



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER

kme.hu



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER
(KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Májasok

1.kiadás

Budapest, 2023. július 27.

Májások

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan májas 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:

Különböző átmérőjű, természetes vagy mesterséges burkolatba töltött, sertés, marha vagy baromfimájából, húsból, gyártási szalonnából, ehető belsőségekből, adalék- és ízesítőanyagokból álló termékek. Finomra aprított vagy az alapanyagok mozaikjait is tartalmazó, főzéssel hőkezelt, füstölt vagy füstötlen, hidegen kenhető készítmények.

Kötelező elemek

Alapanyagokra és egyéb felhasználható összetevőkre vonatkozó kritériumok.

- Májtartalom legalább 30 % (m/m), mely egy állatfajból származhat.
- Borjú, baromfi májas esetében a májtartalom legalább 25 %, mely kétféle állatból is származhat.
- A csontokról mechanikusan lefejtett hús (MSM) nem használható fel.
- A következő adalékanyagok használata nem megengedett: E620-E635

Késztermék minőségi jellemzői:

- Összes fehérjetartalom legalább 10,0% (m/m)
- Na-klorid tartalom legfeljebb 2,5 %
- Zsírtartalom legfeljebb 32 %
- Kalcium tartalom legfeljebb 300 mg/kg

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 tételenként teljes körű (érzékszervi, fizikai-kémiai és mikrobiológiai) üzemi önellenőrzése.

2. Olyan módszerek alkalmazása az üzemben, aminek a keretében rendszeresen elemzik a termelési folyamatokat és a termék biztonságosságát - külön kiemelve a gyártási folyamatok, valamint a késztermék tárolási hőmérsékletének szigorú ellenőrzését az alapanyagok jellege miatt - 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 meghatározásával. Ezeket az értékeket kell az aktuális, önellenőrzés keretében kapott adatokkal összevetni, és szükség esetén intézkedéseket hozni. Az értékek összevetése meghatározott időközönként rendszeresen, de legalább évente trendelemzés céljából szükséges.
4. Az önellenőrzési rendszer keretében engedélyezett saját vagy külső laboratóriumban elvégzett vizsgálatok az alábbi kritériumok tekintetében:
 - zsírtartalom,
 - fehérjetartalom,
 - sótartalom,
 - kalciumtartalom,
 - mikrobiológia (a 4/1998. (XI.11.) EüM és a 2073/2005/EK rendeletek szerint),
 - „mentes” állítás esetén ennek igazoló vizsgálata.

Az adott évben legyártott és értékesítésre átadott különböző gyártási tételekből véletlenszerűen megmintázva évente legalább 9 db tételt kell megvizsgáltatni úgy, hogy minden negyedévből kerüljön be legalább egy tétel.

A termék előállításának folyamata

5. 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 rendelet alkalmazása a nyers alapanyag vonatkozásában, minden 10. tételt, de legalább havonta egy alkalommal.
6. Alapanyag értékelő / beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a nyers hús labor eredményeiből a gyártó saját tervében meghatározott minőségi és biztonsági paraméterek szerint
7. KMÉ-védjegyes alapanyag felhasználása.

Állattartás (az input előállításának folyamata)

8. GMO-mentes takarmányozás.
9. Ökológiai gazdálkodás (a 14. ponttal együtt nem választható)
10. AKG programban való részvétel.
11. Az állattartó telep érvényes Global-GAP állatjóléti tanúsítással rendelkezik
12. Az állattartó telep uniós forrásból állatjóléti támogatásban részesül.

II. Fenntarthatóság

Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása

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

Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása

14. A termék előállításához használt alapanyag ökológiai, vagy extenzív gazdálkodásból származik (a 9. ponttal együtt nem választható)
15. Az erőforrásokkal való hatékonyabb gazdálkodás trendelemzéssel alátámasztva: anyag-, energia- és víztakarékos, valamint környezetterhelést csökkentő feldolgozási technológiák alkalmazása, meglévő technológiák korszerűsítése (például regeneratív hővisszanyerés, a hulladékhő-hasznosítás, a hűtőrendszerek hatásfokának javítása, energiateljesítmény csökkenése).
16. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító MSZ EN ISO 14001:2015 rendszer alkalmazása.
17. Környezetkímélő tisztító- és takarítószer alkalmazása.
18. A melléktermékek hasznosítása, a termék- és anyagveszteségek minimalizálása tervvel és trendelemzéssel alátámasztva, környezetet kímélő hulladékgazdálkodási rendszer.
19. Takarékos vízhasználat (például a fajlagos vízfelhasználás csökkentése, az egyes berendezésekből elfolyó melegvíz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása), hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia, trendelemzéssel alátámasztva.
20. Olyan beszállítók preferálása, akik környezetvédelmi célú beruházásokat hajtottak végre.

Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása

21. Csomagolt termék esetében környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása.

Szállítási távolság

22. A termék előállítás során felhasznált alapanyagok saját gazdaságból vagy 100 kilométeren belül kerüljenek a feldolgozó üzembe.