

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Vaj

3. kiadás

Budapest, 2022. február 22.



Vaj

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére az alábbi jellemzőknek megfelelő vajjal lehet:

- zsírtartalom: legalább 82% (m/m), de kevesebb, mint 90% (m/m),
- víztartalom: legfeljebb 16% (m/m),
- zsírmentes szárazanyag-tartalom: legfeljebb 2% (m/m),
- szabad zsírsavak: legfeljebb 2,0 mmol/100 g zsír¹,
- peroxid-érték: legfeljebb 0,1 meq oxigén/1000 g zsír²,
- vízeloszlás: I. osztály³,
- sótartalom (klorid-tartalom nátrium-kloridban kifejezve): kevesebb, mint 0,2% (m/m).

A terméknek meg kell felelnie továbbá a hatályos, vonatkozó magyarországi és uniós jogszabályi előírásoknak, beleértve az Európai Parlament és a Tanács mezőgazdasági termékpiacok közös szervezésének létrehozásáról szóló 1308/2013/EU rendeletét 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. 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 határtértéket nem meghaladó aflatoxin-M1 tartalmú tejet/tejszint vesz át a tejgazdaságtól, melyet valamennyi, az üzembe beszállított és átvett nyers tej/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.
4. Olyan módszerek alkalmazása az üzemben, aminek a keretében rendszeresen elemzik a termelési folyamatokat és a termék minőségét, a higiénit, az eredmények alapján javító intézkedéseket vezetnek be, jó gyakorlatokat határoznak meg, és ennek megfelelően képzik a munkatársakat.

¹ A vizsgálati eredmény nem akkreditált módszerrel is elfogadható.

² A vizsgálati eredmény nem akkreditált módszerrel is elfogadható.

³ Vízeloszlás meghatározása indikátorpapírral az MSZ 2713-5:1988 szabvány szerint. Nem akkreditált vizsgálat.

5. Termékelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőségszabályzási 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.
6. Az önellenőrzési rendszer keretében külső laboratóriumban elvégzett vizsgálatok az alábbi kritériumok tekintetében:
 - zsírtartalom,
 - víztartalom,
 - zsírmentes szárazanyag-tartalom,
 - szabad zsírsavak,
 - peroxid-érték,
 - sótartalom,
 - tejidegen zsír (a kizárólag tejet/tejszín feldolgozó üzemeknél nem szükséges),
 - 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 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. Szigorúbb követelmények:
 - *Staphylococcus aureus*: <10 tke/g;
 - Penészgomba-élesztő: max. 10 tke/g;
 - *E. coli*: negatív/g;
 - *Enterobacteriaceae*: <10 tke/g;
 - *Enterococcus* (D szer. csoport): <10 tke/g;
 - Szulfitredukáló clostridiumok: <10 tke/g.
8. A termék-előállítás (a nyers tej/tejszín átvételétől a késztermék kiszállásáig) 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 takarmányok etetése.
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. A pályázó 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- és takarítószer alkalmazása.
21. A melléktermékek hasznosítása, a termék- és anyagveszteségek minimalizálása, környezetet kímélő hulladékgyűjtési 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 tejfeldolgozóba beszállított tej/tejszín, a tejfeldolgozó üzemhez tartozó tejtermelő gazdaságban a tej előállítása során etetett takarmány) 100 km-en belülről kerüljenek a feldolgozó üzembe.