

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Friss pulykahús

Budapest, 2026. január 10.

Friss pulykahús

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére engedélyezett vágóhídon történő vágást követően, húsvizsgálattal fogyasztásra alkalmasnak ítélt pulyka (*Meleagris gallopavo*) friss húásával, valamint ebből készített darált hússal¹ lehet pályázni.

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

Fagyasztott és felengedett hús, valamint ebből készített darált 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.

Darált hús a levágást követő legfeljebb két napon belül gyártható a friss pulykahúsból. A darált hús alapanyaga kizárólag a vázizomzatból (és a hozzákapcsolódó zsírszövetből) származhat. Húsnyesedék (kivéve a teljes izomdarabokat) és MSM nem használható darált hús gyártásához. A darálást követően az elkészült darált húst 2 °C-on vagy az alatti hőmérsékleten kell tárolni, szállítani és a kiszolgálópultban tartani.

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 védjegyhasználatra csak olyan egészséges, a húsvizsgálattal fogyasztásra alkalmasnak ítélt állati test használható fel, 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 vágásra kerülő pulyka – intenzív tartású állomány esetében – nem haladhatja meg a 25 hetes életkort.

¹ A friss hús fogalma alatt a 853/2004/EK rendelet szerinti meghatározást kell érteni. A friss hús fogalma az I. melléklet 1.10 pontja szerint, a darált hús fogalma az I. melléklet 1.13 pontja szerint értendő.

A friss hússal szemben támasztott követelmények

Mikrobiológiai paraméterek:

Friss pulykahús:

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 mutatható ki

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=5x10²
- Mikrobaszám: n= 5, c=3, m=10⁶, M=10⁷

Darált pulykahús:

Élelmiszerbiztonsági kritériumok (a 2073/2005/EK rendelet alapján):

- *Salmonella*: n=5 minta 25 g-jában nem kimutatható

Technológiai higiéniai kritériumok (a 2073/2005/EK rendeletben meghatározott mintavételi szabályok és gyakoriság szerint vett minták alapján):

- Aerob mikrobaszám: n=5 mintából legfeljebb c=2 legfeljebb 5x10⁶ cfu/g (ez a kritérium nem vonatkozik a kiskereskedelmi szinten készített darált húsról, ha a termék eltarthatósági ideje rövidebb mint 24 óra)
- *E. coli*: n=5 mintából legfeljebb c=2 legfeljebb 500 cfu/g

Technológiai higiéniai kritériumok az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről szóló 4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet alapján:

- *Staphylococcus aureus*: n=5 c=2 m=10² M=10³
- Mikrobaszám: n= 5, c=3, m=10⁶, M=10⁷

Minőségi paraméterek:

- Friss hús maghőmérséklet: 0 – 4 °C, belsőség esetén 0 – 3 °C
- Darált hús maghőmérséklet: 0 – 2 °C
- Hús pH: 5,8 – 6,2
- Csepegési veszteség: legfeljebb 2 %
- Abszorbeált víztartalom:
 - levegős hűtésnél 0 %
 - permetezéssel hűtésnél legfeljebb 2 %
 - bemelegítéses hűtésnél legfeljebb 2 %

Érzékszervi követelmények:

A friss hús

- fényesen csillogó
- nem ragad, nem csúszik, nem tapad
- ivari szagtól, idegen szagtól mentes, hústra jellemző illatú
- tiszta, mentes bármilyen látható idegen anyagtól, szennyeződéstől vagy vértől
- mentes a látható vérfoltoktól, bevézésekétől
- mentes a nyílt csonttörésektől
- mentes a súlyos zúzódásoktól
- a kiszereles szempontjából sértetlen
- a húsformák gusztusosak, hasznosítási típusra, az állat korára, ivarára jellemzőek
- néhány kis toll, tolltok és pihe lehet a mellen, a combon, 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 szárnyvégek enyhén pirosak lehetnek.

A darált hús

- legalább 3 mm szemcsenagyságú részekből áll, egyenletes állagú
- porc, índarabka nem látható benne
- ivari szagtól, idegen szagtól mentes, hústra jellemző illatú

A vágóhídra vonatkozó követelmények

Csak engedélyezett létesítményekben (vágóhíd, daraboló üzem) levágott és előállított pulykahús 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 egynek-egynek.

I. A termék-előállítás folyamata

Önellenzés

1. Rendszeres beszállítói auditok végzése dokumentált módon, az önellenzés 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. Darált húst előállító létesítményben a termék friss hús alapanyagának mikrobiológiai megfelelőségének vizsgálata engedélyezett saját vagy külső laboratóriumban negyedévente.
5. 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 negyedévente.
6. 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.
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 takarmányozás.
10. 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)
11. AKG-programban való részvétel.
12. Az állattartó telep érvényes Global GAP állatjóléti tanúsítással rendelkezik.
13. Az állattartó telep uniós forrásból állatjóléti támogatásban részesül.
14. Az állattartó telep minőségbiztosítási rendszert működtet.

15. 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)

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 alapanyagoknak /körforgásos gazdaság/.)

19. Energia-visszanyerő rendszer a gyártógépeken.

(Például olyan berendezés alkalmazása, ami felfogja a kompresszor hulladékhőjét és továbbítja azt. Hőenergia újrahasznosítása egyéb hő 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 10. 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, szürkevíz 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 10. 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 belül 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.