

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER
(KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Nyers tej
(tehéntej)

Budapest, 2026. január 14.

Nyers tej (tehéntej)

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan tejtermelő gazdaságok pályázhatnak, amelyek tehenészeti telepeiken nyers tehéntejet állítanak elő.

Fogalom meghatározások:

„Tejtermelő gazdaság”: olyan létesítmény, ahol egy vagy több tenyésztett állatot tartanak tejtermelésre, azzal a céllal, hogy a tejet élelmiszerként hozzák forgalomba.

„Nyers tej”: tenyésztett állatok tejmirigyéből kiválasztott tej, amelyet nem melegítettek 40°C fölé, és azon nem végeztek semmilyen, ezzel egyenértékű hatással járó kezelést.

A termék előállítás körülményeinek és a terméknek meg kell felelnie a hatályos magyarországi és uniós jogszabályi előírásoknak.

Az állattartásra vonatkozó követelmények:

Az élőállatok takarmányozását az alábbiak szerint kell végezni:

Az etetett takarmány szabályosan jelölt és biztonságos, nem tartalmaz nemkívánatos anyagot határérték felett, és nem tartalmaz tiltott anyagot. Az etetett abraktakarmány a szóját leszámítva GMO-mentes termelésben felhasználható összetevőkből álljon.

A nyers tejnek olyan egészséges állatoktól kell származnia, amelyek tenyésztése, tartása, elhelyezése során betartották a vonatkozó jogszabályi előírásokat, beleértve a járvány-, és állategészségügyi, valamint állatjóléti és állatvédelmi követelményeket.

A tejet azonnal lehűtik legalább 6°C hőmérsékletre napi begyűjtés esetén, vagy legalább 4°C hőmérsékletre, ha a begyűjtés nem naponta történik.

A szállítás alatt fenntartják a hűtési láncot, és a rendeltetési létesítménybe történő megérkezéskor a tej hőmérséklete nem haladhatja meg a 10°C-ot.

A nyers tejjel szemben támasztott követelmények:

Fizikai, kémiai jellemzők tekintetében az alábbi követelményeknek kell megfelelni:

- Fehérjetartalom éves átlagban legalább: 3,20 g/100 g,
- Sűrűség 20°C-on mérve legalább 1,03 g/cm³,
- Fagyáspont -0,520 °C vagy ennél alacsonyabb hőmérséklet,
- Gátlóanyagot nem tartalmazhat.

Mikrobiológiai követelmények:

Összcsíraszám 30 °C-on (1 ml-ben)	≤ 50 000 ⁽¹⁾
Szomatikus sejtszám (1 ml-ben)	≤ 250 000 ⁽²⁾

- ⁽¹⁾ Két hónapos időszak mozgó mértani átlaga, legalább havi két mintával.
- ⁽²⁾ Három hónapos időszak mozgó mértani átlaga, legalább havi két mintával, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság más módszert határoz meg a termelési szintekben jelentkező szezonális változások figyelembevételére.

Érzékszervi követelmények tekintetében az alábbiaknak kell megfelelni:

Külső megjelenés:	fehér, vagy sárgásfehér színű, egynemű, látható elváltozásoktól mentes, a felfölözött zsírréteg elosztható
Szag:	jellegzetes, idegen szagtól mentes
Íz	jellegzetes, enyhén édeskés, telt, idegen ízektől mentes

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 nyers tej teljes körű mikrobiológiai tejházi önellenőrzése negyedévente.
2. A termelő által leadott tej aflatoxin-M1 tartalma a nyers tej értékesítési szerződésben foglaltak szerint, de legalább kétnaponként - a tejtermelő, vagy a feldolgozó által - ellenőrzésre kerül. A vizsgálati módszernek olyannak kell lennie, amellyel a mindenkori hatályos, az élelmiszerekben előforduló egyes szennyezőanyagok felső határértékéről szóló rendeletben meghatározott határérték teljesítése vizsgálható. Tétel alatt azt az egységes, egyértelműen meghatározható termékmennyiséget értjük, amely eredetét, jelölését tekintve azonosnak tekinthető. Nyers tej esetén, egy tételnek tekinthető, amit a termelő az adott alkalommal lead a tejszállítónak vagy beszállít a feldolgozónak.
3. Trendelemzés 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.

A tej előállításának folyamata

4. Olyan technológiai folyamatok (tartástechnológia, takarmányozás, higiénia, állatvédelem, állatjólét) alkalmazása a gazdaságban, amelyet folyamatosan

ellenőriznek és elemeznek, és ezt megfelelően dokumentálják. A kapott eredmények alapján szükség esetén javító intézkedéseket vezetnek be, jó tartási és takarmányozási gyakorlatokat határoznak meg, és ennek megfelelően képzik a munkatársakat.

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 vizsgálata legalább havonta.
6. Független szervezet által tanúsított élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszerek (pl. IFS, ISO 22000, BRC, BRCGS FOOD, FSSC 22000) működtetése, igazoló tanúsítvány megléte.
7. Jogosultság a Tejszív logó használatára.

Állattartás

8. GMO-mentes termelésben felhasználható takarmányok etetése.
9. Tanúsított ökológiai termelés az (EU) 2018/848 európai parlamenti és tanácsi rendeletben meghatározott ellenőrzési és tanúsítási rendszer szerint. (A 19. és 26. 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.
13. Negyedévente legalább egyszer elvégzett és dokumentált aflatoxin-vizsgálat a saját termesztésű takarmányból, valamint az esetlegesen hozzávásárolt takarmányokból (tömeg, abrak, kiegészítő premixek is).

II. Fenntarthatóság

Környezetvédelem (környezeti lábnyom csökkentése, zöld logisztika)

14. 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
15. 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
16. 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/.)
17. 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).*
18. 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.)*
19. Igazoltan és rendszeresen alkalmazott környezetkímélő és/vagy víztakarékos tisztító- és takarítószer. (A 9. ponttal együtt nem választható)
- (Igazoló tanúsítások, biztonsági adatlapok, specifikációk, védjegyek a csomagoláson. Tanúsító szervezetek igazolásai, pl. Ecocert, Zöld Minősítés, Breeam, Leed.)*
20. 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.)

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

22. Fajlagos vízhasználat igazolt csökkentése.

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

- Zöld minősítés

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

24. 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.)

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

26. 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 9. ponttal együtt nem választható)

- Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása

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

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

- Szállítás

29. A fő összetevő saját gazdaságból, vagy 100 km-en belülről kerül a feldolgozó üzembe.
(Termőhely, gyártó- és/vagy feldolgozóhely lehet 100 km távolságon belül.)
30. A takarmány szállítása 100 km-en belül történik.
31. Élőállat szállítása 100 km-en belül történik.
32. Szállítás optimalizálása, útvonaltervezés, a kibocsátások csökkentése érdekében.
(Lean & Green program)
33. A termék rövid ellátási láncban kerül a fogyasztóhoz.

Társadalmi szempontok

34. SMETA (Supplier Ethical Data Exchange) audit megléte.
35. Az élelmiszerpazarlás megelőzése adományozással.
36. Az élelmiszerpazarlás megelőzése a keletkezés megakadályozásával a gyártásban és a logisztikában.