

136/2011. (XII. 22.) VM rendelet

a vágósertések vágás utáni minősítéséről és a hasított féltetek kereskedelmi osztályba sorolásáról

Az állattenyésztésről szóló 1993. évi CXIV. törvény 49. § (1) bekezdés *a*) pont 17. alpontjában kapott felhatalmazás alapján, az egyes miniszterek, valamint a Miniszterelnökséget vezető államtitkár feladat- és hatásköréről szóló 212/2010. (VII. 1.) Korm. rendelet 94. § *a*) pontjában meghatározott feladatkörömben eljárva, a következőket rendelem el:

1. Általános rendelkezések

1. § E rendelet alkalmazásában:

a) sertés vágott féltet: a levágott sertés kivéreztetve (a gerinc hosszanti középvonalában kettéhasítva), szőr, köröm, fülgomba, szem, nemi szervek, belsőség (nyelv, szív, máj, tüdő, vese, bélgarnitúra, agy- és gerincvelő, haj és rekeszizom) nélkül, de szalonnával;

b) meleg súly: az *a*) pont szerint előkészített sertés vágott testsúlya szűrés után nem több, mint negyvenöt perccel;

c) vágott hideg súly: 2 százalékkal csökkentett meleg súly

d) a sertés vágott test színhústartalma: a levágott sertés teljes szövetszétválasztásával nyert tiszta vörös, harántcsikolt izmok súlyának és a vágott testek hideg súlyának a hányadosa;

e) azonosító jel: a tulajdonos és az állat egyedazonosságának megállapítására alkalmas vágósertés jelölés;

f) minősítő: a vágósertések minősítésére a vágóállatok vágás utáni minősítéséről szóló jogszabály szerint jogosult természetes személy;

g) minősítő szervezet: a vágósertések minősítésére a vágóállatok vágás utáni minősítéséről szóló jogszabály szerint jogosult, Magyarországon bejegyzett jogi személy vagy jogi személyiséggel nem rendelkező gazdasági társaság;

h) termelő: vágósertést előállító tenyésztő, hizlaló;

i) vágósertés kis- vagy nagykereskedő: a vágósertést a termelőtől megvásárló, vágóhidnak értékesítő természetes személy vagy egyéni vállalkozó, jogi személy vagy jogi személyiséggel nem rendelkező gazdasági társaság.

2. Vágósertések jelölése

2. § (1) A minősítést csak akkor lehet elvégezni, ha az azonosítás a sertések jelöléséről, valamint Egységes Jelöléséről és Nyilvántartásáról szóló jogszabály és a vágóállatok vágás utáni minősítéséről szóló jogszabályban foglaltak szerint megtörtént, és a vágósertések technológiai előkészítését a 1. § *a*) pontja szerint megfelelően elvégezték. A hatósági állatorvosi húsvizsgálatnak a minősítést meg kell előznie. Csak fogyasztásra alkalmas féltetet lehet minősíteni.

(2) A vágósertés jelölésére akkor is a termelő kötelezett, ha a vágósertés kis- vagy nagykereskedő közreműködésével jut el a vágóhídra.

3. Súlymérés

3. § (1) A vágóhídon a szúrás és a mérlegelés között legfeljebb negyvenöt perc telhet el.

(2) Ha a vágóhídon – műszaki, technológiai okok miatt – a szúrás és a mérlegelés között a negyvenöt perces időkorlát nem tartható, a Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatalnak (a továbbiakban: MgSzH) írásban történő bejelentést követően ez az időtartam meghosszabbítható. Az időkorlát túllépése esetén vágott hideg súlyként minden bejelentett 15 perces eltérés után 0,1 százalékponttal csökkentett súlyt kell figyelembe venni.

4. Minősítés

4. § (1) A minősítő a meleg súly és a becsült színhústartalom alapján kereskedelmi osztályba sorolja a vágott testeket.

(2) Valamennyi 50–120 kilogramm meleg súlyú sertés vágott testet az engedélyezett minősítő módszerek valamelyikével kell minősíteni, és a becsült színhústartalom alapján kereskedelmi osztályba sorolni.

(3) Az 50 kilogramm meleg súlyt el nem érő és a 120 kilogramm meleg súlyt meghaladó sertés vágott testet színhústartalom becsléssel minősíteni nem kell, azonban a minősítőnek az M1, M2, illetve a V jelzéseket az osztályba sorolásnak megfelelően a vágott féltesteken fel kell tüntetnie.

(4) A vágás utáni kereskedelmi osztályba sorolásnál a következő besorolási osztályokat kell alkalmazni

a) a (2) bekezdés szerinti 50–120 kilogramm meleg súlyú sertés vágott testet, ha a színhústartalom a hasított hideg súly százalékában

aa) 60 vagy több, S osztályba,

ab) 55 vagy több, de kevesebb mint 60, E osztályba,

ac) 50 vagy több, de kevesebb mint 55, U osztályba,

ad) 45 vagy több, de kevesebb mint 50, R osztályba,

ae) 40 vagy több, de kevesebb mint 45, O osztályba,

af) kevesebb mint 40, P osztályba,

b) a (3) bekezdés szerinti 50 kilogramm meleg súlyt el nem érő és 120 kilogramm meleg súlyt meghaladó sertés vágott testet

ba) 50 kg alatti vágó süldő esetében SA osztályba,

bb) tenyésztésbe fogott hús jellegű kocánál M1 osztályba,

bc) egyéb kocánál és hízonál M2 osztályba,

bd) kan és kanlott sertésnél V osztályba

kell sorolni.

(5) A sertés vágott test színhúsbecslése során olyan módszert kell alkalmazni, amely a sertés vágott test értékét a vágott test hideg súlyához viszonyított színhús aránya alapján határozza meg.

(6) A színhústartalom meghatározása becsléssel történik, amelynek a sertés vágott testsúlyának, illetve a szalonna, valamint az izom vastagságának meghatározott mérési pontokon történő objektív mérésén kell alapulnia.

(7) A becslési eljárás során alkalmazott regressziós egyenletek felülvizsgálatáról és az Európai Unió Bizottsága általi elfogadtatásáról az agrárpolitikáért felelős miniszter gondoskodik.

5. Színhúsbecslési eljárások

5. § (1) A sertés vágott test minősítése, kereskedelmi osztályba sorolása

a)

b) 2012. július 2-ától a Fat-O-Meater (FOM) műszercsaládba tartozó szúrószondás (FOM S70, FOM S71) IM-03, OptiGrade-MCP, OptiScan-TP és az ultrahangos (UltraFom 300) műszerrel és a megfelelő becslési eljárással végezhető az 1. mellékletben foglaltak szerint.

(2) A becslési eljárás során

a) minősítő műszerként a műszer típusának megfelelő, a 2. melléklet szerinti regressziós egyenletet kell alkalmazni,

b) a szalonna és az izom vastagságát az 1. mellékletben foglalt mérési pontokon kell mérni.

6. Vágott test jelölése

6. § (1) A betűknek, illetve számoknak legalább két centiméter nagyságúaknak kell lenniük. A jelölésre bármilyen nem mérgező, véletlenszerűen eltávolíthatatlan hőálló tinta, élelmiszeriparban engedélyezett hőálló festék, ráakasztott címke alkalmazható. Jelölésként csak olyan címke használható, amely nem távolítható el és nem rongálható meg. A minősítő általi jelölést a kereskedelmi értékesítésig vagy a feldolgozásig tilos eltávolítani.

(2) A kereskedelmi osztályba sorolás akkor tekinthető hitelesnek, ha az S/EUROP, M1, M2, V betűjel alatt a minősítő azonosító száma és az MgSzH, illetve a 2007. január 1-je előtt kiadott fémbélyegzők esetében az Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet jelölése is szerepel.

7. § (1) A vágott féltetek osztályba sorolását a minősítő saját engedélyszámát tartalmazó bélyegzővel tanúsítja.

(2) A bélyegzőlenyomatnak összetéveszthetetlennek és jól olvashatónak kell lennie.

(3) A minősítő köteles a 3. mellékletben szereplő tartalommal napi jelentést készíteni, és annak adatait haladéktalanul, elektronikus úton, közvetlenül az MgSzH adatbázisába eljuttatni. A saját vállalatirányítási programot használó vágóüzemek az MgSzH adatbázisába való adatküldést megelőzően kötelesek a programjukat auditáltatni az MgSzH-val. Az auditálás szempontja a központi adatbázis adatstruktúrájának való megfelelés.

7. Záró rendelkezések

8. § (1) Ez a rendelet 2012. január 1-jén lép hatályba.

(2) Ez a rendelet

a) a mezőgazdasági piacok közös szervezésének létrehozásáról, valamint egyes mezőgazdasági termékekre vonatkozó egyedi rendelkezésekről szóló, 2007. október 22-i 1234/2007/EK tanácsi rendelet,

b) a szarvasmarhák, sertések és juhok közösségi minősítési rendszereinek alkalmazására és e termékek árának bejelentésére vonatkozó részletes szabályok megállapításáról szóló, 2008. december 10-i 1249/2008/EK bizottsági rendelet,

c) a hasított sertések magyarországi osztályozási módszereinek engedélyezéséről szóló, 2005. május 18-i 2005/382/EK bizottsági határozat,

d) a hasított sertések magyarországi osztályozási módszereinek engedélyezéséről szóló 2005/382/EK határozat módosításáról szóló, 2011. augusztus 16-i 2011/507/EU bizottsági végrehajtási határozat végrehajtásához szükséges rendelkezéseket állapítja meg.

(3)

(4)

1. melléklet a 136/2011. (XI. 22.) VM rendelethez

A színhúsbecslési eljárás során alkalmazandó műszerek

1.

2. 2012. július 2-ától alkalmazandó műszerek

Szúrószondás [Fat-O-Meater (FOM) műszercsaládba tartozó S70, S71, az IM-03, és az OptiGrade-MCP műszereknél a mérési pont:

A hasíték síkjától 6 cm-re a 2-3. borda között a szalonna és az izomvastagság mérése (mm) (karajátmérő)

Ultrahangos (UltraFom 300) műszernél a mérési pont:

A hasítás síkjától 7 cm-re a 2-3. borda között a szalonna és az izomvastagság mérése (mm) (karajátmérő)

OptiScan-TP

1. mérési pont

A hasított féltest középvonalán, ahol a *Musculus gluteus medius* (középső farizom) fedő szalonna vastagságának mértéke a legminimálisabb a bőrfelületre merőlegesen mérjük (bőrrel együtt) mm-ben,

2. mérési pont

A gerincoszlopra merőlegesen a gerinccsatorna felső (háti) széle és a *Musculus gluteus medius* elülső (feji) vége között mért legkisebb távolság, a hasítás síkjában (mm).

2. melléklet a 136/2011. (XI. 22.) VM rendelethez

Regressziós egyenletek a vágósertés minősítő műszerekben

1.

2. 2012. július 2-ától alkalmazandó regressziós egyenletek

1. FOM S70-es és FOM S71-es műszer:

$$Y = 63,78987 - 0,77968 \times BF + 0,10715 \times LD$$

= Y becsült színhústartalom (százalékban)

F = B szalonnavastagság a 2-3 borda között, a hasítás síkjától 6 cm távolságra mérve (mm)

D = L izomvastagság (karajátmérő) a BF -fel azonos ponton mérve (mm)

A képlet az 50–120 kg súlyú hasított testek esetében érvényes.

2. IM-03 műszer:

$$Y = 59,63994 - 0,63951 \times BF + 0,12083 \times LD$$

= Y becsült színhústartalom (százalékban)

F = B szalonnavastagság a 2-3 borda között, a hasítás síkjától 6 cm távolságra mérve (mm)

D = L izomvastagság (karajátmérő) a BF -fel azonos ponton mérve (mm)

A képlet az 50–120 kg súlyú hasított testek esetében érvényes.

3. OptiGrade-MCP műszer:

$$Y = 61,45261 - 0,62941 \times BF + 0,11736 \times LD$$

= Y becsült színhústartalom (százalékban)

F = B szalonnavastagság a 2-3 borda között, a hasítás síkjától 6 cm távolságra mérve (mm)

D = L izomvastagság (karajátmérő) a BF -fel azonos ponton mérve (mm)

A képlet az 50–120 kg súlyú hasított testek esetében érvényes.

4. OptiScan-TP műszer:

$$Y = 58.31147 - 0.62677 \times BF + 0.14664 \times LD$$

= Y becsült színhústartalom (százalékban)

F = B a szalonna vastagságának mértéke, a *Musculus glutaesus mediust* (középső farizom) fedő szalonna látható minimális vastagsága (bőrrel együtt) a hasított féltest középvonalán (mm-ben),

D = L az ágyékizom vastagságának mértéke, azaz a *Musculus glutaesus medius* elülső (feji) vége és a gerinccsatorna felső (háti) széle között mért legkisebb távolság, a hasítás síkjánál mérve (mm-ben).

A képlet az 50–120 kg súlyú hasított testek esetében érvényes.

5. UltraFom 300 műszer:

$$Y = 69.38252 - 0.79120 \times BF + 0.00994 \times LD$$

= Y becsült színhústartalom (százalékban)

F = B szalonnavastagság a 2-3. borda között, a hasítás síkjától 7 cm távolságra mérve (mm)

D = L izomvastagság (karajátmérő) a BF -fel azonos ponton mérve (mm)

A képlet az 50–120 kg súlyú hasított testek esetében érvényes.

3. melléklet a 136/2011. (XI. 22.) VM rendelethez

A minősítés során a következő adatokat kötelező felvenni:

1. a szállítólevél száma (a vágóhíd feladata);
2. a szállító gépkocsi és pótkocsi rendszáma (a vágóhíd feladata);
3. a beérkezés időpontja (a vágóhíd feladata);
4. a vágás helye, a minősítő hely azonosítója és a vágás időpontja;
5. a vágóállatok darabszáma és azonosító jelei;
6. a súlymérési adatok: egyenként a vágott test meleg súlya;
7. az egyenkénti minősítési adatok az azonosító jel feltüntetésével:
= a kereskedelmi (minősítési) osztály betűjele,
= a színhústartalom százaléka (S/EUROP szerint);
8. a termelő vagy a kereskedő azonosító adatai (név, lakcím, adóazonosító jel, illetve cég neve, székhelye, telephelye, adószáma, valamint egyéb más rendeletben előírt azonosító);
9. a minősítő neve, címe, működési engedélyének száma;
10. az alkalmazott minősítési módszer megjelölése és az eszközök gyári száma.