

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER
(KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Kakaós tej

Budapest, 2026. január 13.

Kakaós tej

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére kizárólag olyan tehéntejből, kakaópor és cukor/édesítőszer hozzáadásával készült pasztörözött, ESL vagy UHT ízesített tejjel (laktózmentes változatban is) lehet pályázni, amelynek előállítási körülményei és a termék megfelel a hatályos magyarországi és uniós jogszabályi előírásoknak, továbbá a termék a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásain túl megfelel az alábbi követelményeknek.

Kötelező elemek

Felhasználható összetevők

- a) tehéntej
- b) tejszín
- c) kakaópor (legfeljebb 9% vizet és legalább 20% kakaóvaját tartalmaz szárazanyagra számítva) vagy zsírszegény kakaópor (kevesebb, mint 20% kakaóvaját tartalmaz)
- d) cukor (szacharóz, dextróz, glükóz, fruktóz)
- e) laktózbontó enzim

A termékhez adalékanyagként édesítőszer, stabilizátorok és savanyúságot szabályozó anyagok felhasználhatók, melyek maximális száma 2 (az édesítőszert nem beleszámítva).

Édesítőszer és cukor együtt nem alkalmazható. Aromák felhasználása engedélyezett.

A tehéntejnek és a tejszínnek meg kell felelnie a fogyasztói tejre és a tejszínre vonatkozó kötelező KMÉ előírásoknak.

A Magyar Élelmiszerkönyv előírásának megfelelően a termék előállításához – beleértve a kakaópor és az adalékanyag oldását is – nem használható fel hozzáadott víz és olyan egyéb összetevő, amely a tej komponenseinek helyettesítésére szolgál.

Minőségi követelmények

Zsírtartalom: a Magyar Élelmiszerkönyv szerinti zsírszegény, félzsíros és zsíros termékkel lehet pályázni.

Kakaópor tartalom: legalább 1,2% a végtermékben.

Érzékszervi követelmények

Külső	Jellegzetesen barna színű.
Állomány	Pelyhes kicsapódástól, felfölöződéstől mentes.
Szag	Enyhe kakaóillatú, jellegzetesen aromás, tiszta.
Íz	Kakaóra emlékeztető, kellemesen édeskés, jellegzetesen zamatos, tiszta.

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

Alapanyagok

1. A feldolgozó a beszállítói szerződésekbe foglalja bele, hogy kizárólag határértéket nem meghaladó aflatoxin-M1 tartalmú tejet és tejszínt vesz át a tejgazdaságtól, 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.
2. A feldolgozásra kerülő nyers elegytejre és tejszínre vonatkozóan havonta 3 alkalommal mikrobiológiai vizsgálatok elvégzése (Salmonella, Coliform, E.coli, mikrobaszám).
3. Alapanyag értékelő/beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a nyerstej/tejszín labor eredményeiből (mikrobiológia, fehérjetartalom, sűrűség, fagyáspont, zsírtartalom, gátlóanyag tartalom).
4. KMÉ-védjegyes alapanyag felhasználása.
5. Bizonyítottan magasabb beltartalmi értékekkel bíró (pl. magasabb Ca-tartalmú /fehérjetartalmú) nyerstej/tejszín felhasználását biztosítják.
6. A kakaópor esetében félévente PAH-tartalom ellenőrzés.

Állattartás (az input előállításának folyamata)

7. GMO-mentes takarmányozás.
8. Tanúsított ökológiai termelés az (EU) 2018/848 európai parlamenti és tanácsi rendeletben meghatározott ellenőrzési és tanúsítási rendszer szerint. (A 24. és 31. ponttal együtt nem választható)
9. AKG-programban való részvétel.
10. Az állattartó telep érvényes Global GAP állatjóléti tanúsítással rendelkezik.

11. Az állattartó telep uniós forrásból állatjóléti támogatásban részesül.
12. Amennyiben a tejfeldolgozó egyben tejtermelő is, negyedévente legalább egyszer elvégzett és dokumentált aflatoxin-vizsgálat (a saját termesztésű takarmányból, valamint az esetlegesen hozzávásárolt takarmányokból (tömeg, abrak, kiegészítő premixek) is).

A termék önellenőrzése, feldolgozása

13. Minden gyártási tétel esetén ellenőrzésre kerülnek a KMÉ-ben és az egyéb előírásokban foglalt kötelező paraméterek (érzékszervi, analitikai és mikrobiológiai) üzemi önellenőrzés keretében.
14. Trendelemzés/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.
15. Az önellenőrzési rendszer keretében külső akkreditált laboratóriumban elvégzett vizsgálatok az alábbi kritériumok tekintetében:
 - zsírtartalom
 - fehérjetartalom
 - érzékszervi vizsgálat
 - mikrobiológiai paraméterek
 - cukortartalom
 - nettó térfogat
 - laktózmentes termék esetén laktóztartalom

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.
16. Olyan „kímélő” feldolgozási módszerek alkalmazása, amelyek a lehető legjobban megőrzik az eredeti értékes beltartalmat (például a 72 °C, 15 mp pasztörözés, vagy ennek a pasztörözési módnak és mikroszűrésnek a kombinációja).
17. Jogosultság a Tejszív logó használatára.

Fogyasztóbarát csomagolási megoldás alkalmazása

18. Kényelmi, praktikussági szempontból a piacon elérhető hasonló termékek csomagolásától egyértelműen megkülönböztethető és előnyös megoldás. Fogyasztóbarát csomagolás esetében figyelembe kell venni a II. 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)

19. 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

20. 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

21. 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/.)

22. 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).

23. 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.)

24. Igazoltan és rendszeresen alkalmazott környezetkímélő és/vagy víztakarékos tisztító- és takarítószer. (A 8. ponttal együtt nem választható)

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

25. 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.)

26. Hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia (pl. biológiai szennyvízkezelés).

27. Fajlagos vízhasználat igazolt csökkentése.

(Például berendezésekből elfolyó melegvíz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása, csepegtető öntözés, esővíz gyűjtése és újrahasznosítása, szürkevíz hasznosítása.)

- Zöld minőség

28. Elismert, tanúsított és az európai uniós hatályos jogszabályoknak megfelelő fenntarthatósági minőség hivatalos igazolása (pl., de nem kizárólagosan: EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).

29. 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.)

30. A vállalat rendelkezik SBTI (Science Based Target Initiative) vállalással.
 31. 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 8. ponttal együtt nem választható)
- Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása
 32. Csomagolt termék esetében környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolás méret, vagy alternatív csomagolóanyagok pl.: komposztálható /FSC vagy PEFC logó/).
 33. A termékkel érintkező elsődleges csomagolóanyag beszállítók BRC vagy IFS PACsecure tanúsítvánnyal rendelkeznek.
 - Szállítás
 34. A fő összetevő saját gazdaságból, vagy 100 km-en belülről kerül a feldolgozó üzembe.
(Termőhely, gyártó- és/vagy feldolgozóhely lehet 100 km távolságon belül.)
 35. A takarmány szállítása 100 km-en belül történik.
 36. Élőállat szállítása 100 km-en belül történik.
 37. Szállítás optimalizálása, útvonaltervezés, a kibocsátások csökkentése érdekében.
(Lean & Green program)
 38. A termék rövid ellátási láncban kerül a fogyasztóhoz.

Társadalmi szempontok

39. SMETA (Supplier Ethical Data Exchange) audit megléte.
40. Az élelmiszerpazarlás megelőzése adományozással.

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