

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER
(KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Grillsajtok
(oltós alvasztással készült)

Budapest, 2026. március 18.

Grillsajtok (oltós alvasztással készült)

A KMÉ védjegy elnyerésére olyan tehéntejből, tejsavbaktérium szintenyészet felhasználásával, oltós alvasztással készült, jellegzetes érzékszervi és sütési tulajdonságú, félkemény, zsíros, félzsíros vagy zsírszegény grillsajtokkal lehet pályázni, amelyeknek előállítási körülményei és a termék megfelelnek a hatályos magyarországi és uniós jogszabályi előírásoknak, a Magyar Élelmiszerkönyvi előírásnak továbbá mindezeken túl megfelel az alábbi követelményeknek. Laktózmentes termék esetén laktáz enzim alkalmazása megengedett. Ízesített és hagyományos füstöléssel készült termék esetében is nyújtható be pályázat.

Termék leírása: pasztörözött tehéntejből, oltós alvasztással előállított zsíros/félzsíros/zsírszegény grillezni való félkemény sajt.

Kötelező elemek

A felhasznált összetevőkre vonatkozó kritériumok:

- tej fehérjetartalma legalább 3,2 g/100 g,
- aroma (a füstaromát is beleértve) nem használható,
- felhasználható élelmiszer-adalékanyag: kalcium-klorid.

Választható elemek

A KMÉ 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 előállítási folyamata

Önellenőrzés

1. Az önellenőrzési rendszer keretében az alapanyagra és a késztermékre engedélyezett saját, vagy külső laboratóriumban elvégzett vizsgálatok meghatározott időközönként az alábbi kritériumok tekintetében:
 - érzékszervi jellemzők sütés előtt és után
 - szárazanyag-tartalom
 - víztartalom a zsírmentes sajtanyagban
 - sótartalom
 - zsírtartalom a szárazanyagban
 - laktózmentes termék esetén laktóztartalom
 - mikrobiológia (a 4/1998. (XI.11.) EüM. és a 2073/2005/EK rendeletek szerint)

2. A késztermék gyártás közben/végén gyártási tételenkénti teljes körű (fizikai-kémiai és mikrobiológiai paraméterek) önellenőrzése dokumentáltan.
3. Trendelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőség szabályozási diagram készítése az analitikai és mikrobiológiai értékek grafikus megjelenítése céljából irány-, és figyelmeztetési és/vagy határértékek feltüntetésével. Ezeket az értékeket kell az aktuális, önellenőrzés keretében kapott adatokkal összevetni, és szükség esetén intézkedéseket hozni.
4. Független szervezet által tanúsított élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszerek (pl. IFS, ISO 22000, BRC, BRCGS FOOD, FSSC 22000) működtetése, igazoló tanúsítvány megléte.

A termék előállításának folyamata

5. Alapanyag értékelő/beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a labor eredményeiből.
6. Tanúsított ökológiai termelés az (EU) 2018/848 európai parlamenti és tanácsi rendeletben meghatározott ellenőrzési és tanúsítási rendszer szerint. (A 14. és 21. ponttal együtt nem választható).
7. KMÉ-védjegyes és/vagy termelői, helyi alapanyagok felhasználása.
8. Vonalba épített fém-vagy röntgendetektor minden áthaladó elsődleges csomagolásra.

II. Fenntarthatóság

Környezetvédelem (környezeti lábnyom csökkentése, zöld logisztika)

9. 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
10. 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

11. 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/.)
12. 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).
13. 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.)
14. Igazoltan és rendszeresen alkalmazott környezetkímélő és/vagy víztakarékos tisztító- és takarítószer. (A 6. ponttal együtt nem választható)
(Igazoló tanúsítások, biztonsági adatlapok, specifikációk, védjegyek a csomagoláson. Tanúsító szervezetek igazolásai, pl. Ecocert, Zöld Minősítés, Breeam, Leed.)
15. 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.)
16. Hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia (pl. biológiai szennyvízkezelés).
17. Fajlagos vízhasználat igazolt csökkentése.
(Például berendezésekből elfolyó melegvíz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása, csepegtető öntözés, esővíz gyűjtése és újrahasznosítása, szürkevíz hasznosítása.)

- Zöld minősítés
 18. Elismert, tanúsított és az európai uniós hatályos jogszabályoknak megfelelő fenntarthatósági minősítés hivatalos igazolása (pl., de nem kizárólagosan: EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).
 19. 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.)
 20. A vállalat rendelkezik SBTI (Science Based Target Initiative) vállalással.
 21. 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 6. ponttal együtt nem választható)
- Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása
 22. Csomagolt termék esetében környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolás méret, vagy alternatív csomagolóanyagok pl.: komposztálható /FSC vagy PEFC logó/).
 23. A termékkel érintkező elsődleges csomagolóanyag beszállítók BRC vagy IFS PACsecure tanúsítvánnyal rendelkeznek.
- Szállítás
 24. A fő összetevő saját gazdaságból, vagy 100 km-en belülről kerül a feldolgozó üzembe.
(Termőhely, gyártó- és/vagy feldolgozóhely lehet 100 km távolságon belül.)
 25. Élőállat szállítása 100 km-en belülről történik.
 26. Szállítás optimalizálása, útvonaltervezés, a kibocsátások csökkentése érdekében.
(Lean & Green program)
 27. A termék rövid ellátási láncban belül kerül a fogyasztóhoz.

Társadalmi szempontok

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

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