**Kiváló Minőségű Élelmiszer Védjegy**

**Speciális tanúsítási követelmények**

**Trappista sajt**

A KMÉ-védjegyrendszer alap- és arany fokozatának elnyerésére kizárólag tehéntejből/tejszínből, tejsavbaktérium színtenyészet 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:**

1. tehéntej,
2. soványtej, részben fölözött tej, membránszeparációval beállított zsír- és/vagy fehérjetartalmú tej vagy ezek keverékei,
3. tejszín,
4. tejsavbaktérium-színtenyészetek,
5. alvasztó enzim,
6. ivóvíz,
7. étkezési só,
8. engedélyezett adalékanyagok közül kalcium-klorid, kálium-nitrát és természetes színezékek,
9. 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 termékleírásban szereplő kritériumoknak megfelelő sajtból származik.

**Összetétel:**

|  |  |
| --- | --- |
| Beltartalmi jellemző | Zsírfokozat |
| zsíros | félzsíros | zsírszegény |
| Szárazanyag-tartalom, % *(m/m)* | 58 ± 2,5\* | 53 ± 2,5\* | 47,5 ± 2,5\* |
| Zsírtartalom 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 sajtfelület 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 sajtfelület 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 sajtfelület egyenletesen halványsárga, száraz vagy enyhén nyirkos tapintású, rajta a sajtforma mintázata esetleg látható. |
| Csomagolt, szeletelt sajt | Megközelítően szabályos alakú és azonos méretű sajtszeletek, a csomagolás sértetlen. A sajtfelület egyenletes 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 sajttészta 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**

Kérjük, jelölje be, hogy az egyes választható elem kategóriákban (I.–II.) 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-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 tejszínt vesz át a tejgazdaságtól, melyet valamennyi, az üzembe beszállított és átvett nyerstej- és/vagy tejszíntételből 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: 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.

[ ]  6. Az önellenőrzési rendszer keretében külső laboratóriumban elvégeztetett 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 termékelőállítási-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 kiszállásáig) 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 fertőtlenítőszerek 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.