



# KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

## SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Tejszín

1. kiadás

Budapest, 2020. október 5.

## KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER VÉDJEGY SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

### Tejszín

A KMÉ-védjegy alap- és arany fokozatának elnyerésére kizárólag tehéntejből főlözés vagy más koncentrációs eljárással nyert, legalább 30% (m/m) zsírtartalmú tejszínnel – beleértve a laktózmentes termékeket – lehet pályázni, amely megfelelően hőkezelt, hűtött vagy UHT, „zsír a vízben” emulzió típusú, folyékony és nem habosított.

A terméknek meg kell felelnie a hatályos jogszabályi előírásoknak, beleértve a Magyar Élelmiszerkönyvet is, továbbá az alábbi követelményeknek:

- szabad zsírsavak: legfeljebb 1,0 mmol/100 g zsír,
- peroxid-érték: legfeljebb 0,1 meq oxigén/1000 g zsír.

A KMÉ-védjegy alap- és arany fokozatának elnyerésére olyan termékkel lehet pályázni, amely a fentiekben túlmenően megfelel mindkét választható elem kategóriában felsorolt pontok közül legalább egynek-egynek.

### Választható elemek

#### I. A termék-előállítás folyamata

A termék önellenőrzése

1. A terméknek gyártási tételenkénti teljes körű (érzékszervi, fizikai-kémiai és mikrobiológiai) üzemi önellenőrzése.
2. Eltarthatósági vizsgálatok minden gyártási tétel kapcsán, érzékszervi, fizikai-kémiai és mikrobiológiai paraméterek vizsgálata, dokumentálása.
3. 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.
4. 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.
5. Termékelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőségsszabályzási 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.

6. Az önellenőrzési rendszer keretében külső laboratóriumban elvégzetett vizsgálatok, az alábbi kritériumok tekintetében:
- zsírtartalom,
  - szárazanyag-tartalom,
  - zsírmentes szárazanyag-tartalom,
  - savfok,
  - szabad zsírsavak,
  - peroxid-érték,
  - tejidegen zsír, amennyiben van növényizsír-felhasználás az üzemben,
  - mikrobiológia (a 4/1998. (XI.11.) EüM. és a 2073/2005/EK rendeletek szerint),
  - nettó tömeg,
  - laktózmentes termék esetén laktóztartalom.

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.

#### Tejfeldolgozási módszerek

7. Magasabb higiéniai követelményeknek való megfelelés a termék-előállítás-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 és tejszínre vonatkozóan havonta 3 alkalommal.
8. A termék-előállítás (a nyers tej/tejszín átvételétől a késztermék kiszállításáig) folyamatára irányuló tételenkénti önellenőrzés.
9. Nyerstej-/tejszínbeszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a nyerstej-/tejszínlabor eredményeiből.

#### Állattartás (az input előállításának folyamata)

10. GMO-mentes takarmányozás.
11. Ökológiai gazdálkodás (a 16. ponttal együtt nem választható).
12. Több állatjóléti intézkedés (munkatársak képzésével egybekötve), pl. az adott fajnak legjobban megfelelő tartásmód, több mozgástér, nagyobb férőhely.
13. 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

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

## II. Fenntarthatóság

#### Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása

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

#### Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása

16. A termék előállításához használt alapanyag ökológiai, vagy extenzív gazdálkodásból származik (a 11. ponttal együtt nem választható).
17. 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, energiateljesítmény csökkenése).
18. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító ISO 14000 rendszer alkalmazása.
19. Környezetkímélő tisztító-, takarító- és fertőtlenítőszer alkalmazása.
20. A melléktermékek hasznosítása, a termék- és anyagveszteségek minimalizálása, környezetet kímélő hulladékgazdálkodási rendszer.
21. Takarékos vízhasználat (például a fajlagos vízfelhasználás csökkentése, az egyes berendezésekből elfolyó meleg víz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása), hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia.
22. Olyan beszállítók preferálása, akik környezetvédelmi célú beruházásokat hajtottak végre.
23. Jogosultság a Tejszív logó használatára.
24. Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása.

#### Szállítási távolság

25. A termék-előállítás során felhasznált alapanyagok (pl. a beszállított tej/tejszín, a tej előállításához használt takarmány) minél kisebb távolságról kerüljenek a feldolgozóüzembe.