**Kiváló Minőségű Élelmiszer Védjegy**

**Speciális tanúsítási követelmények**

**Joghurt**

A KMÉ Védjegy Alap és Arany fokozatának elnyerésére legalább 1,4% zsírtartalmú, élőflórás natúr joghurttal lehet pályázni.

A terméknek meg kell felelnie a hatályos jogszabályi előírásoknak, beleértve a Magyar Élelmiszerkönyvet is.

A KMÉ védjegy Alap és Arany Fokozatának elnyerésére olyan termékkel lehet pályázni, amely megfelel mindhárom választható elem kategóriában felsorolt pontok közül legalább egynek.

**Választható elemek**

Kérjük, jelölje be, hogy az egyes választható elem kategóriákban (I. – II. – III.) mely pontokat teljesíti.

A kiválasztott pontok alatt fejtse ki, milyen módon felel meg az adott előírásnak, mivel igazolja, hogy a pályázott termék teljesíti a választott követelményt.

**I. A termék jellemzői**

[ ]  1. Fizikai, kémiai és mikrobiológiai jellemzők

* Tejfehérje-tartalom legalább 3,3% (m/m)
* Tejfehérje-tartalom a zsírmentes szárazanyagban, legalább 39 % (m/m)
* Kultúrából származó tejsavbaktériumok száma a minőség megőrzési idő végén legalább 108 élőcsíra/g

[ ]  2. Bioprotekív-kultúrák[[1]](#footnote-1) használata

[ ]  3. Termékspecifikus, dokumentáltan „jótékony” hatású mikrobák alkalmazása (pl.: Lactobacillus acidophilus, LA-5® és/vagy Bifidobacterium animalis subsp. lactis, BB-12®) a minőség megőrzési idő végén legalább 106 élőcsíra/g mennyiségben.

**II. A termékelőállítás folyamata**

A termék önellenőrzése

[ ]  4. A terméknek gyártási tételenkénti teljes körű (érzékszervi, fizikai-kémiai és mikrobiológiai) üzemi önellenőrzése.

[ ]  5. Eltarthatósági vizsgálatok minden gyártási tétel kapcsán, érzékszervi, fizikai-kémiai és mikrobiológiai paraméterek vizsgálata, dokumentálása.

[ ]  6. A feldolgozó a beszállítói szerződésekbe foglalja bele, hogy kizárólag aflatoxin-M1 mentes tejet és tejszínt vesz át a tejgazdaságtól, melyet valamennyi, az üzembe beszállított és átvett nyers tej és/vagy tejszín tételből maga is ellenőriz.

[ ]  7. Olyan módszerek alkalmazása az üzemben, aminek a keretében rendszeresen elemzik a termelési folyamatokat és a termék minőségét, a higiéniát, az eredmények alapján javító intézkedéseket vezetnek be, jó gyakorlatokat határoznak meg, és ennek megfelelően képzik a munkatársakat.

[ ]  8. Termékelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőségszabályzási diagram készítése az analitikai és mikrobiológiai értékek grafikus megjelenítése céljából irány-, figyelmeztetési- és / vagy határértékek meghatározásával. Ezeket az értékeket kell az aktuális, önellenőrzés keretében kapott adatokkal összevetni, és szükség esetén intézkedéseket hozni.

[ ]  9. Az önellenőrzési rendszer keretében külső laboratóriumban elvégeztetett vizsgálatok az alábbi kritériumok tekintetében:

* zsírtartalom,
* fehérjetartalom,
* szárazanyag-tartalom,
* zsírmentes szárazanyag-tartalom,
* tejfehérje-tartalom a zsírmentes szárazanyagban,
* savfok,
* tejsavtartalom a vízfázisban,
* tejidegen zsír (a kizárólag tejet/tejszínt feldolgozó üzemeknél nem szükséges),
* kultúrából származó tejsavbaktériumok száma,
* kultúrából származó élesztők száma,
* mikrobiológia (a 4/1998. (XI.11.) EüM. és a 2073/2005/EK rendeletek szerint),
* nettó tömeg.

Az adott évben legyártott és értékesítésre átadott különböző gyártási tételekből véletlenszerűen megmintázva évente legalább 9 db mintát kell megvizsgáltatni úgy, hogy minden negyedévből kerüljön be legalább egy minta.

A tej előállításának folyamata (tejfeldolgozási módszerek)

[ ]  10. Magasabb higiéniai követelményeknek való megfelelés a termék előállítási folyamat során: az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről szóló 4/1998. (XI. 11.) EüM rendelet 4. mellékletében foglaltak alkalmazása az üzembe érkező nyers elegytejre / tejszínre vonatkozóan havonta 3 alkalommal.

[ ]  11. A termék előállítás (a nyers tej/tejszín átvételétől a késztermék kiszállásáig) folyamatára irányuló tételenkénti önellenőrzés.

[ ]  12. Nyerstej beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a nyerstej labor eredményeiből.

Állattartás (az input előállításának folyamata)

[ ]  13. GMO-mentes takarmányozás

[ ]  14. Ökológiai gazdálkodás (a 20. ponttal együtt nem választható)

[ ]  15. Több állatjóléti intézkedés (munkatársak képzésével egybekötve), pl. az adott fajnak legjobban megfelelő tartásmód, több mozgástér, nagyobb férőhely

[ ]  16. Amennyiben a tejfeldolgozó egyben tejtermelő is, negyedévente legalább egyszer elvégzett és dokumentált aflatoxin vizsgálat (a saját termesztésű takarmányból, valamint az esetlegesen hozzávásárolt takarmányokból (tömeg, abrak, kiegészítő premixek) is).

Fogyasztóbarát csomagolási megoldás alkalmazása

[ ]  17. Kényelmi, praktikussági szempontból a piacon elérhető hasonló termékek csomagolásától egyértelműen megkülönböztethető és előnyös megoldás. Fogyasztóbarát csomagolás esetében figyelembe kell venni a III. választható elem kategória szerinti fenntarthatósági szempontokat is. Nem fogadható el olyan fogyasztóbarát csomagolás, amelynek ökológiai lábnyoma / környezetterhelése nagyobb, mint a piacon elérhető hasonló termékeké.

[ ]  18. A csomagolási egység nettó tömege a hagyományos 100 g-ra kerekített (pl. 200g, 500g, 1000g).

**III. Fenntarthatóság**

Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása

[ ]  19. Az üzem megújuló energiaforrásokból (például földhő, napelem, biogáz) nyeri energiájának egy részét.

Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása

[ ]  20. A termék előállításához használt alapanyag ökológiai, vagy extenzív gazdálkodásból származik (a 14. ponttal együtt nem választható).

[ ]  21. Az erőforrásokkal való hatékonyabb gazdálkodás: anyag-, energia- és víztakarékos, valamint környezetterhelést csökkentő feldolgozási technológiák alkalmazása, meglévő technológiák korszerűsítése (például regeneratív hővisszanyerés, a hulladékhő-hasznosítás, a hűtőrendszerek hatásfokának javítása, energiafelhasználás csökkentése).

[ ]  22. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító ISO 14000 rendszer alkalmazása.

[ ]  23. Környezetkímélő tisztító/takarító/fertőtlenítő szerek alkalmazása.

[ ]  24. A melléktermékek hasznosítása, a termék- és anyagveszteségek minimalizálása, környezetet kímélő hulladékgazdálkodási rendszer.

[ ]  25. Takarékos vízhasználat (például a fajlagos vízfelhasználás csökkentése, az egyes berendezésekből elfolyó melegvíz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása), hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia.

[ ]  26. Olyan beszállítók preferálása, akik környezetvédelmi célú beruházásokat hajtottak végre.

[ ]  27. Jogosultság a Tejszív logó használatára

[ ]  28. Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása

Szállítási távolság

[ ]  29. A termék előállítás során felhasznált alapanyagok (pl. a beszállított tej, a tej előállításához használt takarmány) minél kisebb távolságról kerüljenek a feldolgozó üzembe.

1. élesztő-penész szaporodását gátló kultúrák [↑](#footnote-ref-1)