



# KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

## SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Mascarpone sajt

1. kiadás

Budapest, 2021. október 5.

## Mascarpone sajt

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére kizárólag pasztörözött tejszínből, illetve tehéntejből savas alvasztással – engedélyezett étkezési savakkal, tejsavat termelő kultúra keverékkel, tejsavbaktérium szintenyészettel – gyártott friss, natúr tejszínsajttal – beleértve a laktózmentes termékeket – lehet pályázni, amely krémes, homogén, és nem habosított, hűtőhőmérsékleten tartandó, esetleg utóhőkezelésen átesett termék.

### Kötelező elemek

A terméknek meg kell felelnie a hatályos magyarországi és európai uniós jogszabályi előírásoknak, valamint az alábbi kritériumoknak:

#### Felhasználható összetevők

- a) tejszín,
- b) tehéntej,
- c) citromsav, citromlé,
- d) tejsav,
- e) tejsavbaktérium-szintenyészetek.

#### Összetétel

- Zsirtartalom a szárazanyagban: 60-90%
- Maximális víztartalom: 60%

#### Érzékszervi követelmények

Külső (szín)	Színe a fehér és a vajra jellemző halványsárga szín között változhat.
Belső (lyukazottság)	Textúrája teljesen homogén, nincsenek benne kisebb rögök, lyukak.
Állomány	Krémes, jól kenhető, szájban jól elolvadó, csomómentes, nem tapadó.
Szag	Tejszínre emlékeztető, idegen szagtól mentes.
Íz	Semleges, tejszínes, nagyon enyhén savanykás, idegen íztől mentes, vajra emlékeztető.

## Mikrobiológiai feltételek

- *Salmonella*: 0/25 g
- *E. coli*: n=5 c=2 m=10 M=10<sup>2</sup>
- *Listeria monocytogenes*:
  - n=5 0/25 g – mielőtt az élelmiszer kikerül az azt előállító élelmiszeripari vállalkozó közvetlen ellenőrzése alól
  - n=5 100 cfu/g – forgalomba hozott termékek esetén, eltarthatósági idejük alatt
- Koaguláz-pozitív *Staphylococcus*: n=5 c=2 m=10 M=100

## 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 (a KMÉ-ben meghatározott érzékszervi, analitikai és mikrobiológiai paraméterekre vonatkozó) üzemi önellenőrzése. Ez az analitikai paraméterek közül legalább a következőket tartalmazza:
  - zsírtartalom,
  - szárazanyag-tartalom,
  - nettó tömeg.
2. 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.
3. A feldolgozó a beszállítói szerződésekbe foglalja bele, hogy kizárólag aflatoxin-M1 mentes tejet és tejszínt vesz át a tejgazdaságtól, melyet valamennyi, az üzembe beszállított és átvett nyers tej- és tejszíntételből maga is ellenőriz.
4. Termékelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőségsszabályozási diagram készítése az analitikai és mikrobiológiai értékek grafikus megjelenítése céljából irány-, figyelmeztetési és/vagy határértékek feltüntetésével. Ezeket az értékeket kell az aktuális, önellenőrzés keretében kapott adatokkal összevetni, és szükség esetén intézkedéseket hozni.
5. Az önellenőrzési rendszer keretében külső laboratóriumban elvégzett vizsgálatok az alábbi kritériumok tekintetében:
  - érzékszervi,
  - zsírtartalom,
  - szárazanyag-tartalom,
  - tejidegen zsír, amennyiben az üzemben növényi zsírt is felhasználnak,
  - mikrobiológia (a termékleírásban szereplő mikroorganizmusokra),
  - 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.

#### Tejfeldolgozási módszerek

6. Bizonyítottan magasabb beltartalmi értékekkel bíró (pl. magasabb Ca-tartalmú / fehérjetartalmú) tejből előállított termék.
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 található mikrobiológiai paraméterek ellenőrzése az alapanyagként az üzembe érkező nyers elegytejéből és tejszínből havonta 3 alkalommal.
8. A termék-előállítás (a nyers tej/tejszín átvételétől a késztermék kiszállításáig) folyamatára irányuló tételenkénti önellenőrzés.
9. Alapanyag-értékelő/beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a nyers tej/tejszín labor eredményeiből (hőfok, zsír, pH, sűrűség, fagyáspont, fehérje, savfok, tejcukor).
10. Zárt gyártástechnológia.
11. KMÉ-védjegyes nyers tej alapanyag felhasználása.

#### Állattartás (az input előállításának folyamata)

12. GMO-mentes termelésben felhasználható takarmányok etetése.
13. Tanúsított ökológiai gazdálkodás (a 21. ponttal együtt nem választható).
14. AKG-programban való részvétel.
15. Állatjóléti tanúsítással rendelkező telepek.
16. A jogszabályokban előírt minimális állatjóléti feltételek biztosítását meghaladó állatjóléti intézkedések (munkatársak képzésével egybekötve), pl. az adott fajnak legjobban megfelelő tartásmód, több mozgástér, nagyobb férőhely.
17. Amennyiben a tejfeldolgozó egyben tejtermelő is, az etetett takarmányból 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

18. Kényelmi, praktikussági 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

19. A pályázó/terméket előállító üzem megújuló energiaforrásokból (például földhő, napelem, biogáz) nyeri energiájának egy részét.

Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása

20. A termék előállításához használt alapanyag ökológiai vagy extenzív gazdálkodásból származik (a 14. ponttal együtt nem választható).
21. 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).
22. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító ISO 14001 rendszer alkalmazása.
23. Környezetkímélő tisztító-, takarító- és fertőtlenítőszer alkalmazása.
24. A melléktermékek hasznosítása, a termék- és anyagveszteségek minimalizálása, környezetet kímélő hulladékgazdálkodási rendszer.
25. Takarékos vízhasználat (például a fajlagos vízfelhasználás csökkentése, az egyes berendezésekből elfolyó meleg víz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása), hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia.
26. Olyan beszállítók preferálása, akik környezetvédelmi célú beruházásokat hajtottak végre.
27. Jogosultság a Tejszív logó használatára.
28. Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolás méret, vagy alternatív csomagolóanyagok pl.: komposztálható).

Szállítási távolság

29. A termék-előállítás során felhasznált alapanyagok (pl. a tejfeldolgozóba beszállított tej/tejszín, a tejfeldolgozó üzemhez tartozó tejtermelő gazdaságban a tej előállítása során etetett takarmány) 100 km-en belülről kerüljenek a feldolgozó üzembe.