

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER
(KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Gluténmentes kenyerek, ~ péksütemények, ~ finom
pékárúk

Budapest, 2025

Gluténmentes kenyerek, ~ péksütemények, ~ finom pékáruk

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan gluténmentes termékkel lehet pályázni, amit előre csomagoltan hoznak forgalomba, és amelynek előállítási körülményei megfelelnek a hatályos magyarországi és uniós jogszabályi előírásoknak, továbbá a Magyar Élelmiszerkönyv követelményein túl megfelel az alábbi kritériumoknak.

Kötelező elemek

Összetevőkre vonatkozó kritériumok:

- kizárólag természetes módon gluténmentes alapanyagok használhatók fel,
- a meghatározó gabona, álgabona, egyéb őrlemények (kukorica-, zabőrlemények, rizsliszt és egyéb maglisztek (pl. olajos magból)) mikotoxin szennyezettség vizsgálata a Bizottság (EU) 2023/915 rendelete alapján beszállítónként, de legalább félévente ¹
- kizárólag olyan növényi alapanyag/gabona őrlemény (főként zab) használható fel, amelynek termesztés, betakarítás, raktározás közben nem áll fenn gluténszennyeződés kockázata és amit gluténmentes malomban őrltek,
- kovászt helyettesítő kováskészítmény nem használható,
- pálmaolaj kizárólag abban az esetben használható, ha az fenntartható RSPO igazolással rendelkezik,
- rovarfehérjéket nem tartalmazhat,
- tojással dúsított termékek esetén csak tartósítószermentes tojáskészítmények használhatók,
- az Európai Parlament és Tanács 1333/2008/EK rendelete szerinti tartósítószer technológiai funkcióval rendelkező élelmiszer-adalékanyagok nem használhatók fel.

Késztermékre vonatkozó kritériumok:

- Tápanyag-összetételre vonatkozó előírások:
 - élelmirost-tartalom minimum 3,0 g/100 g termék vagy 1,5 g/100 kcal (az Európai Parlament és a Tanács 1924/2006/EK rendelet „élelmirost-forrás” követelményeinek megfelelően)
- A szárazanyagra vonatkoztatott sótartalom NaCl-ban kifejezve kenyerek, és péksütemények esetén: legfeljebb 1,3 %.

¹ A fent meghatározott kötelező vizsgálatok teljesítésekor a beszállítói igazolásokban közölt mérési eredmények is figyelembe vehetők.

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 késztermék negyedévenkénti teljes körű (fizikai-kémiai, mikrobiológiai, csomagolás, tömeg, jelölés) önellenőrzése.
2. Növényvédőszer-maradványok ellenőrzése a felhasznált gabona alapanyagban évente kétszer, szűrőpróba-szerűen.
3. A termék-előállítás (alapanyag átvételétől a késztermék kiszállításáig) folyamatára irányuló tételenkénti önellenőrzés, elsősorban a gluténtartalomra vonatkozóan
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. Független szervezet által tanúsított élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszerek (pl. IFS, ISO 22000, BRC, BRCGS FOOD, FSSC 22000) működtetése, igazoló tanúsítvány megléte.
6. Az Association of European Coeliac Societies (AOECS) által működtetett European Licensing System licencszerződés folyamatos fenntartása és az abban előírtak teljesítése a „Crossed Grain Trademark” (=védjegy) használatára. www.aoecs.org

A termék előállításának folyamata

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. Alapanyag értékelő/beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a labor eredményeiből.
9. Az alapanyag beszállítóknak független szervezet által tanúsított élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszerek (pl. IFS, ISO 22000, BRC, BRCGS FOOD, FSSC 22000) működtetése, AOECS CGT védjegy használata, igazoló tanúsítványok megléte.
10. KMÉ-védjegyes alapanyag felhasználása.

11. A felhasználásra kerülő tojás/tojáslé „A” osztályú, és szabad, vagy alternatív tartásból származik.
12. Vonalba épített fém- vagy röntgendetektor minden áthaladó elsődleges csomagolásra.
13. Tanúsított ökológiai termelés az (EU) 2018/848 európai parlamenti és tanácsi rendeletben meghatározott ellenőrzési és tanúsítási rendszer szerint. (A 26. ponttal együtt nem választható.)”

II. Fenntarthatóság

Környezetvédelem (környezeti lábnyom csökkentése, zöld logisztika)

- **Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása**

14. 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**

15. 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/.)

16. 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).

17. 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.)

18. Igazoltan és rendszeresen alkalmazott környezetkímélő és/vagy víztakarékos tisztító- és takarítószer.

(Igazoló tanúsítások, biztonsági adatlapok, specifikációk, védjegyek a csomagoláson. Tanúsító szervezetek igazolásai, pl. Ecocert, Zöld Minősítés, Breeam, Leed.)

19. 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.)

20. Környezetkímélő hulladékgazdálkodási rendszer működtetése. Szelektív hulladékgyűjtés és újrahasznosítás dokumentált formában.

(A vállalkozásnak van engedélye a környezetben tartósan megmaradó szerves szennyező anyagok hulladékká válásuk után környezetet nem szennyező módon történő kezelésére, összegyűjtésére, szállítására, tárolására és lerakására.)

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, szűrkevíz 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 hulladékhálózattal 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 13. 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 növényvédőszer, a talaj termékenységét fenntartó, javító anyagok gyártása 100 km-en belül történik és onnan kerülnek a termelőhelyre.
31. Szállítás optimalizálása, útvonaltervezés, a kibocsátások csökkentése érdekében.
(Lean & Green program)
32. A termék rövid ellátási láncban kerül a fogyasztóhoz.

Társadalmi szempontok

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