

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER  
(KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

**SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK**

Füstölt baconszalonna

Budapest, 2026. január 20.

## Füstölt baconszalonna – nyers, előfőzött, főtt (darabolt, szeletelt, kockázott, csíkozott)

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére kizárólag olyan sertés császárszalonnájából készült, füstölt, nyers, előfőzött, vagy főtt, sózott és/vagy pácolt, húsréteggel átszótt, szalonnás sertéshús-készítménnyel 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

A termék előállítása során kizárólag az alábbiak használhatók fel:

- császárszalonna;
- víz;
- só;
- dextróz;
- fűszerek/fűszerkivonatok;
- nátrium-nitrit;
- difoszfátok/trifoszfátok/polifoszfátok;
- aszkorbinsav/nátrium-aszkorbát;

Megengedett páclébevitel: legfeljebb 10 % (m/m)

Hústartalom: legalább 90 %

### Kémiai jellemzők:

- Összes fehérjetartalom: legalább 13 % (m/m)
- Nátrium-klorid tartalom: előfőzött és főtt termékek esetén legfeljebb 3 % (m/m); nyers termék esetén legfeljebb 3,5 % (m/m)

### Érzékszervi jellemzők:

Alak, méret	Táblás vagy darabolt szalonna esetén közel téglalap alakúra formázott, szeletelt esetén egyenletes szeletvastagságú, a szeletek egymástól könnyen elválaszthatók legyenek. Kockázás, csíkozás megengedett. Metszészlapon 3 réteg húsrétegnek látszódnia kell. Magasság minimum 30 mm, maximum 60 mm. Bőrös termék esetén jól szőrtelenített.
Állomány	A szalonna átérett, hasüregi zsírtól (hajtól) és egyéb puha zsiradéktól megtisztított. Porcot, csontot, mirigyeket és páclékiválást nem tartalmazhat. Jól rágható, rágási maradékot nem ad.

Szín, illat, íz	Egyenletesen füstölt termék. Külső felületén a húsréteg vörösesbarna, a zsírréteg világos barnássárga. Metszéspapján a húsos rész vöröses, főtt termék esetén halványvörös, a szalonna rész fehér/törtfehér színű. Íze enyhén sós, kellemesen füstölt. Főtt íz csak főtt termék esetén megengedett. Füstölt illat érezhető, jellegzetes érett szalonna szagú. Minden idegen íztől és szagtól mentes.
-----------------	--

Kockázott, csíkozott bacon esetében a gyártónak garantálnia kell, hogy a terméke az ebben a termékleírásban szereplő kritériumoknak megfelelő baconszalonnából származik.

#### Mikrobiológiai paraméterek:

Vizsgálat	n	c	m	M
<i>Salmonella</i>	5	0	0/10 g	0/10 g
<i>S. aureus</i>	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>C. perfringens</i> (vákuumsomagolt termékek esetében)	5	1	10	10 <sup>2</sup>
<i>E. faecalis</i> (hőkezelt termékek esetében)	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>5</sup>
<i>Listeria monocytogenes</i> (kizárólag további hőkezelés nélkül fogyasztásra kész termék esetében)	5	0	0/25 g	0/25 g

Amennyiben a termék hőkezelésen esik át, de maghőmérséklete nem éri el a 72 °C-ot, nem nevezhető főtt terméknek, kizárólag előfőzöttnek. Ebben az esetben a jelölésen szerepelnie kell a fogyasztás előtti kötelező alapos hőkezelésnek!

### 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.
2. Trendelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőség szabályzási 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:
  - fehérjetartalom
  - sótartalom (klorid alapú)
  - mikrobiológia (a Speciális tanúsítási követelmények paraméterei szerint)

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

A termék előállításának folyamata (húsfeldolgozási módszerek)

4. Mikrobiológiai vizsgálat a nyers alapanyagból minden 10. tételre vonatkozóan, de legalább havonta egy alkalommal az alábbi paraméterek megfelelőségének ellenőrzésére: *E. coli* (n=5 c=2 m=50 M=5\*10<sup>2</sup>), mikrobaszám (n=5 c=3 m=10<sup>6</sup> M=10<sup>7</sup>), *S. aureus* (n=5 c=2 m=10<sup>2</sup> M=10<sup>3</sup>).
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 takarmányozás.
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, 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/.)*

16. 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.)*

17. Környezetvédelmi megfelelést 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, szűrkevíz 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. (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 láncon belül 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.