

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Szalámi

2. kiadás

Budapest, 2022. február 22.



Szalámi

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan szalámi elnevezésű termékkel lehet pályázni, amelynek előállítási körülményei megfelelnek a hatályos magyarországi és uniós jogszabályi előírásoknak, továbbá a termék a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásain túl megfelel az alábbi követelményeknek.

A szalámival szemben támasztott követelmények:

- A vízakaktivitás értéke (a_w):
 - szárításos érleléssel készült termék esetében legfeljebb 0,90
 - érlelés-szabályozóval készült termék esetében 0,93
- Fehérje tartalma csak a jelölés szempontjából húsnak számító alapanyagból származhat.
- Összes fehérjetartalom:
 - szárításos érleléssel készült termék esetében legalább 21,0% (m/m)
 - érlelés-szabályozóval készült termék esetében 20,0% (m/m)
- Kötőszövetmentes fehérjetartalom legalább 18,5% (m/m).
- Kalcium tartalom legfeljebb 300 mg/kg.
- 100 g késztermék előállításához legalább 130 g hús felhasználása.
- A következő adalékanyagok használata nem megengedett: E620 – E635.

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: minőségsszabályzási 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.

4. A késztermékre vonatkozóan az önellenőrzési rendszer keretében engedélyezett saját vagy külső laboratóriumban elvégzett vizsgálatok az alábbi kritériumok tekintetében:
- zsírtartalom,
 - fehérjetartalom,
 - 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 negyedéből 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 rendeletben található mikrobiológiai paraméterek ellenőrzése a nyers hús alapanyagra vonatkozóan minden 10. tétel gyártási alapanyagából, 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 takarmányok etetése.
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. A pályázó 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, energiafelhasználás csökkentése).
17. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító ISO 14001 rendszer alkalmazása.
18. Környezetkímélő tisztító- és takarítószer 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 100 kilométeren belülről kerülnek a feldolgozó üzembe.