

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



# KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

## SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Édesipari termékek  
Szaloncukor

1. kiadás

Budapest, 2024. szeptember 6.



## Édesipari termékek Szaloncukor

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan szaloncukor elnevezésű termékkel lehet pályázni, amely a karácsonyi ünnepkörhöz kötött hagyományos termék, meghatározott szemnagyságú, esetenként két végén rojtozott selyempapírba és színes alufóliába, vagy fóliába/fémgőzölt fóliába, pillangós zárással, szemenként csomagolva kerül értékesítésre, és amelynek előállítási körülményei megfelelnek a hatályos magyarországi és uniós jogszabályi előírásoknak, a vonatkozó Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak, továbbá ezen előírásokon túl megfelel az alábbi követelményeknek.

### Kötelező elemek

#### Minőségi paraméterek

A késztermékre vonatkozóan:

- A termék ne legyen nyomott, törött, erősen deformált, csomagolóanyaghoz ragadt, átnedvesedett burkolatú, küllemhibás.
- A termék ne legyen elfolyósodott, kemény, vagy kiszáradt.
- Íze a felhasznált összetevőkre, ízesítő anyagokra jellemző, idegen íztől, illattól mentes.
- Étcsokoládé vagy tej- illetve fehér csokoládé bevonat esetén a felület legyen fényes és kóstoláskor a temperált csokoládéra jellemző roppanó állagú.
- A töltelék krémje homogén, egynemű és krémes állagú, ha ropogós összetevőt tartalmaz, akkor az ne legyen szívós, átpuhult.

A felhasználható anyagokra vonatkozóan:

- Csokoládé-bevonathoz, -mártáshoz kizárólag az MÉ 1-3-2000/36 előírásnak megfelelő csokoládé vagy tej- illetve fehér csokoládé használható, kakaótartalmú, és egyéb bevonómassza nem megengedett. Kakaóvajtól eltérő egyéb növényi zsiradék a csokoládében nem engedélyezett.
- A korpuszhoz pálmaolaj (kivéve: RSPO), és hidrogénezett növényi zsír felhasználása nem engedélyezett.

- Marcipán korpusz esetében kizárólag egyszeres marcipán használható.
- Ízesített és színezett termék esetében kizárólag színező élelmiszereket, természetes ízesítő összetevőket, valamint az 1334/2008/EK rendelet szerinti természetes aromaanyagokat és aromakészítményeket lehet felhasználni.
- Diófélék, mandula, mogyorófélék, aszalt vagy szárított gyümölcsök felhasználása esetén a rájuk vonatkozó összes aflatoxin, aflatoxin B1 és Ochratoxin A vizsgálati eredményei a gyártás folyamán álljanak rendelkezésre.
- A zselés szaloncukor korpusza kizárólag gyümölcszselé lehet.
- Gumicukor korpusz esetén a gumicukorka feleljen meg az MÉ szerinti leírásnak.

### 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 II. választható elem kategóriában felsorolt pontok közül legalább egynek-egynek.

#### I. A termék-előállítás folyamata

A termék önellenőrzése

1. A késztermék gyártási tételenkénti teljes körű (minőségi paraméterek, fizikai-kémiai és mikrobiológiai jellemzők /Salmonella, E. coli/, csomagolás, tömeg, jelölés) önellenőrzése.
2. Olyan módszerek alkalmazása az üzemben, aminek a keretében rendszeresen elemzik dokumentált módon a termelési folyamatokat és a termék biztonságosságát, minőségét, a higiéniát, az eredmények alapján javító intézkedéseket vezetnek be, jó gyakorlatokat határoznak meg, és ennek megfelelően képzik a munkatársakat.
3. ISO 22000, BRC, FSSC 22000 vagy IFS tanúsítvány megléte.
4. 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.
5. Vonalba épített egyedi súlyellenőrző mérleg minden áthaladó fogyasztói csomagolásra.

## A termék előállításának folyamata

6. A gyártás folyamán műszakonként dokumentált érzékszervi minősítés (külső megjelenés, szín, állomány, íz, illat).
7. 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 alapanyagokra vonatkozóan minden 10. tétel gyártási alapanyagából, de legalább havonta egy alkalommal.
8. A termék-előállítás (alapanyag átvételétől a késztermék kiszállításáig) folyamatára irányuló tételenkénti önellenőrzés.
9. Alapanyag értékelő/beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a labor eredményeiből.
10. Az alapanyag beszállítók ISO 22000, BRC, FSSC 22000 vagy IFS tanúsítvánnyal rendelkeznek.
11. KMÉ-védjegyes és/vagy termelői, helyi alapanyagok felhasználása.
12. Termőhely szelektált és/vagy Bean-to-bar csokoládé használata.
13. Vonalba épített fémdetektor minden áthaladó csomagolatlan késztermékre/szaloncukorra.

## II. Fenntarthatóság

### Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása

14. A pályázó megújuló energiaforrásokból (például földhő, napelem, biogáz, napkollektor) nyeri energiájának legalább 25 %-át.

### Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása

15. Az erőforrásokkal való hatékonyabb gazdálkodás: anyag-, energia- és víztakarékos, valamint környezetterhelést csökkentő feldolgozási technológiák alkalmazása, meglévő technológiák korszerűsítése (például regeneratív hővisszanyerés, a hulladékhő-hasznosítás, a hűtőrendszerek hatásfokának javítása, energiafelhasználás csökkentése).
16. Energia-visszanyerő rendszer a gyártógépeken.
17. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító MSZ EN ISO 14001:2015 Környezetközpontú Irányítási Rendszer (KIR) alkalmazása.
18. Környezetkímélő és/vagy víztakarékos tisztító-, takarító- és fertőtlenítőszeres és/vagy berendezések alkalmazása.
19. A melléktermékek hasznosítása, a termék- és anyagveszteségek minimalizálása, környezetet kímélő hulladékgazdálkodási rendszer.
20. Szelektív hulladékgyűjtés és újrahasznosítás (papír és fólia hulladék esetén).

21. Takarékos vízhasználat (például a fajlagos vízfelhasználás csökkentése, az egyes berendezésekből elfolyó meleg víz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása), hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia.
22. Olyan beszállítók választása, akik környezetvédelmi célú beruházásokat hajtottak végre.
23. UTZ illetve RA (Rainforest Alliance) minősítésű kakaó tartalmú anyag használata.

#### Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása

24. Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolás méret, vagy alternatív csomagolóanyagok pl.: komposztálható).
25. A termékkel érintkező elsődleges csomagolóanyag beszállítói BRC tanúsítvánnyal rendelkezzenek.