

KVALITEETSE TOIDU CERTIFITSEERIMISMÄRGISE KAVA



KVALITEETSE TOIDU (KMÉ)

SERTIFITSEERIMISMÄRGISE KAVA

**SERTIFITSEERIMISE
ERINÕUDED**

Trapistide juust

Budapest, oktoober 2025

Trappiste juust

Kvaliteetse toidu (KMÉ) ja kvaliteetse toidu kuldklassi kaubamärgi taotlusi võib esitada kõrge rasvasisaldusega, poolkooritud või madala rasvasisaldusega poolkõva trapistide juustu jaoks, mis on toodetud lehmapiimast/koorest, millele on lisatud piimhappebakterite juuretised ja kalgendavaid ensüüme (või laktoosivabade toodete puhul koos laktaasiensüümi lisamisega) ensümaatilise kalgendamise abil, ja mida on laagerdatud vähemalt 3 nädalat, kujundades välja käärimisavadega eripärased meeltega tajutavad omadused järgmiste kujude ja vormidega: ketas, miniketas, plokk või ketta osa/tükk. Taotlusi võib esitada ka toodete puhul, mis on toodetud traditsioonilise suitsutamise teel.

Toode peab vastama kohaldatavatele Ungari ja ELi õigusaktidele ning järgmistele kriteeriumidele.

Kasutatavad materjalid:

- lehmapiim,
- lõss, osaliselt kooritud piim, rasva- ja/või valgusisaldusega piim, mida on kohandatud membraaneralduse teel, või nende segud,
- koor,
- piimhappebakterite puhtad kultuurid,
- kalgendav ensüüm,
- joogivesi:
- lauasool,
- lubatud lisaainetest võib kasutada kaltsiumkloriidi, kaaliumnitraati ja värvaineid 160a, 160b ja 160c,
- laktoosivabade toodete puhul laktaasensüümi.

Juustu kuju, suurus ja kaal

Juustu kuju ja suurus peavad vastama järgmistele nõuetele ning juustu kaal peab pärast valmimisprotsessi lõppu olema järgmine.

Kuju:	Suurus, cm	Kaal, kg
Juustuketta	lähimõõt: 14-18	1,0-2,2
	kõrgus: 6-9	
Miniketta	lähimõõt: 9-12	0,15-0,6
Plokk*	ei ole piiratud	ei ole piiratud

*Juustuplokke võib turustada ainult viilutatud või riivitud kujul ning neid võib toota mitme koostisosaga toiduainete algmaterjalina.

Kettakujulise segmendi (portsjoniketta) või portsjoniploki kujulise juustu puhul peab tootja tagama, et tema toode pärineb juustust, mis vastab käesolevas spetsifikatsioonis sätestatud kriteeriumidele.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(KAUBAMÄRGIBÜROO, Toiduahela ohutuskeskus mittetulundusühing)

H-1024 Budapest, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budapest, P.O. Box 212 | vedjegy@elbc.hu | +36



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER



Koostis

Sisaldusomadused	Rasvasisaldus		
	kõrge rasvasisaldusega	poolrasvane	väherasvane
Kuivainesisaldus, % (w/w)	58± 2,5*	53± 2,5*	47,5± 2,5*
Rasvasisaldus kuivaines, massiprotsenti	47± 2,5*	32± 2,5*	22,5± 2,5*
Soolasisaldus (väljendatuna naatriumkloriidina), massiprotsenti	1,5± 0,5*		
laktoosisisaldus (laktoosita tooted)	< 0,1 g/100g		

*Lubatud erinevused hõlmavad mõõtmisviga.

Organoleptilised nõuded

Väline (kuju, välisilme)	Kettakujuline terve juust	Kettakujuline, lame põhi ja kaanepind, kergelt ümar külgpind, terve pakkematerjal katab juustu pinda õhukindlalt ja ühtlaselt. Juustu pind on ühtlaselt helekollane, katsudes kuiv või kergelt niiske, kohati on näha juustuvormi muster; õhutiheda sobivuse tõttu on talutav väike deformatsioon.
	Plokikujuline juust	Plokikujuline tasane pind ja põhi, kergelt ümar küljepind. Juustu pind on ühtlaselt helekollane, katsumisel kuiv või kergelt niiske, mõnikord on juustukuju muster nähtav.
	Pakendatud juust juustutükkidena	Enam-vähem korrapärane silindrikujuline segment, juustu algne, lõikamata pind on lame või kergelt ümar. Terve pakend, mis vaakumpakendi korral katab tihedalt juustu pinda. Juustu pind on ühtlaselt helekollane, katsumisel kuiv või kergelt niiske, mõnikord on juustukuju muster nähtav.
	Pakendatud viilutatud juust	Enam-vähem korrapärase kujuga ühesuurused juustuviilud, terved pakendid. Juustu pind on ühtlaselt helekollase värvusega, katsumisel kuiv või kergelt niiske. Vaakumpakendite puhul võib õhukindla kujunduse tõttu lubada kergelt deformatsiooni.
Sisemus (värv, perforatsioon)	Terve juust ja viiludena ja tükkidena juust	Juustukera on ühtlaselt helekollane, lõikepinnal on enam-vähem ühtlaselt jaotunud mõned ümmargused, läikivad ja hernetera suurused käärimisavad. Auke otse pinna all ja nn tärniauke ei peeta vigadeks.

Konsistents	Kergesti lõigatavad, painduvad, suus sulavad, terve juustu või portsjonjuustu proovid on painutatavad.
Lõhn	Pehme, meeldiv, juustune, iseloomulikult aromaadne, puhas, ilma igasuguse kõrvalise lõhnata.
Maitse	Meeldivalt soolane, kergelt hapu, täidlane, juustune, iseloomulikult õrn, ilma igasuguse kõrvalmaitseta.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(KAUBAMÄRGIBÜROO, Toiduahela ohutuskeskus mittetulundusühing)

H-1024 Budapest, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budapest, P.O. Box 212 | vedjegy@elbc.hu | +36 30/306 4238 | kme.hu

Valikulised elemendid

Kvaliteetse toidu (KMÉ) ja kvaliteetse toidu kuldklassi märgiste taotlusi võib esitada toodete kohta, mis lisaks eespool nimetatud kohustuslikele nõuetele vastavad ka vähemalt ühele nii I kui ka II valikulises kategoorias loetletud punktidele.

I. Tootmisprotsess

Siseseire ja sisetestimine

1. Toote põhjalik (organoleptiline, füüsikalisk-keemiline, mikrobioloogiline) enesetestimine tootmispartiide kaupa ettevõttes.
2. Kõikide tootmispartiide säilivusaja jälgimine, organoleptiliste, füüsikaliste, keemiliste ja mikrobioloogiliste omaduste uurimine ja dokumenteerimine.
3. Töötaja peab tarnijalepingutesse lisama, et ta võtab piimatootmisettevõttest vastu ainult sellist piima ja koort, mille aflatoksiini M1 sisaldus ei ületa piinormi, mida ta kontrollib ise kõikide toorpiima- ja/või koorepartiide puhul, mis on tehasesse tarnitud ja seal vastu võetud. Katsemeetod peab olema selline, et sellega saaks kontrollida vastavust ülempiirile, mis on sätestatud toiduainetes sisalduvate teatud saasteainete piinorme käsitlevas kohaldatavas määruses.
4. Selliste meetodite kasutamine tehases, mille abil kontrollitakse regulaarselt tootmisprotsesse, tootekvaliteeti ja hügieeni ning mille tulemuste põhjal rakendatakse parandusmeetmeid, määratakse kindlaks head tavad ja koolitatakse töötajaid vastavalt.
5. Suundumuste analüüs tootjapoolse enesetestimise raames: kvaliteedikontrolli graafiku koostamine analüütiliste ja mikrobioloogiliste väärtuste graafiliseks esitamiseks, esitades suunisväärtused, hoiatuskünnise ja/või piirväärtused. Neid väärtusi võrreldakse sisetestimisel kogutud tegelike andmetega ning vajaduse korral võetakse asjakohased meetmed.
6. Katsed tuleb läbi viia välislaborites enesekontrolli süsteemi raames järgmiste kriteeriumide alusel:
 - rasvasisaldus;
 - kuivainesisaldus
 - rasvavaba kuivainesisaldus,
 - veesisaldus rasvata juustus,
 - muu kui piimarasv, kui tehases kasutatakse ka taimset rasva,
 - mikrobioloogia (vastavalt tervishoiuministeeriumi 11. novembri 1998. aasta määrusele nr 4/1998 ja määrusele (EÜ) nr 2073/2005)
 - netomass
 - laktoosisisaldus (laktoosita tooted)

Igal aastal kontrollitakse vähemalt üheksat juhuvalimit eri tootepartiidest, mis on toodetud ja saadetud turustamiseks, nii et igast kalendrikvartalist on vähemalt üks proov.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(KAUBAMÄRGIBÜROO, Toiduahela ohutuskeskus mittetulundusühing)

H-1024 Budapest, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budapest, P.O. Box 212 | vedjegy@elbc.hu | +36
30/306 4238 | kme.hu

Piima töötlemise meetodid

7. Vastavus rangematele hügieeninõuetele tootmisprotsessi ajal: ettevõttesse saabuvale pakendamata toorpiimale ja koorele kohaldatakse tervishoiuministeri 11. novembri 1998. aasta määruse nr 4/1998 (toiduainete mikrobioloogilise saastatuse vastuvõetavate tasemete kohta) 4. lisa nõudeid 3 korda kuus.
8. Partii põhine enesekontroll, mis keskendub tootmisprotsessile (toorpiima/koore vastuvõtmisest kuni valmistoote tarnimiseni).
9. Toorpiima/kreemi tarnija programmi toimimine, mille puhul analüüsitakse toorpiima/kreemi labori järeldusi.
10. Suletud tootmistehnoloogia.
11. KMÉ sertifitseerimismärgiga tooraine kasutamine.
12. Õigus kasutada piimasüdame logo.

Loomakasvatus (sisendi tootmisprotsess)

13. GMO-vaba tootmissööda söötmine.
14. Sertifitseeritud mahepõllumajandus (ei ole vabatahtlik koos punktiga 32).
15. Põllumajandusettevõttel on kehtiv ülemaailmne loomade heaolu sertifikaat.
16. Põllumajandusettevõtte saab loomade heaoluks ELi rahalisi vahendeid.
17. Kui piimatöötaja on ka piimatootja, tehakse vähemalt kord kalendrikvartalis dokumenteeritud aflatoksiinist (oma sööda ja mis tahes ostetud sööda (kaal, sööt, täiendavad eelsegud) kohta).

Tarbijasõbralike pakendite kasutamine

18. Soodne pakendilahendus, mida saab mugavuse ja praktilisuse poolest selgelt eristada muude turul kättesaadavate sarnaste toodete pakenditest. Tarbijasõbralike pakendite puhul võetakse arvesse ka II kategooria vabatahtliku elemendina määratletud kestlikkuse aspekte. Tarbijasõbralikud pakendid, mille ökoloogiline jalajälg/keskkonnakoormus on suurem kui turul saadaolevatel sarnastel toodetel, ei ole vastuvõetavad.

II. Kestlikkus

Keskkonnakaitse (keskkonnajalajälje vähendamine, keskkonnahoidlik logistika)

19. Keskkonnasõbralike sõnnikutöötlusmeetodite kasutamine.

Märkus: (Ettevõtjal on olemas protsess keskkonna- ja sotsiaalsete riskide ja võimaluste väljaselgitamiseks, hindamiseks ja neile reageerimiseks. (keskkonnasõbralik sõnniku ladustamine, laotatava sõnniku kogus,)

- **Keskkonnahoidlike ja taastuvate energiaallikate kasutamine**

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(KAUBAMÄRGIBÜROO, Toiduahela ohutuskeskus mittetulundusühing)

H-1024 Budapest, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budapest, P.O. Box 212 | vedjegy@elbc.hu | +36 30/306 4238 | kme.hu

20. Taotleja saab toote tootmise ja valmistamise käigus osa oma energiast taastuvatest energiaallikatest (nt termaalvesi, maasoojus, päikesepaneelid, biogaas).

(Ettevõtjal on sertifitseeritud roheline toode, roheline teenus või ta müüb rohelist energiat (päikeseenergia, tuuleenergia, hüdroenergia, biogaas, geotermiline energia).

Dokument, mis tõendab kogutarbimise ja taastuvelektri tarbimise jaotust viimasel eelarveaastal).

• **Kestliku majandamise sisendite / tehnoloogiliste meetodite kasutamine**

21. Tõhusam ressursside majandamine, materjali-, energia- ja veemajandus ning keskkonnamõju vähendavate töötlemistehnoloogiate ajakohastamine (näiteks regeneratiivne soojuse taaskasutamine, heitsoojuse taaskasutamine, jahutussüsteemide tõhususe parandamine ja energiatarbimise vähendamine).

(Tõendada tuleb:

- *kas sellel on keskkonnanõuetele vastavus/sertifitseerimine;*
- *kas ta kasutab oma tegevuses kvalifitseeritud rohelist toodet või teenust.*

Kehtestatud on kord keskkonna- ja sotsiaalsete riskide ja võimaluste väljaselgitamiseks, hindamiseks ja neile reageerimiseks.

On vaja uurida, kui suur osa ettevõtte või ettevõtete poolt tema või nende väärtusahelates kasutatavatest materjalidest on ringlusse võetud, taasväärtustatud, taastuvad ja taastumatud toorained /ringmajandus/).

22. Energiatagastussüsteem tootmismasinatel.

(Näiteks selliste seadmete kasutamine, mis koguvad ja edastavad kompressori heitsoojust. Soojusenergia ringlussevõtt muude soojust või auru kasutavate tööstusprotsesside jaoks).

23. Keskkonnajuhtimissüsteemi (EMS) või keskkonnajuhtimis- ja -auditeerimissüsteemi (EMAS) kohaldamine vastavalt standardile MSZ EN ISO 14001:2015, millega tõendatakse keskkonnanõuetele vastavust.

(Aastaruannete koostamine, mis annavad teavet energiakasutuse, jäätmekäitluse, veekasutuse ja muude keskkonnamõtjude kohta.)

24. Sertifitseeritud ja korrapäraselt kasutatavad keskkonnahoidlikud ja/või vett säästvad puhastusvahendid ja detergendid.

(Sertifikaadid, ohutuskaardid, tehnilised nõuded, märgised pakendil. Sertifitseerimisasutuste sertifikaadid, nt Ecocert, Green Certification, Breeam, Leed.)

25. Kõrvalsaaduste kasutamine, toote- ja materjalikadude minimeerimine.

(Ettevõttel on olemas keskkonna- ja sotsiaalsete riskide ja võimaluste tuvastamise ja hindamise ning neile reageerimise protsess. Ettevõtte kasutab toorainet ja jäätmetest toodetud teisest toorainet kooskõlas ringmajanduse põhimõtetega ning toote kavandamisel, sealhulgas toote pakendil, arvestatakse ringmajanduse nõuetega.)

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(KAUBAMÄRGIBÜROO, Toiduahela ohutuskeskus mittetulundusühing)

H-1024 Budapest, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budapest, P.O. Box 212 | vedjegy@elbc.hu | +36 30/306 4238 | kme.hu

26. Keskkonnahoidliku jäätmekäitlussüsteemi käitamine. Jäätmete liigiti kogumine ja ringlussevõtt dokumenteeritud kujul.

(Ettevõttel on õigus käidelda, koguda, transportida, säilitada ja kõrvaldada püsivaid orgaanilisi saasteaineid mittedahtavalt viisil, kui need muutuvad jäätmeteks.)

27. Tõhus ja keskkonnasõbralik reoveepuhastustehnoloogia (nt bioloogiline reoveepuhastus).

28. Vee erikasutuse kontrollitud vähenemine.

Nt rajatistest pärineva äravoolava kuuma vee kasutamine sekundaarseteks puhastustöödeks, tilkkastmiseks, vihmavee kogumiseks ja ringlussevõtuks, musta vee ringlussevõtuks.)

- **Roheline hinnang**

29. Ametlik tõend tunnustatud ja sertifitseeritud kestlikkusreitingu kohta kooskõlas kehtivate ELi õigusaktidega (nt EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).

30. Keskkonnahoidliku hankimise poliitika, dokumenteeritud: prioriseeritakse kestlikkusse investeerinud tarnijaid.

(Ettevõtte laseb oma tarnijatel hinnata toodete ja/või teenuste keskkonnamõju.) Näide sellest, kui suures osas tarnijad kasutavad näiteks taastuvaid energiaallikaid, kas nad arvestavad hoonete energiaaspektidega, kas nad käitavad keskkonnasõbralikku jäätmekäitlussüsteemi ning minimeerivad logistikavõrgu ja transpordi keskkonnamõju.

31. Ettevõtjal on teaduspõhise sihtalgatuse (SPTI) kohustus.

32. Toote valmistamiseks kasutatav tooraine pärineb sertifitseeritud mahepõllumajanduslikust või ekstensiivsest põllumajandusest või selle keskkonnamõju on väiksem, mida tõendavad muud teaduslikud andmed. (ei ole vabatahtlik koostoimes punktiga 14)

(Nt tooted, mis on märgistatud kui mahepõllumajanduslikud, keskkonnasõbralikud tooted või teenused.)

- **Keskkonnasõbralike pakendilahenduste kasutamine**

33. Keskkonnasõbraliku pakendilahenduse kasutamine pakendatud toodete korral (väiksem pakendisuurus või alternatiivsed, nt kompostitavad pakkematerjalid (FSC või PEFC logo)).

34. Tootega kokkupuutuva esmase pakkematerjali tarnijatel on sertifikaadid BRC või IFS PACsecure.

- **Transport**

35. Põhikomponent tuleb töötlemisettevõttesse oma põllumajandusettevõttest või kuni 100 km kauguselt.

(Tootmis- ja/või töötlemiskoht võib asuda kuni 100 km kaugusel.)

36. Sõöt transporditakse 100 km raadiuses ja sealt edasi tootmiskohta.

37. Elusloomi veetakse 100 km raadiuses.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(KAUBAMÄRGIBÜROO, Toiduahela ohutuskeskus mittetulundusühing)

H-1024 Budapest, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budapest, P.O. Box 212 | vedjegy@elbc.hu | +36 30/306 4238 | kme.hu

38. Transpordi optimeerimine, marsruudi planeerimine heitkoguste vähendamiseks.
(Programm „Lean & Green“)

39. Toode tarnitakse tarbijale lühikese tarneahela kaudu.

Ühiskonnaaspektid

40. SMETA (Supplier Ethical Data Exchange – tarnija eetikaandmete vahetamise) auditi olemasolu.

41. Toidu raiskamise ennetamine annetamise kaudu.

42. Toidujäätmete tekke vältimine, vältides jäätmete teket tootmises ja logistikas.