



Tájékoztató feldolgozó üzemek részére

Ökológiai eredetű hús feldolgozását végző üzemek

A következőkben az ökológiai/biotermékek előállítását, jelölését és ellenőrzését szabályozó 834/2007/EK és 889/2008/EK rendeletek fontosabb követelményeit emeljük ki, a húsipari termékekre vonatkozóan, illetve segítünk értelmezni az ökológiai termékek feldolgozására vonatkozóan, tájékoztatónk azonban nem helyettesíti a fenti rendeleteket, hiszen azok minden pontjára részletesen nem tér ki.

A feldolgozást végző üzemnek a fenti rendeletek előírásain túl természetesen meg kell felelnie a tevékenységre vonatkozó egyéb jogszabályi követelményeknek, és rendelkeznie kell a szükséges hatósági engedélyekkel. Az engedélyköteles létesítményeket az élelmiszer-vállalkozó kérelmére a létesítmény telephelye szerint illetékes megyei kormányhivatal élelmiszerlánc-biztonságért felelős főosztálya engedélyezi. Az engedély megléte és bemutatása előtt öko termék előállítása sem végezhető, és a tevékenység nem tanúsítható.

A biotermékek feldolgozására vonatkozó általános információkat az „Ökológiai termékek ellenőrzésével és tanúsításával kapcsolatos előírások feldolgozóüzemek részére” c. útmutatónkban találják ([2000627](#)).

A húsfeldolgozásra vonatkozó előírások:

VÁGÓHIDAK:

1. Áruátvétel:

A vonatkozó állatvédelmi rendeletek előírásait kell betartani. Az állatok fel- és lehajtását elektromos terelőeszköz igénybevétele nélkül kell elvégezni, az őket érő stresszt minimalizálni kell.

2. Árukísérő dokumentumok:

Az állatszállításokhoz a közúti szállítást kísérő szállítólevélen túl a 87/2012. VM rendelet 1 mellékletében meghatározott „Állattartó nyilatkozata” c. dokumentumnak, illetve a 2 mellékletében meghatározott „Állategészségügyi bizonyítvány a gazdaságból” című dokumentumokat kell használni. Az öko jelölést, a tanúsító szervezet kódjával az „Állattartó nyilatkozata” című dokumentumon kell használni.

3. Vágás:

A jelölést a marhák, kistestű kérődzők és sertések esetén (amennyiben a vágás után az állati termékek jelölésére sor kerül) az üzem technológiai adottságainak megfelelően kell megoldani. Abban az esetben, ha a például elektronikus válfákat használnak, valamilyen vizuális, a külső megfigyelő részére is egyértelmű azonosítást is célszerű használni (címkék, húspecsét). Az üzemekben a vágásról készített feljegyzésekben utalni kell az ökológiai állatok feldolgozására.

4. Hűtőben történő tárolás:

Az állatokat egymástól elválasztva, egyértelmű jelöléssel ellátva kell tárolni. Az üzem által alkalmazott belső jelölés (címkék vagy pecsét) elhelyezésre kerülhet a tartóeszközökön, csőpályán vagy magán az állaton. A jelölés a marhák esetén címke, sertések esetén címke vagy kiegészítő pecsét alkalmazásával lehetséges.



5. Nyilvántartások:

A következő dokumentumokat kell megőrizni és a bio ellenőrzésre előkészíteni.

- számlák, szállítólevelek/marhaútlevelek,
- az „Állattartó nyilatkozata”, „Állategészségügyi bizonyítvány a gazdaságból” c. dokumentumok, ENAR bizonylatok
- tanúsítványok
- a vágásról és osztályozásról készült feljegyzések
- kimenő szállítólevelek és számlák
- az árumozgásról készült feljegyzések

DARABOLÁST VÉGZŐ ÜZEMEK:

1. Áruátvétel:

A beszállítások során ügyelni kell arra, hogy ne legyen keveredés. A féltesteket vagy negyedeket egyértelmű jelöléssel kell ellátni (címkék, vágóhídi pecsét, jelölő szalagok, stb.) Amennyiben a hús más formában (pl. ládákbán) érkezik, ezeket a tárolóeszközöket kell jelölni.

2. Szállítólevelek felülvizsgálata:

A hiánytalanul kitöltött szállítóleveleknek és a beszállítók tanúsítványainak rendelkezésre kell állnia. A szállítóleveleken a következő adatokat kell feltüntetni: termék neve, mennyisége, tételazonosító, ökológiai eredetre való utalás, ellenőrző szervezet kódszáma.

3. Darabolás:

A bio állatok darabolása a konvencionális állatok feldolgozásától időben vagy térben elválasztva kell, hogy történjen. Fontos, hogy a biotermékeket minden feldolgozási műveletet követően megfelelően jelöljék, szolgáltatásként végzett bér munka esetén is.

4. Nyilvántartások:

A feldolgozással kapcsolatos dokumentumokat és nyilvántartásokat lehetőség szerint itt is külön mappában kell tárolni:

- Bejövő szállítólevelek
- Darabolásról vezetett feljegyzések
- Beszállítói tanúsítványok
- Kimenő szállítólevelek és számlák
- Készletnyilvántartás
- Kihozatalra vonatkozó kalkuláció állatfajonként

FELDOLGOZÓÜZEMEK:

1. Áruátvétel:

Az áruátvétel során ügyelni kell arra, hogy az áru jelölése megfelelő legyen és más termékekkel ne keveredhessen. Az árukísérő dokumentumoknak minden esetben rendelkezésre kell állnia.

2. Szállítólevelek felülvizsgálata:

A hiánytalanul kitöltött szállítóleveleknek és a beszállítók érvényes tanúsítványának rendelkezésre kell állnia. Az árukísérő dokumentumok jelölésére vonatkozó követelmények megegyeznek a darabolóüzemeknél leírtakkal.



3. Feldolgozás:

Minden feldolgozási művelet (pl. tételek jelölése, keverőtartály, füstöléskor használt füstölőkocsi) esetén ügyelni kell a félkész termékek megfelelő bio jelölésére.

4. Nyilvántartások:

- Az árumozgásról vezetett nyilvántartások
- Bejövő szállítólevelek
- Gyártási naplók
- Receptúrák, összetevők specifikációi, címkék
- Tanúsítványok
- Kimenő szállítólevelek
- Raktárkészlet

Húskészítmények előállításánál használható összetevők:

A terméknek főként mezőgazdasági eredetű összetevőkből kell állnia (a hozzáadott víz és konyhasó figyelmen kívül hagyásával), az ökológiai összetevők eredetét a beszállítók érvényes tanúsítványával kell igazolni, a felhasználható nem ökológiai, illetve nem mezőgazdasági eredetű összetevők, az alkalmazható adalék- és segédanyagok köre szigorúan szabályozott (lásd. 889/2008/EK r. 27. cikk, VIII. és IX. melléklet). Ezen engedélyezett anyagokra vonatkozóan az esetleges mennyiségi és felhasználási korlátozásokat is a 889/2008/EK rendelet VIII melléklete tartalmazza. Ilyen korlátozás lehet, hogy az adalék vagy segédanyagot milyen élelmiszer előállításához lehet felhasználni, számos esetben egyes adalékanyagok csak 1-1 speciális termékhez használhatók fel. A IX. mellékletben nem szereplő nem ökológiai mezőgazdasági összetevők felhasználására a tagállam illetékes hatósága adhat engedélyt a 889/2008/EK r. 29. cikkében foglalt feltételekkel.

Bizonyos összetevők esetén szükség lehet a gyártó által kiállított GMO mentességi igazolásra (lásd. „GMO-mentességi igazolást igénylő anyagok/termékek/adalék- és segédanyagok ökológiai élelmiszerek előállításánál” c. 2000844HU tájékoztatót). Az ehhez szükséges formanyomtatvány (2000847HU) honlapunkról letölthető.

Feldolgozott élelmiszerek esetében a következő kategóriákat különböztetjük meg:

- 1. Ökológiai jelölés a kereskedelmi megnevezésben**, ha a termék főként mezőgazdasági összetevőkből áll, melyek legalább 95%-a ökológiai, és kizárólag a 889/2008/EK r. 27. cikkében, valamint VIII. és IX. mellékletében foglalt nem ökológiai, illetve nem mezőgazdasági eredetű összetevőket, adalék- és segédanyagokat tartalmazza, és az ott előírt korlátozásokat betartották.
- 2. Ökológiai jelölés kizárólag az összetevők felsorolásában**, ha a termék főként mezőgazdasági összetevőkből áll, és kizárólag a 889/2008/EK r. 27. cikkében és VIII. mellékletében foglalt nem mezőgazdasági eredetű összetevőket, adalék- és segédanyagokat tartalmazza, és az ott előírt korlátozásokat betartották.
- 3. Ökológiai jelölés az összetevők felsorolásában és a kereskedelmi megnevezéssel egy mezőben**, ha a fő összetevő halászati vagy vadászati termék, az egyéb mezőgazdasági eredetű összetevők mindegyike ökológiai, a termék főként mezőgazdasági összetevőkből áll, és kizárólag a 889/2008/EK r. 27. cikkében és VIII. mellékletében foglalt nem mezőgazdasági eredetű összetevőket, adalék- és segédanyagokat tartalmazza.

Az összetevők felsorolásában minden esetben fel kell tüntetni, mely összetevők ökológiai eredetűek! A 2. és 3. pont esetében az ökológiai termelésre vonatkozó hivatkozások kizárólag az



ökológiai összetevőkkel kapcsolatban jelenhetnek meg, és az összetevők felsorolásában fel kell tüntetni az ökológiai összetevők teljes százalékos arányát a mezőgazdasági eredetű összetevők teljes mennyiségéhez képest. Mindezeket pedig az összetevők felsorolásában szereplő egyéb jelzésekkel megegyező színben, méretben és betűtípussal kell feltüntetni.

A termékek receptúráit/gyártmánylapjait, illetve címkéit minden esetben előzetesen egyeztetni kell a tanúsító szervezettel.

Megjegyzés A VIII. mellékletben szereplő korlátozásokat, tehát azt, hogy egy élelmiszer adalékanyag növényi vagy állati eredetű élelmiszerben használható fel kérjük körültekintően alkalmazni.