

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Friss sertéshús

3. kiadás

Budapest, 2022. július 15.



Friss sertéshús

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére engedélyezett vágóhídon történő vágást követően S, E, vagy U húsminősítési 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 vágóhidra vonatkozó követelmények

Csak engedélyezett létesítményekben (vágóhid, 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 elvégeztetett 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: 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.
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. Az állattartó telep érvényes Global GAP állatjóléti tanúsítással rendelkezik.
15. Az állattartó telep uniós forrásból állatjóléti támogatásban részesül.
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 hulladékhő-hasznosítás, a hűtőrendszerek hatásfokának javítása, energiafelhasználás csökkentése).

20. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító MSZ EN ISO 14001:2015 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. Tömegetakarmány 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).