



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Trappista sajt

1. kiadás

Budapest, 2020. október 5.

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER VÉDJEGY SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Trappista sajt

A KMÉ-védjegyrendszer alap- és arany fokozatának elnyerésére kizárólag tehéntejből/tejszínből, tejsavbaktérium szintenyészet és alvasztó enzim – laktózmentes termék esetén laktáz enzim hozzáadásával készült, jellegzetes érzékszervi tulajdonságú, oltós alvasztású, félkemény, erjedési lyukas, korong, mini korong, hasáb vagy korongcikk/darabolt hasáb alakú, zsíros, félzsíros és zsírszegény, legalább 3 hétig érlelt trappista sajttal lehet pályázni. Hagyományos füstöléssel készült termék esetében is nyújtható be pályázat.

A terméknek meg kell felelnie a hatályos jogszabályi előírásoknak, valamint az alábbi kritériumoknak.

Felhasználható anyagok:

- tehéntej,
- soványtej, részben fölözött tej, membránszeparációval beállított zsír- és/vagy fehérjetartalmú tej vagy ezek keverékei,
- tejszín,
- tejsavbaktérium-szintenyészetek,
- alvasztó enzim,
- ivóvíz,
- étkezési só,
- engedélyezett adalékanyagok közül kalcium-klorid, kálium-nitrát és természetes színezékek,
- laktózmentes termék esetén laktáz enzim.

A sajt alakja, mérete és tömege:

A sajt alakja és mérete érlelésének megkezdésekor, tömege pedig érlelésének befejezésekor feleljen meg az alábbi követelményeknek:

Alak	Méret, cm	Tömeg, kg
Korong	átmérő: 14–18	1,0–2,2
	magasság: 6–9	
Mini korong	átmérő: 9–12	0,15–0,6
Hasáb*	nem korlátozott	nem korlátozott

*Hasáb alakú sajt csak szeletelt vagy reszelt formában hozható forgalomba, valamint több összetevőből álló élelmiszer alapanyagaként gyártható.

Korongcikk (darabolt korong) vagy darabolt hasáb alakú sajt esetében a gyártónak garantálnia kell, hogy a terméke az ebben a termék-leírásban szereplő kritériumoknak megfelelő sajtból származik.

Összetétel:

Beltartalmi jellemző	Zsír fokozat		
	zsíros	félzsíros	zsír-szegény
Száranyag-tartalom, % (m/m)	58 ± 2,5*	53 ± 2,5*	47,5 ± 2,5*
Zsír-tartalom a szárazanyagban, % (m/m)	47 ± 2,5*	32 ± 2,5*	22,5 ± 2,5*
Sótartalom (nátrium-kloridban kifejezve), % (m/m)	1,5 ± 0,5*		
Laktózmentes termék esetén laktóztartalom:	<0,1g/100g		

*A megengedett eltérések a mérési bizonytalanságot is magukban foglalják.

Érzékszervi követelmények:

Külső (alak, külső)	Korong alakú egész sajt	Korong alakú, alap- és fedőlapja sík, oldalfelület kissé kidomborodó, a csomagolóanyag sértetlen, légmentesen és egyenletesen simul a sajt felületére. A sajt felület egyenletesen halványsárga, száraz vagy enyhén nyirkos tapintású, rajta a sajtforma mintázata esetleg látható, légmentesítésből adódó kisebb mértékű deformáltság nem kifogásolható.
	Hasáb alakú sajt	Hasáb alakú, alap- és fedőlapja sík, az oldalfelület kissé kidomborodó. A sajt felület egyenletesen halványsárga, száraz vagy enyhén nyirkos tapintású, rajta a sajtforma mintázata esetleg látható.
	Csomagolt, darabolt sajt	Megközelítőleg szabályos hengercikk alakú, a sajt eredeti, nem vágott felülete sík vagy kissé kidomborodó. A csomagolás sértetlen, vákuumcsomagolás esetén feszesen simul a sajt felületére. A sajt felület egyenletesen halványsárga, száraz vagy enyhén nyirkos tapintású, rajta a sajtforma mintázata esetleg látható.
	Csomagolt, szeletelt sajt	Megközelítően szabályos alakú és azonos méretű sajt szeletek, a csomagolás sértetlen. A sajt felület egyenletesen halványsárga színű, száraz vagy enyhén nyirkos tapintású. Vákuumcsomagolás esetén a légmentesítésből adódó, kisebb mérvű deformáltság nem kifogásolható.
Belső (szín, lyukazottság)	Egész, darabolt és szeletelt sajt	A sajtészta egyenletesen halványsárga színű, a metszéslapon közel egyenletes eloszlásban néhány borsószem nagyságú, kerek, fényes erjedési lyuk látható. Közvetlenül a kéreg alatti lyukazás és az ún. csillaglyukazás nem hiba.

Állomány	Jól vágható, rugalmas, szájban elomló, az egész vagy darabolt sajtból vett furatminta hajlítható.
Szag	Enyhe, kellemes, sajtos, jellegzetesen aromás, tiszta, idegen szagtól mentes.
Íz	Kellemesen sós, enyhén savanykás, telt, sajtos, jellegzetesen zamatos, idegen íztől mentes.

A KMÉ-védjegy alap- és arany fokozatának elnyerésére olyan termékkel lehet pályázni, amely a fentieken 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/vagy tejszint 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 elvégzett vizsgálatok az alábbi kritériumok tekintetében:
 - zsírtartalom,
 - szárazanyag-tartalom,
 - zsírmentes szárazanyag-tartalom,
 - víztartalom a zsírmentes sajtanyagban,
 - tejidegen zsír, amennyiben az üzemben növényi zsírt is felhasználnak,
 - 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.
10. Zárt gyártástechnológia.

Állattartás (az input előállításának folyamata)

11. GMO-mentes takarmányozás.
12. Ökológiai gazdálkodás (a 17. ponttal együtt nem választható).
13. Több állatjóléti intézkedés (munkatársak képzésével egybekötve), pl. az adott fajnak legjobban megfelelő tartásmód, több mozgástér, nagyobb férőhely.
14. 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

15. 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

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

Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása

17. A termék előállításához használt alapanyag ökológiai, vagy extenzív gazdálkodásból származik (a 12. ponttal együtt nem választható).
18. 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).
19. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító ISO 14000 rendszer alkalmazása.
20. Környezetkímélő tisztító-, takarító- és fertőtlenítőszer alkalmazása.
21. A melléktermékek hasznosítása, a termék- és anyagveszteségek minimalizálása, környezetet kímélő hulladékgazdálkodási rendszer.

22. Takarékos vízhasználat (például a fajlagos vízfelhasználás csökkentése, az egyes berendezésekből elfolyó meleg víz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása), hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia.
23. Olyan beszállítók preferálása, akik környezetvédelmi célú beruházásokat hajtottak végre.
24. Jogosultság a Tejszív logó használatára.
25. Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása.

Szállítási távolság

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