

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Száraztészta

1. kiadás

Budapest, 2022. április 29.



Száraztészta

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan száraztészta 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.

Kötelező elemek

Az alapanyagokra vonatkozó kritériumok:

- Csak speciális tészta lisztet használható fel a gyártáshoz: aestivum búzából készült termék esetében tésztaipari búzaliszt (BTL-50) és durum búzából készült termék esetén tésztaipari durumbúzadara (DTD).
- A teljes kiőrlésű száraztészta 100%-ban teljes kiőrlésű lisztből kell készülnie.
- Durum termékek esetében az aestivum-szennyezettség mértéke nem haladhatja meg az 5%-ot.
- Tojásos termék esetében kizárólag feldolgozatlan, frissen feltört tojás (max. 18 órával a felhasználás előtt letörve) használható.

A késztermékre vonatkozó kritériumok:

- Szétfővés mértéke: legfeljebb 5 darabszázalék.
- Savfok: legfeljebb 4 (kivétel a teljes kiőrlésű termékek).

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 késztermék negyedévenkénti teljes körű (Magyar Élelmiszerkönyv paraméterek, fizikai-kémiai és mikrobiológiai; csomagolás, tömeg, jelölés) önellenőrzése.
2. Teljes kiőrlésű száraztészta esetén DON-toxin vizsgálata. Kistermelők esetén különböző gyártási tételekből véletlenszerűen megmintázva negyedévente legalább egy minta, egyéb üzemek esetén kéthavonta legalább 1 minta.
3. Durum késztermék esetén az aestivum-szennyezettség vizsgálata évente kétszer.

4. Tojás esetén önellenőrzésben negyedévenkénti vizsgálat (feltörés után) 5 elemi mintából a *Salmonella*, *S. aureus*, *Enterobacteriaceae*, mikrobaszám, *E. coli*, *E. faecalis* paraméterekre. Több beszállító esetén minden beszállítóra sort kell keríteni fél éven belül.
5. A búzaőrlemény alapanyag önellenőrzése (Magyar Élelmiszerkönyv paraméterei, toxinok, *Salmonella*, penész vizsgálata): negyedévenként legalább 1 minta.
6. Olyan módszerek alkalmazása az üzemben, aminek a keretében rendszeresen elemzik dokumentált módon a termelési folyamatokat és a termék biztonságosságát, minőségét, a higiénit, az eredmények alapján javító intézkedéseket vezetnek be, jó gyakorlatokat határoznak meg, és ennek megfelelően képzik a munkatársakat.
7. IFS tanúsítvány megléte.
8. Trendelemzés 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.
9. Vonalba épített egyedi súlyellenőrző mérleg minden áthaladó elsődleges és gyűjtőcsomagolásra.

A termék előállításának folyamata

10. A gyártás folyamán 2 óránként dokumentált érzékszervi minősítés, nedvességtartalom és tojástartalom mérés.
11. 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 az alapanyagokra vonatkozóan minden 10. tétel gyártási alapanyagából, de legalább havonta egy alkalommal.
12. A termék-előállítás (alapanyag átvételétől a késztermék kiszállításáig) folyamatára irányuló tételenkénti önellenőrzés.
13. Alapanyag értékelő/beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a labor eredményeiből.
14. Alapanyag beszállítók ISO vagy IFS tanúsítvánnyal rendelkeznek.
15. KMÉ-védjegyes alapanyag felhasználása.
16. Részben vagy teljesen saját termelésű alapanyag felhasználása.
17. Elsődleges csomagolás időalapú nyomonkövetésének biztosítása.
18. Vonalba épített fémdetektor minden áthaladó elsődleges csomagolásra.

Növénytermesztés (az input előállításának folyamata)

19. Tanúsított ökológiai gazdálkodás (a 23. ponttal együtt nem választható).
20. AKG-programban való részvétel.

21. A búzaliszt termelője alkalmazza a 4/2004. (I. 13.) FVM rendelet szerinti „Helyes Mezőgazdasági és Környezeti Állapot” illetve a „Helyes Gazdálkodási Gyakorlat” feltételrendszerét.

II. Fenntarthatóság

Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása

22. A pályázó megújuló energiaforrásokból (például földhő, napelem, biogáz, napkollektor) nyeri energiájának egy részét.

Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása

23. A termék előállításához használt alapanyag tanúsított ökológiai, vagy extenzív gazdálkodásból származik (a 19. 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. Energia-visszanyerő rendszer a gyártógépeken.
26. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító MSZ EN ISO 14001:2015 rendszer alkalmazása.
27. Környezetkímélő és/vagy víztakarékos tisztító- és takarítószeres és/vagy berendezések alkalmazása.
28. A melléktermékek hasznosítása, a termék- és anyagveszteségek minimalizálása, környezetet kímélő hulladékgazdálkodási rendszer.
29. Szelektív hulladékgyűjtés és újrahasznosítás (papír és fólia hulladék esetén).
30. Takarékos vízhasználat (például a fajlagos vízfelhasználás csökkentése, az egyes berendezésekből elfolyó meleg víz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása), hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia.
31. Olyan beszállítók preferálása, akik környezetvédelmi célú beruházásokat hajtottak végre.

Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása

32. Csomagolt termék esetében környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolás méret, vagy alternatív csomagolóanyagok pl.: komposztálható).
33. Csomagolási megfelelőség dokumentált ellenőrzése 2 óránként.
34. Csomagolóanyag-beszállító BRC tanúsítvánnyal rendelkezzen.

Szállítási távolság

35. A termék-előállítás során felhasznált alapanyagok 100 kilométeren belülről kerülnek a feldolgozó üzembe.