

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Házityúk friss húsa

2. kiadás

Budapest, 2022. február 22.



Házityúk friss húsa

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére engedélyezett vágóhídon történő vágást követően az 543/2008/EK rendelet szerinti házityúk (*Gallus domesticus*) friss húzával¹ lehet pályázni:

- **csirke:** 90 napnál nem idősebb, nem ivarérett házityúk nemre való tekintet nélkül, amelyek lába sima pikkelyű, mellcsontnyúlvánnya hajlítható, a kakas sarkantyúi fejletlenek, a női ivarú állat még nem tojt.
- **tyúk:** 20 hétnél idősebb, ivarérett nőivarú állat, (valamint a kiselejtezett tenyészállat és étkezési tojástermelő egyed) amelynek a lába kemény pikkelyű, mellcsontnyúlvánnya elmeszesedett, nem hajlítható.
- **kappan:** hímivarú tyúkféle amelyet az ivarérettség előtt sebészetileg kasztrálnak, a levágás alsó korhatára 140 nap; a kasztrálás után a kappanokat legalább 77 napig kell hizlalni.
- **bébi csirke:** csirke, amelynek 650 grammnál kisebb a grilltest tömege/vágott test tömege (belsősegek, fej és lábak nélkül). A 650 g és 750 g közötti csirke bébi csirkének nevezhető, ha vágáskor legfeljebb 28 napos.
- **fiatal kakas:** 90 nap - 20 hét közötti életkorú hímivarú állat, melynek lába kemény pikkelyű, sarkantyúi nagyok, mellcsontnyúlvánnya elmeszesedett, nem hajlítható.

A védjegyhasználatra a húsvizsgálattal fogyasztásra alkalmasnak ítélt és „A” osztályú húsminősítési kategóriába besorolt csirkehússal lehet pályázni.

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

Fagyasztott és felengedett 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.

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.

¹ A friss hús fogalma alatt a 853/2004/EK rendelet szerinti meghatározást kell érteni.

Állategészségügyi követelmények

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

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

A friss hússal szemben támasztott követelmények

Mikrobiológiai paraméterek:

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 kimutatható
- *Campylobacter* spp.: nyaki bőrből vett n=50 mintából legfeljebb c=15 mintában legfeljebb 1000 cfu/g

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

Minőségi paraméterek:

- Hús maghőmérséklet: 0 – 4 °C, belsőség esetén 0 – 3 °C
- Hús pH: 5,8 ± 0,2
- Csepegési veszteség: legfeljebb 2 %
- Adszorbeált víztartalom
 - levegős hűtésnél: 0 %
 - permetezéssel hűtésnél: max. 2,0 %
 - bemelegítéses hűtésnél: max. 2,0 %

Érzékszervi követelmények:

- a friss hús fényesen csillogó
- nem ragad, nem csúszik, nem tapad
- romlásra utaló vagy idegen szagtól mentes, húsról jellemző illatú
- tiszta, mentes bármilyen látható idegen anyagtól, szennyeződéstől vagy vértől
- mentes a látható vérfoltokról, bevézésektől
- mentes a nyílt csonttörésektől

- mentes a zúzódásoktól
- a húsformák gusztusosak, fajra, hasznosítási típusra, az állat korára, ivarára jellemzőek
- a mellen, a háton, a combon és hasúrben vékony állandó zsírréteg lehet, megengedett
- néhány kis toll, tolltok és pihe lehet a faron, a lábizületeken 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 szárnyvég hiányozhat. A szárnyvégek enyhén pirosak lehetnek.

A vágóhídra vonatkozó követelmények

Csak engedélyezett létesítményekben (vágóhíd, daraboló üzem) levágott és előállított házityúk friss húsa 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 testrésze elvégzett vizsgálatok a mikrobiológiai kritériumok tekintetében úgy, hogy egy éven belül minden KMÉ-védjegyes terméktípus legalább egyszer sorra kerüljön.
5. 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 havonta egyszer.
6. 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.

7. Trendelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőség szabályzási 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.
8. A termék eljuttatása a fogyasztóhoz a vágást követően 72 órán belül.

Állattartás (az input előállításának folyamata)

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 takarmányozás.
11. Tanúsított ökológiai gazdálkodás.
12. AKG-programban való részvétel.
13. A jogszabályi kötelezettségekben foglaltakon felüli állatjóléti, állatvédelmi intézkedések alkalmazása a munkatársak képzésével egybekötve, például igazolt állatjóléti előírások többletvállalása miatt állatjóléti támogatásban való részesülés.
14. Állatjóléti tanúsítással rendelkező telepek.
15. Az állattartó telep minőségbiztosítási rendszert működtet.
16. 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

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 hulladékhő-hasznosítás, a hűtőrendszerek hatásfokának javítása, energiafelhasználás csökkentése).
20. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító ISO 14001 rendszer.
21. Környezetkímélő tisztító- és takarítószer 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. Takarmánykeverék beszerzése 100 km-en belülről.

Csomagolás

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