=3 mintában mutatható ki,  $m=10^6$ ,  $M=10^7$

#### Minőségi paraméterek:

- Hús maghőmérséklet: 0-4° C, belsőség 0-3°C

- Hús pH  $5,8 \pm 0,2$
- Zsírtartalom:
  - pecsenyeliba húsa: 10-12%
  - húsliba húsa:
    - egész (grill) test: 18-36%
    - mell: 25-30%
    - comb: 22-42%
  - hízott liba húsa:
    - mell: 25-40%
    - comb: 30-50%
  - hízott liba mája: 31-60%
  - bőrös hár: 70-80%
  - testhár: 90-95%
- Csepegési veszteség legfeljebb:
  - egész (grill) test: 4-5%
  - mell: 3-4%
  - comb: 3-4%
- Adszorbeált víztartalom:
  - Levegős hűtésnél: 0%
  - Permetezéssel hűtésnél legfeljebb 2,0%
  - Bemerítéses hűtésnél: legfeljebb 2,0%

#### Érzékszervi követelmények:

- Fényesen csillogó.
- Nem ragad, nem csúszik, nem tapad.
- Idegen szagtól mentes, húsról jellemző illat.
- Tiszta, mentes bármilyen látható idegen anyagtól, szennyeződéstől vagy vértől.
- Mentis a látható vérfoltoktól, bevérzésektől.
- Mentis a nyílt csonttörésektől.
- Mentis a súlyos zúzódásoktól.
- A húsformák gusztusosak, az állatfajra, hasznosítási típusra, az állat korára, ivarára jellemzőek. A mell jól kifejlődött, széles, hosszú és húsos, és a combok is húsosak. A mellen, a háton, a combon és a hasúrben állandó zsírréteg lehet.
- Néhány kis toll, tolltok és pihe lehet a mellen, a lábón, a faron, a lábízületeken és a szárnyvégeken.
- Némikárosodás, zúzódás vagy elszíneződés megengedett, amennyiben nincs sok belőle, kicsi és nem feltűnő, és nem a mellen vagy a combokon van. A szárnyvég hiányozhat. A szárnyvégek enyhén pirosak lehetnek.
- A májra hizlalt liba májának (*foie gras*) tömege minimum 400 g, tiszta felületű, ép, sérülésmentes, egyenletesen puha, kissé tésztás tapintatú, sárgás rózsaszínű, a lebenyek nem arányosan fejlettek.
- A májra hizlalt liba kicsontozott melle (*Magret vagy maigret*): tartalmazza a mellizmot borító bőrt és a bőr alatti zsírszövetet, a mélyen fekvő mellizomzat kivételével.

## Választható elemek

A KMÉ, illetve a KMÉ 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

#### Önellenőrzés

1. Rendszeres beszállítói auditok végzése dokumentált módon, az önellenőrzés keretében meghatározott szempontok szerint kialakított kockázatbecslés alapján meghatározott gyakorisággal úgy, hogy minden beszállító 3 év alatt legalább egyszer sorra kerüljön.
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 az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről szóló 4/1998. (XI. 11.) EüM rendeletben foglaltaknak való megfelelés biztosítása céljából, legalább negyedévente.
4. Vágást és/vagy darabolást végző létesítményben az önellenőrzési rendszer keretében engedélyezett saját, vagy külső laboratóriumban legalább negyedévente véletlenszerűen kiválasztott KMÉ-termékre elvégzett vizsgálatok a mikrobiológiai kritériumok tekintetében az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről szóló 4/1998. (XI. 11.) EüM rendeletben foglaltaknak való megfelelés biztosítása céljából, úgy, hogy egy éven belül minden KMÉ-védjegyű terméktípus legalább egyszer sorra kerüljön.
5. A termék teljes körű (a KMÉ-ben meghatározott érzékszervi, fizikai-kémiai és mikrobiológiai paraméterekre vonatkozó) üzemi önellenőrzése negyedévente.
6. A KMÉ előírásában előírt mikrobiológiai paramétereknek való megfelelés (*Salmonella*, *S. aureus*, *E. coli*, mikrobaszám) ellenőrzése a KMÉ-védjegyű termék vonatkozásában negyedévente, külső akkreditált laboratóriumban.
7. Trendelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőség szabályzási diagram készítése az analitikai és mikrobiológiai értékek grafikus megjelenítése céljából irány-, figyelmeztetési- és / vagy határértékek feltüntetésével. Ezeket az értékeket kell az aktuális, önellenőrzés keretében kapott adatokkal összevetni, és szükség esetén intézkedéseket hozni.
8. A termék eljuttatása a fogyasztóhoz a vágást követően 72 órán belül.

## Állattartás

9. Olyan technológiai folyamatok (takarmányozás, állathigiénia, állatvédelem) alkalmazása a gazdaságban, amelyeket folyamatosan elemeznek a vágóhídi visszacsatolások eredményeivel együtt, mert ezek együttesen befolyásolják a gazdaságból a vágóhídra szállított élőállatok minőségét. Szükség esetén javító intézkedéseket vezetnek be, jó tartási és takarmányozási gyakorlatokat határoznak meg, és ennek megfelelően képzik a munkatársakat.
10. GMO-mentes termelésben felhasználható takarmányok etetése.
11. Takarmányozás során állati eredetű fehérjét nem használnak fel.
12. Tanúsított ökológiai gazdálkodásból származó állatok.
13. AKG-programban való részvétel.
14. A jogszabályi kötelezettségekben foglaltakon felüli állatjóléti, állatvédelmi intézkedések alkalmazása a munkatársak képzésével egybekötve (például az adott fajnak legjobban megfelelő tartásmód, több mozgástér, nagyobb férőhely; igazolt állatjóléti előírások többletvállalása miatt állatjóléti támogatásban részesül).
15. Az állattartó telep tanúsított minőségbiztosítási rendszerrel rendelkezik.
16. A telep üzemeltetője biztosítja azt, hogy a nevelési időszakban, egyhetes kort követően antibiotikumot kapott járványtani egységből származó állatok húsa nem viselheti a KMÉ-védjegyet.

## II. Fenntarthatóság

### Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása

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

### Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása

18. Környezetbarát trágyakezelési módszerek alkalmazása.
19. A pályázó erőforrásokkal való hatékonyabb gazdálkodást folytat: anyag-, energia- és víztakarékos, valamint környezetterhelést csökkentő módszerek alkalmazása, meglévő technológiák korszerűsítése (például regeneratív hővisszanyerés, a hulladékhő-hasznosítás, a hűtőrendszerek hatásfokának javítása, energiateljesítmény csökkenése).
20. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító ISO 14001 rendszer alkalmazása.
21. Környezetkímélő tisztító-, takarító- és fertőtlenítőszer alkalmazása.
22. A melléktermékek hasznosítása, a termék- és anyagveszteségek minimalizálása, környezetet kímélő hulladékgazdálkodási rendszer alkalmazása.
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. Takarmánykeverék beszerzése 100 km-en belülről.
25. Az élő állat szállítása a vágóhidra, vagy az állati test vágóhídról a daraboló-feldolgozó üzembe szállítása 100 km-en belül történik.

#### Csomagolás

26. Előrecsomagolt termék esetében környezetbarát csomagolóanyag használata, így különösen a csökkent csomagolásméret vagy alternatív csomagolóanyag használata (pl.: komposztálható).