

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGY



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGY

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Élőhal, valamint friss és előkészített halászati termékek

Budapest, 2023. március 20.



Élőhal, valamint friss és előkészített halászati termékek

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére édesvízi élő hallal, a 853/2004/EK rendelet szerinti feldolgozatlan friss halászati termékkel, vagy előkészített halászati termékkel van lehetőség pályázni.

A 853/2004/EK rendelet I. melléklete alapján:

„Friss halászati termékek”: egész vagy előkészített, feldolgozatlan halászati termékek, beleértve a vákuumban vagy módosított nyomás alatt csomagolt termékeket, amelyeken a hűtésen kívül semmilyen további, tartósítást célzó műveletet nem végeztek.

„Előkészített halászati termékek”: feldolgozatlan halászati termékek, amelyeken bármely, azok anatómiájának teljességét megbontó műveletet végeztek, pl. kizsigerezés, fej eltávolítása, szeletelés, filézés és darabolás.

A védjegyhasználatot a haltermelő, vagy a halászati termékeket előállító halfeldolgozó vállalkozás kérvényezheti.

Olyan faj esetében, amelynél léteznek hivatalosan elismert halfajták vagy hibridek, a hal csak ilyen elismert halfajta vagy hibrid lehet.

A terméknek és a termékelőállításnak meg kell felelnie a hatályos jogszabályi előírásoknak, beleértve a hal tenyésztésére, a jogszerű lehalászásra/halászatra és az élőhal szállítására, levágására, előkészítésre vonatkozó technológiai, higiéniai és állatjóléti követelményeket.

Fagyasztott és felengedett hal nem hozható forgalomba KMÉ-védjeggyel.

Halastavi haltartás

Az etetett takarmány GMO-mentes termelésben felhasználható összetevőkből álljon.

Védjeggyel csak olyan hal jelölhető, amelyet élete során nem kezeltek hormonnal vagy hormonhatású hozamfokozóval.

Helyes Tógazdasági gyakorlat, műveletek folytatása, így különösen:

- A vízminőség megfelelőségének ellenőrzését évente legalább 1 alkalommal a hatályos jogszabályok figyelembevételével (28/2004 KvVM rendelet) el kell végezni.
- Antibiotikumot, hormont, hormonhatású szert hozamfokozás céljára használni tilos.
- A tógazda köteles halállományának rendszeres állatorvosi ellenőrzéséről és ellátásáról gondoskodni, erről naplót vezetni és saját hatáskörben rendszeres halegészségügyi szemlét szervezni az illetékes megyei kormányhivatal és a gazdaság víziállat-egészségőre által meghatározott rendszerességgel.

Az élőhal szállításánál biztosítani kell a szükséges oxigénellátást.

Nyilvántartások vezetése a következőkről:

- tógazdálkodási napló (a tavon/tavakon végzett tevékenységekről, naprakészen);
- takarmányozási napló (a takarmányok mennyiségéről, minőségéről, a takarmányozás folyamatának ellenőrizhetősége érdekében);
- nyilvántartás a felhasznált vegyszerekről;
- az állat-egészségügyi, illetve állatjóléti jogszabályokban részletezett egyéb nyilvántartások.

A tartás során minimalizálni kell a halak relatív oxigénhiányos környezetben eltöltött idejét.

Ennek keretében, a tenyésztés céljából tartott állatok védelméről szóló európai egyezmény állandó bizottsága 2005. december 5-én elfogadott a tenyésztett halakról szóló ajánlásával¹ összhangban:

- Az állománysűrűséget az alkalmazott gazdálkodási rendszerrel, különösen a vízminőség fenntartásának képességével és a takarmányozási technológiával összhangban kell kiigazítani.
- A vízminőséget befolyásoló paraméterek, mint például az oxigén, az ammónia, a CO₂, a pH, a hőmérséklet, a sótartalom és a vízáramlás, összefüggenek egymással. Változásuk befolyásolja a vízminőséget, és ezáltal a halak jólétét. A vízminőségi paramétereknek mindenkor azon elfogadható tartományon belül kell lenniük, amely fenntartja az adott faj normál aktivitását és élettanát, kivéve, ha bizonyos paramétereket kivételes helyzetben a gazdálkodó nem tudnak kezelni (pl. aszály következtében vízhiány), feltéve, hogy a területet az ajánlás 7. cikkének megfelelően választották ki.
- A tartási helyet gondosan úgy kell kiválasztani vagy kialakítani, hogy a tartási rendszer biztosítsa a fajigényeknek megfelelő tiszta, jó minőségű vizet és a víz megfelelő áramlását, valamint minimalizálja a természet és ember által előidézett veszélyek kockázatát.

Hal és más hasznos víziállat haltermelési létesítményben úgy termelhető, hogy nem veszélyezteti természetes vagy természetközeli vízi élőhelyek faunáját és flóráját.

Mind az élőhal, mind a halból készült feldolgozatlan haltermékek esetén a vizsgálatoknak ki kell terjedniük az alapanyagként szolgáló élőhal vagy friss egész hal fizikai megjelenésére és állapotára is.

Intenzív üzemi haltermelés

- Vízminőség (hőmérséklet, oldott oxigén, pH, ammónia-ammónium ion) rendszeres ellenőrzése, regisztrálása (legalább heti mérések) a nevelt halfaj igényeinek megfelelően.
- Halegészségügyi és higiéniai szabályok betartása (technológia, halállományok és a dolgozók tekintetében), illetve rendszeres állatorvosi felügyelet biztosítása. A halegészségügyi kezelésekről és állatorvosi szemlékről naplót szükséges vezetni.
- Antibiotikumok és élelmiszerbiztonsági szempontból veszélyes vegyszerek és hozamfokozók használatának mellőzése (legalább előnevelt kortól).
- Állatjóléti szabályok betartása (legalább a sérülés- és betegségmentesség szempontjából, amit az állatorvos rendszeresen igazol).

¹ https://www.coe.int/t/e/legal_affairs/legal_cooperation/biological_safety_and_use_of_animals/farming/Rec%20fish%20E.asp#TopOfPage

- Elfolyóvíz ellenőrzése a 28/2004 KvVM rendelet 2. mellékletének releváns kategóriája szerint.
- Nyilvántartás (üzemnapló) vezetése, amelynek tartalmaznia kell az állatállomány darabszámát és/vagy tömegét, a legfontosabb vízminőségi paramétereket, a felhasznált vegyszerek mennyiségét és az állatorvosi ellenőrzéseket.
- Az élőhalszállítás során a vonatkozó állatjóléti szabályok betartása.

Az élőhalra vonatkozó követelmények

- A halon nem észlelhetők külső élősködők vagy betegség tünetei.
- A kopolyú élénkvörös, az illata friss, a lemezek elkülönülnek.
- Fényes, tiszta és kidomborodó, csillogó szem (kivételt jelent az élő süllő, melynek szeme opálos is lehet).
- A kültakaró fényes, csillogó, nincs kiszáradva, átlátszó híg nyálka borítja, mely nem elszíneződött.
- A testen nincs ütés, nyomás, sérülés nyoma, továbbá a pikkelyek erősen ülnek.
- Friss édesvíz illat jellemzi, mentes a kellemetlen, erős vagy idegen (dohos, iszapos, zsíros) szagoktól.
- A végbélnyílás zárt, rózsaszínű.

Az élőhal testtömege az alábbi értékek közé esik:

- csuka: 1 – 4 kg
- csapó sügér: 0,2 – 0,7 kg
- folyami harcsa: 1 – 10 kg
- busa: 1 – 8 kg
- amur: 1 – 6 kg
- keszegfélék: 0,2 – 1 kg
- ponty: 1 – 4 kg
- afrikai harcsa: 1 – 3 kg
- fogassüllő: 0,5 – 3 kg
- pisztráng (sebes vagy szivárványos): 0,25 – 0,6 kg

A friss halhússal (egész test, halszelet, filé) szemben támasztott követelmények

Élelmiszerbiztonsági és technológiai paraméterek:

- Hőmérséklet: friss halászati termék és előkészített halászati termék 0 °C – 2 °C
- Hisztamin: n=9 mintából legfeljebb c=2 mintában m=100 mg/kg és M=200 mg/kg közötti
- *Salmonella*: 0/25 tke/g
- *S. aureus*: <103 tke/g
- *E. coli*: 0 tke/g

Minőségi paraméterek:

- Zsírtartalom nem haladja meg a következő értékeket:
 - csuka: 2%
 - csapó sügér: 2%

- folyami harcsa: 6%
 - busa: 10%
 - amur: 4%
 - keszegfélék: 3%
 - ponty: 10%
 - afrikai harcsa: 10%
 - fogassüllő: 2,5%
 - pisztráng (sebes vagy szivárványos): 2,5%
- Telített és telítetlen zsírsav összetétel a hal húzában: Az omega-3 és omega-6 zsírsavak aránya és mennyisége a hal húzában: az n3/n6 arány legalább 1/4 legyen. Az EPA+DHA mennyisége fajtól függően kerüljön meghatározásra, ponty esetében minimum 200 mg/100 g legyen, míg busánál minimum 850 mg/100 g. Afrikai harcsa esetében érje el a 200-250 mg/100 g tartományt.

Érzékszervi követelmények hűtött friss egész hal esetén:

- a friss halon nem észlelhetőek élősködők vagy betegség tünetei;
- a kopoltyú élénkvrös, az illata friss, a lemezek elkülönülnek;
- fényes, tiszta és kidomborodó, csillogó szem (kivételt jelent a süllő, melynek szeme opálos is lehet);
- a kültakaró fényes, csillogó, nincs kiszáradva, átlátszó hig nyálka borítja, mely nem elszíneződött;
- a testen nincs ütés, nyomás, sérülés nyoma, továbbá a pikkelyek erősen ülnek;
- tapintásra kemény, feszes, rugalmas, csontokhoz tapadó halhús;
- nedves, egységes úszók;
- vízben alámerülő test;
- friss édesvíz illat, mentes a kellemetlen, erős vagy idegen (dohos, iszapos, zsíros) szagoktól és ízekről;
- a végbélnyílás zárt, rózsaszínű.

Érzékszervi követelmények hűtött friss halszelet, halfilé esetén:

- a halhús színe egyenletes, foltmentes;
- szilárdan a bőrhöz tapadó halszelet vagy halfilé, melynek felülete sima, tömör, enyhén nedves és nem esik szelvényeire;
- rugalmas, feszes állagú halhús;
- friss édesvíz illat, mentes a kellemetlen, erős vagy idegen (dohos, iszapos, zsíros) szagoktól és ízekről.

Az érzékszervi vizsgálat sütési próbát követően az MSZ ISO 6658:2018 szabvány szerint történik, ahol a minta akkor elfogadható, ha a vizsgált paraméterek mindegyikénél (küllem, állomány, illat, hús) a képzett panel által 1-5 pontos skálán adott pontszámok egész számra kerekített átlaga legalább 4.

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. Olyan technológiai folyamatok (takarmányozás, állathigiéna, állatvédelem) alkalmazása a gazdaságban, amelyeket folyamatosan elemeznek a visszacsatolások eredményeivel együtt, mert ezek együttesen befolyásolják a gazdaságból kiszállított halak minőségét. Szükség esetén javító intézkedéseket vezetnek be, jó tartási és takarmányozási gyakorlatokat határoznak meg, és ennek megfelelően képzik a munkatársakat.
2. A friss halászati termék és előkészített halászati termék teljes körű, a KMÉ kötelező előírásai között szereplő érzékszervi, fizikai-kémiai és mikrobiológiai üzemi önellenőrzése negyedévente.
3. Havi egyszeri vízvizsgálat a feldolgozóüzemben (kémiai, biológiai) a felhasznált víz/jég tekintetében.
4. Friss vagy előkészített halászati termékből az önellenőrzési rendszer keretében engedélyezett saját vagy külső laboratóriumban elvégzett vizsgálatok legalább negyedévente a mikrobiológiai kritériumok tekintetében.

Technológiai eljárások

5. Élőhal esetében a tógazdasági és intenzív üzemi haltermelők a termelés során olyan technológiai eljárásokat alkalmaznak, amelyek:
 - a bennük lévő és az egészséges táplálkozásra jótékony hatással bíró tápanyagokat minél nagyobb mértékben megőrzik;
 - pozitív extern hatásai között megjelennek az ökológiai szolgáltatások;
 - a halak nevelése során alkalmazott eljárások közül előnyt élveznek a vegyszermentes, természetes anyagok, illetve bevizsgált mezőgazdasági, élelmiszeripari hulladékok felhasználását célzó eljárások.
6. A terméktulajdonságok szempontjából a szokásosnál kedvezőbb technológiai eljárás alkalmazása (iszapos tavakban preventív „meszezés” alkalmazása, vízminőségi kontroll mellett, meghatározva az aktuálisan szükséges mennyiséget és ütemezést).

Állattartás (az input előállításának folyamata)

7. Ökológiai gazdálkodás.
8. Részvétel az ETHA halastavak természetiérték-fenntartó szerepének támogatására irányuló programjában.
9. Az állattartó telep uniós forrásból állattartási támogatásban részesül.
10. Az állattartó telep minőségbiztosítási rendszert működtet.

11. Az állattartó telep érvényes Global GAP állatjóléti tanúsítással rendelkezik.
12. A halgazdáságba befolyó víz havi legalább egyszeri vizsgálata (kémiai, biológiai).
13. Önellenőrzés keretében a takarmányok szállítmányonkénti vizsgálata nehézfémekre illetve kémiai idegen anyagokra.
14. Önellenőrzés keretében évente egyszer, háromnyaras halakból maradékanyag vizsgálat, illetve radioaktivitás vizsgálat.

II. Fenntarthatóság

Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása

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

Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása

16. Környezetbarát trágyakezelési módszerek alkalmazása.
17. Az erőforrásokkal való hatékonyabb gazdálkodás: anyag-, energia- vagy víztakarékos, valamint környezetterhelést csökkentő módszerek alkalmazása, meglévő technológiák korszerűsítése (például regeneratív hővisszanyerés, a hulladékhő-hasznosítás, a hűtőrendszerek hatásfokának javítása, energiafelhasználás csökkentése).
18. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító MSZ EN ISO 14001:2015 rendszer.
19. Környezetkímélő tisztító- és takarító szerek alkalmazása.
20. A melléktermékek hasznosítása, a termék- és anyagveszteségek minimalizálása, környezetet kímélő hulladékgazdálkodási rendszer.
21. Takarékos vízhasználat.

Szállítási távolság

22. Az élőhal szállítása 100 km-en belül történik a feldolgozó üzembe.
23. Takarmány beszerzés 100 km-en belülről.

Csomagolás

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