

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGY

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Kakaós tej

2. kiadás

Budapest, 2023. április 12.



Kakaós tej

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére kizárólag olyan tehéntejből, kakaópor és cukor/édesítőszer hozzáadásával készült pasztörözött, ESL vagy UHT ízesített tejjel (laktózmentes változatban is) 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

Felhasználható összetevők

- tehéntej
- tejszín
- kakaópor (legfeljebb 9% vizet és legalább 20% kakaóvaját tartalmaz szárazanyagra számítva) vagy zsírszegény kakaópor (kevesebb, mint 20% kakaóvaját tartalmaz)
- cukor (szacharóz, dextróz, glükóz, fruktóz)
- laktózbontó enzim

A termékhez adalékanyagként édesítőszer, stabilizátorok és savanyúságot szabályozó anyagok felhasználhatók, melyek maximális száma 2 (az édesítőszer nem beleszámítva).

Édesítőszer és cukor együtt nem alkalmazható. Aromák felhasználása engedélyezett.

A tehéntejnek és a tejszínnek meg kell felelnie a fogyasztói tejre és a tejszínre vonatkozó kötelező KMÉ előírásoknak.

A Magyar Élelmiszerkönyv előírásának megfelelően a termék előállításához – beleértve a kakaópor és az adalékanyag oldását is – nem használható fel hozzáadott víz és olyan egyéb összetevő, amely a tej komponenseinek helyettesítésére szolgál.

Minőségi követelmények

Zsirtartalom: a Magyar Élelmiszerkönyv szerinti zsírszegény, félzsíros és zsíros termékkel lehet pályázni.

Kakaópor tartalom: legalább 1,2% a végtermékben.

Érzékszervi követelmények

Külső	Jellegzetesen barna színű.
Állomány	Pelyhes kicsapódástól, felfölöződéstől mentes.
Szag	Enyhe kakaóillatú, jellegzetesen aromás, tiszta.
Íz	Kakaóra emlékeztető, kellemesen édeskés, jellegzetesen zamatos, tiszta.

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

Alapanyagok

1. A feldolgozó a beszállítói szerződésekbe foglalja bele, hogy kizárólag határértéket nem meghaladó aflatoxin-M1 tartalmú tejet és tejszínt vesz át a tejgazdaságtól, 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.
2. A feldolgozásra kerülő nyers elegytejre és tejszínre vonatkozóan havonta 3 alkalommal mikrobiológiai vizsgálatok elvégzése (Salmonella, Coliform, E.coli, mikrobaszám).
3. Alapanyag értékelő/beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a nyerstej/tejszín labor eredményeiből (mikrobiológia, fehérjetartalom, sűrűség, fagyáspont, zsírtartalom, gátlóanyag tartalom).
4. KMÉ-védjegyes alapanyag felhasználása.
5. Bizonyítottan magasabb beltartalmi értékekkel bíró (pl. magasabb Ca-tartalmú /fehérjetartalmú) nyerstej/tejszín felhasználását biztosítják.
6. A kakaópor esetében félévente PAH tartalom ellenőrzés.

Állattartás (az input előállításának folyamata)

7. GMO-mentes takarmányozás.
8. Ökológiai gazdálkodás (a 20. ponttal együtt nem választható).
9. AKG programban való részvétel.
10. Az állattartó telep érvényes Global GAP állatjóléti tanúsítással rendelkezik.
11. Az állattartó telep uniós forrásból állatjóléti támogatásban részesül.
12. Amennyiben a tejfeldolgozó egyben tejtermelő is, negyedévente legalább egyszer elvégzett és dokumentált aflatoxin-vizsgálat [a saját természetű takarmányból, valamint az esetlegesen hozzávásárolt takarmányokból (tömeg, abrak, kiegészítő premixek) is].

A termék önellenőrzése, feldolgozása

13. Minden gyártási tétel esetén ellenőrzésre kerülnek a KMÉ-ben és az egyéb előírásokban foglalt kötelező paraméterek (érzékszervi, analitikai és mikrobiológiai) üzemi önellenőrzés keretében.
14. 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.

15. Trendelemzés/Termékelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőségsszabályzási diagram készítése az analitikai és mikrobiológiai értékek grafikus megjelenítése céljából irány-, figyelmeztetési- és/vagy határértékek meghatározásával. Ezeket az értékeket kell az aktuális, önellenőrzés keretében kapott adatokkal összevetni, és szükség esetén intézkedéseket hozni.
16. Az önellenőrzési rendszer keretében külső akkreditált laboratóriumban elvégzett vizsgálatok az alábbi kritériumok tekintetében:
 - zsírtartalom
 - fehérjetartalom
 - érzékszervi vizsgálat
 - mikrobiológiai paraméterek
 - cukortartalom
 - nettó térfogat.

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.

17. Olyan „kímélő” feldolgozási módszerek alkalmazása, amelyek a lehető legjobban megőrzik az eredeti értékes beltartalmat (például a 72 °C, 15 mp pasztörözés, vagy ennek a pasztörözési módnak és mikroszűrésnek a kombinációja).

Fogyasztóbarát csomagolási megoldás alkalmazása

18. 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

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

Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása

20. A termék előállításához használt alapanyag ökológiai, vagy extenzív gazdálkodásból származik (a 8. ponttal együtt nem választható).
21. 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).

22. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító MSZ EN ISO 14001:2015 rendszer alkalmazása.
23. Környezetkímélő tisztító-, takarítószer alkalmazása.
24. A melléktermékek hasznosítása, a termék- és anyagveszteségek minimalizálása, környezetet kímélő hulladékgazdálkodási rendszer.
25. Takarékos vízhasználat (például a fajlagos vízfelhasználás csökkentése, az egyes berendezésekből elfolyó melegvíz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása), hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia.
26. Olyan beszállítók preferálása, akik környezetvédelmi célú beruházásokat hajtottak végre.
27. Jogosultság a Tejszív logó használatára.
28. Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolás méret, alternatív csomagolóanyagok pl.: komposztálható, FSC logó).
29. UTZ minősítésű kakaópor felhasználása.

Szállítási távolság

30. A termék-előállítás során felhasznált alapanyagok (pl. a beszállított tej/tejszín, saját tehenészet esetén az állatok etetéséhez használt takarmány) 100 km-en belülről kerüljenek a feldolgozóüzembe.