

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGRENDSZER



# KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGRENDSZER

## SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Élőflórás ízesített joghurt, ~ krémjoghurt

Budapest, 2026.

## Élőflórás ízesített joghurt, ~ krémjoghurt

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan élőflórás ízesített joghurt, vagy krémjoghurt elnevezésű termékkel lehet pályázni – beleértve a laktózmentes termékeket is – amelyek előállítási körülményei és a termék megfelelnek a hatályos magyarországi és uniós jogszabályi előírásoknak, továbbá a termék a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásain túl megfelel az alábbi követelményeknek. Vitaminok, ásványi anyagok hozzáadása megengedett a jogszabályok figyelembevételével.

### Kötelező elemek

#### Összetevőkre vonatkozó kritériumok:

- Kizárólag az előállító saját országából származó tehéntej használható fel.
- A felhasznált tej fehérjetartalma legalább 3,2 g/100 g.
- Színezésre kizárólag színező élelmiszer, vagy élelmiszer-nyersanyagokból kivont, illetve előállított színezék használható fel.
- Ízesítőanyagként ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszerek (pl. gyümölcsök, csokoládé stb.), természetes aromaanyagok, természetes aromakészítmények használhatók.
- Édesítőszerket a 1333/2008/EK rendeletnek megfelelően („kizárólag: csökkentett energiatartalmú vagy hozzáadott cukor nélküli termékek”) tartalmazhatnak, az aszpartám kivételével.
- Gabonatermékekkel való dúsítás esetén a meghatározó gabona, álgabona- és egyéb őrlemények és/vagy egyéb maglisztek (pl. olajos magból) mikotoxin szennyezettség vizsgálata az (EU) 2023/915 bizottsági rendelet alapján beszállítónként, de legalább negyedévente.

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

#### Késztermékre vonatkozó kritériumok:

- Gyümölcsjoghurt esetén a gyümölcshányad legalább 8 % legyen.
- Tartósítószer még carry over (átvitt) formában sem tartalmazhat.

## 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

1. Bioprotektív-kultúrák<sup>1</sup> használata.

#### A termék önellenőrzése

2. A terméknek gyártási tételenkénti teljes körű (érzékszervi, fizikai-kémiai és mikrobiológiai) üzemi önellenőrzése.
3. Eltarthatósági vizsgálatok minden gyártási tétel kapcsán, érzékszervi, fizikai-kémiai és mikrobiológiai paraméterek vizsgálata, dokumentálása.
4. A feldolgozó a beszállítói szerződésekbe foglalja bele, hogy kizárólag határértéket nem meghaladó aflatoxin-M1 tartalmú tejet és tejszint vesz át a tejjgazdaságtól, melyet valamennyi, az üzembe beszállított és átvett nyers tej és/vagy tejszín tételből maga is ellenőriz. A vizsgálati módszernek olyannak kell lennie, amellyel a mindenkori hatályos, az élelmiszerekben előforduló egyes szennyezőanyagok felső határértékéről szóló rendeletben meghatározott határérték teljesítése vizsgálható.
5. Trendelemzés 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.
6. Az önellenőrzési rendszer keretében külső laboratóriumban elvégzett vizsgálatok az alábbi kritériumok tekintetében:
  - zsírtartalom,
  - fehérjetartalom a zsírmentes szárazanyagban,
  - zsírmentes szárazanyag-tartalom,
  - tejidegen zsír (a kizárólag tejet/tejszint feldolgozó üzemeknél nem szükséges),
  - kultúrából származó tejsavbaktériumok száma,
  - mikrobiológia (a 4/1998. (XI.11.) EüM. és a 2073/2005/EK rendeletek szerint),
  - nettó tömeg,
  - laktózmentes termék esetén laktóztartalom,
  - ha a termék jelölésén mikrobát vagy mikrobacsoportot tüntetnek fel, akkor a megnevezett, élő, aktív mikroba vagy mikrobacsoport mennyiségének meghatározása.

---

<sup>1</sup> élesztő-penész szaporodását gátló kultúrák

Az adott évben legyártott és értékesítésre átadott különböző gyártási tételekből véletlenszerűen megmintázva negyedévente legalább 1 db mintát kell megvizsgáltatni.

### **A tej előállításának folyamata (tejfeldolgozási módszerek)**

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 foglaltak alkalmazása az üzembe érkező nyers elegytejre és tejszínre vonatkozóan havonta 3 alkalommal.
8. A termék-előállítás (a nyers tej/tejszín átvételétől a késztermék kiszállásáig) folyamatára irányuló tételenkénti önellenőrzés.
9. Nyers tej beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a nyers tej labor eredményeiből.
10. Jogosultság a Tejszív logó használatára.
11. Tanúsított ökológiai termelés az (EU) 2018/848 európai parlamenti és tanácsi rendeletben meghatározott ellenőrzési és tanúsítási rendszer szerint. (A 22. és 29. ponttal együtt nem választható).

### **Állattartás (az input előállításának folyamata)**

12. GMO-mentes takarmányozás.
13. Az állattartó telep érvényes Global GAP állatjóléti tanúsítással rendelkezik.
14. Az állattartó telep uniós forrásból állatjóléti támogatásban részesül.
15. Amennyiben a tejfeldolgozó egyben tejtermelő is, negyedévente legalább egyszer elvégzett és dokumentált aflatoxin-vizsgálat (a saját természetű takarmányból, valamint az esetlegesen hozzávásárolt takarmányokból (tömeg, abrak, kiegészítő premixek) is.

### **Fogyasztóbarát csomagolási megoldás alkalmazása**

16. Kényelmi, praktikussági szempontból a piacon elérhető hasonló termékek csomagolásától egyértelműen megkülönböztethető és előnyös megoldás. Fogyasztóbarát csomagolás esetében figyelembe kell venni a III. választható elem kategória szerinti fenntarthatósági szempontokat is. Nem fogadható el olyan fogyasztóbarát csomagolás, amelynek ökológiai lábnyoma / környezetterhelése nagyobb, mint a piacon elérhető hasonló termékeké.

## II. Fenntarthatóság

### Környezetvédelem (környezeti lábnyom csökkentése, zöld logisztika)

17. Környezetbarát trágyakezelési módszerek alkalmazása.

*Megjegyzés: A vállalkozás rendelkezik olyan folyamattal, amelynek segítségével azonosítja, értékeli, és reagál a környezeti és társadalmi kockázatokra és lehetőségekre. (környezetkímélő trágyatárolás, kijuttatott trágya mennyisége.)*

- **Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása**

18. Az üzem/pályázó a termék előállítás, illetve áruvá készítés során megújuló energiaforrásokból (pl. termásvíz, 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**

19. 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, visszai igényelt, megújuló, és nem megújuló alapanyagoknak /körforgásos gazdaság/.)*

20. 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).*

21. Környezetvédelmi megfelelést 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.)*

22. Igazoltan és rendszeresen alkalmazott környezetkímélő és/vagy víztakarékos tisztító- és takarítószer. (11. ponttal együtt nem választható)  
*(Igazoló tanúsítások, biztonsági adatlapok, specifikációk, védjegyek a csomagoláson. Tanúsító szervezetek igazolásai, pl. Ecocert, Zöld Minősítés, Breeam, Leed.)*
23. 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.)*
24. Hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia (pl. biológiai szennyvízkezelés).
25. Fajlagos vízhasználat igazolt csökkentése.  
*(Például berendezésekből elfolyó melegvíz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása, csepegtető öntözés, esővíz gyűjtése és újrahasznosítása, szűrkevíz hasznosítása.)*
- **Zöld minősítés**
26. Elismert, tanúsított és az európai uniós hatályos jogszabályoknak megfelelő fenntarthatósági minősítés hivatalos igazolása (pl., de nem kizárólagosan: EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).
27. 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.)*
28. A vállalat rendelkezik SBTI (Science Based Target Initiative) vállalással.
29. 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 11. ponttal nem választható)
- **Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása**
30. Csomagolt termék esetében környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolás méret, vagy alternatív csomagolóanyagok pl.: komposztálható /FSC vagy PEFC logó/).

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

- **Szállítás**

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

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

34. A termék rövid ellátási láncon belül kerül a fogyasztóhoz.

### **Társadalmi szempontok**

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

36. Az élelmiszerpazarlás megelőzése adományozással.

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