



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Nyers tej
(tehéntej)

1. kiadás

Budapest, 2021. január 12.

Nyers tej (tehéntej)

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek 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.

„Nyers tej”: 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 abraktakarmány a szóját leszámítva GMO-mentes összetevőkből álljon.

A nyers tejnek olyan egészséges állatoktól kell származnia, amelyek tenyésztése, tartása, elhelyezése során betartották a vonatkozó jogszabályi előírásokat, beleértve a járvány-, és állategészségügyi, valamint állattartási 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/cm³,
- Fagyáspont -0,520 °C vagy ennél alacsonyabb hőmérséklet,
- Gátlóanyagot nem tartalmazhat.

Mikrobiológiai követelmények:

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

(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:	jellegzetes, idegen szagtól mentes
Íz	jellegzetes, enyhén édeskés, telt, idegen ízeztől mentes

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 nyers tej teljes körű mikrobiológiai tejházi önellenőrzése negyedévente.
2. A termelő által leadott tej aflatoxin-M1 mentessége a nyers tej 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. 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.

A tej előállításának folyamata

4. 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.
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 termelésben felhasználható takarmányozás.
8. Tanúsított ökológiai gazdálkodás.
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 való részesülés.
11. 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. 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).
16. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító ISO 14000 rendszer alkalmazása.
17. Környezetkímélő tisztító-, takarító- és fertőtlenítőszer alkalmazása.
18. A melléktermékek hasznosítása, a termék- és anyagveszteségek minimalizálása, környezetet kímélő hulladékgazdálkodási rendszer.
19. Takarékos vízhasználat (például a fajlagos vízfelhasználás csökkentése, az egyes berendezésekből elfolyó meleg víz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása), hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia.
20. Olyan szállítók preferálása, akik környezetvédelmi célú beruházásokat hajtottak végre.

Szállítási távolság

21. A nyers tej olyan feldolgozóhoz történő szállítása, amely 100 km-en belül található.
22. Tömegtakarmány beszerzése saját gazdaságból, vagy 100 km-en belül.