



n é b i h

Termőföldtől az asztalig

A kötelezően feltüntetett jelölések ellenőrzését követően nem árt megbizonyosodni a vásárolni kívánt hús várható élvezeti értékéről is. Nem mindegy, hogy a süstést-főzést követően is rágós, íztelen az ételünk vagy szaftos, kiváló élvezeti és esztétikai élményt nyújtó enivaló kerül az asztalunkra.

Mit figyeljünk a különböző állatokból kitermelt húsok vásárlásánál?

A kiváló minőségű magyar sertésből kikerülő húsok színe élénk rózsaszín, zsírzárványokkal a hús jellegétől függően átszótt. Kerülni kell a sápadt rózsaszínű (PSE) és a sötétvörös húsok (DFD) vásárlását. Az előbbieket vízenyősek, süstés-főzés közben eredeti tömegük jó részét elvesztik, ízük jellegtelen. A sötétvörös húsok a hőkezelés során is rágósak maradnak, a szájban rágás közben is kellemetlenül rugalmas. Meg kell azonban jegyeznünk, hogy a megfelelő konyhatechnikai módszerek, és eszközök is nagyban befolyásolják a megvásárolt és elkészített étel gasztronómiai értékét.

Magyarországon a marhahús fogyasztása nem kellően elterjedt. Háziasszonyaink nagy többségének a sertés és a baromfihúsok elkészítésében van gyakorlata, ezeket

a húsrészeket ismerik. A marhahús konyhatechnikai részeit, a „mi, mire alkalmas” elvet sajnos ismeretek hiányában nem alkalmazzák. A marhahúsnál megkülönböztetünk leves- gulyás- és színhúsokat. A levesthúsok jellemzően csontosak, faggyúval átszóttak. A gulyáshúsoknak jellemzően az inas, faggyús húsrészeket nevezük. A színhúsok ín, faggyú és csontmentes süstésre kiválóan alkalmas húsok. A színük alapján az öreg, szálkás húsok színe fényesen sötétvörös. Az ilyen húsokat tovább kell főzni. A fiatal állatból kikerülő húsok színe pirosas rózsaszín, fényes felületű. A megfelelő konyhatechnológiai módszerek az élvezeti értéket ennél a húsfajtánál is nagymértékben befolyásolják.

1024 Budapest, Keleti Károly u. 24.

Telefon: 06/1-336-9000

Fax: 06/1-336-9099

E-mail: ugyfelszolgalat@nebih.gov.hu

www.nebih.gov.hu

Zöld szám:

06-80/A NEBIH

06-80/2 63244



n é b i h
Termőföldtől az asztalig

TÁJÉKOZTATÓ

Vásárlási tanácsok húsimádóknak

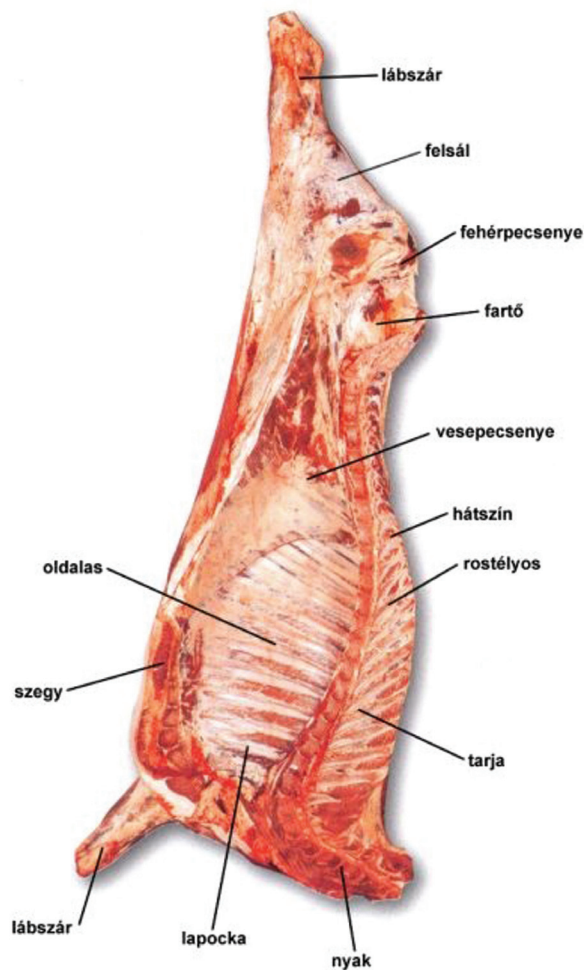


n é b i h
Termőföldtől az asztalig

Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Állattenyésztési Igazgatóság





Magyarországon a vágóállat-minősítés vagy kereskedelmi osztályba sorolás a húsiparban régóta nem ismeretlen fogalom. A módszerek változtak az idők folyamán, de a lényeg ugyanaz maradt. Sokáig a csontos hús kihozatalát, majd a fehéráru arányát figyelték, majd a 2004. évi EU csatlakozással a SEUROP minősítés mint kereskedelmi osztályba sorolás vált kötelezővé.

A minősítés célja a levágott állat minősítési kategóriája alapján történő elszámolás a vágóhíd és a termelő között, ezzel ösztönözve a jobb minőség előállítását.

Ha az állat kereskedelmi minősége jobb, azzal a fogyasztó is csak nyerhet.

Azzal, hogy minősítve van az állat a születési és mozgási adatai mellé egyedi, a külső és belső tulajdonságait kifejező ismérveket is kap. Szarvasmarhánál és juhnál ilyen ismérv az ivar, a húsosság és a faggyússág, sertésnél pedig a színhústartalom, amelyet műszeres méréssel állapít meg az erre kvalifikált minősítő személy.

A levágott sertés a színhústartalom értéke alapján a S, E, U, R, O, P kereskedelmi osztályok valamelyikébe kerül besorolásra. A levágott marha az ivar, illetve kor alapján kapja az A, B, C, D, E, jelölést. A húsossági kategória jelölésére szolgál a korábban már említett S, E, U, R, O, P betűsor. A faggyússágot 1-től 5-ig terjedő számsorral értékeli.

A magyar szabályozás szerint – mivel a birkahús fogyasztása hazánkban sajnos elenyésző – a juh minősítése nem kötelező.

Mit vegyünk tehát?

A kereskedelmi kategória jelzését az Unió összes tagországában a minősítő rápecsételt sertésnél a hátsó csülökre vagy a hátsó comb felületére, szarvasmarhánál a hátra és a lapockára, ahol pedig nem pecsételést folytat, hanem címkézést, ott a papírt ráragasztják a test több pontjára, némely helyen a test belső felületére is. A vágóállat minősítés kizárólag a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (NÉBIH) által engedélyezett és egyúttal állatorvosi ellenőrzés alatt álló vágóhida-

kon történik. Ezt támasztja alá az is, hogy a féltesteken a húsosságot, faggyússágot vagy színhústartalmat jelölő betűjelzés mellett, a fogyaszthatóságot is igazoló pecsét lenyomata is szerepel. Minősíteni ugyanis csak a fogyasztásra alkalmas egyedeket lehet. Ilyen formán a termelők és a vágóhidak érdekei mellett, a kereskedelmi egységeken keresztül a vágóállat minősítéssel a fogyasztót is védjük, hiszen korántsem mindegy, hogy mit veszünk meg.

Hogyan kapcsolódhat be a fogyasztó a minőség-ellenőrzésbe?

Ha szabályosan felcímkézett, csomagolt marhahús készítményt veszünk, akkor a címkéről leolvasható az egyed azonosító ENAR száma. Ennek ismeretében a www.enar.hu honlapon, akár a vásárlás helyszínén egy okos telefonon, a megfelelő (szarvasmarha) menüpont alatt a kétjegyű ISO országkód beütése után, a csomagoláson leolvasott számjegyeket is bepötyögve az ENAR azonosító rubrikába, megkaphatjuk az állatra vonatkozó adatokat. Ez főleg akkor lehet lényeges, ha meg akarunk győződni arról, hogy igazi szürkemarha húst vásároltunk. Csomagolatlan hús esetén nyugodtan el kérhetjük az eladótól a szállítólevelet vagy a számlát is, mert az egyed azonosítójának azon is szerepelnie kell. A sertéshús gyanún felüli eredetével kapcsolatban elég megnézni, hogy a két centi nagyságú S E U R O P betű valamelyike jelen van-e a csülkön vagy sonkán. Ha nem látunk ilyen jelzést, akkor a hús származása kétséges. Mostanában egyébként is sokszor hallani a mindenféle higiéniát nélkülöző koszos, mocskos szifokban lefűlt illegális húskészítményekről. De még az sem biztos, hogy a külföldről behozott húsvéti sonka viseli-e a minősítés jegyeit. Sokszor panaszkodnak a kereskedelembe, hogy már így is tömördek pecsét borítja a féltesteket, de higgyék el, ez a saját érdekünket szolgálja. A pecsétek bizonyítják, hogy az állat átesett mindenféle fogyaszthatósági és nyilvántartási ellenőrzésen. Élelmezés egészségügyi szempontból a tinták nem zavaróak, csak a tetszetősséget ronthatják. Ne adjunk lehetőséget a feketegazdaság működésének.