

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER
(KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Friss marhahús

Budapest, 2026. január 17.

Friss marhahús

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére engedélyezett vágóhídon történő vágást követően minősített marhahússal lehet pályázni.

A termékleírásban a húsmarha, húshasznosítású szarvasmarha fogalma alá tartoznak az állatok fajtakódja alapján a húshasznú, valamint a kettős hasznosítású fajták is.

A vonatkozó jogszabály 1308/2013/EU rendelet 10. cikke szerinti uniós osztályozási rendszerek értelmében a minősítési kritériumokat legalább 8 hónapos szarvasmarhafélék hasított testére kell alkalmazni.

A KMÉ-minősítésre az alábbi kategóriákba tartozó húsokra vonatkozóan lehet pályázni:

1. Borjúhús¹

- legalább 50 %-ban húsmarha vérhányaddal rendelkező állatokból származik, beleértve a kettős hasznosítású fajtákat is

2. Húshasznosítású szarvasmarha húsa (beleértve a hústermelésre szelektált kettős hasznosítású fajtákat)

- húsossági osztályba sorolás: S-E-U
- faggyúsági osztály: 2+ és 5 között
- vágási súly, kor: 300 kg-nál nagyobb hasított súly, 7 éves korig
- egyéb mérhető minőségi jellemzők: $5,8 \pm 0,2$ a vágás után 24 órával mért pH érték

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

Fagyasztott és felengedtetett marhahús nem hozható forgalomba KMÉ-védjeggyel.

Darabolt és csomagolt (szeletelt, kockázott) termékek 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 kétnapos lehet. A darálást követően az elkészült darált húst 2 °C-on, vagy az alatti hőmérsékleten kell tárolni, szállítani és a kiszolgálópultban tartani.

¹A 1308/2013 EU rendelet alapján V kategória alá tartozó, 8 hónaposnál fiatalabb állat húsa.

Az állattartásra vonatkozó követelmények

Az előállatok takarmányozását az alábbiak szerint kell végezni:

- A szója kivételével csak GMO-mentes termelésben felhasználható takarmányokkal történő takarmányozás.
- Az etetett takarmányok csak engedélyezett adalékanyagokat tartalmazhatnak, antibiotikum, hozamfokozó használata tilos. Takarmányozási célra csak az arra engedélyezett állati eredetű alapanyagok használhatók fel. 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.

A védjegy használata csak olyan egészséges, fogyasztásra alkalmasnak ítélt, hozamfokozás céljából antibiotikummal, hormonnal, illetve ilyen hatású anyaggal nem etetett² állati testből származó termék 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 és a belőle készített darált hússal szemben támasztott követelmények

Mikrobiológiai paraméterek:

- *Salmonella*: $n=5$ $c=0$ $M=25$ grammban nem kimutatható
- *S. aureus*: $<10^2$ cfu/g
- *E. coli*: <50 cfu/g
- Mikrobaszám: $<10^6$ cfu/g

A friss húsról vonatkozó érzékszervi követelmények:

- fényesen csillogó
- nem ragad, nem csúszik, nem tapad
- idegen szagtól mentes, húsról jellemző illat

A darált húsról vonatkozó érzékszervi követelmények:

- legalább 3 mm szemcsenagyságú részekből áll, egyenletes állagú
- porc, índarabka nem található benne
- ivari szagtól, idegen szagtól mentes, húsról jellemző illat

Az előállításra vonatkozó követelmények

Csak engedélyezett létesítményekben (vágóhidakon, daraboló üzem) levágott és előállított marhahús esetében alkalmazható a védjegy.

² 65/2012 (VII.4.) VM rendelet

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 technológiai folyamatok (takarmányozás, állathigiénia, állatvédelem) alkalmazása a gazdaságban, amelyeket folyamatosan elemeznek a vágóhídi visszacsatolások eredményeivel együtt, mert ezek együttesen befolyásolják a gazdaságból kiszállított szarvasmarhák minősítését. Szükség esetén javító intézkedéseket vezetnek be, jó tartási és takarmányozási gyakorlatokat határoznak meg, és ennek megfelelően képzik a munkatársakat.
3. Az előállítás folyamatában a termékkel érintkező felületek (pl. eszközök, berendezések, edények stb.), illetve a termék-előállítás környezete tisztaságának ellenőrzése mikrobiológiai vizsgálattal legalább negyedévente.
4. Darált húst előállító létesítményben a termék friss hús alapanyaga mikrobiológiai megfelelőségének vizsgálata engedélyezett saját vagy külső laboratóriumban negyedévente.
5. A friss marhahús teljes körű, a KMÉ-ben előírt érzékszervi, minőségi és mikrobiológiai üzemi önellenőrzése a vonatkozó 2073/2005/EK rendeletben előírt mikrobiológiai vizsgálatokon túlmenően negyedévente.
6. Magasabb higiéniai követelményeknek való megfelelés a termék-előállítási folyamat során: nyers marhahús, valamint az abból készült darált hús vonatkozásában az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről szóló 4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet 4. mellékletében előírt mikrobiológiai paraméterek vizsgálata – mely *E. coli* esetén a Shigatoxint termelő törzsekre is kiterjed – havonta 3 alkalommal.

Az előállítás folyamata

7. A termék eljuttatása a fogyasztó felé a vágást követően 72 órán belül.
8. Hosszú ideig – darabolás nélkül legalább 3 hétig – érlelt marhahús.

Állattartás (az input előállításának folyamata)

9. GMO-mentes takarmányozásban felhasználható takarmányokkal történő takarmányozás.
10. Szójamentes takarmányozás.
11. Legelőn tartás.
12. Tanúsított ökológiai termelés az (EU) 2018/848 európai parlamenti és tanácsi rendeletben meghatározott ellenőrzési és tanúsítási rendszer szerint. (A 23. és 30. ponttal együtt nem választható)
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. Az állattartó telep minőségbiztosítási rendszert működtet.
17. Az előállító vállalja, hogy olyan állattól származó hús nem viseli a KMÉ-védjegyet, ahol az adott egyede(ke)t az élete során antibiotikummal kezelték.

II. Fenntarthatóság

Környezetvédelem (környezeti lábnyom csökkentése, zöld logisztika)

18. Környezetbarát trágyakezelési módszerek alkalmazása.
(A vállalkozás rendelkezik olyan folyamattal, amelynek segítségével azonosítja, értékeli, és reagál a környezeti és társadalmi kockázatokra és lehetőségekre. (környezetkímélő trágyatárolás, kijuttatott trágya mennyisége.)
- Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása
19. Az üzem/pályázó a termék előállítás, illetve áruvá készítés során megújuló energiaforrásokból (pl. termálvíz, földhő, napelem, biogáz) nyeri energiájának egy meghatározott részét.
*(A vállalkozás rendelkezik minősített zöld termékkel, zöld szolgáltatással, vagy értékesít zöld energiát /napenergia, szélenergia, vízenergia, biogáz, geotermikus energia/.
Igazolás az elmúlt üzleti év teljes és megújuló villamos energia fogyasztásának megoszlásáról.)*

- Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása

20. Az erőforrásokkal való hatékonyabb gazdálkodás, anyag-, energia- és vízgazdálkodás, valamint környezetterhelést csökkentő feldolgozási technológiák korszerűsítése (pl. regeneratív hővisszanyerés, hulladékhő hasznosítása, a hűtőrendszerek hatásfokának javítása, energiafelhasználás csökkentése).

(Igazolni kell, hogy

- van-e környezetvédelmi megfelelése, igazolása

- vesz-e igénybe működéséhez minősített zöld terméket vagy szolgáltatást.

Rendelkezik olyan folyamattal, amelynek segítségével azonosítja, értékeli és reagál a környezeti és társadalmi kockázatokra és lehetőségekre.

Annak vizsgálata szükséges, hogy a vállalkozás, illetve az annak értékláncaiban szereplő vállalkozások által felhasznált anyagok mekkora hányada számít újrahasznosított, visszaigényelt, megújuló, és nem megújuló alapanyagoknak /körforgásos gazdaság/.)

21. Energia-visszanyerő rendszer a gyártógépeken.

(Például olyan berendezés alkalmazása, ami felfogja a kompresszor hulladékhőjét és továbbítja azt. Hőenergia újrahasznosítása egyéb hőt vagy gőzt igénylő más ipari folyamatok számára.)

22. Környezetvédelmi megfelelőséget tanúsító, az MSZ EN ISO 14001:2015 számú szabvány szerinti Környezetközpontú Irányítási Rendszer (KIR) vagy EMAS (Környezetvédelmi vezetési és hitelesítési rendszer) alkalmazása.

(Évente jelentés készítése, amely bemutatja az energiafelhasználást, hulladékkezelést, vízhasználatot és az egyéb környezeti hatásokat.)

23. Igazoltan és rendszeresen alkalmazott környezetkímélő és/vagy víztakarékos tisztító- és takarítószer. (A 12. ponttal együtt nem választható)

(Igazoló tanúsítások, biztonsági adatlapok, specifikációk, védjegyek a csomagoláson. Tanúsító szervezetek igazolásai, pl. Ecocert, Zöld Minősítés, Breeam, Leed.)

24. A melléktermékek hasznosítása, a termék- és anyagveszteségek minimalizálása.

(A vállalkozás rendelkezik olyan folyamattal, amelynek segítségével azonosítja, értékeli, és reagál a környezeti és társadalmi kockázatokra és lehetőségekre. A vállalkozás használ a körforgásos gazdaság elvei szerint alapanyagokat, hulladékból előállított másodnyersanyagokat és a terméktervezés során figyelembe veszik a körforgásos gazdaság követelményeit a termék csomagolására is kiterjedően.)

25. Hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia (pl. biológiai szennyvízkezelés).

26. Fajlagos vízhasználat igazolt csökkentése.

(Például berendezésekből elfolyó melegvíz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása, csepegtető öntözés, esővíz gyűjtése és újrahasznosítása, szürkevíz hasznosítása.)

- Zöld minősítés

27. Elismert, tanúsított és az európai uniós hatályos jogszabályoknak megfelelő fenntarthatósági minősítés hivatalos igazolása (pl., de nem kizárólagosan: EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).

28. Zöld beszerzési politika dokumentáltan: olyan beszállítók előnyben részesítése, akik fenntarthatósági beruházásokat hajtottak végre.

(A vállalkozás a beszállítóival környezetvédelmi értékelést végeztet a termékek és/vagy szolgáltatások tekintetében. Annak bemutatása, hogy a beszállítók milyen arányban használnak fel például megújuló energiaforrásokat, figyelembe vesznek-e épületenergetikai szempontokat, környezetkímélő hulladékrendszert működtetnek, minimalizálják a logisztikai hálózat és a szállítás környezeti hatását.)

29. A vállalat rendelkezik SBTI (Science Based Target Initiative) vállalással.

30. A termék előállításakor felhasznált alapanyag az (EU) 2018/848 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek megfelelően tanúsított ökológiai termelőtől (gazdasági szereplőtől vagy gazdálkodói csoporttól) származik, vagy extenzív gazdálkodásból származik, vagy más, tudományosan igazolható módon csökkentett környezeti lábnyommal rendelkező termelésből származik. Pl. ökológiai jelöléssel ellátott termék, környezetbarát termék. (A 12. ponttal együtt nem választható)

- Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása

31. Csomagolt termék esetében környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolás méret, vagy alternatív csomagolóanyagok pl.: komposztálható /FSC vagy PEFC logó/).

32. A termékkel érintkező elsődleges csomagolóanyag beszállítók BRC vagy IFS PACsecure tanúsítvánnyal rendelkeznek.

- Szállítás

33. A fő összetevő saját gazdaságból, vagy 100 km-en belülről kerül a feldolgozó üzembe. *(Termőhely, gyártó- és/vagy feldolgozóhely lehet 100 km távolságon belül.)*

34. A takarmány szállítása 100 km-en belül történik.

35. Élőállat szállítása 100 km-en belül történik.

36. Szállítás optimalizálása, útvonaltervezés, a kibocsátások csökkentése érdekében.

(Lean & Green program)

37. A termék rövid ellátási láncban kerül a fogyasztóhoz.

Társadalmi szempontok

38. SMETA (Supplier Ethical Data Exchange) audit megléte.

39. Az élelmiszerpazarlás megelőzése adományozással.

40. Az élelmiszerpazarlás megelőzése a keletkezés megakadályozásával a gyártásban és a logisztikában.