

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER
(KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Joghurt

2. kiadás

Budapest, 2022. március 17.



Joghurt

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére legalább 1,4% zsírtartalmú, élőflórás natúr joghurttal lehet pályázni.

A terméknek meg kell felelnie a hatályos jogszabályi előírásoknak, beleértve a Magyar Élelmiszerkönyvet is.

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., a II. és a III. választható elem kategóriában felsorolt pontok közül legalább egynek-egynek.

I. A termék jellemzői

1. Fizikai, kémiai és mikrobiológiai jellemzők
 - Tejfehérje-tartalom legalább 3,3% (m/m)
 - Tejfehérje-tartalom a zsírintes szárazanyagban, legalább 39% (m/m)
 - Kultúrából származó tejsavbaktériumok száma a minőségmegőrzési idő végén legalább 10^8 élőcsíra/g
2. Bioprotektív-kultúrák¹ használata
3. Termékspecifikus, dokumentáltan „jótékony” hatású mikrobák alkalmazása (pl.: *Lactobacillus acidophilus*, LA-5® és/vagy *Bifidobacterium animalis subsp. lactis*, BB-12®) a minőségmegőrzési idő végén legalább 10^6 élőcsíra/g mennyiségben.

II. A termék-előállítás folyamata

A termék önellenőrzése

4. A terméknek gyártási tételenkénti teljes körű (érzékszervi, fizikai-kémiai és mikrobiológiai) üzemi önellenőrzése.
5. Eltarthatósági vizsgálatok minden gyártási tétel kapcsán, érzékszervi, fizikai-kémiai és mikrobiológiai paraméterek vizsgálata, dokumentálása.
6. A feldolgozó a beszállítói szerződésekbe foglalja bele, hogy kizárólag határértéket nem meghaladó aflatoxin-M1 tartalmú tejet és tejszínt vesz át a tejgazdaságtól, melyet valamennyi, az üzembe beszállított és átvett nyers tej és/vagy tejszín tételből maga is ellenőriz. A vizsgálati módszernek olyannak kell lennie, amellyel a Bizottság 1881/2006/EK rendeletében meghatározott határérték teljesítése vizsgálható, azaz legalább 0,050 mikrogramm/kg aflatoxin M1 mennyiség kimutatható.

¹ élesztő-penész szaporodását gátló kultúrák

7. 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.
8. Termékelemzés 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.
9. Az önellenőrzési rendszer keretében külső laboratóriumban elvégzett vizsgálatok az alábbi kritériumok tekintetében:
 - zsírtartalom,
 - fehérjetartalom,
 - szárazanyag-tartalom,
 - zsírmentes szárazanyag-tartalom,
 - tejfehérje-tartalom a zsírmentes szárazanyagban,
 - savfok,
 - tejsavtartalom a vízfázisban,
 - tejidegen zsír (a kizárólag tejet/tejszint feldolgozó üzemeknél nem szükséges),
 - kultúrából származó tejsavbaktériumok száma,
 - kultúrából származó élesztők száma,
 - mikrobiológia (a 4/1998. (XI.11.) EüM. és a 2073/2005/EK rendeletek szerint),
 - nettó tömeg.

Az adott évben legyártott és értékesítésre átadott különböző gyártási tételekből véletlenszerűen megmintázva évente legalább 9 db mintát kell megvizsgáltatni úgy, hogy minden negyedéből kerüljön be legalább egy minta.

A tej előállításának folyamata (tejfeldolgozási módszerek)

10. 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.

Követelmények:

- *Staphylococcus aureus*: <10 tke/g;
 - Penészgomba-élesztő: max. 10 tke/g;
 - Coliform: <10/g;
 - *Enterobacteriaceae*: <10 tke/g;
 - *Enterococcus* (D szer.csoport): <10 tke/g;
 - Szulfitredukáló clostridiumok: <10 tke/g.
11. A termék-előállítás (a nyers tej/tejszín átvételétől a késztermék kiszállásáig) folyamatára irányuló tételenkénti önellenőrzés.
 12. Nyers tej beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a nyers tej labor eredményeiből.

Állattartás (az input előállításának folyamata)

13. GMO-mentes takarmányozás.

14. Ökológiai gazdálkodás (a 20. ponttal együtt nem választható).
15. Több állatjóléti intézkedés (munkatársak képzésével egybekötve), pl. az adott fajnak legjobban megfelelő tartásmód, több mozgástér, nagyobb férőhely.
16. 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

17. Kényelmi, praktikussági szempontból a piacon elérhető hasonló termékek csomagolásától egyértelműen megkülönböztethető és előnyös megoldás. Fogyasztóbarát csomagolás esetében figyelembe kell venni a III. választható elem kategória szerinti fenntarthatósági szempontokat is. Nem fogadható el olyan fogyasztóbarát csomagolás, amelynek ökológiai lábnyoma / környezetterhelése nagyobb, mint a piacon elérhető hasonló termékeké.
18. A csomagolási egység nettó tömege a hagyományos 100 g-ra kerekített (pl. 200g, 500g, 1000g).

III. Fenntarthatóság

Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása

19. Az 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 14000 rendszer alkalmazása.
23. Környezetkímélő tisztító- és takarítószer 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 beszállított tej, a tej előállításához használt takarmány) minél kisebb távolságról kerüljenek a feldolgozó üzembe.