



# KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

## SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Érlelt kolbász

1. kiadás

Budapest, 2021. március 5.

## Érlelt kolbász

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek 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

## Választható elemek

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek 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.

### 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: 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.
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 negyedévből 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 termelésben felhasználható takarmányozás.
11. Tanúsított ökológiai gazdálkodás (a 15. ponttal együtt nem választható).
12. AKG-programban való részvétel.
13. A jogszabályi kötelezettségekben foglaltakon felüli állatjóléti, állatvédelmi intézkedések alkalmazása a munkatársak képzésével egybekötve, például igazolt állatjóléti előírások többletvállalása miatt állatjóléti támogatásban való részesülés.

## 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 tanúsított 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- és 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.

#### Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása

22. Csomagolt termék esetében környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolás méret, vagy alternatív csomagolóanyagok pl.: komposztálható).

#### Szállítási távolság

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