



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Érlelt kolbász

1. kiadás

Budapest, 2021. március 5.

Érlelt kolbász

A KMÉ Védjegy alap- és arany fokozatának elnyerésére olyan érlelt kolbász elnevezésű termékkel lehet pályázni, amelynek előállítási körülményei megfelelnek a hatályos jogszabályi előírásoknak, továbbá a termék a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásain túl megfelel az alábbi követelményeknek.

Az érlelt (szárításos érleléssel vagy érlelés-szabályozóval készült) kolbásszal szemben támasztott követelmények:

- A vízaktivitás értéke (a_w):
 - szárításos érleléssel készült félszáraz termék esetében legfeljebb 0,93,
 - szárításos érleléssel készült szárazkolbász (parasztkolbász is) esetén 0,90,
 - érlelés-szabályozóval készült termék esetében 0,93.
- Fehérjetartalma csak a jelölés szempontjából húsnak számító alapanyagból származhat,
- Kötőszövetmentes fehérjetartalom legalább 18,0% (m/m),
- Összes fehérjetartalom:
 - szárításos érleléssel készült félszáraz kolbász esetén legalább 19,0%, szárazkolbász esetén 21,0%,
 - érlelés-szabályozóval készült kolbász esetén 19,0%.
- Adalékanyagok maximális száma érlelés szabályozóval készült kolbász esetén: 4,
- Kalcium tartalom legfeljebb 300 mg/kg,
- Ízfokozó mentesség.

A KMÉ védjegy alap- és arany fokozatának elnyerésére olyan termékkel lehet pályázni, amely a fenti, kötelezően teljesítendő előírásokon túlmenően megfelel az I. és a II. 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. Olyan módszerek alkalmazása az üzemben, aminek a keretében rendszeresen elemzik a termelési folyamatokat és a termék biztonságosságát, minőségét, a higiéniát. Az eredmények alapján javító intézkedéseket vezetnek be, jó gyakorlatokat határoznak meg, és ennek megfelelően képzik a munkatársakat.
3. Trendelemzés 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.

4. Az önellenőrzési rendszer keretében engedélyezett saját vagy külső laboratóriumban elvégzett vizsgálatok az alábbi kritériumok tekintetében:

- zsírtartalom,
- fehérjetartalom,
- víztartalom,
- sótartalom,
- mikrobiológia (a 4/1998. (XI.11.) EüM és a 2073/2005/EK rendeletek szerint),
- kalciumtartalom,
- vízaktivitás,
- pH (érlelésszabályozóval készült termék esetén).

Az adott évben legyártott és értékesítésre átadott különböző gyártási tételekből véletlenszerűen megmintázva évente legalább 9 db mintát kell megvizsgáltatni úgy, hogy minden negyedéből kerüljön be legalább egy minta.

A termék-előállításának folyamata (húsfeldolgozási módszerek)

5. 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, valamint a 2073/2005/EK rendelet alkalmazása a nyers alapanyag minden 10. tételre vonatkozóan, de legalább havonta egy alkalommal.
6. A termék-előállítás (alapanyag átvételétől a késztermék kiszállításáig) folyamatára irányuló tételenkénti önellenőrzés.
7. Alapanyag értékelő/beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a nyers hús labor eredményeiből.
8. KMÉ-védjegyes alapanyag felhasználása.
9. Az Európai Unió által földrajzi árujelzővel eredetvédett termék.

Állattartás (az input előállításának folyamata)

10. GMO-mentes takarmányozás.
11. Ökológiai gazdálkodás (a 15. ponttal együtt nem választható).
12. AKG programban való részvétel.
13. Több állattartási intézkedés (munkatársak képzésével egybekötve), pl. az adott fajnak legjobban megfelelő tartásmód, több mozgástér, nagyobb férőhely.

II. Fenntarthatóság

Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása

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

Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása

15. A termék előállításához használt alapanyag ökológiai vagy extenzív gazdálkodásból származik (a 11. ponttal együtt nem választható).
16. 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).
17. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító ISO 14001 rendszer alkalmazása.
 18. Környezetkímélő tisztító-, takarító- vagy fertőtlenítőszer alkalmazása.
 19. A melléktermékek hasznosítása, a termék- és anyagveszteségek minimalizálása, környezetet kímélő hulladékgazdálkodási rendszer.
 20. Takarékos vízhasználat (például a fajlagos vízfelhasználás csökkentése, az egyes berendezésekből elfolyó melegvíz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása), hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia.
 21. Olyan beszállítók preferálása, akik környezetvédelmi célú beruházásokat hajtottak végre.

Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása

22. Csomagolt termék esetében környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása.

Szállítási távolság

23. A termék-előállítás során felhasznált alapanyagok saját gazdaságból vagy 100 kilométeren belül kerülnek a feldolgozó üzembe.