

2. melléklet a 135/2011. (XII. 22.) VM rendelethez

„5. számú melléklet a 14/1998. (IV. 3.) FM rendelethez

### A vágóhidakról készítendő összesítő jelentések tartalmi követelményei

1. Felvásárolt mennyiség darabszáma összesen.
2. Felvásárolt mennyiség megoszlása élősúlyban (darab és százalék):
 

2.1.	legfeljebb 80 kg	vágóborjú, ezen belül bika, üsző
2.2.	80–160 kg közötti	vágóborjú, ezen belül bika, üsző
2.3.	160–300 kg közötti	vágóüsző,
2.4.	160–300 kg közötti	vágóbika,
2.5.	160–300 kg közötti	vágótinó,
2.6.	300 kg feletti	vágóüsző,
2.7.	300 kg feletti	vágótehén,
2.8.	300 kg feletti	máshová nem sorolt vegyes ivarú vágómarha, ebből bika ebből tinó és ökör együttesen.
3. Vágás utáni minősített vágómarha darabszám összesen.
4. Minőségi kategóriák szerinti darabszám és százalékos megoszlás (S/EUROP hússzási és faggyúsági osztály, valamint V, Z, illetve A, B, C, D, E kategóriák és jelölés szerint).
5. Minőségi kategóriák szerinti darabszám, százalékos megoszlás (S/EUROP, hússzási és faggyúsági osztály, valamint V, Z, illetve A, B, C, D, E kategóriák és jelölés szerint) átlagos vágott testsúly és annak összesítése.
6. A nem minősített vágómarhák darabszám és százalékos megoszlása, kor és ivar megjelölése, a nem minősítés oka."

### 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 szúrás 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) műszercsaládba 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) műszercsaládba tartozó szúrósondás (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

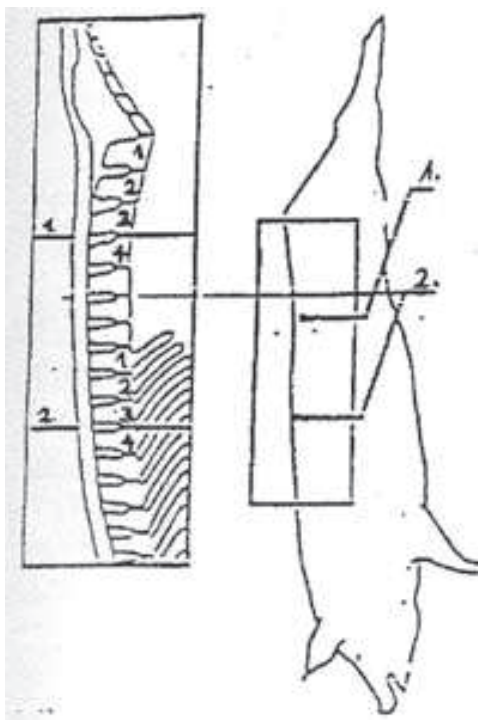
- 8. §** (1) Ez a rendelet 2012. január 1-jén lép hatályba.
- (2) Ez a rendelet
- a) a mezőgazdasági piacok közös szervezésének létrehozásáról, valamint egyes mezőgazdasági termékekre vonatkozó egyedi rendelkezésekről szóló, 2007. október 22-i 1234/2007/EK tanácsi rendelet,
- b) a szarvasmarhák, sertések 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) Hatályát veszti a vágósertések vágás utáni minősítéséről és a hasított féltetek 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.

Szúrószondás [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

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. (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)

SZ<sub>1</sub> = szalonnvastagság a 3-4 ágyékcsigolya között, a hasítás síkjától 8 cm távolságra mérve (mm)SZ<sub>2</sub> = szalonnvastagság a 3-4 borda között, a hasítás síkjától 6 cm távolságra mérve (mm)H<sub>2</sub> = izomvastagság (karajátmérő) az SZ<sub>2</sub>-vel azonos ponton mérve (mm)

W = vágott test meleg súlya (kg)

Meghatározottsági együttható

R<sup>2</sup> = 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

R<sup>2</sup> = 0,935

Standard hiba

RSD = 2,1445

Y = becsült színhústartalom (százalékban)

SZ<sub>1</sub> = szalonnvastagság a 3-4 ágyékcsigolya között, a hasítás síkjától 8 cm távolságra mérve (mm)SZ<sub>2</sub> = szalonnvastagság a 3-4 borda között, a hasítás síkjától 6 cm távolságra mérve (mm)H<sub>2</sub> = izomvastagság (karajátmérő) az SZ<sub>2</sub>-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

R<sup>2</sup> = 0,841

Standard hiba

RSD = 2,3564

Y =           becsült színhústartalom (százalékban)

SZ<sub>1</sub> =       szalonnavastagság a 3-4 ágyékcsigolya között, a hasítás síkjától 7 cm távolságra mérve (mm)SZ<sub>2</sub> =       szalonnavastagság a 3-4 borda között, a hasítás síkjától 7 cm távolságra mérve (mm)H<sub>2</sub> =       izomvastagság (karajátmérő) az SZ<sub>2</sub>-vel azonos ponton mérve (mm)

W =       vágott test meleg súlya (kg)

## 4. AutoFom műszer:

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

ahol

az y = a becsült színhús %

az X<sub>1</sub>, X<sub>2</sub>, ..., X<sub>60</sub> az AutoFom által mért változók.

A színhússzázalék modell statisztikai adatai:

RMSEP = 3,42

R érték = 0,88

R<sup>2</sup> 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 gluteus medius* (középső farizom) fedő szalonna látható minimális vastagsága (bőrrel együtt) a hasított féltest középvonalán (mm-ben),

$LD =$  az ágyékizom vastagságának mértéke, azaz a *Musculus gluteus 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.