

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGY



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGY

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Csemege debreceni

1. kiadás

Budapest, 2022. augusztus 9.



Csemege debreceni

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan csemege debreceni 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

30–32 mm átmérőjű sertésvékonybélbe, vagy emészthető műbélbe töltött, 6–8 mm szemeseméretűre aprított marha-, illetve sertéshúst és szalonna alapanyagot, vagy baromfihúst és szalonna alapanyagot tartalmazó, legfeljebb 15 cm hosszú termék. Tartósítását füstöléssel és főzéssel végzik.

A jelölés szempontjából a hústartalom a késztermékre vonatkoztatva legalább 65 %. A csontokról mechanikusan lefejtett húst nem tartalmazhat.

Kémiai jellemzők

- Összes fehérjetartalom: legalább 14,0 % (m/m)

Érzékszervi jellemzők

- Alak, méret: Egyenletes vastagságú.
- Burkolat: A burkolat sima, sérüléstől, szennyeződéstől mentes.
- Állomány, metszslap: Tömötten rugalmas, jól összeálló. A metszslapon 6–8 mm nagyságú hús- és szalonnaszemcsék láthatók húspépbe (prádba) ágyazva. 2 mm-nél nagyobb ín és kötőszöveti hártadarabokat nem tartalmazhat.
- Szín, illat, íz: Vörösesbarna színű, kellemesen füstös, fűszeres (kömény) illatú, ízhatása a felhasznált fűszereknek megfelelően harmonikus.

Mikrobiológia

Vizsgálat	n	c	m	M
<i>Salmonella</i>	10	0	0/25 g	0/25 g
<i>S. aureus</i>	5	1	10 ²	10 ³
<i>C. perfringens</i> (vákuumcsomagolt termékek esetében)	5	1	10	10 ²
<i>E. faecalis</i>	5	2	10 ³	10 ⁵

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 (Magyar Élelmiszerkönyv 1-3/13-1 7.3.1-ben előírt és Speciális tanúsítási követelmények paraméterei alapján).
2. Olyan módszerek alkalmazása az üzemben, aminek a keretében rendszeresen elemzik 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.
3. 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.
4. Az önellenőrzési rendszer keretében engedélyezett saját vagy külső laboratóriumban elvégzett vizsgálatok az alábbi kritériumok tekintetében:
 - zsírtartalom,
 - fehérjetartalom,
 - víztartalom,
 - sótartalom,
 - mikrobiológia (a Speciális tanúsítási követelményekben foglalt paraméterek),
 - kalciumtartalom,
 - „mentes” állítás esetén ennek igazoló vizsgálata.

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

A termék előállításának folyamata (húsfeldolgozási módszerek)

5. A nyers hús alapanyagra vonatkozóan minden 10. tétel gyártási alapanyagából, de legalább havonta egy alkalommal mikrobiológiai vizsgálat (Salmonella, S. aureus, E. coli, mikrobaszám).
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.

Állattartás (az input előállításának folyamata)

9. GMO-mentes termelésben felhasználható takarmányok etetése.
10. Tanúsított ökológiai gazdálkodás (a 15. ponttal együtt nem választható).
11. AKG-programban való részvétel.
12. Az állattartó telep érvényes Global GAP állatjóléti tanúsítással rendelkezik.
13. Az állattartó telep uniós forrásból állatjóléti támogatásban részesül.

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 10. 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 MSZ EN ISO 14001:2015 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.