**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)