

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Formában sült szeletelt szendvics- és toast kenyér

Budapest, 2026. április 18.

Formában sült szeletelt szendvics- és toast kenyér

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan formában sült szendvics- és toast kenyér elnevezésű termékekkel lehet pályázni, amit döntő részben gabonaőrleményekből, kovászos technológiával, tésztakészítéssel, alakítással, lazítással, majd tetővel ellátott formában történő sütéssel állítanak elő, szeletelve és csomagolva hoznak forgalomba, és amelynek előállítási körülményei és a termék megfelelnek a hatályos magyarországi és uniós jogszabályi előírásoknak, továbbá a késztermék a Magyar Élelmiszerkönyv előírásán túl megfelel az alábbi követelményeknek.

Kötelező elemek

Összetevőkre vonatkozó kritériumok:

- a gyártás csak a gyártó saját országából származó liszt alapanyagból történhet, melyre vonatkozóan negyedévente kötelező a DON-toxin vizsgálat
- kizárólag a Magyar Élelmiszerkönyvben felsorolt anyagok használhatók fel az alábbiak kivételével:
 - kovászt helyettesítő kováskészítmény¹ nem használható fel
 - szójaterméket nem tartalmazhat,
 - pálmaolaj nem használható, kizárólag abban az esetben, ha az fenntartható RSPO igazolással rendelkezik,
 - tartósítószer nem használható.

Késztermékre vonatkozó kritériumok:

- A termék közvetett tésztakészítéssel, kovászos technológiával készülhet.
Kovász technológiai mutatói:
 - o kovásznagyság: minimum 10 % (m/m)
 - o kovászsűrűség: minimum 80 % (m/m)
 - o kovász érési ideje: minimum 12 óra
- Minőségmegőrzési ideje: legalább 7 nap.
- Toxinvizsgálatok évente egyszer (ochratoxin, deoxinivalenol, zearalenon, (aflatoxin B1; aflatoxin B1+B2+G1+G2 összege) T-2 és HT-2 toxin összege)
- Akrilamid-vizsgálat évente egyszer.
- Mikrobiológiai vizsgálatok évente egyszer (Salmonella, E. coli).

¹ „**Kováskészítmény:** fermentációval készített, rendszerint a közvetlen kenyérbélesztés hátrányainak mérséklésére alkalmazott, szárított por alakú vagy folyékony segédanyag, amelynek bélzetszínező hatása nincs.”

Fizikai, kémiai jellemzők:

A bélzet szárazanyagára vonatkoztatott:	
Sótartalom NaCl-ban kifejezve	legalább 1,25 % (m/m) és legfeljebb 2,1 % (m/m)
Zsirtartalom	legalább 3 %
Savfok	legalább 4,0

Tömeg: a késztermék tömege 250 g-mal osztható, de legalább 250 gramm legyen.

Érzékszervi jellemzők:

Alak: A sütőformára jellemző, egyenletes vastagságú, teljes szeletekből áll. Ne legyen torz.

Héj: A felhasznált lisztől függően világos vagy sötétebb barna, egyenletes színeloszlású, teteje sima, kissé domború, oldala matt, hosszanti repedéstől mentes. Ne legyen égett, ázott, átnedvesedett vagy feltűnően sérült. Ne tartalmazzon idegen anyagokat.

Bélzet: Színe egységes, a felhasznált alapanyagokra jellemző. Állománya, szerkezete egyenletesen lazított, homogén porozitású, kellően átsült. Ne legyen szalonnás, ragacsos, ne legyen morzsálódó, széteső. Ne tartalmazzon idegen anyagokat.

Íz és szag: A felhasznált anyagokra jellemző, kellemes. Ne legyen idegen ízű vagy szagú.

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 II. választható elem kategóriában felsorolt pontok közül legalább egynek-egynek.

I. A termék előállításának folyamata

A termék önellenőrzése

1. A terméknek napi gyártási tételekből véletlenszerűen (érzékszervi, fizikai-kémiai és mikrobiológiai) üzemi önellenőrzése.
2. Termékelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőség szabályozási 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.
3. Az önellenőrzési rendszer keretében engedélyezett saját vagy külső laboratóriumban elvégzett vizsgálatok az alábbi kritériumok tekintetében:
 - a. Bélzet szárazanyag-tartalma
 - b. Bélzet szárazanyagára vonatkoztatott só tartalom NaCl-ban kifejezve

- c. Bélzet szárazanyagára vonatkoztatott zsírtartalom
- d. Savfok

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.

- 4. A termék mikrobiológiai ellenőrzése *Salmonella* és *E. coli*, Penészgomba paraméterekre vonatkozóan kéthavonta saját vagy külső laboratóriumban vizsgálva.
- 5. Akrilamid-vizsgálat évente 2 alkalommal.
- 6. Független szervezet által tanúsított élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszerek (pl. IFS, ISO 22000, BRC, BRCGS FOOD, FSSC 22000) működtetése, igazoló tanúsítvány megléte.

A termék előállítás folyamata

- 7. KMÉ-védjegyes alap-és/vagy járulékosanyag felhasználása.
- 8. Minőségmegőrzési idő hosszabbítására hőkezelés(pasztórizálás) alkalmazása.
- 9. Felületszennyeződés nélküli termékhűtés (HEPA filter).
- 10. Vonalba épített egyedi súlyellenőrző mérleg minden áthaladó termékre.
- 11. Vonalba épített fémdetektor vagy röntgen minden áthaladó termékre.

II. Fenntarthatóság

Környezetvédelem (környezeti lábnyom csökkentése, zöld logisztika)

- Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása
 - 12. 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
 - 13. 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/.)

14. 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).

15. 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.)

16. Igazoltan és rendszeresen alkalmazott környezetkímélő és/vagy víztakarékos tisztító- és takarítószerek.

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

17. 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.)

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

19. Fajlagos vízhasználat igazolt csökkentése.

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

- Zöld minősítés
 20. Elismert, tanúsított és az európai uniós hatályos jogszabályoknak megfelelő fenntarthatósági minősítés hivatalos igazolása (pl., de nem kizárólagosan: EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).
 21. 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.)
 22. A vállalat rendelkezik SBTI (Science Based Target Initiative) vállalással.
 23. A termék előállításakor használt 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.
- Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása.
 24. Csomagolt termék esetében környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolás méret, vagy alternatív csomagolóanyagok pl.: komposztálható /FSC vagy PEFC logó/).
 25. A termékkel érintkező elsődleges csomagolóanyag beszállítók BRC vagy IFS PACsecure tanúsítvánnyal rendelkeznek.
- Szállítás
 26. A fő összetevő saját gazdaságból, vagy 100 km-en belülről kerül a feldolgozó üzembe.

(Termőhely, gyártó- és/vagy feldolgozóhely lehet 100 km távolságon belül.)
 27. Szállítás optimalizálása, útvonaltervezés, a kibocsátások csökkentése érdekében.

(Lean & Green program)
 28. A termék rövid ellátási láncon belül kerül a fogyasztóhoz.

Társadalmi szempontok

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

30. Az élelmiszerpazarlás megelőzése adományozással.
31. Az élelmiszerpazarlás megelőzése a keletkezés megakadályozásával a gyártásban és a logisztikában.