

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER
(KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Búza- és rozsőrlemények

Budapest, 2026. április 10.

Búza- és rozsőrlemények

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan búzaőrleményekkel, durumbúza őrleményekkel és rozsőrleményekkel lehet pályázni, amelyeket az MSZ 6383 szerinti étkezési búza és az MSZ 6342 szerinti étkezési rozs szemterméséből állítottak elő, és amelynek előállítás körülményei és a termék megfelelnek a hatályos magyarországi és uniós jogszabályi előírásoknak, továbbá a Magyar Élelmiszerkönyv előírásán túl megfelel az alábbi követelményeknek.

Pályázható őrlemények:

Búzaőrlemények:	búzafinomliszt (BL 55) búzakenyérliszt, fehér (BL 80) búzakenyérliszt, félfehér (BL 112) búzarétesliszt (BFF 55) tésztaipari búzaliszt (BTL 50)
Durumbúza őrlemények:	tésztaipari durumbúza dara (DTD) durumbúza simaliszt (DSL)
Roszsőrlemények:	fehér rozsliszt (rozslángliszt) (RL 60) világos rozsliszt (RL 90) sötét rozsliszt (RL 125)

Kötelező elemek

Késztermékre vonatkozó kritériumok:

A) Búzaőrlemények:

- gyártás csak a gyártó saját országában termesztett gabona alapanyagból történhet, beszállított tételenként kötelező DON-toxin vizsgálat
- esésszám: min. 250 (s)
- értékcsoport: min. B1
- nedvességtartalom: max. 14,5 %
- búzafinomliszt (BL 55), búzakenyérliszt, fehér (BL 80), búzakenyérliszt, félfehér (BL 112), durumbúza simaliszt (DSL) nedvessikér-tartalma: min. 29 %
- sikerterület: 3-6 mm/h [kivéve búzarétesliszt (BFF 55) és tésztaiipari búzaliszt (BTL 50)]

B) Roszsőrlemények:

- gyártás csak a gyártó saját országában termesztett gabona alapanyagból történhet, beszállított tételenként kötelező DON-toxin vizsgálat
- esésszám: min. 150 (s)
- nedvességtartalom: max. 14,5 %

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 negyedévenkénti teljes körű önellenőrzése és az eredmények alapján megfelelő javító intézkedések bevezetése, mindezt dokumentált módon: minőségi paraméterek, fizikai-kémiai és mikrobiológiai jellemzők, tömeg.
2. Trendelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőségsszabályozási 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.
3. Peszticid maradványok ellenőrzése a felhasznált gabona alapanyagban kockázatelemzés alapján legalább évente egyszer, betároláskor szűrőpróbaszerűen.
4. Vonalba épített egyedi tömegellenőrző mérleg minden áthaladó elsődleges vagy gyűjtőcsomagolásra.
5. Független szervezet által tanúsított élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszerek (pl. IFS, ISO 22000, BRC, BRCGS FOOD, FSSC 22000) működtetése, igazoló tanúsítvány megléte.

A termék előállításának folyamata

6. Alapanyag értékelő/beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a labor eredményeiből.
7. A termék-előállítás (alapanyag átvételétől a késztermék kiszállításáig) folyamatára irányuló tételenkénti önellenőrzés.
8. Vonalba épített fémdetektor minden áthaladó elsődleges vagy gyűjtőcsomagolásra.
9. Automata gabonanedvesítő használata.
10. Entoléter és/vagy sterilátor használata.

Növénytermesztés (az input előállításának folyamata)

11. A beszállító AKG-programban vesz részt.

II. Fenntarthatóság

Környezetvédelem (környezeti lábnyom csökkentése, zöld logisztika)

- Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása
12. 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
13. 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/.)*
14. Energia-visszanyerő rendszer a gyártógépeken.
- (Például olyan berendezés alkalmazása, ami felfogja a kompresszor hulladékhőjét és továbbítja azt. Hőenergia újrahasznosítása egyéb hő vagy gőzt igénylő más ipari folyamatok számára).*
15. 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.)

16. 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.)*
17. 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.)
18. Hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia (pl. biológiai szennyvízkezelés).
19. Fajlagos vízhasználat igazolt csökkentése.
(Például berendezésekből elfolyó melegvíz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása, csepegtető öntözés, esővíz gyűjtése és újrahasznosítása, szürkevíz hasznosítása.)
- Zöld minősítés
20. Elismert, tanúsított és az európai uniós hatályos jogszabályoknak megfelelő fenntarthatósági minősítés hivatalos igazolása (pl., de nem kizárólagosan: EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).
21. 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 hulladékrendszert működtetnek, minimalizálják a logisztikai hálózat és a szállítás környezeti hatását.)
22. A vállalat rendelkezik SBTi (Science Based Target Initiative) vállalással.
23. 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.)

- Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása

24. Csomagolt termék esetében környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolás méret, vagy alternatív csomagolóanyagok pl.: komposztálható /FSC vagy PEFC logó/).

25. A termékkel érintkező elsődleges csomagolóanyag beszállítók BRC vagy IFS PACsecure tanúsítvánnyal rendelkeznek.

- Szállítás

26. A fő összetevő saját gazdaságból, vagy 100 km-en belülről kerül a feldolgozó üzembe.
(Termőhely, gyártó- és/vagy feldolgozóhely lehet 100 km távolságon belül.)

27. Szállítás optimalizálása, útvonaltervezés, a kibocsátások csökkentése érdekében.
(Lean & Green program)

28. A termék rövid ellátási láncban belül kerül a fogyasztóhoz.

Társadalmi szempontok

29. SMETA (Supplier Ethical Data Exchange) audit megléte.

30. Az élelmiszerpazarlás megelőzése adományozással.

31. Az élelmiszerpazarlás megelőzése a keletkezés megakadályozásával a gyártásban és a logisztikában.