

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER
(KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Friss sertéshús

Budapest, 2026. január 10.

Friss sertéshús

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére engedélyezett vágóhídon történő vágást követően S, E, vagy U húsminősítési kategóriába besorolt sertéshússal lehet pályázni.

A terméknek meg kell felelnie a hatályos jogszabályi előírásoknak, beleértve az állatok tartására, vágóhídra szállítására (az állatok rakodása és szállítása), valamint vágására vonatkozó technológiai higiéniai és állatjóléti követelményeket.

A sertés hasított súlya el kell, hogy érje a 80 kg-ot.

Fagyasztott és felengedett sertéshús nem hozható forgalomba KMÉ-védjeggyel.

Darabolt és csomagolt (szeletelt, kockázott) termék esetén a húst a darabolást követően legfeljebb 48 órán belül kell szeletelni és csomagolni.

Darált hús esetében csak hűtött hús használható fel az előállításához, fagyasztott nem. A darálásra kerülő alapanyag legfeljebb két napos lehet. A darálást követően az elkészült darált húst 2 °C-on vagy az alatti hőmérsékleten kell tárolni, szállítani és a kiszolgálópultban tartani.

Az állattartásra vonatkozó követelmények

Az élőállatok takarmányozását az alábbiak szerint kell végezni:

- Az etetett takarmánykeverékek csak GMO-mentes termelésben felhasználható gabonát és gabonából származó termékeket tartalmaznak.
- A telepen belüli gyógyszerfelhasználás csak szükséges és indokolt esetekben, dokumentáltan történjen. Kizárólag állatorvos által elrendelt és felügyelt gyógyszeres kezelés engedélyezett.

A védjegy használatára csak olyan egészséges, fogyasztásra alkalmasnak ítélt állati test használható fel, amely esetében az országos hatósági monitoring mintavétel során, valamint a vállalkozás által önellenőrzés keretében végzett laboratóriumi vizsgálat során szermaradék (reziduum) nem volt kimutatható.

A friss hússal szemben támasztott követelmények

Mikrobiológiai paraméterek:

- *Salmonella*: 0/25 gramm
- *S. aureus*: $\leq 10^2$ tke/g
- *E. coli*: ≤ 50 tke/g
- Mikrobaszám: $\leq 10^6$ tke/g

Minőségi paraméterek:

- Hússzín: skálaérték (Colorlite SP-860) 48-60
- Hús pH (24. órás pH mérés): $5,8 \pm 0,2$
- Csepegési veszteség: 2-4 %

Érzékszervi követelmények:

A friss hús

- fényesen csillogó
- nem ragad, csúszik, tapad
- idegen szagtól mentes, húsról jellemző illatú

A darált hús

- legalább 3 mm szemcsenagyságú részekből áll, egyenletes állagú
- porc, índarabka nem látható benne
- ivari szagtól, idegen szagtól mentes, húsról jellemző illatú

A vágóhídra vonatkozó követelmények

Csak engedélyezett létesítményekben (vágóhíd, daraboló üzem) levágott és előállított sertéshús esetében alkalmazható a védjegy.

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. Rendszeres beszállítói auditok végzése dokumentált módon, az önellenőrzés keretében meghatározott szempontok szerint kialakított kockázatbecslés alapján, meghatározott gyakorisággal, de legalább évente kétszer.
2. Olyan dokumentált technológiai folyamatok alkalmazása a termék előállítása során, amellyel folyamatosan biztosítható a KMÉ általános és speciális követelményeinek teljesülése, az esetlegesen elforduló hibák kiszűrése, a szükséges javító intézkedések megtétele.

3. Az előállítás folyamatában a termékkel érintkező felületek (pl. eszközök, berendezések, edények stb.) ill. a termék-előállítás környezete tisztaságának ellenőrzése mikrobiológiai vizsgálattal legalább negyedévente.
4. Vágást és/vagy darabolást végző létesítményben az önellenőrzési rendszer keretében engedélyezett saját vagy külső laboratóriumban, legalább negyedévente, véletlenszerűen kiválasztott testrészre elvégeztetett vizsgálatok a mikrobiológiai kritériumok tekintetében úgy, hogy egy éven belül minden KMÉ-védjegyes terméktípus legalább egyszer sorra kerüljön.
5. A termék teljes körű (a KMÉ-ben meghatározott érzékszervi, fizikai-kémiai és mikrobiológiai paraméterekre vonatkozó) üzemi önellenőrzése a vonatkozó 2073/2005/EK rendeletben előírt mikrobiológiai vizsgálatokon túlmenően negyedévente.
6. 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. mellékletének 1. pontjában foglaltak alkalmazása a nyers sertéshús vonatkozásában, havonta 3 alkalommal:
 - *Salmonella*,
 - *E coli*,
 - mikrobaszám,
 - *S. aureus*.
7. 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.
8. A termék eljuttatása a fogyasztóhoz a vágást követően 72 órán belül.

Állattartás (az input előállításának folyamata)

9. GMO-mentes termelésben felhasználható takarmányozás.
10. Tanúsított ökológiai termelés az (EU) 2018/848 európai parlamenti és tanácsi rendeletben meghatározott ellenőrzési és tanúsítási rendszer szerint. (A 20. és 27. ponttal együtt nem választható)
11. AKG-programban való részvétel.
12. Az állattartó telep érvényes Global GAP állatjóléti tanúsítással rendelkezik.
13. Az állattartó telep uniós forrásból állatjóléti támogatásban részesül.

14. Annak biztosítása, hogy olyan falkából származó hús nem viseli a KMÉ-védjegyet, amelyben valamelyik állat az élete során bármikor antibiotikum kezelést kapott.

II. Fenntarthatóság

Környezetvédelem (környezeti lábnyom csökkentése, zöld logisztika)

15. Környezetbarát trágyakezelési módszerek alkalmazása.
- (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
16. 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
17. 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 alapanyagoknak /körforgásos gazdaság/.)
18. 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.)*

19. 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.)
20. Igazoltan és rendszeresen alkalmazott környezetkímélő és/vagy víztakarékos tisztító- és takarítószer. (A 10. ponttal együtt nem választható)
(Igazoló tanúsítások, biztonsági adatlapok, specifikációk, védjegyek a csomagoláson. Tanúsító szervezetek igazolásai, pl. Ecocert, Zöld Minősítés, Breeam, Leed.)
21. 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)
22. Hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia (pl. biológiai szennyvízkezelés).
23. Fajlagos vízhasználat igazolt csökkentése.
(Például berendezésekből elfolyó melegvíz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása, csepegtető öntözés, esővíz gyűjtése és újrahasznosítása, szűrkevíz hasznosítása.)
- Zöld minősítés
24. Elismert, tanúsított és az európai uniós hatályos jogszabályoknak megfelelő fenntarthatósági minősítés hivatalos igazolása (pl., de nem kizárólagosan: EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).
25. 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.)
26. A vállalat rendelkezik SBTi (Science Based Target Initiative) vállalással.
27. 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 10. ponttal együtt nem választható)

- Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása

28. Csomagolt termék esetében környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolás méret, vagy alternatív csomagolóanyagok pl.: komposztálható /FSC vagy PEFC logó/).
29. A termékkel érintkező elsődleges csomagolóanyag beszállítók BRC vagy IFS PACsecure tanúsítvánnyal rendelkeznek.

- Szállítás

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