



# KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

## SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Tejszín

1. kiadás

Budapest, 2020. október 5.

## KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER VÉDJEGY SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

### Tejszín

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére kizárólag tehéntejből fölözés vagy más koncentrálnási eljárással nyert, legalább 30% (m/m) zsírtartalmú tejszínnel – beleértve a laktózmentes termékeket - lehet pályázni, amely megfelelően hőkezelt, hűtött vagy UHT, „zsír a vízben” emulzió típusú, folyékony és nem habosított.

A terméknek meg kell felelnie a hatályos jogszabályi előírásoknak, beleértve a Magyar Élelmiszerkönyvet is, továbbá az alábbi követelményeknek:

- szabad zsírsavak: legfeljebb 1,0 mmol/100 g zsír
- peroxid-érték: legfeljebb 0,1 meq oxigén/1000 g zsír.

### 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. Eltarthatósági vizsgálatok minden gyártási tétel kapcsán, érzékszervi, fizikai-kémiai és mikrobiológiai paraméterek vizsgálata, dokumentálása.
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/vagy tejszín tételből maga is ellenőriz.
4. 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.
5. Termékelemzés 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.

6. Az önellenőrzési rendszer keretében külső laboratóriumban elvégzett vizsgálatok az alábbi kritériumok tekintetében:
- zsírtartalom,
  - szárazanyag-tartalom,
  - zsírmentes szárazanyag-tartalom,
  - savfok,
  - szabad zsírsavak,
  - peroxid-érték,
  - tejidegen zsír, amennyiben van növényi zsír felhasználás az üzemben,
  - mikrobiológia (a 4/1998. (XI.11.) EüM. és a 2073/2005/EK rendeletek szerint),
  - nettó tömeg,
  - laktózmentes termék esetén laktóztartalom.

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

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 foglaltak alkalmazása az üzembe érkező nyers elegytejre és tejszínre vonatkozóan havonta 3 alkalommal.
8. A termék-előállítás (a nyers tej/tejszín átvételétől a késztermék kiszállításáig) folyamatára irányuló tételenkénti önellenőrzés.
9. Nyers tej/tejszín beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a nyers tej/tejszín labor eredményeiből.
10. KMÉ-védjegyes alapanyag felhasználása.

#### Állattartás (az input előállításának folyamata)

11. GMO-mentes termelésben felhasználható takarmányozás.
12. Tanúsított ökológiai gazdálkodás (a 17. ponttal együtt nem választható).
13. A jogszabályi kötelezettségekben foglaltakon felüli állatjóléti, állatvédelmi intézkedések alkalmazása a munkatársak képzésével egybekötve, például igazolt állatjóléti előírások többletvállalása miatt állatjóléti támogatásban való részesülés.
14. Amennyiben a tejfeldolgozó egyben tejtermelő is, 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

15. 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

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

### Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása

17. A termék előállításához használt alapanyag tanúsított ökológiai, vagy extenzív gazdálkodásból származik (a 12. ponttal együtt nem választható).
18. 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).
19. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító ISO 14000 rendszer alkalmazása.
20. Környezetkímélő tisztító-, takarító- és fertőtlenítőszer alkalmazása.
21. A melléktermékek hasznosítása, a termék- és anyagveszteségek minimalizálása, környezetet kímélő hulladékgazdálkodási rendszer.
22. Takarékos vízhasználat (például a fajlagos vízfelhasználás csökkentése, az egyes berendezésekből elfolyó meleg víz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása), hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia.
23. Olyan beszállítók preferálása, akik környezetvédelmi célú beruházásokat hajtottak végre.
24. Jogosultság a Tejszív logó használatára.
25. Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolás méret, vagy alternatív csomagolóanyagok pl.: komposztálható).

### Szállítási távolság

26. A termék-előállítás során felhasznált alapanyagok (pl. a beszállított tej/tejszín, a tej előállításához használt takarmány) minél kisebb távolságról kerüljenek a feldolgozó üzembe.