

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



# KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

## SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Házityúk friss húsa

Budapest, 2026. január 13.

## Házityúk friss húsa

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére engedélyezett vágóhídon történő vágást követően a 2026/343/EU felhatalmazáson alapuló rendelet 2. cikk 1. a) pontja szerinti házityúk (*Gallus domesticus*) friss húzával<sup>1</sup> lehet pályázni, az ott felsorolt fogalom meghatározások figyelembevételével.

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.

### 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.

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

## 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=10 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=5x10<sup>2</sup>
- Mikrobaszám: n=5, c=3, m=10<sup>6</sup>, M=10<sup>7</sup>

### 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, bevérzésektől
- 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 hasúrban 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 egyiknek-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. 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.
5. 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.
6. A termék eljuttatása a fogyasztóhoz a vágást követően 72 órán belül.

Állattartás (az input előállításának folyamata)

7. 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.
8. GMO-mentes termelésben felhasználható takarmányozás.
9. Tanúsított ökológiai termelés az (EU) 2018/848 európai parlamenti és tanácsi rendeletben meghatározott ellenőrzési és tanúsítási rendszer szerint. (20. és 27. ponttal együtt nem választható)
10. AKG-programban való részvétel.

11. Az állattartó telep érvényes Global GAP állatjóléti tanúsítással rendelkezik.
12. Az állattartó telep uniós forrásból állatjóléti támogatásban részesül.
13. Az állattartó telep minőségbiztosítási rendszert működtet.
14. Annak biztosítása, hogy a nevelési időszakban, egyhetes kort követően antibiotikumot kapott járványtani egységből származó állatok húsa nem viselheti a KMÉ-védjegyet.

## II. Fenntarthatóság

### Környezetvédelem (környezeti lábnyom csökkentése, zöld logisztika)

15. Környezetbarát trágyakezelési módszerek alkalmazása.

*Megjegyzés: 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**

16. Az üzem/pályázó a termék előállítás, illetve áruvá készítés során megújuló energiaforrásokból (pl. termásvíz, 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**

17. Az erőforrásokkal való hatékonyabb gazdálkodás, anyag-, energia- és vízgazdálkodás, valamint környezetterhelést csökkentő feldolgozási technológiák korszerűsítése (pl. regeneratív hővisszanyerés, hulladék hő 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/.)*

18. 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).*

19. Környezetvédelmi megfelelést 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.)*

20. Igazoltan és rendszeresen alkalmazott környezetkímélő és/vagy víztakarékos tisztító- és takarítószer. (9. ponttal együtt nem választható)

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

21. 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)*

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

23. Fajlagos vízhasználat igazolt csökkentése.

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

- **Zöld minősítés**

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

25. 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.)*

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

27. A termék előállítása során 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. (9. ponttal együtt nem választható)

*(Pl. „ökológiai jelöléssel” ellátott termék, környezetbarát termék.)*

- **Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása**

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

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

- **Szállítás**

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

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

32. Élőállat szállítása 100 km-en belül történik.

33. Szállítás optimalizálása, útvonaltervezés, a kibocsátások csökkentése érdekében.  
*(Lean & Green program)*

34. A termék rövid ellátási láncon belül kerül a fogyasztóhoz.

#### **Társadalmi szempontok**

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

36. Az élelmiszerpazarlás megelőzése adományozással.

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