

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER
(KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Mascarpone sajt

Budapest, 2026. január 16.

Mascarpone sajt

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére kizárólag pasztörözött tejszínből, illetve tehéntejből savas alvasztással – engedélyezett étkezési savakkal, tejsavat termelő kultúra keverékkel, tejsavbaktérium szintenyészettel – gyártott friss, natúr tejszínsajttal – beleértve a laktózmentes termékeket – lehet pályázni, amely krémes, homogén, és nem habosított, hűtőhőmérsékleten tartandó, esetleg utóhőkezelésen átesett termék.

Kötelező elemek

A termék előállítási folyamatainak és a terméknek meg kell felelnie a hatályos magyarországi és európai uniós jogszabályi előírásoknak, valamint az alábbi kritériumoknak:

Felhasználható összetevők

- a) tejszín,
- b) tehéntej,
- c) citromsav, citromlé,
- d) tejsav,
- e) tejsavbaktérium-szintenyészetek.

Összetétel

- Zsirtartalom a szárazanyagban: 60-90%
- Maximális víztartalom: 60%

Érzékszervi követelmények

Külső (szín)	Színe a fehér és a vajra jellemző halványsárga szín között változhat.
Belső (lyukazottság)	Textúrája teljesen homogén, nincsenek benne kisebb rögök, lyukak.
Állomány	Krémes, jól kenhető, szájban jól elolvadó, csomómentes, nem tapadó.
Szag	Tejszínre emlékeztető, idegen szagtól mentes.
Íz	Semleges, tejszínes, nagyon enyhén savanykás, idegen íztől mentes, vajra emlékeztető.

Mikrobiológiai feltételek

- *Salmonella*: 0/25 g
- *E. coli*: $n=5$ $c=2$ $m=10$ $M=10^2$
- *Listeria monocytogenes*:
 - $n=5$ 0/25 g – mielőtt az élelmiszer kikerül az azt előállító élelmiszeripari vállalkozó közvetlen ellenőrzése alól
 - $n=5$ 100 cfu/g – forgalomba hozott termékek esetén, eltarthatósági idejük alatt
- Koaguláz-pozitív *Staphylococcus*: $n=5$ $c=2$ $m=10$ $M=100$

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 (a KMÉ-ben meghatározott érzékszervi, analitikai és mikrobiológiai paraméterekre vonatkozó) üzemi önellenőrzése. Ez az analitikai paraméterek közül legalább a következőket tartalmazza:
 - zsírtartalom,
 - szárazanyag-tartalom,
 - nettó tömeg.
2. 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 tejszíntételből maga is ellenőriz. A vizsgálati módszernek olyannak kell lennie, amellyel a mindenkori hatályos, az élelmiszerekben előforduló egyes szennyezőanyagok felső határértékéről szóló rendeletben meghatározott határérték teljesítése vizsgálható.
3. Termékelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőségsszabályozási 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 külső laboratóriumban elvégzett vizsgálatok az alábbi kritériumok tekintetében:

- érzékszervi,
- zsírtartalom,
- szárazanyag-tartalom,
- tejidegen zsír, amennyiben az üzemben növényi zsírt is felhasználnak,
- mikrobiológia (a termékleírásban szereplő mikroorganizmusokra),
- nettó tömeg
- laktózmentes termék esetén laktóztartalom

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.

Tejfeldolgozási módszerek

5. Bizonyítottan magasabb beltartalmi értékekkel bíró (pl. magasabb Ca-tartalmú / fehérjetartalmú) tejből előállított termék.
6. 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 található mikrobiológiai paraméterek ellenőrzése az alapanyagként az üzembe érkező nyers elegytejből és tejszínből havonta 3 alkalommal.
7. A termék-előállítás (a nyers tej/tejszín átvételétől a késztermék kiszállításáig) folyamatára irányuló tételenkénti önellenőrzés.
8. Alapanyag-értékelő/beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a nyers tej/tejszín labor eredményeiből (hőfok, zsír, pH, sűrűség, fagyáspont, fehérje, savfok, tejcukor).
9. Zárt gyártástechnológia.
10. KMÉ-védjegyes nyers tej alapanyag felhasználása.
11. Jogosultság a Tejszív logó használatára.

Állattartás (az input előállításának folyamata)

12. GMO-mentes termelésben felhasználható takarmányok etetése.
13. Tanúsított ökológiai termelés az (EU) 2018/848 európai parlamenti tanácsi rendeletben meghatározott ellenőrzési és tanúsítási rendszer szerint. (A 24. és 31. ponttal együtt nem választható).
14. AKG-programban való részvétel.
15. Az állattartó telep érvényes Global GAP állatjóléti tanúsítással rendelkezik.

16. Az állattartó telep uniós forrásból állatjóléti támogatásban részesül.
17. Amennyiben a tejfeldolgozó egyben tejtermelő is, az etetett takarmányból negyedévente legalább egyszer elvégzett és dokumentált aflatoxin-vizsgálat (a saját termesztésű takarmányból, valamint az esetlegesen hozzávásárolt takarmányokból (tömeg, abrak, kiegészítő premixek) is).

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

Környezetvédelem (környezeti lábnyom csökkentése, zöld logisztika)

19. Környezetbarát trágyakezelési módszerek alkalmazása.
- (A vállalkozás rendelkezik olyan folyamattal, amelynek segítségével azonosítja, értékeli, és reagál a környezeti és társadalmi kockázatokra és lehetőségekre. (környezetkímélő trágyatárolás, kijuttatott trágya mennyisége))*
- Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása
20. Az üzem/pályázó a termék előállítás, illetve áruvá készítés során megújuló energiaforrásokból (pl. termálvíz, földhő, napelem, biogáz) nyeri energiájának egy meghatározott részét.
- (A vállalkozás rendelkezik minősített zöld termékkel, zöld szolgáltatással, vagy értékesít zöld energiát /napenergia, szélenergia, vízenergia, biogáz, geotermikus energia/.
Igazolás az elmúlt üzleti év teljes és megújuló villamos energia fogyasztásának megoszlásáról).*
- Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása
21. Az erőforrásokkal való hatékonyabb gazdálkodás, anyag-, energia- és vízgazdálkodás, valamint környezetterhelést csökkentő feldolgozási technológiák korszerűsítése (pl. regeneratív hővisszanyerés, hulladékhő hasznosítása, a hűtőrendszerek hatásfokának javítása, energiafelhasználás csökkentése).
- (Igazolni kell, hogy
- van-e környezetvédelmi megfelelése, igazolása*

- vesz-e igénybe működéséhez minősített zöld terméket vagy szolgáltatást.
Rendelkezik olyan folyamattal, amelynek segítségével azonosítja, értékeli és reagál a környezeti és társadalmi kockázatokra és lehetőségekre.
Annak vizsgálata szükséges, hogy a vállalkozás, illetve az annak értékláncaiban szereplő vállalkozások által felhasznált anyagok mekkora hányada számít újrahasznosított, visszaigényelt, megújuló, és nem megújuló alapanyagnak /körforgásos gazdaság/.)

22. Energia-visszanyerő rendszer a gyártógépeken.

(Például olyan berendezés alkalmazása, ami felfogja a kompresszor hulladékhőjét és továbbítja azt. Hőenergia újrahasznosítása egyéb hőt vagy gőzt igénylő más ipari folyamatok számára).

23. Környezetvédelmi megfelelőséget tanúsító, az MSZ EN ISO 14001:2015 számú szabvány szerinti Környezetközpontú Irányítási Rendszer (KIR) vagy EMAS (Környezetvédelmi vezetési és hitelesítési rendszer) alkalmazása.

(Évente jelentés készítése, amely bemutatja az energiafelhasználást, hulladékkezelést, vízhasználatot és az egyéb környezeti hatásokat.)

24. Igazoltan és rendszeresen alkalmazott környezetkímélő és/vagy víztakarékos tisztító- és takarítószeres. (A 13. ponttal együtt nem választható)

(Igazoló tanúsítások, biztonsági adatlapok, specifikációk, védjegyek a csomagoláson. Tanúsító szervezetek igazolásai, pl. Ecocert, Zöld Minősítés, Breeam, Leed.)

25. A melléktermékek hasznosítása, a termék- és anyagveszteségek minimalizálása.

(A vállalkozás rendelkezik olyan folyamattal, amelynek segítségével azonosítja, értékeli, és reagál a környezeti és társadalmi kockázatokra és lehetőségekre. A vállalkozás használ a körforgásos gazdaság elvei szerint alapanyagokat, hulladékból előállított másodnyersanyagokat és a terméktervezés során figyelembe veszik a körforgásos gazdaság követelményeit a termék csomagolására is kiterjedően.)

26. Hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia (pl. biológiai szennyvízkezelés).

27. Fajlagos vízhasználat igazolt csökkentése.

(Például berendezésekből elfolyó melegvíz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása, csepegtető öntözés, esővíz gyűjtése és újrahasznosítása, szürkevíz hasznosítása.)

• Zöld minősítés

28. Elismert, tanúsított és az európai uniós hatályos jogszabályoknak megfelelő fenntarthatósági minősítés hivatalos igazolása (pl., de nem kizárólagosan: EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).

29. Zöld beszerzési politika dokumentáltan: olyan beszállítók előnyben részesítése, akik fenntarthatósági beruházásokat hajtottak végre.

(A vállalkozás a beszállítóival környezetvédelmi értékelést végeztet a termékek és/vagy szolgáltatások tekintetében. Annak bemutatása, hogy a beszállítók milyen arányban használnak fel például megújuló energiaforrásokat, figyelembe vesznek-e épületenergetikai szempontokat, környezetkímélő hulladékrendszert működtetnek, minimalizálják a logisztikai hálózat és a szállítás környezeti hatását.)

30. A vállalat rendelkezik SBTI (Science Based Target Initiative) vállalással.

31. A termék előállításakor felhasznált alapanyag az (EU) 2018/848 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek megfelelően tanúsított ökológiai termelőtől (gazdasági szereplőtől vagy gazdálkodói csoporttól) származik, vagy extenzív gazdálkodásból származik, vagy más, tudományosan igazolható módon csökkentett környezeti lábnyommal rendelkező termelésből származik. Pl. ökológiai jelöléssel ellátott termék. környezetbarát termék. (A 13. ponttal együtt nem választható)

- Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása

32. Csomagolt termék esetében környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolás méret, vagy alternatív csomagolóanyagok pl.: komposztálható /FSC vagy PEFC logó/).

33. A termékkel érintkező elsődleges csomagolóanyag beszállítók BRC vagy IFS PACsecure tanúsítvánnyal rendelkeznek.

- Szállítás

34. A fő összetevő saját gazdaságból, vagy 100 km-en belülről kerül a feldolgozó üzembe.
(Termőhely, gyártó- és/vagy feldolgozóhely lehet 100 km távolságon belül.)

35. A takarmány szállítása 100 km-en belül történik.

36. Élőállat szállítása 100 km-en belül történik.

37. Szállítás optimalizálása, útvonaltervezés, a kibocsátások csökkentése érdekében.
(Lean & Green program)

38. A termék rövid ellátási láncban kerül a fogyasztóhoz.

Társadalmi szempontok

39. SMETA (Supplier Ethical Data Exchange) audit megléte.

40. Az élelmiszerpazarlás megelőzése adományozással.
41. Az élelmiszerpazarlás megelőzése a keletkezés megakadályozásával a gyártásban és a logisztikában.