

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Csemege debreceni

Budapest, 2026. január 20.

Csemege debreceni

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan csemege debreceni elnevezésű termékkel lehet pályázni, amelynek 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.

Kötelező elemek

30–32 mm átmérőjű sertésvékonybélbe, vagy emészthető műbélbe töltött, 6–8 mm szemcseméretűre aprított marha-, illetve sertéshúst és szalonna alapanyagot, vagy baromfihúst és szalonna alapanyagot tartalmazó, legfeljebb 15 cm hosszú termék. Tartósítását füstöléssel és főzéssel végzik.

A jelölés szempontjából a hústartalom a késztermékre vonatkoztatva legalább 65 %. A csontokról mechanikusan lefejtett húst nem tartalmazhat.

Kémiai jellemzők

- Összes fehérjetartalom: legalább 14,0 % (m/m)

Érzékszervi jellemzők

- Alak, méret: Egyenletes vastagságú.
- Burkolat: A burkolat sima, sérüléstől, szennyeződéstől mentes.
- Állomány, metszéslap: Tömöten rugalmas, jól összeálló. A metszéslapon 6–8 mm nagyságú hús- és szalonnaszemcsék láthatók húspépbe (prádba) ágyazva. 2 mm-nél nagyobb ín és kötőszöveti hártadarabokat nem tartalmazhat.
- Szín, illat, íz: Vörösesbarna színű, kellemesen füstös, fűszeres (kömény) illatú, ízhatása a felhasznált fűszereknek megfelelően harmonikus.

Mikrobiológia

Vizsgálat	n	c	m	M
<i>Salmonella</i>	10	0	0/25 g	0/25 g
<i>S. aureus</i>	5	1	10 ²	10 ³
<i>C. perfringens</i> (vákuumsomagolt termékek esetében)	5	1	10	10 ²
<i>E. faecalis</i>	5	2	10 ³	10 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 a II. választható elem kategóriában felsorolt pontok közül legalább egynek-egynek.

I. A termék-előállítás folyamata

A termék önellenőrzése

1. A terméknek gyártási tételenkénti teljes körű (érzékszervi, fizikai-kémiai és mikrobiológiai) üzemi önellenőrzése (Magyar Élelmiszerkönyv és a Speciális tanúsítási követelmények paramétereinek alapján).
2. Trendelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőségsszabályzási diagram készítése az analitikai és mikrobiológiai értékek grafikus megjelenítése céljából irány-, figyelmeztetési és/vagy határértékek feltüntetésével Ezeket az értékeket kell az aktuális, önellenőrzés keretében kapott adatokkal összevetni, és szükség esetén intézkedéseket hozni.
3. Az önellenőrzési rendszer keretében engedélyezett saját vagy külső laboratóriumban elvégzett vizsgálatok az alábbi kritériumok tekintetében:
 - zsírtartalom,
 - fehérjetartalom,
 - víztartalom,
 - sótartalom,
 - mikrobiológia (a Speciális tanúsítási követelményekben foglalt paraméterek),
 - kalciumtartalom,
 - „mentes” állítás esetén ennek igazoló vizsgálata.

Az adott évben legyártott és értékesítésre átadott különböző gyártási tételekből véletlenszerűen megmintázva évente legalább 9 db mintát kell akkreditált laboratóriumban teljeskörűen megvizsgáltatni úgy, hogy minden negyedévből kerüljön be legalább egy minta.

A termék előállításának folyamata (húsfeldolgozási módszerek)

4. A nyers hús alapanyagra vonatkozóan minden 10. tétel gyártási alapanyagából, de legalább havonta egy alkalommal mikrobiológiai vizsgálat (Salmonella, S. aureus, E. coli, mikrobaszám).
5. A termék-előállítás (alapanyag átvételétől a késztermék kiszállításáig) folyamatára irányuló tételenkénti önellenőrzés.

6. Alapanyag értékelő / beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a nyers hús labor eredményeiből.
7. KMÉ-védjegyes alapanyag felhasználása.

Állattartás (az input előállításának folyamata)

8. GMO-mentes termelésben felhasználható takarmányok etetése.
9. Tanúsított ökológiai termelés az (EU) 2018/848 európai parlamenti és tanácsi rendeletben meghatározott ellenőrzési és tanúsítási rendszer szerint. (A 18. és 25. ponttal együtt nem választható)
10. AKG-programban való részvétel.
11. Az állattartó telep érvényes Global GAP állatjóléti tanúsítással rendelkezik.
12. Az állattartó telep uniós forrásból állatjóléti támogatásban részesül.

II. Fenntarthatóság

Környezetvédelem (környezeti lábnyom csökkentése, zöld logisztika)

13. 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
14. 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
15. Az erőforrásokkal való hatékonyabb gazdálkodás, anyag energia- és vízgazdálkodás, valamint környezetterhelést csökkentő feldolgozási technológiák korszerűsítése (pl. regeneratív hővisszanyerés, hulladék hő 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/.)

16. 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.)

17. 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.)

18. Igazoltan és rendszeresen alkalmazott környezetkímélő és/vagy víztakarékos tisztító- és takarítószer. (A 9. ponttal együtt nem választható)

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

19. 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)

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

21. Fajlagos vízhasználat igazolt csökkentése.

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

- Zöld minősítés

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

23. 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.)

24. A vállalat rendelkezik SBTI (Science Based Target Initiative) vállalással.

25. 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 vagy szolgáltatás. (A 9. ponttal együtt nem választható)

- Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása

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

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

- Szállítás

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

29. A takarmány szállítása 100 km-en belül történik.

30. Élőállat szállítása 100 km-en belül történik.

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

32. A termék rövid ellátási láncban kerül a fogyasztóhoz.

Társadalmi szempontok

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

34. Az élelmiszerpazarlás megelőzése adományozással.

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