

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Kacsa friss húsa

3. kiadás

Budapest, 2022. július 15.



Kacsa friss húsa

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatának elnyerésére engedélyezett vágóhídon történő vágást követően az 543/2008/EK rendelet szerinti házikacsa (*Anas platyrhynchos domesticus*), a házi pézsmakacsa (*Cairina moschata domestica*) és ezek keresztezésével tenyésztett hibrid, a mulardkacsa friss húsával¹ lehet pályázni:

- fiatal kacsa vagy kiskacsa, fiatal pézsmakacsa, fiatal mulardkacsa: olyan baromfi, amelynek szegycsontja hajlékony (nincs elcsontosodva),
- kacsa, pézsmakacsa, mulardkacsa: olyan baromfi, amelynek szegycsontja merev (elcsontosodott).

A fentieken túlmenően a vágási életkor, a testtömeg, valamint a hasznosítási irány szempontjából a házikacsa, a házi pézsmakacsa és a mulardkacsa megnevezései az általános hazai gyakorlattal összhangban az alábbiak lehetnek:

- Pecsényekacsa a fiatal, 35-60 napos kacsa, testtömege 2,2-3,5 kg között mozog.
- A pecsenye-pézsmakacsa tojók 9-10 hetes korban 2,4-2,7 kg, míg a gácsérok 12 hetesen 4,5-4,8 kg élőtömeggel vághatók.
- A pecsenye-mulardkacsa 10 és 13 hetes kor között vágóérett, élőtömege ekkor 3,5-4,4 kg (életkor és ivar szerinti eltérésekkel).
- Hízott kacsa a tömással hizlalt – többnyire májhasznú – madár. Az erre a célra nevelt állatot májalapanyag, tömőalapanyag vagy soványkacsa névvel illetjük.

A védjegyhasználatra a húsvizsgálattal fogyasztásra alkalmasnak ítélt és „A” osztályú húsminősítési kategóriába besorolt pecsenyekacsa, pecsenye-pézsmakacsa, pecsenye-mulardkacsa, valamint hízott kacsa megnevezéseknek megfelelő termékkel 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.

Fagyasztást követően felengedett hús nem hozható forgalomba KMÉ-védjeggyel.

A hízott kacsák 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

¹ Friss hús alatt az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló 853/2004/EK Európai Parlamenti és Tanácsi rendelet I. melléklet 1.10 pontjában meghatározott fogalmat értjük.

„hidegen”, az ún. késői kizsigerelés 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 hizott kacsákat 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=10² M=10³
- *E. coli*: n= 5 mintából, legfeljebb c=2 mintában mutatható ki, m=50/g, M=5x10²
- Mikrobaszám: n= 5 mintából, legfeljebb c=3 mintában mutatható ki, m=10⁶, M=10⁷

Minőségi paraméterek:

- Hús maghőmérséklet: 0-4°C, belsőség 0-3°C
- Hús pH 5,8 ± 0,2
- zsírtartalom:
 - peccsenyekacsa húsa:
 - egész (grill) test: 21-34%
 - mell: 15-30%
 - comb: 24-40%
 - peccsenyekacsa mája 4,5-6%
 - hizott kacs a húsa:
 - mell: 20-42%
 - comb: 30-51%

- hízott kacsamáj: 38-63%
- bőrös hár: 70-80%
- testhár: 90-95%
- Csepegési veszteség (pecsenyekacsa)
 - egész test: 4-6%
 - mell: 3-4%
 - comb: 3-4%
- Adszorbeált víztartalom:
 - Levegős hűtésnél 0%
 - Permetezésez hűtésnél legfeljebb 2,0%
 - Bemerítéses hűtésnél: legfeljebb 2,0%

Érzékszervi követelmények:

- Fényesen csillogó.
- Nem ragad, nem csúszik, nem tapad.
- A májra hizlalt kacsamájának (*foie gras*) tömege minimum 300 g, tiszta felületű, ép, sérülésmentes, egyenletesen puha, kissé tésztás tapintatú, sárgás rózsaszínű, a lebenyek nem arányosan fejlettek, a nagylebeny vége kiszélesedő, a máj felületén bordák okozta vöröses foltok és vérágasság megengedett. Legfeljebb 5 mm mély repedések, szakadások előfordulhatnak a felület 1/10 részén.
- A májra hizlalt kacsakicsontozott melle (*Magret vagy maigret*) tartalmazza a mellizmot borító bőrt és a bőr alatti zsírt, a mélyen fekvő mellizomzat kivételével.
- Idegen szagtól mentes, húsrá jellemző illat.
- Tiszta, mentes bármilyen látható idegen anyagtól, szennyeződéstől vagy vértől.
- Mentese a látható vérfoltoktól kivéve a kicsi, nem feltűnő vérfoltokat.
- Mentese a nyílt csonttörésektől.
- Mentese a súlyos zúzódásoktól.
- A húsformák gusztusosak, az állatfájrá, hasznosítási típusrá, 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 lábon, 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 szárnyvég hiányozhat. A szárnyvégek enyhén pirosak lehetnek.

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-védjegyes 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-védjegyes 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, állathigiéna, 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. Az állattartó telep érvényes Global GAP állattjóléti tanúsítással rendelkezik.
15. Az állattartó telep uniós forrásból állattjóléti támogatásban részesül.
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 MSZ EN ISO 14001:2015 rendszer alkalmazása.
21. Környezetkímélő tisztító- és takarítószer 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 vágóhídra, vagy az állati test vágóhídról a daraboló-feldolgozó üzembe szállítása 100 km-en belül történik.

Csomagolás

26. Előre csomagolt termék esetében környezetbarát csomagolóanyag használata, így különösen a csökkentett csomagolás méret vagy alternatív csomagolóanyagok (pl.: komposztálható).