

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER
(KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Liba friss húsa

Budapest, 2026. január 14.

Liba friss húsa

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatának elnyerésére engedélyezett vágóhídon történő vágást követően az 543/2008/EK rendelet szerinti liba (*Anser anser domesticus*) friss húzával¹ lehet pályázni:

- fiatal liba vagy kisliba: olyan madár, amelyben a szegycsont vége hajlékony (nem csontosodott el); a vágott állaton a zsírréteg mindenütt vékony vagy mérsékelten vastag; a fiatal liba zsírja speciális táplálásra utaló színű lehet;
- liba: olyan madár, amelyben a szegycsont vége szilárd (elcsontosodott); a vágott állaton mindenhol mérsékelten vastag vagy vastag zsírréteg található.

A fentiekén túlmenően a vágási életkor, valamint a hasznosítási irány szempontjából a KMÉ-re pályázó liba frishús megnevezései az általános hazai gyakorlattal összhangban az alábbiak lehetnek:

- A **pecsenyeliba/pecsenyelúd** friss húsa kifejezés a brojler típusú, 8-10 hetes, első vedlés előtt vágott állatot jelöli.
- A 13-16 hetes korban levágott **fiatal hizlalt liba/lúd** friss húsa – nagyobb vágótömegű és jobb mellkihozatalú.
- **Húsliba/húslúd** friss húsa alatt a 16-23 hetes ludakat értjük, amelyeket keveréktakarmánnyal etettek, vagy lábon hizlaltak.
- Ha a hizlalás folyamán a kukoricát zabbal helyettesítik és a takarmányozásban teljesülnek az 543/2008/EK rendelet vonatkozó előírásai, a húsliba kifejezést a **zabos-, vagy zabon hizlalt liba** váltja fel.
- A **hízott liba/lúd** vagy májliba/lúd friss húsa a tömeggel hizlalt májhasznú lúd.

A védjegyhasználatra a húsvizsgálattal fogyasztásra alkalmasnak ítélt és „A” osztályú húsminősítési kategóriába besorolt pecsényeliba/pecsenyelúd, fiatal hizlalt liba/lúd, húsliba/húslúd, zabos liba, hízott liba/lúd vagy májliba/lúd megnevezéseknek megfelelő libahússal lehet pályázni.

A termék előállítási körülményeinek és 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.

¹ A friss hús fogalmát az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló 853/2004/EK Európai Parlamenti és Tanácsi rendelet I. melléklet 1.10 pontjában határozza meg.

A hízott libák 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 „hidegen”, az ún. késői kizsigerezés 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 hízott libákat 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, $ki\ m=10^2$
 $M=10^3$
- *E. coli*: $n=5$ mintából, legfeljebb $c=2$ mintában mutatható ki, $m=50/g$, $M=5 \times 10^2$
- Mikrobaszám: $n=5$ mintából, legfeljebb $c=3$ mintában mutatható ki, $m=10^6$, $M=10^7$

Minőségi paraméterek:

- Hús maghőmérséklet: $0-4\ ^\circ\text{C}$, belsőség $0-3\ ^\circ\text{C}$

- Hús pH $5,8 \pm 0,2$
- Zsírtartalom:
 - peccsenyeliba húsa: 10-12 %
 - húsliba húsa:
 - egész (grill) test: 18-36 %
 - mell: 25-30 %
 - comb: 22-42 %
 - hízott liba húsa:
 - mell: 25-40 %
 - comb: 30-50 %
 - hízott liba mája: 31-60 %
 - bőrös ház: 70-80 %
 - testház: 90-95 %
- Csepegési veszteség legfeljebb:
 - egész (grill) test: 4-5 %
 - mell: 3-4 %
 - comb: 3-4 %
- Adszorbeált víztartalom:
 - Levegős hűtésnél: 0 %
 - Permetezéssel hűtésnél legfeljebb 2,0 %
 - Bemerítéses hűtésnél: legfeljebb 2,0 %

Érzékszervi követelmények:

- Fényesen csillogó.
- Nem ragad, nem csúszik, nem tapad.
- Idegen szagtól mentes, húsról jellemző illat.
- Tiszta, mentes bármilyen látható idegen anyagtól, szennyeződéstől vagy vértől.
- Mentessé a látható vérfoltoktól, bevérzésektől.
- Mentessé a nyílt csonttörésektől.
- Mentessé a súlyos zúzódásoktól.
- A húsfarmak gusztusosak, az állatfajra, hasznosítási típusra, az állat korára, ivarára jellemzőek. A mell jól kifejlődött, széles, hosszú és hússal, és a combok is hússal. A mell, a hát, a comb és a hasrban állandó zsírréteg lehet.
- Néhány kis toll, tollak és pihe lehet a mell, a láb, a fark, a lábízületeken és a szárnyvégeken.
- Néhány károsodás, zúzódás vagy elszíneződés megengedett, amennyiben nincs sok belőle, kicsi és nem feltűnő, és nem a mell vagy a combokon van. A szárnyvég hiányozhat. A szárnyvégek enyhén pirosak lehetnek.
- A májra hizlalt liba májának (*foie gras*) tömege minimum 400 g, tiszta felületű, ép, sérülésmentes, egyenletesen puha, kissé tésztás tapintatú, sárgás rózsaszínű, a lebenyek nem arányosan fejlettek.
- A májra hizlalt liba kicsontozott melle (*Magret vagy maigret*): tartalmazza a mellizmot borító bőrt és a bőr alatti zsírszövetet, a mélyen fekvő mellizomzat kivételével.

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. 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.
3. 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.
4. A termék teljes körű (a KMÉ-ben meghatározott érzékszervi, fizikai-kémiai és mikrobiológiai paraméterekre vonatkozó) üzemi önellenőrzése negyedévente.
5. A KMÉ előírásában előírt mikrobiológiai paramétereknek való megfelelés (*Salmonella*, *S. aureus*, *E. coli*, mikrobaszám) ellenőrzése a KMÉ-védjegyes termék vonatkozásában negyedévente, külső akkreditált laboratóriumban.
6. 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.
7. A termék eljuttatása a fogyasztóhoz a vágást követően 72 órán belül.

Állattartás

8. 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.
9. GMO-mentes termelésben felhasználható takarmányok etetése.
10. Takarmányozás során állati eredetű fehérjét nem használnak fel.
11. Tanúsított ökológiai termelés az (EU) 2018/848 európai parlamenti és tanácsi rendeletben meghatározott ellenőrzési és tanúsítási rendszer szerint. (A 21. és 28. ponttal együtt nem választható)
12. AKG-programban való részvétel.
13. Az állattartó telep érvényes Global GAP állatjóléti tanúsítással rendelkezik.
14. Az állattartó telep uniós forrásból állatjóléti támogatásban részesül.
15. 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

Környezetvédelem (környezeti lábnyom csökkentése, zöld logisztika)

16. 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
17. 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

18. 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 alapanyagnak /körforgásos gazdaság/.)

19. 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).

20. 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.)

21. Igazoltan és rendszeresen alkalmazott környezetkímélő és/vagy víztakarékos tisztító- és takarítószer. (A 11. ponttal együtt nem választható)

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

22. 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)

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

24. Fajlagos vízhasználat igazolt csökkentése.
- (Például berendezésekből elfolyó melegvíz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása, csepegtető öntözés, esővíz gyűjtése és újrahasznosítása, szűrkevíz hasznosítása.)*
- Zöld minősítés
25. Elismert, tanúsított és az európai uniós hatályos jogszabályoknak megfelelő fenntarthatósági minősítés hivatalos igazolása (pl., de nem kizárólagosan: EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).
26. 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.)*
27. A vállalat rendelkezik SBTi (Science Based Target Initiative) vállalással.
28. 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 11. ponttal együtt nem választható)
- Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása
29. Csomagolt termék esetében környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolás méret, vagy alternatív csomagolóanyagok pl.: komposztálható /FSC vagy PEFC logó/).
30. A termékkel érintkező elsődleges csomagolóanyag beszállítók BRC vagy IFS PACsecure tanúsítvánnyal rendelkeznek.
- Szállítás
31. A fő összetevő saját gazdaságból, vagy 100 km-en belülről kerül a feldolgozó üzembe.
- (Termőhely, gyártó- és/vagy feldolgozóhely lehet 100 km távolságon belül.)*
32. A takarmány szállítása 100 km-en belül történik.
33. Élőállat szállítása 100 km-en belül történik.

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

35. A termék rövid ellátási láncban kerül a fogyasztóhoz.

Társadalmi szempontok

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

37. Az élelmiszerpazarlás megelőzése adományozással.

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