



Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesülete
Budapest, 1134 Lóportár u. 16.
+36-1/412-50-95; iroda@szurkemarha.hu
www.mszte.hu; www.szurkemarha.hu



Kézikönyv

Gyakorlati teendők

A „Magyar szürkemarha hús” (OFJ) megnevezés legális használatához az alábbiak betartása szükséges:

1. Hatósági regisztráció (www.enar.hu - 2155 adatlapon)
2. Fajtaazonossági igazolások kiváltása (www.mszte.hu - fajtaazonossági igazolás)
3. Természetes tartás feltételeinek betartása (www.mszte.hu – Technológia)
4. Hatósági szőrminta vételezés (NÉBIH feladatkör)

Csak a fenti 4 feltétel együttes teljesítését követően használható a „Magyar szürkemarha hús” (OFJ) elnevezés és a földrajzi árujelző logó!

(Részletes ismeretek a honlapon: www.mszte.hu – Földrajzi Árujelző (OFJ))

A védelem a fenti pontokkal megvalósult. A továbbiakban a piac és a termékek védelmét már a Nemzeti Fogyasztóvédelmi Hatóság és a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal látja el. Ha azt gyanítják, vagy tapasztalják, hogy visszaélés történik, mindenképpen értesítsék először az Egyesületet, és forduljunk a hatóság megyei képviselőjéhez.

1. Hatósági bejelentkezés

(interneten elérhető: www.enar.hu - 2155 adatlapon)

Tenyésztőknek, mint „Magyar szürkemarha hús” (OFJ) előállítóknak a jogszerű névhasználathoz, a jelentkezniük kell a hatóságnál. Az Elektronikus és postai jelentkezés egyaránt elfogadott.

Mellékletként megküldjük kinyomtatva a regisztrációs lapot, amelyet kitöltve a NÉBIH - ENAR központba a NÉBIH - ENAR, 1525. Budapest, Pf. 30. címre kell beküldeni (vagy személyesen is leadható a NÉBIH, Állattenyésztési Igazgatóság, 1024. Budapest, Keleti Károly u. 24.-ben!)

Az adatlap az alábbi honlapon és helyen letölthető:

- www.enar.hu - TIR Tenyészetek (bal alsó gomb) - Útmutatók bizonylatok - 2155 - „Magyar szürkemarha hús” OFJ használatát bejelentő lap és útmutató.

Levelünkkel küldünk egy kinyomtatott 2155-ös regisztrációs adatlapot és ehhez tartozó kitöltési útmutatót, amely a mellékletek között található meg.

- A bejelentkezés (NÉBIH regisztráció) ingyenes

2. Fajtaazonossági igazolás

(interneten elérhető: www.mszte.hu – földrajzi árujelző OFJ)

„Magyar szürkemarha hús” (OFJ) név, vagy az ahhoz hasonló megnevezés használatához a vágás előtt (*legkevesebb 4-5 munkanappal*) ki kell váltani a Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesületétől a fajtaazonossági igazolást. Komolyabb piaccal rendelkező tenyészetink esetében ez már 4-5 éve működő rendszer.

Vágás előtt a tenyésztőnek minden vágandó egyedre ki kell kérnie az egyesülettől a „Fajta-azonossági igazolást”. Az igazolást, az erre kialakított kérelmen kell kérvényezni! **Az egyesület által kiadott „Fajta-azonossági igazolás” nem csak a fajtaazonosságot bizonyítja, hanem a „Magyar szürkemarha hús” (OFJ) névhasználat jogát adja meg.** Az egyesület által visszaigazolt állatok fajtaazonossága, a hatósági nyilvántartásba, az ENAR rendszerbe is bejegyzésre kerül. Ez megkönnyíti a hatósági ellenőrzéseket az élelmiszerláncban. Fontos tudni, hogy a fajtaazonossági igazolás kiváltása egyesületi adatszolgáltatás is egyben. A fajtaazonossági igazolás kiadása az egyed vágásának bejelentése, vagyis ugyanarra az állatra még egyszer kérni már nem lehet.

FIGYELEM! A „Fajtaazonossági igazolás” megléte nem csak önmagában fontos, hanem, ha a fajtatiszta szürkemarha egyed, vagy egyedeket nem kíséri „Fajtaazonossági igazolás” a vágóhidra, akkor ezek esetében a vágóhid nem veszi le az egyedből szőrmintát. **Hatósági szőrminta nélkül sem az elnevezés, sem a védjegy nem használható!**

Segítség képen egy „Fajta-azonossági igazolás kérelem” űrlapot, mintapéldányként kinyomtattunk. Vágáskor ennek másolatát, mindenkor értelemszerűen kitöltve, még a vágás előtt küldjük az egyesület alábbi címeinek valamelyikére.

- *Postacím: MSzTE - 1134 Budapest, Lőportár utca 16.*
- *fax.: +06-1/412-50-96*
- *e-mail.: babay.gellert@szurkemarha.hu; gera.cecilia@szurkemarha.hu*

Az „Fajtaazonossági igazolás kérelem” lap az alábbi honlapon letölthető:

- **www.mszte.hu – Eredetvédelem és tanúsítás** (kék mező, utolsó előtti link) – **Kapcsolódó fájlok** (*.pdf vagy *.doc formátumban)

3. Természetes tartás feltételeinek betartása

(interneten elérhető: www.mszte.hu – Technológia)

A hatósági bejelentkezés az alábbi táblázatban szereplők ellenőrzése miatt is szükséges. A regisztrált tenyésztőknél a természetes tartást Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyészők Egyesülete a termékírásban foglaltak szerint ellenőrzi.

(A táblázat 2008-ban íródott, az eljárás éve volt.)

Lényeges tulajdonság és/vagy előállítási mód	Minimumkövetelmény	Ellenőrzés módja, gyakorisága	
Tenyésztési hely	Az állattartás területe az ország 19 megyéjének a legeltetésre alkalmas területe	MSzTE helyszíni ellenőrzés, szűrőpróbaszerűen, évente a tenyészetek legalább 10%-a.	NÉBIH (MGSZH) Központ Állattenyésztési Igazgatóság felülvizsgálat, évente két alkalommal
Jelölés	Tetoválás és ENAR jelzés	MSzTE helyszíni ellenőrzés, szűrőpróbaszerűen, évente a tenyészetek legalább 10%-a.	
Állatsűrűség az éves takarmányterületen	Maximum 1,4 állat/ha	MSzTE helyszíni ellenőrzés, dokumentáció (<i>tenyésztési napló</i>) ellenőrzése, szűrőpróbaszerűen, évente a tenyészetek legalább 10%-a.	
Nyári takarmányozás	legeltetés (<i>takarmány kiegészítés csak különleges esetben</i>)	MSzTE helyszíni ellenőrzés, szűrőpróbaszerűen, évente a tenyészetek legalább 10%-a.	
Téli takarmányozás	extenzív réti széna, GMO mentes kukoricaszár vagy répaszelet, takarmányszalma és lucerna-vagy fűszénáz, illetve szilázs	MSzTE helyszíni ellenőrzés, szűrőpróbaszerűen, évente a tenyészetek legalább 10%-a.	
Vízellátás	ellenőrzött minőségű víz.	MSzTE helyszíni ellenőrzés, szűrőpróbaszerűen, évente a tenyészetek legalább 10%-a.	
Hormonok, növekedésserkentő szerek és nyugtatók alkalmazása	Tilos	MSzTE helyszíni ellenőrzés, szűrőpróbaszerűen, évente a tenyészetek legalább 10%-a, gyanú esetén laborvizsgálat.	
Téli tartási hely	Szélárnyék megléte.	MSzTE helyszíni ellenőrzés, szűrőpróbaszerűen.	
Fajta	Magyar szürke	MSzTE törzskönyvi ellenőrzés és fajtaazonossági igazolás kiállítása minden vágás előtt.	
Vágás, darabolás, csomagolás	– fajtaazonossági igazolás, – húsrészek nyomon követése, – címkén ENAR szám feltüntetése, – szőrminta (dokumentációs rendszer)	Helyszíni ellenőrzés: – az élelmiszer higiéniai ellenőrzésekkor, kockázatbecslés alapján, hatósági állatorvos által, – a Nébih (MgSzH) megyei hivatalainak (7. fejezet 1.-19.) hatósági szakemberei által végzett felülvizsgálat. Nébih (MgSzH) Központ ÉTbi belső ellenőrzése a fentiek végrehajtása tekintetében.	

4. Hatósági szőrminta vételezés

(NÉBIH feladatköre)

Amennyiben a szürkemarha „Fajtaazonossági igazolás”-sal érkezik a vágóhidra akkor aból a hatóság, későbbi egyedazonosítás céljából DNS vizsgálatra alkalmas szőrmintát vesz le. A szőrminta levételről jegyzőkönyv készül, melyet a tenyészőnek alá kell írnia.

A levett hatósági szőrminta – NÉBIH-be történő – továbbításáért, megfelelő szállításáért a vágóhídi állatorvos, majd az átadást követően a szőrminta szakszerű tárolásáért a NÉBIH Laboratórium a felelős. A minták tárolását a Genetikai Laboratórium végzi. Ennek költsége egyelőre a tenyésztőt terheli, a jelenkori NÉBIH Elnöki utasításban szereplő díjtétel alkalmazásával. *(Jelenleg 1000 Ft/minta, de kérvényezés alatt van ennek mérséklése.)*

A „Magyar szürkemarha hús” (OFJ) termékéírás teljes terjedelmében megtalálható a www.mszte.hu - földrajzi árujelző OFJ honlapon. A részleteket a levél mellékleteként találjuk, kérésre kipostázzuk.

Logó használat

Aki a fent leírtaknak és a csatolt „Magyar szürkemarha hús” (OFJ) termékleírásban foglaltaknak is eleget tett, az használhatja az alábbi védjegyeket és megnevezéseket.

Tőkehús esetén a megnevezés és a logó

„Magyar szürkemarha hús” (OFJ)

Szókombináció a fogalom azonos jelentésű, bármilyen változatára vonatkozik!



A „Magyar szürkemarha hús” (OFJ) megnevezés és az Európai Unió hivatalos földrajzi árujelző logója, kizárólag a tőkehúst illeti! A feldolgozott terméken ez a logó és a megnevezés csak az alapanyagra vonatkozhat! Termékek jelölésénél önmagában nem használható, mert megtévesztő jelölésnek minősül!

Feldolgozott termékek esetén a megnevezés és a logó:

„Eredeti magyar szürkemarha termék”



A feldolgozott termékekre ezt a védjegyet használjuk mindenkor. Ez a védjegy az „Eredeti magyar szürkemarha termék” védjegye, minden „Magyar szürkemarha hús” (OFJ) alapanyag felhasználásával készült terméken maradéktalanul használható.



Az „Magyar szürkemarha hús” (OFJ) védjegyeinek működési elve:

1. Alapanyag védjegy és a tökehústra vonatkozó jelölés:

„Magyar szürkemarha hús” (OFJ) és a hozzá tartozó Európai Unió hivatalos földrajzi árujelző logója.

2. A termékek jelölésére szolgáló védjegy:

Azon feldolgozott termékekre, ahol a „Magyar szürkemarha hús” (OFJ) és a hozzá tartozó Európai Unió hivatalos földrajzi árujelző logója nem, vagy csak promócióban alkalmazható, a termékek védelmét az „Eredeti magyar szürkemarha termék” Vándor bika védjegy látja el.

<p>A „Magyar szürkemarha hús” (OFJ) megnevezés és az Európai Unió hivatalos földrajzi árujelző logója.</p> 	<p>MSzTE - „Eredeti magyar szürkemarha termék” és a Vándor bika trófeáját mintázó védjegy.</p> 
CSAK FRISS HÚSRA	MINDEN TERMÉKEN
<p><u>Feltételek:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Hatósági regisztráció 2. Fajtaazonossági igazolás 3. Természetes tartás igazolása 4. Szőrminta vételezés 	<p><u>Feltételek:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Egyesületi tagság vagy szerződéses partnerség 2. „Fajtaazonossági igazolás” 3. Egyesületbe bejelentett termék
<p><u>Használható:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fél vagy negyed test értékesítésekor 2. Csomagolt tökehúsokon 3. Csomagolt belsőség és vágási melléktermékeken 	<p><u>Használható:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Csomagolt tökehús 2. Feldolgozott termék <i>(száraz, füstölt, vörös áru... stb.)</i> 3. Feldolgozott belsőség valamint vágási melléktermék
<p><u>Alkalmazás csomagoláson:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Csak tökehúson, ahol a hús még felismerhető. 2. Feldolgozott termékek esetén, a termék reklámanyagán! <i>(Minden esetben érzékeltetni kell a fogyasztóval, hogy a védjegy és a megnevezés csupán a húsról, mint alapanyagra vonatkozik.)</i> 	<p><u>Alkalmazás csomagoláson:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Minden olyan feldolgozott terméken, amely alapanyaga megfelel a „Magyar szürkemarha hús” (OFJ) előírásnak
<p><u>SMS rendszer:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fajtaazonossági igazolások elektronikus kivonata. 	<p><u>SMS rendszer:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fajtaazonossági igazolások elektronikus kivonata.

Idézetek az Európai Közösség állttal jóváhagyott, „Magyar szürkemarha hús” (OFJ) termékleírásból:

„A meghatározott földrajzi területről való származás igazolása

A nyomon követhetőség alapját az állat ENAR száma és a Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesülete (MSzTE) által vezetett hivatalos törzskönyv képezi. A „Magyar szürkemarha hús” felirat csak olyan termékre kerülhet fel, amely olyan állatból származik, amely ebben az adatbázisban magyar szürke. A tenyésztő az értékesítés, vágás előtt az MSzTE-től kéri a levágandó állatok fajtához tartozásának igazolását. Az Egyesület a „Fajta-azonossági igazolást” a törzskönyvi adatai alapján adja ki. Ez az igazolás a jogszabályokban rögzített dokumentációkkal együtt a végső fogyasztónak történő értékesítés helyéig, illetve a végső fogyasztónak értékesítő cég központi raktáráig végigkíséri a terméket.

A „Magyar szürkemarha hús” jellemzése és bemutatása

A „Magyar szürkemarha hús” elnevezés kizárólag a Magyarországon, extenzív viszonyok között tartott, bizonyítottan a Magyar szürke szarvasmarha fajtából származó, fajtaazonos és fajtatiszta egyedekből nyert hús vonatkozásában használható.

A „Magyar szürkemarha hús” előállításának területe Magyarország

Az oltalom alatt álló hús csak a meghatározott földrajzi területen született, nevelkedett, hizlalt és levágott *Magyar szürke* fajtájú marhákból származhat; a hús darabolása és csomagolása szintén csak a meghatározott földrajzi területen belül történhet. A takarmánynak szintén a meghatározott földrajzi területről kell származnia. Az állatok vágása és darabolása az ország közigazgatási határán belül olyan vágóhidakon, illetve daraboló üzemekben történik, ahol az állatok vágása és feldolgozása során a hús elkülönített kezelése az eljárás teljes folyamatában megvalósítható.

Tartástechnológia - Takarmányozás

A „Magyar szürkemarha hús” alapanyagát szolgáltató állatok tenyésztésénél a hagyományos gulyabéli tartás és fedeztetés gyakorlata kiegészül a kor elvárásainak megfelelő származásigazolással.

A tenyésztésbe állított tehének évenként egy borjat ellenek extenzív körülmények között; a borjak azonnal alkalmasak a ridegtartásra. A borjakat születésük után megjelölik (*tetoválás és ENAR jelzés*), hogy teljes biztonsággal a szüleikhez köthetőek legyenek.

A takarmányozás két, a természetes vegetációt követő szakaszra osztható: a kihajtás utáni nyári és a behajtás utáni téli szakaszra. Az állatok kihajtástól behajtásig gulyákra osztva legelnek.

Az állatok takarmányozására hozamfokozók használata tilos.

A tenyésztési eljárás alapja a legeltetési extenzív tartás. Magyarország sajátos éghajlata következményeként az állatok legeltetésének ideje általában időjárásfüggően április közepétől november végéig tart, de gyakori, hogy enyhe teleken kint hál a gulya. Ilyenkor a takarmányt alapvetően a helyi vegetáció határozza meg, amely Magyarország egész területén az extenzív viszonyok között kialakult növényflórákat jelenti. Az extenzíven legelt gyeptársulások összetétele, illetve a tradicionális tartástechnológia együttesen járul hozzá a „Magyar szürkemarha hús” sajátos minőségének és ízvilágának kialakulásához.

A „Magyar szürkemarha hús” (OFJ) termékleírásában a szürkemarha tartására vonatkozó kitételek nem mások, mint a Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesülete által kiadott „A magyar szürke szarvasmarha tenyésztésének, tartásának szabályai”, azaz a technológiában foglaltak szerinti gyakorlat. Elsődleges legfontosabb, hogy fajtaazonosság hitelt érdemlően bizonyítható legyen a Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesületének törzskönyvében szürkemarhaként kell, hogy szerepeljen az egyed vagy egyedek.

A „Magyar szürkemarha hús” elnevezés csak abban az esetben használható, ha az egyed Magyarországon született, nevelkedett és feldolgozása is hazai üzemekben történt.”

- Technológiát a www.mszte.hu – Tenyésztés – menüpont alatt olvashatják
- A „Magyar szürkemarha hús” (OFJ) termékleírást www.mszte.hu - Földrajzi árujelző OFJ menüpont alatt olvashatják