



# KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

## SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Nyers tej  
(tehéntej)

1. kiadás

Budapest, 2021. január 12.

## Nyers tej (tehéntej)

A KMÉ-védjegy alap- és arany fokozatának elnyerésére olyan tejtermelő gazdaságok pályázhatnak, amelyek tehenészeti telepeiken nyers tehéntejet állítanak elő.

Fogalom meghatározások:

„Tejtermelő gazdaság”: olyan létesítmény, ahol egy vagy több tenyésztett állatot tartanak tejtermelésre, azzal a céllal, hogy a tejet élelmiszerként hozzák forgalomba.

„Nyerstej”: tenyésztett állatok tejmirigyéből kiválasztott tej, amelyet nem melegítettek 40 °C fölé, és azon nem végeztek semmilyen, ezzel egyenértékű hatással járó kezelést.

A terméknek meg kell felelnie a hatályos jogszabályi előírásoknak.

### Az állattartásra vonatkozó követelmények:

Az élőállatok takarmányozását az alábbiak szerint kell végezni. Az etetett takarmány szabályosan jelölt és biztonságos, nem tartalmaz nemkívánatos anyagot határérték felett, és nem tartalmaz tiltott anyagot. Az etetett abrak takarmány a szóját leszámítva GMO-mentes összetevőkből álljon.

A nyerstejnek olyan egészséges állatoktól kell származnia, amelyek tenyésztése, tartása, elhelyezése során betartották a vonatkozó jogszabályi előírásokat, beleértve a járvány-, és állategészségügyi, valamint állattjóléti és állatvédelmi követelményeket.

A tejet azonnal lehűtik legalább 6 °C hőmérsékletre napi begyűjtés esetén, vagy legalább 4 °C hőmérsékletre, ha a begyűjtés nem naponta történik.

A szállítás alatt fenntartják a hűtési láncot, és a rendeltetési létesítménybe történő megérkezéskor a tej hőmérséklete nem haladhatja meg a 10 °C-ot.

### A nyers tejjel szemben támasztott követelmények

Fizikai, kémiai jellemzők tekintetében az alábbi követelményeknek kell megfelelni:

- Fehérjetartalom éves átlagban legalább: 3,20 g/100 g,
- Sűrűség 20 °C-on mérve legalább 1,03 g/cm<sup>3</sup>,
- Fagyáspont -0,520 °C vagy ennél alacsonyabb hőmérséklet,
- Gátlóanyagot nem tartalmazhat.

Mikrobiológiai követelmények:

Összcsíraszám 30 °C-on (1 ml-ben)	≤ 50 000 <sup>(1)</sup>
Szomatikus sejtszám (1 ml-ben)	≤ 250 000 <sup>(2)</sup>

(1) Két hónapos időszak mozgó mértani átlaga, legalább havi két mintával.

(2) Három hónapos időszak mozgó mértani átlaga, legalább havi két mintával, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság más módszert határoz meg a termelési szintekben jelentkező szezonális változások figyelembevételére.

Érzékszervi követelmények tekintetében az alábbiaknak kell megfelelni:

Külső megjelenés:	fehér, vagy sárgásfehér színű, egynemű, látható elváltozásoktól mentes, a felfölözött zsírréteg elosztható
Szag:	jellegetes, idegen szagtól mentes
Íz	jellegetes, enyhén édeskés, telt, idegen ízeztől mentes

### Választható elemek

KMÉ védjegy alap- és arany fokozatának elnyerésére olyan termékkel lehet pályázni, amely megfelel az I. és a II. választható elem kategóriában felsorolt pontok közül legalább egynek-egynek.

#### I. A termék-előállítás folyamata

A termék önellenőrzése

1. A nyers tej teljes körű mikrobiológiai tejházi önellenőrzése negyedévente.
2. A termelő által leadott tej aflatoxin-M1 mentessége a nyerstej értékesítési szerződésben foglaltak szerint, de legalább kétnaponként - a tejtermelő, vagy a feldolgozó által - ellenőrzésre kerül. Tétel alatt azt az egységes, egyértelműen meghatározható termékmennyiséget értjük, amely eredetét, jelölését tekintve azonosnak tekinthető. Nyers tej esetén, egy tételnek tekinthető, amit a termelő az adott alkalommal lead a tejszállítónak vagy beszállít a feldolgozónak.
3. Olyan technológiai folyamatok (tartástechnológia, takarmányozás, higiénia, állatvédelem, állatjólét) alkalmazása a gazdaságban, amelyet folyamatosan ellenőriznek és elemeznek, és ezt megfelelően dokumentálják. A kapott eredmények alapján szükség esetén javító intézkedéseket vezetnek be, jó tartási és takarmányozási gyakorlatokat határoznak meg, és ennek megfelelően képzik a munkatársakat.
4. Trendelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőség szabályzási 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.

A tej előállításának folyamata

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 vizsgálata legalább havonta.
6. ISO 9001 minőségirányításra és az ISO 22000 élelmiszerbiztonságra vonatkozó szabványok alkalmazása.

Állattartás

7. GMO-mentes takarmányozás.
8. Ökológiai gazdálkodás (a 15. ponttal együtt nem választható).
9. AKG-programban való részvétel.

10. A jogszabályi kötelezettségekben foglaltakon felüli állatjóléti, állatvédelmi intézkedések alkalmazása a munkatársak képzésével egybekötve, például igazolt állatjóléti előírások többletvállalása miatt állatjóléti támogatásban részesül.
11. Global G.A.P. állatjóléti tanúsítással rendelkező telepek.
12. Negyedévente legalább egyszer elvégzett és dokumentált aflatoxin-vizsgálat (a saját termesztésű takarmányból, valamint az esetlegesen hozzávásárolt takarmányokból (tömeg, abrak, kiegészítő premixek is).

## II. Fenntarthatóság

### Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása

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

### Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása.

14. Környezetbarát trágyakezelési eljárások, módszerek alkalmazása.
15. A termék előállításához használt alapanyag ökológiai gazdálkodásból származik (a 8. 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, energiafelhasználás csökkentése).
17. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító ISO 14000 rendszer alkalmazása.
18. Környezetkímélő tisztító-, takarító-, 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 meleg víz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása), hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia.
21. Olyan beszállítók preferálása, akik környezetvédelmi célú beruházásokat hajtottak végre.

### Szállítási távolság

22. A nyers tej olyan feldolgozóhoz történő beszállítása, amely 100 km-en belül található.
23. Tömegtakarmány beszerzés saját gazdaságból, vagy 100 km-en belül.