

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Friss marhahús

1. kiadás

Budapest, 2021. november 26.



Friss marhahús

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére engedélyezett vágóhídon történő vágást követően minősített marhahússal lehet pályázni.

A termékleírásban a húsmarha, húshasznosítású szarvasmarha fogalma alá tartoznak az állatok fajtakódja alapján a húshasznú, valamint a kettős hasznosítású fajták is.

A vonatkozó jogszabály 1308/2013/EU rendelet 10. cikke szerinti uniós osztályozási rendszerek értelmében a minősítési kritériumokat legalább 8 hónapos szarvasmarhafélék hasított testére kell alkalmazni.

A KMÉ-minősítésre az alábbi kategóriákba tartozó húsokra vonatkozóan lehet pályázni:

1. Borjúhús¹

- legalább 50%-ban húsmarha vérhányaddal rendelkező állatokból származik beleértve a kettős hasznosítású fajtákat is

2. Húshasznosítású szarvasmarha húsa (beleértve a hústermelésre szelektált kettős hasznosítású fajtákat)

- hússzársági osztályba sorolás: S-E-U
- faggyúsági osztály: 2+ és 5 között
- vágási súly, kor: 300 kg-nál nagyobb hasított súly, 7 éves korig
- egyéb mérhető minőségi jellemzők: $5,8 \pm 0,2$ a vágás után 24 órával mért pH érték

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

Fagyasztott és felengedett marhahús nem hozható forgalomba KMÉ-védjeggyel.

Darabolt és csomagolt (szeletelt, kockázott) termékek 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 kétnapos lehet. A darálást követően az elkészült darált húst 2 °C-on, vagy az alatti hőmérsékleten kell tárolni, szállítani és a kiszolgálópultban tartani.

¹A 1308/2013 EU rendelet alapján V kategória alá tartozó, 8 hónaposnál fiatalabb állat húsa.

Az állattartásra vonatkozó követelmények

Az élőállatok takarmányozását az alábbiak szerint kell végezni:

- A szója kivételével csak GMO mentes termelésben felhasználható takarmányokkal történő takarmányozás.
- Az etetett takarmányok csak engedélyezett adalékanyagokat tartalmazhatnak, antibiotikum, hozamfokozó használata tilos. Takarmányozási célra csak az arra engedélyezett állati eredetű alapanyagok használhatók fel. 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.

A védjegy használata csak olyan egészséges, fogyasztásra alkalmasnak ítélt, hozamfokozás céljából antibiotikummal, hormonnal illetve ilyen hatású anyaggal nem etetett² állati testből származó termék 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 és a belőle készített darált hússal szemben támasztott követelmények

Mikrobiológiai paraméterek:

- *Salmonella*: n=5 c=0 M=25 grammban nem kimutatható
- *S. aureus*: <10² cfu/g
- *E. coli*: <50 cfu/g
- Mikrobaszám: <10⁶ cfu/g

A friss húsról vonatkozó érzékszervi követelmények:

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

A darált húsról vonatkozó érzékszervi követelmények:

- legalább 3 mm szemcsenagyságú részekből áll, egyenletes állagú
- porc, ín darabka nem található benne
- ivari szagtól, idegen szagtól mentes, húsról jellemző illat

Az előállításra vonatkozó követelmények

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

² 65/2012 (VII.4.) VM rendelet

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 technológiai folyamatok (takarmányozás, állathigiéna, állatvédelem) alkalmazása a gazdaságban, amelyeket folyamatosan elemeznek a vágóhídi visszacsatolások eredményeivel együtt, mert ezek együttesen befolyásolják a gazdaságból kiszállított szarvasmarhák minőségét. Szükség esetén javító intézkedéseket vezetnek be, jó tartási és takarmányozási gyakorlatokat határoznak meg, és ennek megfelelően képzik a munkatársakat.
3. Az előállítás folyamatában a termékkel érintkező felületek (pl. eszközök, berendezések, edények stb.), illetve 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 elvégzetett 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 alapanyaga mikrobiológiai megfelelőségének vizsgálata engedélyezett saját vagy külső laboratóriumban negyedévente.
6. A friss marhahús teljes körű, a KMÉ-ben előírt érzékszervi, minőségi és mikrobiológiai üzemi önellenőrzése a vonatkozó 2073/2005/EK rendeletben előírt mikrobiológiai vizsgálatokon túlmenően negyedévente.
7. Magasabb higiéniai követelményeknek való megfelelés a termék-előállítási folyamat során: nyers marhahús, valamint az abból készült darált hús vonatkozásában az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről szóló 4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet 4. mellékletében előírt mikrobiológiai paraméterek vizsgálata – mely *E. coli* esetén a Shigatoxint termelő törzsekre is kiterjed – havonta 3 alkalommal.
8. 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.

Az előállítás folyamata

9. A termék eljuttatása a fogyasztó felé a vágást követően 72 órán belül.
10. Hosszú ideig – darabolás nélkül legalább 3 hétig – érlelt marhahús.

Állattartás (az input előállításának folyamata)

11. GMO-mentes takarmányozásban felhasználható takarmányokkal történő takarmányozás.
12. Szójamentes takarmányozás.
13. Legelőn tartás.
14. Tanúsított ökológiai gazdálkodás.
15. AKG-programban való részvétel.
16. A jogszabályi kötelezettségekben foglaltakon felüli állatjóléti, állatvédelmi intézkedések alkalmazása a munkatársak képzésével egybekötve, például igazolt állatjóléti előírások többletvállalása miatt állatjóléti támogatásban részesül.
17. Állatjóléti tanúsítással rendelkező telepek.
18. Az állattartó telep minőségbiztosítási rendszert működtet.
19. Az előállító vállalja, hogy olyan állattól származó hús nem viseli a KMÉ-védjegyet, ahol az adott egysége(ke)t az élete során antibiotikummal kezelték.

II. Fenntarthatóság

Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása

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

Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása

21. Környezetbarát trágyakezelési módszerek alkalmazása.
22. Az erőforrásokkal való hatékonyabb gazdálkodás: anyag-, energia- és víztakarékos, valamint környezetterhelést csökkentő módszerek alkalmazása, meglévő technológiák korszerűsítése (például regeneratív hővisszanyerés, a hulladékhő-hasznosítás, a hűtőrendszerek hatásfokának javítása, energiafelhasználás csökkentése).
23. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító ISO 14001 rendszer.
24. Környezetkímélő tisztító-, takarító- és fertőtlenítőszer alkalmazása.
25. A melléktermékek hasznosítása, a termék- és anyagveszteségek minimalizálása, környezetet kímélő hulladékgazdálkodási rendszer.
26. Takarékos vízhasználat (például a fajlagos vízfelhasználás csökkentése, az egyes berendezésekből elfolyó meleg víz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása), hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia.

Csomagolás

27. Előre csomagolt termék esetében környezetbarát csomagolóanyag használata (csökkentett csomagolás méret vagy alternatív csomagolóanyagok pl.: komposztálható).

Szállítási távolság

28. Az élőállat szállítása a vágóhidra, vagy az állati test vágóhidról a daraboló-feldolgozó üzembe szállítása 100 km-en belül történik.
29. Tömegetakarmányok és takarmánykeverékek beszerzése 100 km-en belülről.