

KVALITEETSE TOIDU SERTIFITSEERIMISMÄRGISE KAVA



KVALITEETSE TOIDU (KMÉ)

SERTIFITSEERIMISMÄRGISE KAVA

**SERTIFITSEERIMISE
ERINŐUDED**

Mozzarella juust

Budapest, oktoober 2025

Mozzarella juust

Kvaliteetse toidu (KMÉ) ja kvaliteetse toidu Gold Grade kaubamärgi taotlusi võib esitada ainult pehme või poolköva, kuumutatud, sõtkatud, homogeenne *mozzarella* juustu kohta, mis on valmistatud pastöriseeritud lehma- või pühvlipiimast/-koorest, millel on tüüpilised organoleptilised omadused. Taotlusi võib esitada ka toodete puhul, mis on traditsioonilise suitsutamise teel toodetud.

Kohustuslikud elemendid

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

Koostisaineid, mida võib kasutada:

- a) lehmapiim või pühvlipiim,
- b) rasvatu piim, madala rasvasisaldusega piim või nende segud,
- c) koor,
- d) piimhappebakterite puhtad kultuurid,
- e) kümosiin,
- f) lauasool,
- g) piimhape,
- h) sidrunhape.

Juustu kuju ja kaal

Kuju:

- pehme *mozzarella* juust: pall või minipall,
- poolköva *mozzarella* juust: plaat või rull.

Mass

- pehme *mozzarella* juust: 50 g – 400 g,
- poolköva *mozzarella* juust: 100 g – 2500 g.

Viilutatud või riivitud juustu puhul peab tootja tagama, et tema toode on pärit käesolevas määratluses sätestatud kriteeriumidele vastavast juustust.

Kvaliteedinõuded

Pehme *mozzarella* juust (toode pakendatud koos soolveega):

- rasvasisaldus kuivaines 40–53%
- kuivainesisaldus 32–42%

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



Kerge *mozzarella* juust:

- rasvasisaldus kuivaines 26–32%
- kuivainesisaldus 32–42%

poolkõva *mozzarella* juust:

- rasvasisaldus kuivaines 36- 50%
- kuivainesisaldus 42–54%

Kerge pitsa *mozzarella* juust:

- rasvasisaldus kuivaines 20–32%
- kuivainesisaldus 45–52%

Sensoorsed nõuded

Välimus (kuju, välimik)	Pehme <i>mozzarella</i> juust: palli või minipalli kujuga, ühtlaselt kumer, ilma koorikuta. Juustu pind on ühtlaselt valge, elastne, puudutamisel niiske ja sile.
	Poolkõva <i>mozzarella</i> juust: tavaline plaadi- või silindrikujuline, ühtlaselt kumer, ilma koorikuta. Pakend on terve. Juustu pind on ühtlaselt valge, kahvatut koorevärvi, puudutamisel elastne ja niiske.
Sisemus (värv, perforatsioon)	Ühtlase värvusega, lõikepind on tahke ja aukudeta.
Konsistents ja terkstuur	Pehme <i>mozzarella</i> juust: pehme, kergelt elastne, lõikamisel võib vedelikke läbi imbuda, iseloomuliku kiulise tekstuuriga.
	Poolkõva <i>mozzarella</i> juust: elastne, kergesti lõigatav ja riivitav, iseloomuliku kiulise tekstuuriga.
Lõhn	Veidi happeline, selge, piimale iseloomulik, võõrlõhnadeta.
Maitse	Mahe maitse, kergelt happeline, piimale iseloomulik, värsked, harmooniline, võõra maitseta.

Mikrobioloogilised nõuded:

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

Valikulised elemendid

Kõrgekvaliteedilise toidu (KMÉ) ja kõrgekvaliteedilise toidu kuldklassi sertifitseerimismärkide taotlusi saab esitada toodete kohta, mis lisaks eeltoodule vastavad ka vähemalt ühele punktile I ja II valikulise elemendi kategoorias.

I. Tootmisprotsess

Siseseire ja sisetestimine

1. Täielik tehasesisene enesekontroll (organoleptiliste, analüütiliste ja mikrobioloogiliste näitajate puhul, nagu on määratletud KMÉ-s) iga partii kohta. See peab sisaldama vähemalt järgmisi analüütilisi näitajaid:
 - rasvasisaldus;
 - kuivainesisaldus
 - rasvavaba kuivaine sisaldus;
 - valgusisaldus;
 - muu kui piimarasv, kui tehases kasutatakse ka taimset rasva,
 - netomass
2. Säilivusaja testimine iga partii puhul, organoleptiliste, analüütiliste ja mikrobioloogiliste näitajate testimine ja dokumenteerimine.
3. Selliste meetodite kasutamine tehases, mille raames kontrollitakse korrapäraselt tootmisprotsesse, tooteohutust, kvaliteeti ja hügieeni. Tulemuste põhjal võetakse kasutusele parandusmeetmeid, tehakse kindlaks head tavad ja koolitatakse vastavalt töötajaid.
4. Suundumuste analüüs siseseire raames: kvaliteedikontrolli graafiku koostamine analüütiliste ja mikrobioloogiliste väärtuste graafiliseks esitamiseks, määrares suuniväärtused, hoiatuskünnise ja/või piirväärtused. Neid väärtusi võrreldakse sisetestimisel kogutud tegelike andmetega ning vajaduse korral võetakse asjakohased meetmed.
5. Katsed tuleb läbi viia välislaborites enesekontrolli süsteemi raames järgmiste kriteeriumide alusel:
 - rasvasisaldus;
 - kuivainesisaldus
 - rasvavaba kuivainesisaldus,
 - veesisaldus rasvata juustumaterjalis,
 - muu kui piimarasv, kui tehases kasutatakse ka taimset rasva,
 - mikrobioloogia (tootespetsifikaadis sisalduvate mikroorganismide puhul),
 - netomass
 - laktoosivaba toote puhul laktoosisisaldus.

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

Igal aastal kontrollitakse vähemalt 9 juhuvalimit eri tootepartiidest, mis on toodetud ja saadetud turustamiseks, nii et igast kalendrikvartalist on vähemalt üks proov.

Piima töötlemise meetodid

6. Töötleja 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 määruises.
7. Tõestatud kõrgema toiteväärtusega piimast valmistatud toode (nt suurem Ca-/valgusisaldus).
8. Tehasesse siseneva toorpiima ja koore mikrobioloogilised testid, mida tehakse kolm korda kuus, et kontrollida vastavust järgmistele näitajatele:
 - Salmonella: $n = 5 \text{ 0/25 g}$
 - Staphylococcus aureus: $n=5 \text{ c}=2 \text{ m}=10^2 \text{ M}=5*10^2$
 - Listeria monocytogenes $n = 5 \text{ 0/25 g}$
 - Coliform $n = 5 \text{ c} = 1 \text{ m} = 10 \text{ M} = 10^2$
 - Mikroobide arv $n = 5 \text{ c}=2 \text{ m}=10^5 \text{ M} = 3*10^5$
 - *E. faecalis* $n = 5 \text{ c} = 2 \text{ m} = 10 \text{ M} = 10^2$
 - *E. coli*: $n = 5 \text{ c} = 1 \text{ m} = 1 \text{ M} = 10$
 - Sulfiti redutseerivad klostriidid $n = 5 \text{ c} = 2 \text{ m} = 10 \text{ M} = 10^2$
10. Partiiõhine enesekontroll, mille keskmes on tootmisprotsess (alates toorpiima vastuvõtmisest kuni valmistoote tarnimiseni).
11. Iga kümnennda toorainepartii pastöriseeritud toorpiima mikrobioloogiline testimine vähemalt kaks korda kuus, et kontrollida vastavust järgmistele parameetritele:
 - *S. aureus* $n = 5 \text{ c} = 2 \text{ m} = 1 \text{ M} = 10$
 - Listeria monocytogenes $n = 5 \text{ 0/25 g}$
 - Koliform $n = 5 \text{ c} = 1 \text{ m} = 1 \text{ M} = 10$
 - Mikroobide arv $n=5 \text{ c}=2 \text{ m}=10^4 \text{ M}=10^5$
 - *E. faecalis* $n = 5 \text{ c} = 2 \text{ m} = 10 \text{ M} = 10^2$
12. Tooraine hindamine/ tarnija programm, mis sisaldab toorpiima/koore labori tulemuste trendide analüüsi.
13. Suletud tootmistehnoloogia.
14. KMÉ sertifitseerimismärgiga tooraine kasutamine.
15. Õigus kasutada logo „Tejszív“ [piima süda].
16. Euroopa Liidu kaitstud geograafilise päritolutähisega toode.

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

Loomakasvatus (sisendi tootmisprotsess)

17. Söötmine söödaga, mida saab kasutada GMO-vabades toodetes.
18. Sertifitseeritud mahepõllumajandus (ei ole vabatahtlik koos punktiga 37).
19. Osalemine AKG põllumajanduse keskkonnakavas.
20. Põllumajandusettevõttel on kehtiv ülemaailmne loomade heaolu sertifikaat.
21. Põllumajandusettevõtte saab loomade healuks ELi rahalisi vahendeid.
22. 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

23. 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)

24. 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**
25. Taotleja saab toote tootmise ja valmistamise käigus osa oma energiast taastuvatest energiaallikatest (nt termaalvesi, maasoojus, päikesepaneelid, biogaas).
*(Ettevõttele on sertifitseeritud keskkonnasäästlik toode, keskkonnasäästlik teenus või ta müüb taastuvenergiat (päikeseenergia, tuuleenergia, hüdroenergia, biogaas, maapõueenergia).
Dokument, mis tõendab kogutarbimise ja taastuvelektri tarbimise jaotust viimasel eelarveaastal).*

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

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

26. 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/).
27. Energiatagastussüsteem tootmismasinateel.
(Näiteks selliste seadmete kasutamine, mis koguvad ja edastavad kompressori jääksoojust. Soojusenergia ringlussevõtt muudes soojust või auru kasutavates tööstusprotsessides).
28. 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 keskkonnamõjude kohta.)
29. Sertifitseeritud ja korrapäraselt kasutatavad keskkonnahoidlikud ja/või vett säästvad puhastusvahendid ja detergendid.
(Sertifikaadid, ohutuskaardid, spetsifikatsioonid, sertifitseerimismärgid pakendil. Sertifitseerimisasutuste sertifikaadid, nt Ecocert, Green Certification, Breeam, Leed.)
30. 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.)
31. Keskkonnahoidliku jäätmekäitlussüsteemi käitamine. Jäätmete liigiti kogumine ja ringlussevõtt dokumenteeritud kujul.
(Ettevõttel on õigus käidelda, koguda, transportida, säilitada ja kõrvaldada püsivaid orgaanilisi saasteaineid mittesaastaval viisil, kui need muutuvad jäätmeteks.)
32. Tõhus ja keskkonnasõbralik reoveepuhastustehnoloogia (nt bioloogiline reoveepuhastus).
33. Vee erikasutuse kontrollitud vähenemine.

(Nt rajatistest pärineva kuuma heitvee kasutamine sekundaarseks puhastamiseks, tilkkastmiseks, vihmavee kogumiseks ja ringlussevõtuks, hallvee ringlussevõtt.)

- **Roheline hinnang**

34. Ametlik tõend tunnustatud ja sertifitseeritud kestlikkusreitingu kohta kooskõlas kehtivate ELi õigusaktidega (nt EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).
35. Keskkonnahoidliku hankimise poliitika, dokumenteeritud: prioriseeritakse kestlikkusse investeeritud 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.
36. Ettevõtjal on teaduspõhise sihtalgatuse (SPTI) kohustus.
37. Toote valmistamiseks kasutatav tooraine pärineb sertifitseeritud mahepõllumajanduslikust või ekstensiivsest põllumajandusest või selle keskkonnamõju on väiksem, mida tõendavad muud teaduslikud andmed. (ei ole valikuline koos punktiga 18)
(Nt tooted, mis on märgistatud kui mahepõllumajanduslikud, keskkonnasõbralikud tooted või teenused.)

- **Keskkonnasõbralike pakendilahenduste kasutamine**

38. Keskkonnasõbraliku pakendilahenduse kasutamine pakendatud toodete korral (väiksem pakendisuurus või alternatiivsed, nt kompostitavad pakkematerjalid (FSC või PEFC logo)).
39. Tootega kokkupuutuva esmase pakkematerjali tarnijatel on sertifikaadid BRC või IFS PACsecure.

- **Transport**

40. Põhikomponent tuleb töötlemisettevõttesse oma põllumajandusettevõttest või 100 km raadiusest.
(Tootmis- ja/või töötlemiskoht võib asuda 100 km kaugusel.)
41. Sööt tarnitakse 100 km raadiusest.
42. Elusloomi veetakse 100 km raadiuses.
43. Transpordi optimeerimine, marsruudi planeerimine heitkoguste vähendamiseks.
(Programm „Lean & Green“)
44. Toode tarnitakse tarbijale lühikese tarneahela kaudu.

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

Sotsiaalsed aspektid

45. SMETA (Supplier Ethical Data Exchange – tarnija eetikaandmete vahetamise) auditi olemasolu.
46. Toidu raiskamise ennetamine annetamise kaudu.
47. Toidujäätmete tekke vältimine, vältides jäätmete teket tootmises ja logistikas.