

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGRENDSZER



# KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGRENDSZER

## SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Liszt- és lisztalapú keverékek

Budapest, 2026. március 26.

## Liszt- és lisztalapú keverékek

A KMÉ védjegyek elnyerésére olyan lisztkeverékekkel lehet pályázni, amelyek jellegükből adódóan azonnali fogyasztásra nem alkalmasak, hagyományos céllisztként funkcionálnak, vagy egy speciális fogyasztói kör kényelmi keverékként, sütőipari termék előállításához használja őket, és amelyeknek előállítási körülményei és a termék megfelelnek a hatályos magyarországi és uniós jogszabályi előírásoknak, továbbá a termékek a vonatkozó jogszabályi előírásokon túl megfelelnek az alábbi követelményeknek.

### Pályázható termékkörök:

- Lisztkeverékek

Jellemzően többféle gabonaőrlemény keverésével, esetleg magvak, élelmi rostok, élesztőporok, enzimek felhasználásával készülnek, céllisztként használhatóak.

- Speciális fogyasztói kör lisztalapú kényelmi keverékei (mixek)

Jellemzően gabonaőrlemények, pelyhek, gabona- és gumókeményítők, állati vagy növényi fehérjék, élelmi rostok, dúsítóanyagok (pl. zsiradék, cukor, tojás vagy ezek alternatívái) és/vagy élesztőporok, enzimek, hozzáadott ásványi anyagok, vitaminok, vagy egyéb táplálkozási, fiziológiai hatású anyag bekeverésével készített keverékek.

### Kötelező elemek

- Búza- és rozsőrlemények felhasználása esetén a gyártás csak a gyártó saját országában termesztett gabona alapanyagból történhet.
- Rovarfehérjéket nem tartalmazhat.
- Szójaterméket nem tartalmazhat.
- Kizárólag RSPO tanúsítással rendelkező pálmaolaj használható.
- Aromák használata esetén csak (az 1334/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet szerinti) természetes aromaanyag és/vagy aromakészítmény alkalmazható.
- Speciális táplálkozási igényt kielégítő termékek gyártása esetén laboratóriumi vagy saját dokumentált gyorsteszteléses vizsgálat igazolása: allergén-mentesség esetében gyártási tételenként (az 1169/2011/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletében felsorolt allergiát vagy intoleranciát okozó anyagokra vonatkozó vizsgálatok), egyéb (nem allergén összetevő) mentesség esetében az önellenőrzési tervnek megfelelően, de legalább negyedévente.
- A meghatározó gabona- és egyéb őrlemények (búza-, rozs-, kukorica-, zabőrlemények, rizsliszt és egyéb maglisztek (pl. olajos magból)) szennyezettség vizsgálata az (EU) 2023/915 bizottsági rendelet alapján beszállítónként, de legalább negyedévente.

A fent meghatározott kötelező vizsgálatok teljesítésekor a beszállítói igazolásokban közölt mérési eredmények is figyelembe vehetők.

## Választható elemek

A KMÉ 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 késztermék negyedévenkénti teljes körű (minőségi paraméterek, fizikai-kémiai és mikrobiológiai jellemzők (csomagolás, tömeg, jelölés) önellenőrzése.
2. Áványi anyagokkal és vitaminokkal dúsított termékek esetében évente kétszeri vizsgálat az érintett összetevőkre (dúsítóanyagokra).
3. Növényvédőszer-maradványok ellenőrzése a felhasznált gabona alapanyagban évente kétszer, szűrőpróba-szerűen.
4. A felhasználandó gabonaőrlemény alapanyag önellenőrzése, a Magyar Élelmiszerkönyv paramétereinek vizsgálata: negyedévenként legalább 1 minta. Több beszállító esetén minden beszállítóra sort kell keríteni fél éven belül.
5. Független szervezet által tanúsított élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszerek (pl. IFS, ISO 22000, BRC, BRCGS FOOD, FSSC 22000) működtetése, igazoló tanúsítvány megléte.
6. Trendelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőség szabályzási 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.
7. Vonalba épített egyedi súlyellenőrző mérleg minden áthaladó elsődleges csomagolásra.

#### A termék előállításának folyamata

8. 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 található mikrobiológiai paraméterek ellenőrzése az alapanyagokra vonatkozóan minden 10. tétel gyártási alapanyagából, de legalább havonta egy alkalommal.

9. A termék-előállítás (alapanyag átvételétől a késztermék kiszállításáig) folyamatára irányuló tételenkénti önellenőrzés.
10. Alapanyag értékelő/beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a labor eredményeiből.
11. Az alapanyag beszállítóknak független szervezet által tanúsított élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszerek (pl. IFS, ISO 22000, BRC, BRCGS FOOD, FSSC 22000) működtetése, igazoló tanúsítvány megléte.
12. KMÉ-védjegyes alapanyag felhasználása.
13. Vonalba épített fém- vagy röntgendetektor minden áthaladó elsődleges csomagolásra.
14. Entoléter és/vagy sterilátor használata.
15. Az (EU) 2018/848 európai parlamenti és tanácsi rendeletben meghatározott ellenőrzési és tanúsítási rendszer szerint tanúsított ökológiai termelésből származó fő alapanyagok felhasználása a termék előállításakor (20. és 27. ponttal együtt nem választható).

## II. Fenntarthatóság

### Környezetvédelem (környezeti lábnyom csökkentése, zöld logisztika)

- **Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása**

16. 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**

17. 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/.)*

18. 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).*

19. 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.)*

20. Igazoltan és rendszeresen alkalmazott környezetkímélő és/vagy víztakarékos tisztító- és takarítószer. (15. ponttal együtt nem választható)

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

21. 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.)*

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

23. Fajlagos vízhasználat igazolt csökkentése.

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

- **Zöld minősítés**

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

25. 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.)*

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

27. 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. (15. ponttal együtt nem választható)

*(Pl. „ökológiai jelöléssel” ellátott termék, környezetbarát termék.)*

- **Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása**

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

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

- **Szállítás**

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

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.