

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER  
(KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

## SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Kenyerek  
(közvetett, kovászos technológiával készült)

1. kiadás

Budapest, 2025. 03. 25.



## Kenyerek

A KMÉ védjegy elnyerésére olyan kenyér elnevezésű termékkel lehet pályázni, amit döntő részben gabonaőrleményekből közvetett, kovászos (élesztős vagy hozzáadott élesztő nélküli) technológiával, tésztakészítéssel, alakítással, lazítással, sütéssel állítanak elő, majd csomagolva vagy csomagolás nélkül hoznak forgalomba, és amelynek előállítási körülményei megfelelnek a hatályos magyarországi és uniós jogszabályi előírásoknak, továbbá a késztermék a Magyar Élelmiszerkönyv (MÉ) előírásán túl megfelel az alábbi követelményeknek.

### Kötelező elemek

#### Összetevőkre vonatkozó kritériumok:

- A gyártás kizárólag hazai liszt alapanyagból történhet, melyre vonatkozóan negyedévente kötelező a DON toxin vizsgálat laboratórium, vagy a malom mérései alapján.
- Kizárólag a Magyar Élelmiszerkönyvben felsorolt összetevők használhatók fel az alábbiak kivételével:
  - kovászt helyettesítő kovászkészítmény
  - szójatermékek
  - pálmaolaj, kizárólag abban az esetben használható, ha az fenntartható RSPO igazolással rendelkezik
  - tartósítószer
  - étkezési ecetsav
  - ételecet
  - burgonyapehely.

Hozzáadott élesztő nélküli technológiával készült termékek esetében starterkultúra sem használható.

#### Késztermékre vonatkozó kritériumok:

- A termék kizárólag közvetett, kovászos (élesztő vagy hozzáadott élesztő nélküli) technológiával készülhet.
- Burgonyával dúsított termék gyártásánál a burgonyás jelző abban az esetben használható, ha a főtt burgonya aránya lisztre számítva legalább 12 %(m/m).
- A megnevezésben az MÉ-ben foglalt kenyér elnevezést ki kell egészíteni a „kovászos” jelzővel továbbá amennyiben a kovász nem tartalmaz hozzáadott élesztőt, akkor kizárólag a „hozzáadott



élesztőt nem tartalmazó kovással készült” állítás használható (a vadkovász kifejezés nem használható).

- Savfok:
  - rozskenyerek, illetve teljes kiőrlésű kenyerek esetében: 5-10
  - egyéb kenyér esetében: 4-8

A KMÉ védjegyes kenyér fagyasztásra nem készíthető.

Csomagolatlan termék minőség megőrzési időtartama: legfeljebb 3 nap.

Csomagolt termék esetében a csomagolási eljárás technológiája határozza meg a minőség megőrzési időt.

## **Kovász (élesztős) technológiai mutatói:**

- o kovász nagyság: minimum 40 % (m/m)
- o kovász sűrűség: minimum 60 % (m/m)
- o kovász érési ideje: minimum 10 óra.

## **Választható elemek**

A KMÉ 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 előállításának folyamata:**

#### **A termék önellenőrzése**

1. A terméknek napi gyártási tételekből véletlenszerűen (érzékszervi, fizikai-kémiai és mikrobiológiai) üzemi önellenőrzése.
2. Olyan módszerek alkalmazása az üzemben, aminek a keretében rendszeresen elemzik a termelési folyamatokat és a termék minőségét, a higiéniát, az eredmények alapján javító intézkedéseket vezetnek be, jó gyakorlatokat határoznak meg, és ennek megfelelően képzik a munkatársakat.



3. Termékelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőségsszabályzási diagram készítése az analitikai és mikrobiológiai értékek grafikus megjelenítése céljából irány-, figyelmeztetési- és/vagy határértékek meghatározásával. Ezeket az értékeket kell az aktuális, önellenőrzés keretében kapott adatokkal összevetni, és szükség esetén intézkedéseket hozni.
4. Az önellenőrzési rendszer keretében engedélyezett saját vagy külső laboratóriumban elvégzett vizsgálatok az alábbi kritériumok tekintetében

- Bélzet szárazanyagára vonatkoztatott sótartalom NaCl-ban kifejezve
- Savfok
- Tömeg

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.

5. A termék mikrobiológiai ellenőrzése Salmonella és E.coli, Penészgomba paraméterekre vonatkozóan kéthavonta saját, vagy külső laboratóriumban vizsgálva.
6. ISO 22000, BRCGS FOOD, FSSC 22000 vagy IFS tanúsítvány megléte.

## A termék előállítás folyamata

7. KMÉ védjegyes alap-és/vagy járulékosanyag felhasználása
8. Fém-detektoros, vagy röntgen-detektoros ellenőrzés minden kimenő szállítócsomagolásra.

## II. Fenntarthatóság

### Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása

9. A pályázó megújuló energiaforrásokból (például földhő, napelem, biogáz) nyeri energiájának egy meghatározott részét.



## Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása

10. Olyan beszállítók választása, akik környezetvédelmi célú beruházásokat hajtottak végre, pl. szennyvízkezelés, hulladékgazdálkodás.
11. Olyan beszállítók választása, akik csomagolásmentes alapanyagot szállítanak (pl. ömlesztett liszt).
12. 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).
13. Környezetkímélő tisztító-, takarítószer alkalmazása.
14. Takarékos vízhasználat (például a fajlagos vízfelhasználás csökkentése, az egyes berendezésekből elfolyó meleg víz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása), hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia.
15. Eco Vadis, B Corp, vagy egyéb nemzetközileg elismert fenntarthatósági minősítés megléte.
16. Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolásméret vagy biológiailag lebomló, komposztálható csomagolóanyagok használata).

## Szállítási távolság

17. A termék-előállítás során felhasznált liszt alapanyag 100 kilométeren belül kerül a feldolgozó üzembe.