
A vidékfejlesztési miniszter 136/2011. (XII. 22.) VM rendelete a vágósertések vágás utáni minősítéséről és a hasított féltestek 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 féltest: a levágott sertés kivézetve (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, harántcsíkolt 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, vágóhídnak 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 féltestet 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 híznál 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) 2012. július 1-jéig a Fat-O-Meater (FOM) műszer családba tartozó szúrószondás [FOM S70, FOM S71, FOM S89 (UNIFOM)] és ultrahangos (UltraFom 200, AutoFom) műszerrel és a megfelelő becslési eljárással végezhető az

1. mellékletben foglaltak szerint; az UltraFom 200 műszer csak abban az esetben használható, ha a mérés helyét megjelölő kiegészítő berendezéssel látják el vagy a mérés helyét kézzel oly módon jelölik meg, mely az utólagos ellenőrzést lehetővé teszi;
- b) 2012. július 2-ától a Fat-O-Meater (FOM) műszer családba 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 féltettek 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

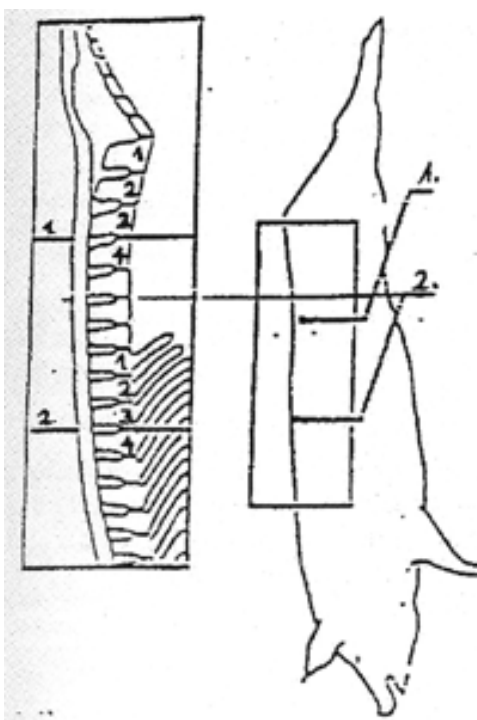
- 8. §** (1) Ez a rendelet 2012. január 1-jén lép hatályba.
- (2) Ez a rendelet
- a) a mezőgazdasági piacok közös szervezésének létrehozásáról, valamint egyes mezőgazdasági termékekre vonatkozó egyedi rendelkezésekről szóló, 2007. október 22-i 1234/2007/EK tanácsi rendelet,
- b) a szarvasmarhák, sertések 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) Hatályát veszti a vágósertések vágás utáni minősítéséről és a hasított féltettek kereskedelmi osztályba sorolásáról szóló 15/1998. (IV. 3.) FM rendelet.
- (4) Az 5. § (1) bekezdés a) pontja, az 1. melléklet 1. pontja és a 2. melléklet 1. pontja 2012. július 2-án hatályát veszti.

Dr. Fazekas Sándor s. k.,
vidékfejlesztési miniszter

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

A színhúsbecslési eljárás során alkalmazandó műszerek

1. 2012. július 1-jéig alkalmazandó műszerek



Az oldalszalonna és az izom vastagságát az ábrán jelölt 1-es és 2-es mérési pontokon a hátizom sávjában kell mérni.

Szúróspondás [FOM S70, FOM S71, FOM S89 (UNIFOM)] műszereknél a mérési pontok:

1. mérési pont

A hasítás síkjától 8 cm-re a 3-4. ágyékcsigolya között a szalonna 1 mérés (mm)

2. mérési pont

A hasíték síkjától 6 cm-re a 3-4. borda között a szalonna 2 és az izomvastagság mérése (mm) (karajátmérő)

Ultrahangos (UltraFom 200) műszereknél a mérési pontok:

1. mérési pont

A hasíték síkjától 7 cm-re a 3-4. ágyékcsigolya között a szalonna 1 mérés (mm)

2. mérési pont

A hasítás síkjától 7 cm-re a 3-4. borda között a szalonna 2 és az izomvastagság mérése (mm) (karajátmérő)

2. 2012. július 2-ától alkalmazandó műszerek

Szúrósondás [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 középvonalaán, ahol a *Musculus glutaesus mediust* (középső farizom) fedő szalonna vastagságának mértéke a legminimálisabb a bőrfelületre merőlegesen mérjük (bőrrel együtt) mm-ben,

2. mérési pont

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

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

Regressziós egyenletek a vágósertés minősítő műszerekben

1. 2012. július 1-jéig alkalmazandó regressziós egyenletek

Szúrószondás minősítő műszerek:

1. FOM S70-es és FOM S71-es műszer:

$$Y = 54,043661 - 0,170496 \times SZ_1 - 0,568425 \times SZ_2 + 0,215384 \times H_2 + 0,048995 \times W$$

Y = becsült színhústartalom (százalékban)

SZ₁ = szalonnavastagság a 3-4 ágyékcsigolya között, a hasítás síkjától 8 cm távolságra mérve (mm)

SZ₂ = szalonnavastagság a 3-4 borda között, a hasítás síkjától 6 cm távolságra mérve (mm)

H₂ = izomvastagság (karajátmérő) az SZ₂-vel azonos ponton mérve (mm)

W = vágott test meleg súlya (kg)

Meghatározottsági együttható

R² = 0,93878

Standard hiba

RSD = 2,07375

2. UNIFOM műszer:

$$Y = 53,527 - 0,127 \times SZ_1 - 0,563 \times SZ_2 + 0,283 \times H_2$$

Meghatározottsági együttható

R² = 0,935

Standard hiba

RSD = 2,1445

Y = becsült színhústartalom (százalékban)

SZ₁ = szalonnavastagság a 3-4 ágyékcsigolya között, a hasítás síkjától 8 cm távolságra mérve (mm)

SZ₂ = szalonnavastagság a 3-4 borda között, a hasítás síkjától 6 cm távolságra mérve (mm)

H₂ = izomvastagság (karajátmérő) az SZ₂-vel azonos ponton mérve (mm)

Ultrahangos minősítő műszerek:

3. UltraFom 200 műszer:

$$Y = 59,989 - 0,265 \times SZ_1 - 0,402 \times SZ_2 + 0,007625 \times H_2 + 0,08837 \times W$$

Meghatározottsági együttható

R² = 0,841

Standard hiba

RSD = 2,3564

Y = becsült színhústartalom (százalékban)

SZ₁ = szalonnavastagság a 3-4 ágyékcsigolya között, a hasítás síkjától 7 cm távolságra mérve (mm)SZ₂ = szalonnavastagság a 3-4 borda között, a hasítás síkjától 7 cm távolságra mérve (mm)H₂ = izomvastagság (karajátmérő) az SZ₂-vel azonos ponton mérve (mm)

W = vágott test meleg súlya (kg)

4. AutoFom műszer:

$$Y = 52,698684 - 0,033320 \times X_1 - 0,027910 \times X_2 - 0,033369 \times X_3 - 0,042006 \times X_4 - 0,044693 \times X_5 - 0,038184 \times X_6 - 0,021688 \times X_7 - 0,023770 \times X_8 - 0,020832 \times X_9 - 0,018833 \times X_{10} - 0,014692 \times X_{11} - 0,018321 \times X_{12} - 0,025358 \times X_{13} - 0,024304 \times X_{14} - 0,026339 \times X_{15} - 0,020495 \times X_{16} - 0,016825 \times X_{17} - 0,019075 \times X_{18} - 0,021736 \times X_{19} - 0,020635 \times X_{20} - 0,019779 \times X_{21} - 0,027397 \times X_{22} - 0,023439 \times X_{23} - 0,022317 \times X_{24} - 0,024994 \times X_{25} - 0,026247 \times X_{26} - 0,023531 \times X_{27} - 0,019013 \times X_{28} - 0,027384 \times X_{29} - 0,031072 \times X_{30} - 0,028046 \times X_{31} - 0,025150 \times X_{32} - 0,023167 \times X_{33} - 0,024394 \times X_{34} - 0,026832 \times X_{35} - 0,024874 \times X_{36} - 0,018853 \times X_{37} - 0,021229 \times X_{38} - 0,028275 \times X_{39} - 0,027372 \times X_{40} - 0,018172 \times X_{41} - 0,017360 \times X_{42} - 0,019780 \times X_{43} - 0,022921 \times X_{44} - 0,023974 \times X_{45} - 0,024597 \times X_{46} - 0,013694 \times X_{47} - 0,014177 \times X_{48} - 0,016137 \times X_{49} - 0,016805 \times X_{50} - 0,017700 \times X_{51} - 0,022157 \times X_{52} - 0,027827 \times X_{53} + 0,051671 \times X_{54} + 0,049577 \times X_{55} + 0,049119 \times X_{56} + 0,050793 \times X_{57} + 0,050356 \times X_{58} + 0,050666 \times X_{59} + 0,053370 \times X_{60}$$

ahol

az y = a becsült színhús %

az X₁, X₂, ..., X₆₀ az AutoFom által mért változók.

A színhússzázalék modell statisztikai adatai:

RMSEP = 3,42

R érték = 0,88

R² érték = 0,77

A regressziós egyenlet 50-120 kilogrammos sertés vágott testre érvényes.

2. 2012. július 2-ától alkalmazandó regressziós egyenletek

1. FOM S70-es és FOM S71-es műszer:

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

\hat{Y} = becsült színhústartalom (százalékban)

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

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

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

2. IM-03 műszer:

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

\hat{Y} = becsült színhústartalom (százalékban)

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

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

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

3. OptiGrade-MCP műszer:

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

\hat{Y} = becsült színhústartalom (százalékban)

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

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

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

4. OptiScan-TP műszer:

$$\hat{Y} = 58,31147 - 0,62677 \times BF + 0,14664 \times LD$$

\hat{Y} = becsült színhústartalom (százalékban)

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

$LD =$ 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:

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

$\hat{Y} =$ becsült színhústartalom (százalékban)

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

$LD =$ 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. (XII. 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: egyedenként a vágott test meleg súlya;
7. az egyedenkénti 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.