



# KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

## SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Mozzarella sajt

2. kiadás

Budapest, 2022. július 15.



## Mozzarella sajt

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére kizárólag pasztörözött tehén- vagy bivalytejből/tejszínből készült, jellegzetes érzékszervi tulajdonságú, lágy vagy félkemény, hevített, gyúrt, homogén mozzarella sajttal lehet pályázni. Hagyományos füstöléssel készült termék esetében is nyújtható be pályázat.

### Kötelező elemek

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

### Felhasználható összetevők

- tehén- vagy bivalytej,
- soványtej, részben főlözött tej, vagy ezek keverékei,
- tejszín,
- tejsavbaktérium-szintenyészetek,
- oltóenzim,
- étkezési só,
- tejsav,
- citromsav.

### A sajt alakja és tömege

Alak:

- Lágy mozzarella sajt: gömb vagy mini gömb,
- Félkemény mozzarella sajt: hasáb vagy henger.

Tömeg:

- Lágy mozzarella sajt: 50 g - 400 g,
- Félkemény mozzarella sajt: 100 g - 2500 g.

Szeletelt vagy reszelt sajt esetében a gyártónak garantálnia kell, hogy a terméke az ebben a termék-leírásban szereplő kritériumoknak megfelelő sajtból származik.

### Minőségi követelmények

Lágy mozzarella sajt (felöntőlével együtt csomagolt termék):

- Zsirtartalom a szárazanyagban: 40-53%
- Szárazanyagtartalom: 32-42%

Light Mozzarella:

Zsirtartalom a szárazanyagban: 26-32%  
Szárazanyagtartalom: 32-42%

#### Félkemény mozzarella sajt:

- Zsírtartalom a szárazanyagban: 36 - 50%
- Szárazanyagtartalom: 42 - 54%

#### Light pizza mozzarella esetén:

- Zsírtartalom a szárazanyagban: 20 -32%
- Szárazanyagtartalom: 45 - 52%

#### Érzékszervi követelmények

Külső (alak, külső)	Lágy mozzarella sajt: gömb vagy minigömb alakú, egyenletesen domború, kéreg nélküli. A sajt felülete egyenletesen fehér színű, rugalmas, nedves tapintású, sima.
	Félkemény mozzarella sajt: szabályos hasáb vagy henger alakú, felülete egyenletesen domború, kéreg nélküli. A csomagolás sértetlen. A sajt felülete egyenletesen fehér, halvány krémszínű, rugalmas, nedves tapintású.
Belső (szín, lyukazottság)	Egyenletes színű, a metszéslap zárt, lyukaktól mentes.
Állomány	Lágy mozzarella sajt: lágy, enyhén rugalmas, vágásra esetleg szérumot eresztő, jellegzetesen szálas.
	Félkemény mozzarella sajt: rugalmas, jól vágható, reszelhető, jellegzetesen szálas szerkezetű.
Szag	Enyhén savanykás, tejre jellemző tiszta, idegen szagtól mentes.
Íz	Enyhe ízű, enyhén savanykás, tejre jellemző, friss harmonikus, idegen íztől mentes.

#### Mikrobiológiai követelmények:

- Salmonella n=5 0/25 g
- Coliform n=5 c=2 m=10 cfu/g M=102
- Listeria monocytogenes n=5 0/25 g

## Választható elemek

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan termékkel lehet pályázni, amely a fentiekén túlmenően megfelel mindkét 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,
  - zsírmentes szárazanyag-tartalom,
  - fehérjetartalom,
  - tejidegen zsír, amennyiben az üzemben növényi zsírt is felhasználnak,
  - nettó tömeg.
2. Eltarthatósági vizsgálatok minden gyártási tétel kapcsán, érzékszervi, analitikai és mikrobiológiai paraméterek vizsgálata, dokumentálása.
3. 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.
4. 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.
5. Az önellenőrzési rendszer keretében külső laboratóriumban elvégzett vizsgálatok az alábbi kritériumok tekintetében:
  - zsírtartalom,
  - szárazanyag-tartalom,
  - zsírmentes szárazanyag-tartalom,
  - víztartalom a zsírmentes sajtanyagban,
  - 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. A feldolgozó a beszállítói szerződésekbe foglalja bele, hogy kizárólag határtértéket nem meghaladó aflatoxin-M1 tartalmú tejet és tejszínt vesz át a tejjgazdaságtól, 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.
7. Bizonyítottan magasabb beltartalmi értékekkel bíró (pl. magasabb Ca-tartalmú/fehérjetartalmú) tejből előállított termék.
8. Az üzembe érkező nyers elegytej és tejszín mikrobiológiai vizsgálata havonta 3 alkalommal az alábbi paramétereknek való megfelelés igazolására:
  - Salmonella  $n=5$   $0/25$  g
  - S. aureus  $n=5$   $c=2$   $m=10^2$   $M=5*10^2$
  - Listeria monocytogenes  $n=5$   $0/25$  g
  - Coliform  $n=5$   $c=1$   $m=10$   $M=10^2$
  - Mikrobaszám  $n=5$   $c=2$   $m=10^5$   $M=3*10^5$
  - E. faecalis  $n=5$   $c=2$   $m=10$   $M=10^2$
  - E. coli  $n=5$   $c=1$   $m<1$   $M<10$
  - Szulfid redukáló Clostridium  $n=5$   $c=2$   $m=10$   $M=10^2$
9. A termék-előállítás (a nyers tej/tejszín átvételétől a késztermék kiszállításáig) folyamatára irányuló tételenkénti önellenőrzés.
10. Pasztörözött alapanyagtej mikrobiológiai vizsgálata minden 10. tétel alapanyagából, de legalább havi 2 alkalommal az alábbi paramétereknek való megfelelés igazolására:
  - S. aureus  $n=5$   $c=2$   $m=1$   $M=10$
  - Listeria monocytogenes  $n=5$   $0/25$  g
  - Coliform  $n=5$   $c=1$   $m=1$   $M=10$
  - Mikrobaszám  $n=5$   $c=2$   $m=10^4$   $M=10^5$
  - E. faecalis  $n=5$   $c=2$   $m=10$   $M=10^2$
11. Alapanyag értékelő/beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a nyers tej/tejszín labor eredményeiből.
12. Zárt gyártástechnológia.
13. KMÉ-védjegyes alapanyag felhasználása.
14. Az Európai Unió által földrajzi árujelzővel eredetvédett termék.

## Állattartás (az input előállításának folyamata)

15. GMO-mentes termelésben felhasználható takarmányok etetése.
16. Tanúsított ökológiai gazdálkodás (a 24. ponttal együtt nem választható).
17. AKG programban való részvétel.

18. Az állattartó telep érvényes Global GAP állatjóléti tanúsítással rendelkezik.
19. Az állattartó telep uniós forrásból állatjóléti támogatásban részesül.
20. 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

21. 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

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

#### Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása

23. A termékelőállításához használt alapanyag ökológiai, vagy extenzív gazdálkodásból származik (a 17. ponttal együtt nem választható).
24. 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).
25. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító MSZ EN ISO 14001:2015 rendszer alkalmazása.
26. Környezetkímélő tisztító- és takarítószer alkalmazása.
27. A melléktermékek hasznosítása, a termék- és anyagveszteségek minimalizálása, környezetet kímélő hulladékgazdálkodási rendszer.
28. Takarékos vízhasználat (például a fajlagos vízfelhasználás csökkentése, az egyes berendezésekből elfolyó melegvíz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása), hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia.
29. Olyan beszállítók preferálása, akik környezetvédelmi célú beruházásokat hajtottak végre.

30. Jogosultság a Tejszív logó használatára.

#### Csomagolás

31. Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolás méret, vagy alternatív csomagolóanyagok pl.: komposztálható).

#### Szállítási távolság

32. A termék előállítás során felhasznált alapanyagok (pl. a beszállított tej/tejszín, amennyiben a tejfeldolgozó egyben tejtermelő gazdaság is, a tej előállításához használt takarmány) 100 km-en belülről kerülnek a feldolgozó üzembe.