

# **TERMÉKLEÍRÁS**

*„Magyar szürkemarkarha hús”*

**oltalom alatt álló földrajzi jelzés**

**Készítette:**

**Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesülete**

**(MSZTE)**

**2008**

## Tartalomjegyzék

A kérelmező csoportosulás bemutatása: .....	3
A Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesületének célja és tevékenysége: .....	3
1.    A termék elnevezése .....	6
„Magyar szürkemarha hús” .....	6
2.    A termék leírása.....	6
A termék típusa .....	6
A „Magyar szürkemarha hús” jellemzése és bemutatása:.....	6
Értékesítésre szánt állatok: .....	9
3.    A földrajzi terület meghatározása.....	10
4.    A meghatározott földrajzi területről való származás igazolása .....	11
5.    A termék előállítási módja.....	12
Tartástechnológia - Takarmányozás: .....	12
Vágás és darabolás: .....	14
A hús csomagolása: .....	14
Értékesítési formák:.....	14
6.    A termék és a földrajzi környezet kapcsolata.....	15
A földrajzi területnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai: .....	15
A termék patinás hírneve: .....	17
7.    Az ellenőrző szerv megnevezése:.....	20
8.    Egyedi címkézési előírások .....	23
9.    Közösségi vagy nemzeti rendelkezések által előírt követelmények.....	24
10.   A termék lényeges tulajdonságának és előállítási módjának ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások .....	25
Mellékletek:.....	26
 Egységes dokumentum .....	<i>Külön dokumentumként csatolva</i>

## **A kérelmező csoportosulás bemutatása:**

### **Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesülete (MSZTE)**

#### **Cím:**

1134 Budapest, Lőportár utca 16.

Tel-Fax: 36-1-412-5095

E-mail: info@szurkemarha.hu

#### **A Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesületének célja és tevékenysége:**

Az MSZTE-t 1989-ben hozták létre a Magyar szürke szarvasmarha fajta tenyésztői annak érdekében, hogy a fajta létszámának növelése, a tenyésztési munka szakszerűsége és a tenyésztők érdekvédelme biztosított legyen. Az MSZTE elnökét az egyesület közgyűlése választja az egyesületi Alapszabályzat szerint 5 évre.

Az MSZTE tevékenységi köre (a mellékletben csatolt alapszabályzatnak megfelelően) a következő:

- Gondoskodik a Magyar szürke fajta fenntartásáról, tenyésztési programot készít.
- A tenyésztési adatokat a tagok gyűjtik és folyamatosan karbantartják, és az egyesületnek megküldik.
- Felelősséget vállal a közhitelű törzskönyvezés szakszerű megvalósításáért. Rendszeres jelentést ad ki.
- Szervezi a minőségileg megfelelő tenyészutánpótlás előállítását és felhasználását.
- A fajta védelme és létszámának növelése érdekében propagandát fejt ki, kiadványokat jelentet meg, kiállításokat szervez stb.
- A fajta biztonságos fennmaradása érdekében védi és képviseli a tenyésztők érdekeit mind erkölcsi, mind pénzügyi tekintetben. Mindent megtesz azért, hogy a fajtába tartozó tenyész-, igás- és vágóállatok, valamint a termékek a fajta értékéhez méltó áron értékesüljenek.
- Együttműködik a többi – őshonos állatfajtákat és húsmarhát tenyésztő – egyesülettel.
- Feladatának tekinti a hazai és nemzetközi kapcsolatok ápolását.
- Gondoskodik a szakmai és egyéb külső és belső információk áramoltatásáról, szaktanácsadásról.

Az Egyesület tagjai (a 2007 decemberi adatok alapján):

- Magyarországi Nemzeti Parkok (Aggteleki Nemzeti Park, Balatoni Nemzeti Park, Duna-Dráva Nemzeti Park, Duna-Ipoly Nemzeti Park, Fertő-Hansági Nemzeti Park, Hortobágyi Nemzeti Park, Kiskunsági Nemzeti Park, Körös-Maros Nemzeti Park)
- Természetvédelmi szervezetek (Hortobágyi Természetvédelmi és Génmegőrző KHT, Pro-Vértes Alapítvány, Kittenberger Zoo KHT, Gerencevölgyi Ökológiai Tájéközpont Alapítvány, TISZATÁJ Közalapítvány, Somogy Természetvédelmi Szervezet, Dél-Cserhádi Ökológiai Tájéközpont KHT, Zöldfolyosó Közalapítvány)
- 74 db tenyésztéssel foglalkozó gazdasági társulás
- 154 egyéni tenyésztő

Az Egyesület teljes taglistája a mellékletek közt csatolva megtalálható.

***A Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesülete (MSZTE) a kérelmet a következőkre alapozza:***

- ***A termék kizárólagos földrajzi kötődése közismert és egyértelmű. Magyarországnak mind kulturális mind gazdasági történelmében fontos szerepet töltött és tölt be a szürkemarha hús előállítása.***
- ***Az MSZTE a kérelmezés során a terméket előállító mindenkori összes tenyésztő nevében jár el.***
- ***Az Egyesület által alkalmazott tenyésztési és termelési integrálás egységesíti a húсарu minőségét. Ezért a kérelmezett földrajzi árujelző egész Magyarországot, mint „földrajzi előállító térséget” lefed és egyben támogatja a fogyasztók helyes és pontos informálását a termék minőségére vonatkozóan.***
- ***Az Egyesület által képviselt tenyésztők szakmai ismereteinek fenntartása és továbbfejlesztése garantálja a hagyományos minőséget.***

- *Az Egyesület számítógépes egyedi törzskönyvezési, nyilvántartási rendszerére alapozva átlátható, követhető termelői folyamatok valósulnak meg, így a termék egyértelmű azonosítása lehetővé teszi annak nyomonkövethetőségét.*
- *A kérelmezett földrajzi árujelző a fogyasztókat megerősíti a termékek minőségéről, illetve eredetéről, így biztosabb a termékek piaca és védelme. Az árujelző ezáltal hozzájárul Magyarország nemzeti kincsének és Európa kulturális és természeti biodiverzitásának fennmaradásához és terjedéséhez.*

## **1. A termék elnevezése**

**„Magyar szürkemarha hús”**

## **2. A termék leírása**

### **A termék típusa**

Az 510/2006/EK tanácsi rendelet 1. cikkének árufelsorolásában:

*1.1 csoport: Friss hús (valamint vágási melléktermékek és belsőség)*

### **A „Magyar szürkemarha hús” jellemzése és bemutatása:**

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

A termék bemutatása során felhasznált kutatási eredmények mind igazolják a „Magyar szürkemarha hús” kiemelkedő beltartalmi értékeit illetve minden más marhahústól eltérő ízvilágát és minőségét.

### *A „Magyar szürkemarha hús” biokémiai, fizikai és érzékszervi tulajdonságainak bemutatása:*

A hús legszembetűnőbb tulajdonsága sötét-élénkvrös színe, ami nagy pigmenttartalmának köszönhető, ezt jól mutatják a *1. táblázat* eredményei. A hús a színe alapján is megkülönböztethető, mivel izompigmenttartalma meghaladja a más marhahúsokban mért értékeket, így lényegesen sötétebb tónusú a többi marhahúsnál.

A „Magyar szürkemarha hús” csepegési vesztesége minimális, állaga száraz-rostos ami a hagyományokra épülő extenzív jártatva legeltetés eredménye. A kizárólag legelőn tartott állatok húsa minimális mennyiségű izmon belüli faggyút tartalmaz (~1,2%), ami előnyösnek minősül az egészséges táplálkozás tekintetében.

A „Magyar szürkemarha hús” jól látható márványozottságát inkább a kötőszöveti, mint az intramuszkuláris faggyú okozza. A „Magyar szürkemarha hús” szárazanyag tartalma magas, jóval kevesebb vizet tartalmaz a standard húsmarha fajtákénál, ezért kevésbé esik össze a főzés során. Szokatlan, kissé savanykásabb, a vadhúsokéhoz hasonló íze eltér a megszokott ízeiktől.

1. táblázat

*Magyar szürke, Magyar Tarka, Holstein-Fríz, és Hereford fajták húsának összehasonlító vizsgálata*

Kémiai összetétel	Genotípus	Izmok											
		LD				ST				PS			
		200	350	500	átlag	200	350	500	átlag	200	350	500	átlag
Víztartalom, %	MT	76,7	75,7	75,8	76,2	76,9	76,3	76,7	76,6	77,0	75,6	75,3	76,0
	HF	76,1	75,8	74,0	75,3	76,6	76,4	76,4	76,5	75,8	74,1	73,1	74,4
	MSZ	77,9	76,2	74,4	76,1	78,0	76,6	75,4	76,6	78,5	75,9	74,1	76,1
	HE	77,3	75,4	73,7	76,4	75,3	76,1	74,2	76,0	77,3	75,2	72,6	75,0
	átlag:	76,9	75,7	75,1	—	77,1	76,1	76,0	—	77,1	75,3	74,3	—
Fehérjeteralom, %	MT	21,0	22,7	22,1	22,0	21,4	22,4	21,9	21,9	20,5	22,0	21,8	21,4
	HF	21,7	21,6	21,4	21,6	21,3	21,2	20,8	21,1	21,1	21,0	20,9	21,0
	MSZ	21,2	22,6	22,6	22,2	21,2	21,7	22,3	21,8	19,2	20,6	20,9	20,3
	HE	20,4	20,7	22,2	21,1	20,3	20,9	22,3	21,2	19,1	20,4	21,4	20,3
	átlag:	21,1	22,2	22,1	—	21,2	21,8	21,9	—	20,2	21,3	21,4	—
Zsírtartalom, %	MT	1,0	1,6	1,9	1,5	1,1	1,3	1,2	1,2	1,5	2,3	3,3	2,4
	HF	1,3	1,6	4,3	2,4	1,4	1,4	2,6	1,8	2,3	3,9	5,2	3,8
	MSZ	0,7	1,3	2,6	1,6	0,8	1,7	2,1	1,5	2,0	3,6	4,7	3,5
	HE	1,3	3,3	3,6	2,8	1,3	2,7	2,3	2,1	2,6	4,0	5,4	4,0
	átlag:	1,1	1,9	2,7	—	1,1	1,6	1,8	—	1,9	3,1	4,2	—
Pigmenttartalom, mg/g	MT	2,1	2,3	3,5	2,6	1,6	1,9	2,9	2,1	3,2	3,7	5,3	4,0
	HF	2,6	3,2	3,5	3,1	2,2	2,4	3,0	2,5	3,5	4,3	4,7	4,1
	MSZ	2,8	4,0	3,7	3,5	2,5	3,0	3,2	2,9	6,7	5,8	5,5	6,0
	HE	3,1	3,9	3,5	3,5	2,3	2,7	2,5	2,5	3,8	4,7	4,7	4,4
	átlag:	2,5	3,0	3,5	—	2,0	2,3	2,9	—	3,9	4,3	5,1	—
Kötőszövettartalom, %	MT	0,8	0,9	0,9	0,9	0,9	1,1	1,4	1,1	0,5	0,8	0,7	0,6
	HF	0,5	0,8	1,4	0,9	1,1	1,5	1,8	1,4	0,4	0,5	1,3	0,7
	MSZ	0,7	0,6	0,3	0,5	0,9	0,7	0,6	0,7	0,4	0,4	0,2	0,3
	HE	1,0	0,3	0,7	0,6	1,3	0,7	1,2	1,0	0,6	0,2	0,4	0,4
	átlag:	0,8	0,7	0,9	—	1,0	1,0	1,2	—	0,5	0,6	0,6	—

Izmok: LD=Musculus longissimus dorsi, ST=Musculus semitendinosus, PS=Musculus psoas major

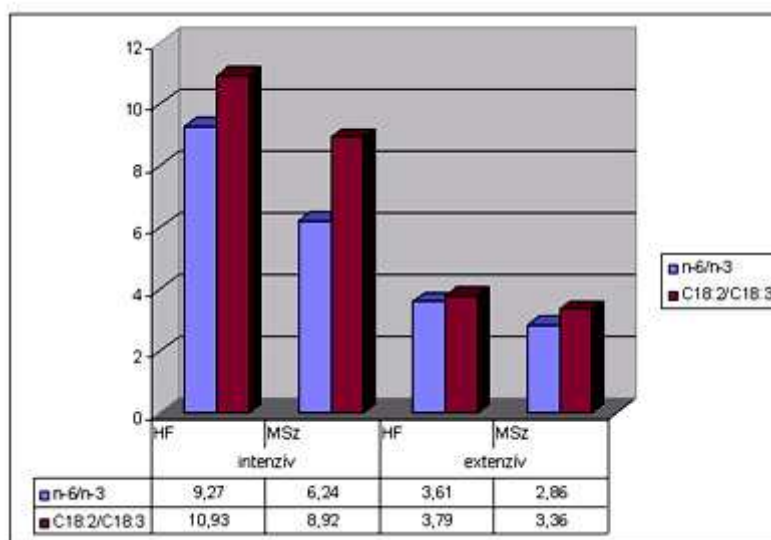
Életkorok: 200 nap, 350 nap, 500 nap

Genotípusok: MT=magyar tarka, HF=holstein fríz, MSZ=magyar szürke, HE=hereford

*Forrás: Szűcs és mtsai: Növendék hizóbikák izmainak húsminőségi tulajdonságai*

A „Magyar szürkemarha hús” zsírsavösszetétele további előnyöket jelent az egészséges táplálkozás tekintetében, mivel kísérlettel is igazolt, hogy az extenzíven takarmányozott magyar szürke hizóbikák húsában a többszörösen telítetlen zsírsavak szignifikánsan nagyobb arányban fordulnak elő, mint az intenzíven tartott csoportokéban. Ezen túlmenően a többszörösen telítetlen zsírsavakon belüli két zsírsavcsoport aránya [(n-6)/(n-3)] az extenzíven takarmányozott *Magyar szürke* fajta esetében 3:1, ami jobb, mint a megfelelőnek tartott és a holstein-fríz fajtáknál extenzív takarmányozással elért 4:1 arány. Mivel ez az arány az intenzíven hizlalt csoportok esetében 9:1, illetve 10:1 ezért elmondható, hogy az **n-6 és n-3 zsírsavak aránya – a humántáplálkozás szempontjából – az extenzíven takarmányozott Magyar szürke fajta esetében a legkedvezőbb.** (Holló, 2007. - Egészséges marhahús - A fajta és a takarmányozás hatása a marhahús zsírsavösszetételére)<sup>1</sup> (1. ábra és 2. táblázat)

<sup>1</sup> A többszörösen telítetlen zsírsavakon belül két zsírsavcsoportot az n-3 és n-6 – vagy a régebbi elnevezés szerint omega-3 és omega-6 – zsírsavakat különböztethetünk meg. Táplálkozás-élettani szempontból az n-6 zsírsavcsoportba tartozó linolsav és az n-3 zsírsavcsoportba tartozó linolénsav a fontosabbak, mert mindkét zsírsav esszenciális: ezeket a zsírsavakat az állati szervezet nem tudja előállítani, ezért számára



1. ábra A linol- és linolénsav (C 18:2/C18:3),  
 illetve az n-6 és n-3 zsírsavak aránya az egyes csoportokban<sup>2</sup>

## 2. táblázat

*A hosszú hátizom zsírsavösszetételének alakulása fajtánként és tartási módoként (átlag±szórás)*

Genotípus	Holstein-fríz		Magyar szürke		
	intenzív (n=10)	félintenzív (n=10)	intenzív (n=10)	félintenzív (n=10)	extenzív (n=10)
SFA	45,80±0,68	44,58±0,68	49,20±0,68	43,80±0,68	54,26±2,62
UFA	54,20±0,68	55,42±0,68	50,80±0,68	56,20±0,68	39,44±3,21
PUFA	13,36±1,21	20,29±1,21	8,83±1,21	20,76±1,21	6,30±2,16
n-6/n-3 arány	9,27±0,34	30,61±0,34	6,24±0,34	2,86±0,34	2,63±0,53

Forrás: SAS Institute Inc., (2004) SAS/STAT<sup>®</sup> User's Guide, Version 9.1. SAS Institute Inc., Cary, NC

A „Magyar szürkemarha hús” érzékszervi bírálatának bemutatása:

nélkülözhetetlenek. A táplálkozási kísérletek igazolták, hogy a táplálékkal felvett n-6 és n-3 zsírsavak versengenek a sejtmembránba való beépülésért. A kompetíció elkerülése érdekében a linol- és linolénsavnak, valamint az n-6 és az n-3 zsírsavaknak meghatározott arányban kell szerepelniük a táplálékban. A megfelelő arány 4:1. A Magyar szürke fajtájú állatok esetében a linolsav és linolénsav aránya a húsban a táplálkozás szempontjából kedvezőbb, mint a holstein-fríz fajta esetében (1. ábra).

<sup>2</sup> Extenzív takarmányozással n-6 és n-3 zsírsavak aránya a holstein-fríz fajtánál 4:1-re, a Magyar szürke esetében 3:1-re csökkent - az intenzíven hizlalt csoportok 10:1, illetve 9:1 arányához képest. Az n-6 zsírsavak fokozott felvétele a trombózis, valamint a szív és érrendszeri megbetegedések kialakulását elősegíti, ezzel szemben az n-3 zsírsavak fontos szerepet játszanak az előbbi megbetegedések megelőzésében és kezelésében. A két fajta között az n-6 zsírsavak aránya szignifikánsan eltért: a magyar szürke bikák húsa kevesebb n-6 zsírsavat tartalmazott mindkét takarmányozási csoportban.

A Kaposvári Egyetem GTK Piaccgazdasági és Marketing Tanszéke által készített primer vizsgálatok alátámasztják a „Magyar szürkemarha hús” biokémiai és fizikai eltérését a többi húsfélétől. A kutatás eredménye alapján megállapítható, hogy a fentiekben részletezett tulajdonságbeli eltéréseket a fogyasztók, függetlenül a hús felhasználásának módjától, maguk is érzékelik és alátámasztják.

A „Magyar szürkemarha hús” sötétebb színe, az egységes, tömör és szárazabb állománya elnyerte a fogyasztók tetszését. Összességében íz tekintetében megállapítható, hogy a fogyasztók számára a „Magyar szürkemarha hús” szokatlan, szárazabb, erősen rostos jellege, vadasabb íze eltér a megszokott ízeiktől, egyedisége nem megkérdőjelezhető.

*A termék vágóhídi mutatói:*

Húsossági osztály (az EUROP rendszerben):

R, O, P (közepesen, vagy gyengén izmolt)

Faggyúsági fokozat:

1, 2, 3 (faggyúval gyengén, vagy közepesen fedett)

**Értékesítésre szánt állatok:**

**A: Borjú:** ivartól függetlenül, legfeljebb 14 hónapos korig

**B: Növendék bika:** hímvivarú, 14 – 24 hónapos korig

**C: Üsző:** nőivará, 14 – 24 hónapos korig

**D: Bika:** hímvivarú, 24 hónapnál idősebb

**E: Tinó:** kasztrált marha, kor figyelembevétel nélkül

**F: Tehén:** nőivará 24 hónapnál idősebb állat

### **3. A földrajzi terület meghatározása**

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.

Tekintettel a magyar szürke fajta hagyományos tartási módjára, a „Magyar szürkemarha hús”-t szolgáltató állatok tenyésztésének és tartásának helye az ország 19 megyéjének a legeltetési extenzív tartásra alkalmas területeire, azaz a gyep (1.051.000 ha), nádas (59.000 ha) illetve művelés alól kivett mocsaras (30-40.000 ha) művelési ágú területekre terjed ki.

Az országnak azon területein, ahol nemzeti park is található lényegesen magasabb az állománylétszám. Ennek az oka az, hogy ezeken a területeken maradtak meg legnagyobb kiterjedésben a hagyományos extenzív állattartásra alkalmas legelőterületek; amelyek élőhelyi fenntartását a nemzeti parkok ezekkel az állatokkal oldják meg.

#### 4. A meghatározott földrajzi területről való származás igazolása

3. táblázat

##### A nyomonkövetési rendszer elemei, ellenőrzési pontok és a kísérő dokumentumok

Szakaszok	Beavatkozási vagy ellenőrzési pontok	Eljárások	Dokumentumok
<u>Tenyésztés-nevelés</u>	Földrajzi, területi adottságok, elhelyezkedés (helyrajzi szám, művelési ág, területnagyság)	Az MGSZH és a MSZTE a tenyésztő tevékenységét ellenőrzik.	MSZTE tenyésztés szám ENAR tenyésztés kód
	Állatazonosítás	Az állatok tartós egyedi megjelölése (ENAR krotália, MSZTE tetoválás). Marhalevelek, illetve ENAR számok megkérése az MGSZH-tól.	Marhalevél Tenyésztési napló
<u>Vágóállat értékesítés a vágóhídnak</u>	Adatszolgáltatás az MSZTE felé Adatszolgáltatás az ENAR felé MSZTE fajtaazonosság megállapítása	Szörminta vétel (tenyésztő, és vágóhíd) ENAR kijelentés Fajtaazonossági igazolás kiadása (MSZTE).	Szörminta azonosítószám. MSZTE fajtaazonossági igazolás ENAR bejegyzés
<u>Vágás, darabolás</u>	A húsrészek követése	Az egyedeknek megfelelő ENAR szám feltüntetése a húsrészekben	Címke
<u>Csomagolás</u>	Húsok nyomonkövetése Termékjelölés ellenőrzése	ENAR szám alapján nyomonkövethető, melyik darab melyik állatból ered Címkézés, feliratozás.	Címkézési nyilvántartás (MSZTE felé)
<u>Forgalmazás</u>	Az alábbiak ellenőrzése – fajtaazonossági igazolás hiteles másolata, – címkén ENAR szám, OFJ szimbólum és MSZTE logó kitörölhetetlen, és sértetlen feltüntetése, – csomagolt termék esetén a csomagolás sértetlensége	MSZTE eredetiségi ellenőrzések (hús és szörminta összevetéssel)  Helyszíni ellenőrzések az MgSzH megyei hivatalainak (7. fejezet 1.-19.) hatósági szakemberei által, folyamatosan.	Ellenőrzési nyilvántartás (MSZTE)

A nyomonkövethetőség 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 fajtájúként szerepel, és a tenyésztés helye a 3. fejezetben meghatározott területen található.

A tenyésztő az értékesítés, vágás előtt az MSZTE-től kéri a levágandó állatok fajtához tartozásának igazolását. Az MSZTE törzskönyvi adatai alapján kiadja a fajtaazonossági igazolást, ami – a jogszabályokban rögzített dokumentációkkal együtt – a végső fogyasztónak történő értékesítés helyéig, illetve a végső fogyasztónak értékesítő cég központi raktáráig végigkíséri a terméket.

A vágóhídon a tenyésztő és a vágóhíd az állatból szőrmintát vesz, és azt ellenőrzés céljára (nem-megfelelőség gyanújának esetére, DNS mikroszatellit vizsgálatra) mindketten megőrzik.

Amennyiben jogszabály másként nem rendelkezik a fajtaazonossági igazolást és a szőrmintákat két évig kell megőrizni.

A vágás, darabolás és csomagolás során a 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet szigorú alkalmazásával minden húsrészen a származó állat ENAR száma kerül fel a címkére.

A forgalmazás során a hús átcímkézése a fenti rendelet szerint tilos, így ennek során is biztosítható a nyomonkövethetőség.

## **5. A termék előállítási módja**

### **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 tehenek 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 növényflórát jelenti. Az extenzíven legelt gyeptársulások összetétele, illetve a tradicionális tartástechnológia együttesen járul hozzá a „Magyar szürkemarha hús” sajátos minőségének és ízvilágának kialakulásához.

A nyári legeltetésnél az állatállomány sűrűsége az éves takarmányterületen maximum 1,4 állat/hektár lehet. A nyári legelők füve mellett takarmány-kiegészítés csak a legelők kiszáradása esetén alkalmazható (szenázs, illetve szilázs).

A téli tartástechnológiának ugyancsak fontos eleme a ridegtartás hagyományainak megfelelő igénytelen, akár fedél nélküli tartás. A marhák az évszázados gyakorlatnak megfelelően a téli időszakban minden káros következmény nélkül tarthatók a szabad ég alatt; az egyetlen fontos kikötés, hogy a szélárnyék és a száraz szalma biztosított legyen számukra.

A téli takarmányszükségletet – amely extenzív réti szénából, GMO mentes kukoricaszárból, vagy répaszeletből, takarmányszalmából és lucerna vagy fű szenázból illetve szilászból állhat – 180 napra kell előre betárolni. A takarmányadagokat a húsmarhákra előírt szabványok alapján kell számítani. A takarmány minőségére az állatok nem különösebben érzékenyek.

A választott borjak takarmányozása a választás utáni télen intenzívebb is lehet (magasabb takarmány adag), tekintettel ennek pozitív biológiai hatására. Ezért ezek az állatok vályúból etetett abrak-kiegészítést is kaphatnak a könnyebb telelés érdekében.

*Vízellátás és nyomelem-kiegészítés:*

Nyáron: a legelőn az itatást ellenőrzött minőségű vízzel oldják meg a tenyésztők

Télen: labdás vagy vályús itatás.

Mind télen mind nyáron nyalósó biztosítja a szükséges ásványanyag kiegészítését.

*Állategészségügy:*

Az állatokat szigorú állategészségügyi ellenőrzés alatt tartják, a törvényben meghatározott kötelező kezelésekről a tenyésztőnek kell gondoskodnia; állatorvosi kezelésük csak

egészségük fenntartása érdekében megengedett. Hormonok, növekedésserkentő szerek és nyugtatók alkalmazása tilos.

#### *Állatok rakodása és szállítása:*

Az élőállat szállítása a hatályos jogszabályi rendelkezések betartásával történhet, nyugtató használata tilos. A szállítás időtartama (ide nem értve az eseti megállásokat) nem haladhatja meg a 4 órát.

#### **Vágás és darabolás:**

A vágás a szokványos technológián túl, különleges feltételt nem igényel.

Az állatok vágása során maradéktalanul be kell tartani az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK (2004. április 29.) rendeletét az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról.

#### **A hús csomagolása:**

Amennyiben a hús csomagoltan kerül értékesítésre, csak engedélyezett csomagolóanyag kerülhet kapcsolatba a termékkel. A csomagolás lehet védőgázos, vagy vákuumos, előhűtött, vagy gyorsfagyasztott.

A csomagolás során mindenkor maradéktalanul be kell tartani a 19/2004 (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendeletet az élelmiszerek jelöléséről, ideértve ennek a 86/2007 (VIII. 17.) FVM-EüM-SZMM rendelettel való módosítását is.

A hűtés feltételeiről a hatályos élelmiszerhigiéniai rendelkezések ide vonatkozó szabályait kell alkalmazni.

#### **Értékesítési formák:**

- I. Hasított fél és negyed testek – hűtve vagy fagyasztva, igény esetén csomagolva
- II. Húsrészek – hűtve vagy fagyasztva, igény esetén csomagolva
- III. Kicsontozott húsrészek – hűtve vagy fagyasztva, igény esetén csomagolva
- IV. Fogyasztói áru egységekben – hűtve vagy fagyasztva, igény esetén csomagolva

## 6. *A termék és a földrajzi környezet kapcsolata*

### **A földrajzi területnek a kapcsolat szempontjából releváns adatai:**

A középkorban az ország területének nagy része mocsaras legelő volt, így teljesen külterjes viszonyok között nagyon sok szarvasmarhát lehetett tartani. Hatalmas, télen-nyáron szabadban tartott gulyák voltak mindenfelé. Az alföldi pusztáról Nyugat-Európába hajtott "délcegtermetű, szilajvérű, edzett természetű, címeres tulok" (Ruisz, 1895) valóban világmárkának számított, húsa hamarosan egész Európában keresett exportcikk lett. Ez a fajta alkalmas volt arra, hogy sok száz kilométeres lábon hajtás után is jó minőségben érkezzék meg a távoli vágóhidakra. Széles hajtóutak vezettek minden irányba. Legfőbb piacunk Bécs volt, de eljutott a magyar marha Nürnbergbe, Strassburgba, Velencébe is. Morvaországban az auspitzi vásár volt híres (Francé, 1943). A XV.-től a XVIII. sz.-ig tartott ez a nagy kivitel, de a XVII. sz.-ban volt a legnagyobb, évi átlagos létszámát 100.000 db-ra becsülik (Éber, 1961).

Az alföldi mezővárosok kialakulásában, fejlődésében a szarvasmarha-tartás döntő szerepet játszott. A XIV. századtól a XIX. század közepéig szinte megszakítatlan szarvasmarha-exportról szólnak a források. Ennek a folyamatnak a kiinduló pontján a pusztásodás áll, mely európai jelenség volt a feudalizmus korai szakaszában. Nálunk a folyamatos háborúk (tatárjárás, törökdhülés) következtében elnéptelenedett Alföldön ez a folyamat hatványozottan érvényesült. A kevésbé életképes települések felszámolódtak, határuk pusztává vált, mert lakosaik a nagyobb természeti erőforrásokkal rendelkező falvakba költöztek. Ezek nagy részén már nem folytattak szántóföldi művelést, hanem megszervezték a legeltető állattartást. A saját vagy bérelt pusztákon űzött legeltető állattartás (elsősorban a hízómarha-tartás) olyan többletjövedelmet hozott a településeknek, hogy a földesúri fennhatóság alól lassan függetlenedhettek, megteremthették sajátos fejlődésük gazdasági alapját, elindultak a városodás, esetünkben a mezővárosi fejlődés útján, melynek során a parasztpolgári fejlődés sajátos szakaszait járták végig. Nem túlzás azt állítani, hogy a magyar szürke szarvasmarha tenyésztésére alapozott gazdaság lett a húzóágazat az egyébként Európa peremére szorult országban, és ennek az ágazatnak szerepe volt a török elleni küzdelmekben is. (*Bellon T.-Kútvolgyi M, 2001*)

*A termék kapcsolata a magyar néprajzzal:*

A magyar konyhakultúrában mindig is kiemelkedő helyen szerepelt a szürke szarvasmarhából származó hús. A városi mészárszékekben állandóan lennie kellett friss szürkemarha húsnak.

A mészárszéktartás regálé, kisebb királyi haszonvétel volt, amelyet vagy a földesúr gyakorolt, vagy bérbe adott. A mészárosok természetesen vágtak juhot és sertést is, ez azonban mennyiségben meg sem közelítette a magyar szürke szarvasmarhát. A bérlővel úgy kötötték a fenntartó települések az alkut, hogy mindig elegendő, jó minőségű, friss marhahúst tartsanak a székekben.

A húst sajátos módon konzerválták a pásztorok. Mivel egy egész marhát hűtési lehetőség híján – különösen nyáron – tárolni nem lehetett, ezért egy ősi, nomád módszert alkalmaztak. A sós-főzéssel szárított konzerválás a húst sokáig eltarthatóvá tette. A vágáskor keletkezett felesleges zsiradékot összegyűjtötték. Belőle szappant főztek az asszonyok, többnyire azonban gyertyát öntöttek belőle, ez volt a parasztházak legáltalánosabb világító eszköze. A marhacsontból enyvet főztek, melyet az asztalosok használtak a bútorok összeállításánál. A szarvasmarha bőre is nagy értéket képviselt. Évről évre sok ezer bőr került a tímármesterek kezére, hogy gondos kidolgozással a csizmadiáknak adják el, akik a nélkülözhetetlen lábbeliket készítették belőle. Mindkét iparágnak kitüntetett szerepe volt, és már a középkorban e mesterséget üzök céhekbe tömörültek (*Bellon T.- Kút völgyi M, 2001*).

A pásztoroló élet napi eszközeihez a szürke szarvasmarha vágási „melléktermékei” alapvető alapanyagot szolgáltatottak. Az állat szarvának is nagy értéke volt: pásztorokürtök, sótartók, orvosságos edények készültek a szaruból, amelyeket gazdagon díszítettek. Pásztorművészetünk kivirágzása elképzelhetetlen lett volna a szürke szarvasmarha nélkül.

## **A termék patinás hírneve:**

A „Magyar szürkemarha hús” alapanyagát szolgáltató Magyar szürke szarvasmarha kivitele Európába a középkorban igen jelentős volt (évente akár 100.000). Ezt az óriási keresletet már akkoriban is e húsnak a kitűnő élvezeti értéke és a más marhahúsokéval össze nem hasonlítható ízvilága indokolta. A mohácsi vész (1526) előtt és utána is még vagy százötven évig Magyarország volt Európa húszállítója. A tözsérkedés, marhakereskedés virágzott, legnevesebb családjaink tözsérkedéssel is foglalkoztak (Hómann-Szegfű, 1934)

A húsárut nem szállították, hanem a szilaj vágómarhákat lábon hajtották külföld felé, külön e célra kialakult, rendkívül széles terelőutakon a már fentebb említett kereskedelmi irányokba. Így jutott el a magyar szürkemarha hús (korabeli nevén *magyar marhahús*) Nürnberg, München, Augsburg, Regensburg, Ulm, Strassburg, Auspitz Légrád, Buccarin vagy Velence húsvásáraitra és vált azok keresett termékévé.

Hogy a magyar marhát a legjobb vágómarhának tartották, azt a fent említett német városok levéltáraiban megőrzött számtalan idevonatkozó, egykorú okmány bizonyítja (Augsburg, 1578; Nürnberg, 1571). E német birodalmi városok írják pl. 1526-ban, hogy „a magyar szarvasmarha a legjobb és a lengyel és magyarországi szarvasmarha húsának jósága között igen nagy a különbség” (*Augsburgi városi levéltár, 1578*).

A német birodalmi városok rendszabása szerint, ha magyar marhát vágtak egy mészárszéken akkor ott más húst nem volt szabad kimérni, nehogy más eredetű marhahúst csempésszenek a magyar marhahús közé. A birodalmi városokban a mohácsi vészig nem is volt húshiány sohasem. Az 1500-as évek végén dúló magyarországi háborút azonban megérezte Németország húsellátása is és a birodalmi városok a mohácsi vész után már sűrűn panaszkodnak a magyarországi hús elmaradása vagy rohamos drágulása miatt.

Amint hazánkban a harcok alábbhagytak, jutott ki vágómarha megint elég. Így pl. 1578-ban az augsburgi mészárosceh azt kérte a tanácstól, hogy a városi sörházban hizlalt tehenekeket ne vágassa le helyben, úgysem kell senkinek, mert jó magyarországi marhahúst is kaphat bárki (*Augsburgi városi levéltár, 1578*).

A magyar szarvasmarha azért volt kelendő, mert ízvilágra és minőségre hozzá hasonló Közép-Európában nem akadt. A birodalmi városokban a magyar marhahúst drágábban mérték, mint a helybelit. Augsburgban pl. a magyar marhahús ára 12 dénár, a helybeli marha (Landochs) húsa pedig csak 7-10 dénár volt fontonként (*Augsburgi városi levéltár, 1578*).

A török pusztítás óriási károkat okozott, azonban a szarvasmarhatenyésztésben ez nem volt annyira jelentős, mint a gazdasági élet többi területén. A háborúk alatt kialakult hatalmas pusztaságok hasznosítása ugyanis rideg marhával volt legjobban megoldható. Történelmi kutatások szerint (Hómann-Szegfű, 1934) a királyi Magyarország jövedelmének mintegy 30%-át a harmincadvámok adták, és ennek döntő hányada a marhakiviteli vámokból származott.

Az 1800-as évek végére az extenzíven takarmányozott magyar szürke szarvasmarha mellett intenzív takarmányozású, jobb húsformájú és jól tejelő szarvasmarhafajták tenyésztése indult meg Magyarországon, amely a szürke szarvasmarha létszámának és kivitelének csökkenését okozta.

Az első világháború utáni években, az 1929-től kezdődő gazdasági válság ismét növelte a külterjes, igénytelen marha iránti igényt, így az állatlétszám növekedésnek indult.

A magyar szürke szarvasmarha mint vágómarha jelentősége a XX. században jelentősen csökkent. A szocialista rendszerben a fajta a túlélésért küzdött, de hála az elkötelezett tenyésztőknek, mára elhagyta a veszélyeztetett státuszt és állománygyarapodása folyamatos.

Napjainkban a természetes környezetben, vegyszerek nélkül, extenzíven előállított „Magyar szürkemarha hús” egyre keresettebb a piacon, amelyet igazol az ára is (4. táblázat).

4. táblázat

*A Magyar szürkemarha hús és az egyéb marhahús árának az alakulása egy fővárosi piacon, illetve egy hipermarketben*

Húsrész	Piaci tökehúsbolt		Hipermarket	
	Magyar szürkemarha hús	Egyéb marhahús	Magyar szürkemarha hús	Egyéb marhahús
Comb	2190	1790	2380	1318
Bélszín	5990	4490		
Hátszín	2990	1990		
Lábszár	2190	1690	2266	958
Oldalas	1090	980		
Rostélyos	1990	1190	2190	1188

*Forrás: MSZTE adattár*

**Felhasznált szakirodalom:**

- Augsburgi városi levéltár (1578), Ratschlag von Ochsenfleisch*
- Bellon T.- Kútvölgyi M.(2001): A magyar szürkemarha, Timp kiadó Budapest*
- Éber E.. (1961) A magyar állattenyésztés fejlődése; Közgazdasági és Jogi kiadó, Budapest*
- Földes L. (1963): Az állattartás és pásztorelet magyar néprajzi szakirodalma, Néprajzi Múzeum, Budapest*
- Francé R. (1943): Az állatok a történelemben; Dante, Budapest*
- Gaál L. (1966): A magyar állattenyésztés múltja, Akadémiai kiadó, Budapest*
- Györffy I. (1931) Adalékok a Nagykuság régi pásztoreletéhez. Ethnographia XLII. 97.*
- Hómann-Szegfű (1934): Magyar történet; Királyi Magyar Egyetemi Nyomda, Budapest*
- Nünbergi városi levéltár (1571), VIII.13. fejezete, Nünberg*
- Szabadsfalvi J. (1970): Az extenzív állattenyésztés Magyarországon, Műveltség és Hagomány XII. (szerk. Gunda Béla), Kossuth Lajos Tudományegyetem, Debrecen*
- Ruisz Gy. (1985): A mezőhegyesi magyar-Erdélyi szarvasmarha tenyésztés; Kézirat, Mg könyvtár, Budapest*
- Tálas I. (1936): A Kiskuság népi állattartása, (Néprajzi füzetek 6.), Pázmány Péter Tudományegyetem Néprajzi Intézete, Budapest*
- Takáts S. (1927): A magyar tőzsérek és kereskedők pusztulása, Történelmi miniatűrök, Lampel R. Kk. (Wodianer F. és Fiai) R. T. Könyvkiadóvállalata, Budapest*

## **7. Az ellenőrző szerv megnevezése:**

Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ, Állattenyésztési Igazgatóság

Cím: 1024 Budapest, Keleti K. u. 24.

Tel: (+36-1) 336-9108

Fax: (+36-1) 336-9083

e-mail: zsilinszkyl@ommi.hu

Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság

Cím: 1095 Budapest, Mester u. 81.

Tel: (+36-1) 456-3010

Fax: (+36-1) 215-6858

e-mail: oevi@oai.hu

Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Megyei Szakigazgatási Hivatalai

1. Baranya Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság

Cím: 7623 Pécs, Megyeri u. 24.

Tel: 72/520-221

Fax: 72/520-220

e-mail: vassp@oai.hu

2. Bács-Kiskun Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság

Cím: 6001 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel: 76/503-370

Fax: 76/328-008

e-mail: molnarz@oai.hu

3. Békés Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság

Cím: 5600 Békéscsaba, Szerdahelyi út 2.

Tel: 66/540-240

Fax: 66/547-440

e-mail: karpatia@oai.hu

4. Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság

Cím: 3500 Miskolc, Vologda u. 1.

Tel: 46/342-905

Fax: 46/342-023

e-mail: borsod\_megye@oai.hu

5. Csongrád Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság  
Cím: 6700 Szeged, Vasas Szent P. u. 9/a  
Tel: 62/422-358  
Fax: 62/426-183  
e-mail: szigetis@oai.hu
  
6. Fejér Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság  
Cím: 8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15.  
Tel: 22/511-160  
Fax: 22/502-063  
e-mail: bereya@oai.hu
  
7. Fővárosi és Pest Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság  
Cím: 1135 Budapest, Lehel út 43-47.  
Tel: 1/239-0330  
Fax: 1/350-6117  
e-mail: fovaros@oai.hu
  
8. Győr-Moson-Sopron Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság  
Cím: 9028 Győr, Régi Veszprémi u. 10.  
Tel: 96/511-750  
Fax: 96/418-832  
e-mail: tomvet2@oai.hu
  
9. Hajdú-Bihar Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság  
Cím: 4030 Debrecen, Diószegi út 30.  
Tel: 52/526-240  
Fax: 52/442-841  
e-mail: harsanyi@oai.hu
  
10. Heves Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság  
Cím: 3300 Eger, Szövetkezet u. 4.  
Tel: 36/515-747  
Fax: 36/515-746

e-mail: busakk@oai.hu

11. Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság  
Cím: 5000 Szolnok, Versegly út 9.  
Tel: 56/429-750  
Fax: 56/429-745  
e-mail: peteri@oai.hu
  
12. Komárom-Esztergom Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság  
Cím: 2800 Tatabánya, Győri út 29.  
Tel: 34/311-768  
Fax: 34/316-182  
e-mail: nedeczky@oai.hu
  
13. Nógrád Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság  
Cím: 3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.  
Tel: 32/440-216  
Fax: 32/440-890  
e-mail: tacsikzs@oai.hu
  
14. Somogy Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság  
Cím: 7400 Kaposvár, Cseri major  
Tel: 82/316-315  
Fax: 312-357  
e-mail: laszlol@oai.hu
  
15. Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság  
Cím: 4400 Nyíregyháza, Keleti u. 1.  
Tel: 42/451-220  
Fax: 42/451-221  
e-mail: hajdub@oai.hu
  
16. Tolna Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság  
Cím: 7100 Szekszárd, Tormay Béla u. 18.  
Tel: 74/529-081  
Fax: 74/312-423

e-mail: korzense@oai.hu

17. Vas Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság

Cím: 9700 Szombathely, Zanati út 3.

Tel: 94/314-093

Fax: 94/327-852

e-mail: kakasi@oai.hu

18. Veszprém Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság

Cím: 8200 Veszprém, Dózsa György út 33.

Tel: 88/425-607

Fax: 88/422-468

e-mail: veszprem\_megye@oai.hu

19. Zala Megyei Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Élelmiszerlánc-biztonsági és Állategészségügyi Igazgatóság

Cím: 8901 Zalaegerszeg, Göcseji út 18.

Tel: 92/549-290

Fax: 92/311-354

e-mail: zalamegye@oai.hu

## 8. Egyedi címkézési előírások

**A külön jogszabályokban előírtakon túl a termék csomagolásán fel kell tüntetni:**

- a termék elnevezését: „Magyar szürkemarha hús”,
- a közösségi OFJ szimbólumot (a közösségi nyilvántartásba vételt követően),
- a húst azonosító ENAR számot,
- a termék logóját.



A logó szín- és méretváltozatai:

A legkisebb felhasználható méret: az alapábrán a pajzsforma magassága 15 mm. A logó mérete fokozat nélkül növelhető, felső határ nincs. A logón mind a felirat, mind az ábra fekete. Az ábra háttérének színe fehér.

Amennyiben a hús nem csomagolva kerül értékesítésre, a fenti információkat a hűtőpult közelében, a fogyasztó számára jól látható és hozzáférhető módon kell közzétenni.

## **9. *Közösségi vagy nemzeti rendelkezések által előírt követelmények***

852/2004/EK (2004. április 29.) rendelet

853/2004/EK (2004. április 29.) rendelet

854/2004/EK (2004. április 29.) rendelet

2074/2005/EK (2005. december 5.) rendelet

1825/2000/EK (2000. augusztus 25.) rendelet

1760/2000/EK (2000. július 17.) rendelet

178/2002/EK (2002. január 28.) rendelet

79/2003. (VII. 7.) FVM rendelet

19/2004 (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet

86/2007 (VIII. 17.) FVM-EüM-SZMM rendelet

2003. évi LXXXII. törvény

19/2005. (III. 22.) FVM rendelet

## **10. A termék lényeges tulajdonságának és előállítási módjának ellenőrzésére vonatkozó minimumkövetelmények és eljárások**

5. táblázat

<b>Lényeges tulajdonság és/vagy előállítási mód</b>	<b>Minimumkövetelmény</b>	<b>Ellenőrzés módja, gyakorisága</b>	<b>MGSZH Központ Állattenyésztési Igazgatóság felülvizsgálat, évente két alkalommal</b>
Tenyésztési hely	az állattartás területe az ország 19 megyéjének a legeltetéses extenzív tartásra alkalmas területe	MSZTE helyszíni ellenőrzés, szűrőpróbaszerűen, évente a tenyészetek legalább 10%-a	
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 (tulajdoni lapok, bérleti, vagy AKG szerződések) ellenőrzése, szűrőpróbaszerűen, évente a tenyészetek legalább 10%-a	
Nyári takarmányozás	legeltetés (takarmánykiegészítés csak különleges esetben)	MSZTE helyszíni ellenőrzés, szűrőpróbaszerűen	
Téli takarmányozás	extenzív réti széna, GMO mentes kukoricaszár vagy répaszelet, takarmányszalma és lucerna- vagy fűszénáz, illetve szilázs	MSZTE helyszíni ellenőrzés, szűrőpróbaszerűen	
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>– fajtaazonossági igazolás,</li> <li>– húsrészek nyomonkövetése,</li> <li>– címkén ENAR szám feltüntetése,</li> <li>– szőrminta (dokumentációs rendszer)</li> </ul>	<p>Helyszíni ellenőrzés:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– az élelmiszer higiéniai ellenőrzésekkor, kockázatbecslés alapján, hatósági állatorvos által,</li> <li>– az MgSzH megyei hivatalainak (7. fejezet 1.-19.) hatósági szakemberei által végzett felülvizsgálat.</li> </ul> <p>MgSzH Központ ÉTbI belső ellenőrzése a fentiek végrehajtása tekintetében.</p>	

## **Mellékletek:**

1. A Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesületének alapszabálya
2. A Magyar Szürke Szarvasmarhát Tenyésztők Egyesületének taglistája
3. A Magyar Szürke Szarvasmarha tenyésztési programja (Országos Mezőgazdasági Minősítő Intézet, OMMI)
4. Tenyésztési napló minta
5. Fajtaazonossági igazolás minta
6. Alírásminták
7. Tudományos publikációk:
  - a. A Magyar szürkemarha hús húsminőségi vizsgálata
  - b. A Magyar szürkemarha hús érzékszervi vizsgálata
  - c. A Magyar szürke és holstein-fríz hízóbikák temperamentumának értékelése
  - d. Növendék bikák húsminőségének vizsgálata
8. Az előállítási terület térképe