

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER
(KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Mozzarella sajt

Budapest, 2026. január 17.

Mozzarella sajt

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére kizárólag pasztörözött tehén- vagy bivalytejből/tejszínből készült, jellegzetes érzékszervi tulajdonságú, lágy vagy félkemény, hevített, gyúrt, homogén mozzarella sajttal – beleértve a laktózmentes termékeket - lehet pályázni. Hagyományos füstöléssel készült termék esetében is nyújtható be pályázat.

Kötelező elemek

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

Felhasználható összetevők

- a) tehén- vagy bivalytej,
- b) soványtej, részben főlözött tej, vagy ezek keverékei,
- c) tejszín,
- d) tejsavbaktérium-szintenyészetek,
- e) oltóenzim,
- f) étkezési só,
- g) tejsav,
- h) citromsav.

A sajt alakja és tömege

Alak:

- Lágy mozzarella sajt: gömb vagy mini gömb,
- Félkemény mozzarella sajt: hasáb vagy henger.

Tömeg:

- Lágy mozzarella sajt: 50 g - 400 g,
- Félkemény mozzarella sajt: 100 g - 2500 g.

Szeletelt vagy reszelt sajt esetében a gyártónak garantálnia kell, hogy a terméke az ebben a termékleírásban szereplő kritériumoknak megfelelő sajtból származik.

Minőségi követelmények

Lágy mozzarella sajt (felöntőlével együtt csomagolt termék):

- Zsír tartalom a szárazanyagban: 40-53%
- Szárazanyag-tartalom: 32-42%

Light Mozzarella:

Zsírtartalom a szárazanyagban: 26-32%

Szárazanyag-tartalom: 32-42%

Félkemény mozzarella sajt:

– Zsírtartalom a szárazanyagban: 36 - 50%

– Szárazanyag-tartalom: 42 - 54%

Light pizza mozzarella esetén:

– Zsírtartalom a szárazanyagban: 20 -32%

– Szárazanyag-tartalom: 45 - 52%

Érzékszervi követelmények

Külső (alak, külső)	Lágy mozzarella sajt: gömb vagy minigömb alakú, egyenletesen domború, kéreg nélküli. A sajt felülete egyenletesen fehér színű, rugalmas, nedves tapintású, sima.
	Félkemény mozzarella sajt: szabályos hasáb vagy henger alakú, felülete egyenletesen domború, kéreg nélküli. A csomagolás sértetlen. A sajt felülete egyenletesen fehér, halvány krémszínű, rugalmas, nedves tapintású.
Belső (szín, lyukazottság)	Egyenletes színű, a metszéslap zárt, lyukaktól mentes.
Állomány	Lágy mozzarella sajt: lágy, enyhén rugalmas, vágásra esetleg szérumot eresztő, jellegzetesen szálas.
	Félkemény mozzarella sajt: rugalmas, jól vágható, reszelhető, jellegzetesen szálas szerkezetű.
Szag	Enyhén savanykás, tejre jellemző tiszta, idegen szagtól mentes.
Íz	Enyhe ízű, enyhén savanykás, tejre jellemző, friss harmonikus, idegen íztől mentes.

Mikrobiológiai követelmények:

- Salmonella n=5 0/25 g
- Coliform n=5 c=2 m=10 cfu/g M=102
- Listeria monocytogenes n=5 0/25 g

Választható elemek

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan termékkel lehet pályázni, amely a fentiekén 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,
 - zsírmentes szárazanyag-tartalom,
 - fehérjetartalom,
 - tejidegen zsír, amennyiben az üzemben növényi zsírt is felhasználnak,
 - nettó tömeg.
2. Eltarthatósági vizsgálatok minden gyártási tétel kapcsán, érzékszervi, analitikai és mikrobiológiai paraméterek vizsgálata, dokumentálása.
3. Termékelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőségsszabályzási 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:
 - zsírtartalom,
 - szárazanyagtartalom,
 - zsírmentes szárazanyagtartalom,
 - víztartalom a zsírmentes sajtanyagban,
 - tejidegen zsír, amennyiben az üzemben növényi zsírt is felhasználnak,
 - mikrobiológia (a termékleírásban szereplő mikroorganizmusokra),
 - nettó tömeg
 - laktózmentes termék esetében 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. A feldolgozó a beszállítói szerződésekbe foglalja bele, hogy kizárólag határtértéket nem meghaladó aflatoxin-M1 tartalmú tejet és tejszín veszt 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 mindenkori hatályos, az élelmiszerekben előforduló egyes szennyezőanyagok felső határértékéről szóló rendeletben meghatározott határérték teljesítése vizsgálható.
6. Bizonyítottan magasabb beltartalmi értékekkel bíró (pl. magasabb Ca-tartalmú/fehérjetartalmú) tejből előállított termék.
7. Az üzembe érkező nyers elegytej és tejszín mikrobiológiai vizsgálata havonta 3 alkalommal az alábbi paramétereknek való megfelelés igazolására:
 - Salmonella $n=5$ $0/25$ g
 - S. aureus $n=5$ $c=2$ $m=10^2$ $M=5 \cdot 10^2$
 - Listeria monocytogenes $n=5$ $0/25$ g
 - Coliform $n=5$ $c=1$ $m=10$ $M=10^2$
 - Mikrobaszám $n=5$ $c=2$ $m=10^5$ $M=3 \cdot 10^5$
 - E. faecalis $n=5$ $c=2$ $m=10$ $M=10^2$
 - E. coli $n=5$ $c=1$ $m < 1$ $M < 10$
 - Szulfít redukáló Clostridium $n=5$ $c=2$ $m=10$ $M=10^2$
8. A termék-előállítás (a nyers tej/tejszín átvételétől a késztermék kiszállásáig) folyamatára irányuló tételenkénti önellenőrzés.
9. Pasztörözött alapanyagtej mikrobiológiai vizsgálata minden 10. tétel alapanyagából, de legalább havi 2 alkalommal az alábbi paramétereknek való megfelelés igazolására:
 - S. aureus $n=5$ $c=2$ $m=1$ $M=10$
 - Listeria monocytogenes $n=5$ $0/25$ g
 - Coliform $n=5$ $c=1$ $m=1$ $M=10$
 - Mikrobaszám $n=5$ $c=2$ $m=10^4$ $M=10^5$
 - E. faecalis $n=5$ $c=2$ $m=10$ $M=10^2$
10. Alapanyag értékelő/beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a nyers tej/tejszín labor eredményeiből.
11. Zárt gyártástechnológia.
12. KMÉ-védjegyes alapanyag felhasználása.
13. Jogosultság a Tejszív logó használatára.
14. Az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint az Európai Unió földrajzi árujelzőinek nyilvántartásába bejegyzett, oltalom alatt álló

eredetmegjelöléssel (OEM) vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel (OFJ) ellátott termék.

Állattartás (az input előállításának folyamata)

15. GMO-mentes termelésben felhasználható takarmányok etetése.
16. Tanúsított ökológiai termelés az (EU) 2018/848 európai parlamenti és tanácsi rendeletben meghatározott ellenőrzési és tanúsítási rendszer szerint. (A 27. és 34. ponttal együtt nem választható.)
17. AKG-programban való részvétel.
18. Az állattartó telep érvényes Global GAP állatjóléti tanúsítással rendelkezik.
19. Az állattartó telep uniós forrásból állatjóléti támogatásban részesül.
20. Amennyiben a tejfeldolgozó egyben tejtermelő is, 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

21. 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)

22. 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
 23. 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
 24. 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 alapanyagoknak /körforgásos gazdaság/.)
 25. Energia-visszanyerő rendszer a gyártógépeken.
(Például olyan berendezés alkalmazása, ami felfogja a kompresszor hulladékhőjét és továbbítja azt. Hőenergia újrahasznosítása egyéb hő vagy gőzt igénylő más ipari folyamatok számára).
 26. Környezetvédelmi megfelelést 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.)
 27. Igazoltan és rendszeresen alkalmazott környezetkímélő és/vagy víztakarékos tisztító- és takarítószer. (A 16. ponttal együtt nem választható)
(Igazoló tanúsítások, biztonsági adatlapok, specifikációk, védjegyek a csomagoláson. Tanúsító szervezetek igazolásai, pl. Ecocert, Zöld Minősítés, Breeam, Leed.)

28. 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.)

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

30. Fajlagos vízhasználat igazolt csökkentése.

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

- Zöld minősítés

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

32. 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.)

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

34. 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 16. ponttal együtt nem választható)

- Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása
 - 35. Csomagolt termék esetében környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolás méret, vagy alternatív csomagolóanyagok pl.: komposztálható /FSC vagy PEFC logó/).
 - 36. A termékkel érintkező elsődleges csomagolóanyag beszállítók BRC vagy IFS PACsecure tanúsítvánnyal rendelkeznek.
- Szállítás
 - 37. A fő összetevő saját gazdaságból, vagy 100 km-en belülről kerül a feldolgozó üzembe.
(Termőhely, gyártó- és/vagy feldolgozóhely lehet 100 km távolságon belül.)
 - 38. A takarmány szállítása 100 km-en belül történik.
 - 39. Élőállat szállítása 100 km-en belül történik.
 - 40. Szállítás optimalizálása, útvonaltervezés, a kibocsátások csökkentése érdekében.
(Lean & Green program)
 - 41. A termék rövid ellátási láncban kerül a fogyasztóhoz.

Társadalmi szempontok

- 42. SMETA (Supplier Ethical Data Exchange) audit megléte.
- 43. Az élelmiszerpazarlás megelőzése adományozással.
- 44. Az élelmiszerpazarlás megelőzése a keletkezés megakadályozásával a gyártásban és a logisztikában.