

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGY



# KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGY

## SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Sütőkolbász vagy sütnivaló kolbász

1. kiadás

Budapest, 2022. augusztus 9.



## Sütőkolbász (sütnivaló kolbász)

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

### Kötelező elemek

Legfeljebb 34 mm átmérőjű sertésvékonybélbe, juhbélbe, vagy emészthető műbélbe töltött előkészített hús, amely egyenletesen aprított, friss hús kategóriába tartozó, 4–6 mm-es szemcsézettségű sertéshús és szalonna alapanyagok, vagy baromfi hús, valamint jelleg és íz kialakító anyagok felhasználásával készül. Rekeszizmot és rágóizmot nem tartalmazhat. Fűszerekkel és sóval ízesített nyers termék, fogyasztása előtt sütés szükséges. Élelmiszer-adalékanyagot nem tartalmazhat.

A jelölés szempontjából a hústartalom a késztermékre vonatkoztatva legalább 75 %.

Kémiai összetétel:

- Összes fehérjetartalom: legalább 15,0 % (m/m)

Érzékszervi tulajdonságok

- Alak, méret: Legfeljebb 34 mm átmérőjű, pározott vagy folyamatos töltésű.
- Burkolat: Sima, sérüléstől mentes, a töltelékhez jól tapad.
- Állomány: Puha, jól összeálló, rágási maradékot nem ad.
- Szín, illat, íz: A gyártmánylapban rögzítettnek megfelelő színű hús és szalonnaszemcsék jellemzik, dominánsan fűszerpaprika illatú, a felhasznált fűszerek íze érezhető.

Mikrobiológia

Vizsgálat	n	c	m	M
<i>Salmonella</i> (baromfi húsából)	5	0	0/25 g	0/25 g
<i>Salmonella</i> (baromfitól eltérő húsából)	5	0	0/10 g	0/10 g
<i>E. coli</i>	5	2	5*10 <sup>2</sup> cfu/g vagy cm <sup>2</sup>	5*10 <sup>3</sup> cfu/g vagy cm <sup>2</sup>

## 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 8.3-ban 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 higiéniát. 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. Nyers hús alapanyagra vonatkozóan minden 10. tétel gyártási alapanyagából, de legalább havonta egy alkalommal mikrobiológiai vizsgálat.
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.