

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER
(KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Májasok

Budapest, 2026. január 14.

Májjasok

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan májas termékkel 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:

Különböző átmérőjű, természetes vagy mesterséges burkolatba töltött, sertés, marha vagy baromfimájából, húsból, gyártási szalonnából, ehető belsőségekből, adalék- és ízesítőanyagokból álló termékek. Finomra aprított vagy az alapanyagok mozaikjait is tartalmazó, főzéssel hőkezelt, füstölt vagy füstöletlen, hidegen kenhető készítmények.

Kötelező elemek

Alapanyagokra és egyéb felhasználható összetevőkre vonatkozó kritériumok:

- Májtartalom legalább 30 % (m/m), mely egy állatfajból származhat.
- Borjú, baromfi májas esetében a májtartalom legalább 25 %, mely kétféle állatból is származhat.
- A csontokról mechanikusan lefejtett hús (MSM) nem használható fel.
- A következő adalékanyagok használata nem megengedett: E620-E635

Késztermék minőségi jellemzői:

- Összes fehérjetartalom legalább 10,0% (m/m)
- Na-klorid tartalom legfeljebb 2,5 %
- Zsírtartalom legfeljebb 32 %
- Kalcium tartalom legfeljebb 300 mg/kg

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 terméknek gyártási tételenként teljes körű (érzékszervi, fizikai-kémiai és mikrobiológiai) üzemi önellenőrzése.
2. 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. Az értékek összevetése meghatározott időközönként rendszeresen, de legalább évente trendelemzés céljából szükséges.
3. Az önellenőrzési rendszer keretében engedélyezett saját vagy külső laboratóriumban elvégzett vizsgálatok az alábbi kritériumok tekintetében:
 - zsírtartalom,
 - fehérjetartalom,
 - sótartalom,
 - kalciumtartalom,
 - mikrobiológia (a 4/1998. (XI.11.) EüM és a 2073/2005/EK rendeletek szerint),
 - „mentes” állítás esetén ennek igazoló vizsgálata.

Az adott évben legyártott és értékesítésre átadott különböző gyártási tételekből véletlenszerűen megmintázva évente legalább 9 db tételt kell megvizsgáltatni úgy, hogy minden negyedéből kerüljön be legalább egy tétel.

A termék előállításának folyamata

4. 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, valamint a 2073/2005/EK rendelet alkalmazása a nyers alapanyag vonatkozásában, minden 10. tételt, de legalább havonta egy alkalommal.
5. Alapanyag értékelő / beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a nyers hús labor eredményeiből a gyártó saját tervében meghatározott minőségi és biztonsági paraméterek szerint.
6. KMÉ-védjegyes alapanyag felhasználása.

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 17. és 24. 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.

II. Fenntarthatóság

Környezetvédelem (környezeti lábnyom csökkentése, zöld logisztika)

12. 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
13. 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
14. 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 értékláncában szereplő vállalkozások által felhasznált anyagok mekkora hányada számít*

újrahasznosított, visszaigényelt, megújuló, és nem megújuló alapanyagnak /körforgásos gazdaság/.)

15. 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).
16. 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.)
17. 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 Minősítés, Breeam, Leed.)
18. 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)
19. Hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia (pl. biológiai szennyvízkezelés).
20. Fajlagos vízhasználat igazolt csökkentése.
(Például berendezésekből elfolyó melegvíz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása, csepegtető öntözés, esővíz gyűjtése és újrahasznosítása, szürkevíz hasznosítása.)
- Zöld minősítés
21. Elismert, tanúsított és az európai uniós hatályos jogszabályoknak megfelelő fenntarthatósági minősítés hivatalos igazolása (pl., de nem kizárólagosan: EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).

22. 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.)*
23. A vállalat rendelkezik SBTI (Science Based Target Initiative) vállalással.
24. 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
25. Csomagolt termék esetében környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolás méret, vagy alternatív csomagolóanyagok pl.: komposztálható /FSC vagy PEFC logó/).
26. A termékkel érintkező elsődleges csomagolóanyag beszállítók BRC vagy IFS PACsecure tanúsítvánnyal rendelkeznek.
- Szállítás
27. A fő összetevő saját gazdaságból, vagy 100 km-en belülről kerül a feldolgozó üzembe.
- (Termőhely, gyártó- és/vagy feldolgozóhely lehet 100 km távolságon belül.)*
28. A takarmány szállítása 100 km-en belül történik.
29. Élőállat szállítása 100 km-en belül történik.
30. Szállítás optimalizálása, útvonaltervezés, a kibocsátások csökkentése érdekében.
- (Lean & Green program)*
31. A termék rövid ellátási láncban kerül a fogyasztóhoz.

Társadalmi szempontok

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