

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Friss pulykahús

2. kiadás

Budapest, 2022. február 22.



Friss pulykahús

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére engedélyezett vágóhídon történő vágást követően, húsvizsgálattal fogyasztásra alkalmasnak ítélt pulyka (*Meleagris gallopavo*) friss húásával, valamint ebből készített darált hússal¹ lehet pályázni.

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

Fagyasztott és felengedett hús, valamint ebből készített darált hús nem hozható forgalomba KMÉ-védjeggyel.

Darabolt és csomagolt (szeletelt, kockázott) termékek esetén a húst a darabolást követően legfeljebb 24 órán belül kell szeletelni és csomagolni.

Darált hús a levágást követő legfeljebb két napon belül gyártható a friss pulykahúsból. A darált hús alapanyaga kizárólag a vázizomzatból (és a hozzákapcsolódó zsírszövetből) származhat. Húsnyesedék (kivéve a teljes izomdarabokat) és MSM nem használható darált hús gyártásához. 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 kezelés előtt, vagy legkésőbb annak megkezdésével párhuzamosan rezisztencia vizsgálat elvégzése szükséges.

Állategészségügyi követelmények

Az állattartó telep részt vesz az országos mentesítési programokban, különös tekintettel a szalmonella gyérítési programra.

A védjegyhasználatra csak olyan egészséges, a húsvizsgálattal 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 határérték feletti szermaradék (reziduum) nem volt kimutatható.

A vágásra kerülő pulyka – intenzív tartású állomány esetében – nem haladhatja meg a 25 hetes életkort.

¹ A friss hús fogalma alatt a 853/2004/EK rendelet szerinti meghatározást kell érteni. A friss hús fogalma az I. melléklet 1.10 pontja szerint, a darált hús fogalma az I. melléklet 1.13 pontja szerint értendő.

A friss hússal szemben támasztott követelmények

Mikrobiológiai paraméterek:

Friss pulykahús:

Élelmiszerbiztonsági kritériumok (a 2073/2005/EK rendelet alapján):

- *Salmonella* Enteritidis, *Salmonella* Typhimurium: 25 g-ban nem kimutatható

Technológiai higiéniai kritériumok (a 2073/2005/EK rendeletben meghatározott mintavételi szabályok és gyakoriság szerint vett minták alapján):

- *Salmonella* spp.: nyaki bőrből vett n=50 mintából legfeljebb c=5 minta 25 g-jában mutatható ki

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

- *E. coli*: n= 5, c=2, m=50/g, M=5x10²
- Mikrobaszám: n= 5, c=3, m=10⁶, M=10⁷

Darált pulykahús:

Élelmiszerbiztonsági kritériumok (a 2073/2005/EK rendelet alapján):

- *Salmonella*: n=5 minta 25 g-jában nem kimutatható

Technológiai higiéniai kritériumok (a 2073/2005/EK rendeletben meghatározott mintavételi szabályok és gyakoriság szerint vett minták alapján):

- Aerob mikrobaszám: n=5 mintából legfeljebb c=2 legfeljebb 5x10⁶ cfu/g (ez a kritérium nem vonatkozik a kiskereskedelmi szinten készített darált húsról, ha a termék eltarthatósági ideje rövidebb mint 24 óra)
- *E. coli*: n= 5 mintából legfeljebb c=2 legfeljebb 500 cfu/g

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

- *Staphylococcus aureus*: n=5 c=2 m=10² M=10³
- Mikrobaszám: n= 5, c=3, m=10⁶, M=10⁷

Minőségi paraméterek:

- Friss hús maghőmérséklet: 0 – 4 °C, belsőség esetén 0 – 3 °C
- Darált hús maghőmérséklet: 0 – 2 °C
- Hús pH: 5,8 – 6,2
- Csepegési veszteség: legfeljebb 2%
- Abszorbeált víztartalom:
 - levegős hűtésnél 0%
 - permetezéssel hűtésnél legfeljebb 2%
 - bemelegítéses hűtésnél legfeljebb 2%

Érzékszervi követelmények:

A friss hús

- fényesen csillogó
- nem ragad, nem csúszik, nem tapad
- ivari szagtól, idegen szagtól mentes, húsról jellemző illatú
- tiszta, mentes bármilyen látható idegen anyagtól, szennyeződéstől vagy vértől
- mentes a látható vérfoltoktól, bevezésektől
- mentes a nyílt csonttörésektől
- mentes a súlyos zúzódásoktól
- a kiszérelés szempontjából sértetlen
- a húsformák gusztusosak, hasznosítási típusra, az állat korára, ivarára jellemzőek
- néhány kis toll, tolltok és pihe lehet a mellen, a combon, a faron, a lábízületeken és a szárnyvégeken
- némi károsodás, zúzódás vagy elszíneződés megengedett, amennyiben nincs sok belőle, kicsi és nem feltűnő, és nem a mellen vagy a combokon van. A szárnyvégek enyhén pirosak lehetnek.

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 pulykahús 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

Önellenőrzés

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 testrésze 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 foglaltaknak való megfelelés ellenőrzése a termék vonatkozásában negyedévente.
8. Trendelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőség szabályozási 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.
9. A termék eljuttatása a fogyasztóhoz a vágást követően 72 órán belül.

Állattartás

10. 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.
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. Az állattartó telep minőségbiztosítási rendszert működtet.
17. Annak biztosítása, 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

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

Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása

19. Környezetbarát trágyakezelési módszerek alkalmazása.
20. 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).
21. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító ISO 14001 rendszer.
22. Környezetkímélő tisztító- és takarítószer alkalmazása.
23. A melléktermékek hasznosítása, a termék- és anyagveszteségek minimalizálása, környezetet kímélő hulladékgazdálkodási rendszer.
24. 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

25. Az élőállat szállítása 100 km-en belül történik a vágóhídra.
26. Takarmánykeverék beszerzése 100 km-en belülről.

Csomagolás

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