



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Vaj

1. kiadás

Budapest, 2020. március 20.

Vaj

A KMÉ Védjegy Alap és Arany fokozatának elnyerésére az alábbi jellemzőknek megfelelő vajjal lehet:

- zsírtartalom: legalább 82% (m/m), de kevesebb, mint 90% (m/m),
- víztartalom: legfeljebb 16% (m/m),
- zsírintes szárazanyag-tartalom: legfeljebb 2% (m/m),
- szabad zsírsavak: legfeljebb 1,0 mmol/100 g zsír,
- peroxid-érték: legfeljebb 0,1 meq oxigén/1000 g zsír,
- vízeloszlás: legalább 4 pont az elérhető maximum 5 pontból¹,
- sótartalom (klorid-tartalom nátrium-kloridban kifejezve): kevesebb, mint 0,2% (m/m).

A terméknek meg kell felelnie továbbá a hatályos, vonatkozó jogszabályi előírásoknak, beleértve az Európai Parlament és a Tanács mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról szóló 1308/2013/EU rendeletét is.

A KMÉ védjegy Alap és Arany Fokozatának elnyerésére olyan termékkel lehet pályázni, amely megfelel a két 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/tejszín veszi át a tejgazdaságtól, melyet valamennyi, az üzembe beszállított és átvett nyers tej/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.

¹Vízeloszlás meghatározása indikátorpapírral az MSZ 2713-5:1988 szabvány szerint. Nem akkreditált vizsgálat.

6. Az önellenőrzési rendszer keretében külső laboratóriumban elvégzett vizsgálatok az alábbi kritériumok tekintetében:
- zsírtartalom,
 - víztartalom,
 - zsírmentes szárazanyag-tartalom,
 - szabad zsírsavak,
 - peroxid-érték,
 - sótartalom,
 - tejidegen zsír (a kizárólag tejet/tejszín feldolgozó üzemeknél nem szükséges),
 - 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)

7. 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 és tejszínre vonatkozóan, havonta 3 alkalommal. Szigorúbb követelmények:
- Staphylococcus aureus: <10 tke/g;
 - Penészgomba-élesztő: max. 10 tke/g;
 - E.coli: negatív/g;
 - Enterobacteriaceae: <10 tke/g;
 - Enterococcus (D szer.csoport): <10 tke/g;
 - Szulfid red. clostridiumok: <10 tke/g).
8. A termék előállítás (a nyers tej/tejszín átvételétől a késztermék kiszállításáig) folyamatára irányuló tételenkénti önellenőrzés.
9. Nyerstej/tejszín beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a nyerstej/tejszín labor 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, praktikusági 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, energiafelhasználás csökkentése)
 18. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító ISO 14000 rendszer alkalmazása.
 19. Környezetkímélő tisztító/takarító/fertőtlenítő szerek 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 melegvíz 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 feldolgozó üzembe.