

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



# KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

## SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Puffasztással és pirítással előállított gabonatermékek  
Gabonapehely, reggelizőpehely

Budapest, 2026. április 14.

## Puffasztással és pirítással előállított gabonatermékek Gabonapehely, reggelizőpehely

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan feldolgozott gabonafélékből készült puffasztott/extrudált vagy pirított termékkel lehet pályázni, ami jellegéből adódóan azonnali fogyasztásra alkalmas, de szokás szerint folyadékkal (tejjel, gyümölcslével) együtt általában reggeliző pehelyként fogyasztják, és amelynek előállítási körülményei és a termék megfelelnek a hatályos magyarországi és uniós jogszabályi előírásoknak, továbbá a termék a vonatkozó jogszabályi előírásokon túl megfelel az alábbi követelményeknek.

### Kötelező elemek

#### Alap- és járulékos anyagokra vonatkozó kritériumok:

- A gyártás csak a gyártó saját országából származó alapanyagból történhet
- Teljes gabonaszem és/vagy teljes kiőrlésű őrlemények legalább 35 %-ban használandók.
- Gabona- és gabonaőrlemények összmenyisége: legalább 65 %.
- Pálmaolaj nem használható, kivéve, ha fenntartható RSPO igazolással rendelkezik.
- Ízesített és színezett termék esetében kizárólag színező élelmiszereket, valamint az 1334/2008/EK rendelet szerinti természetes aromaanyagokat és aromakészítményeket lehet felhasználni.
- Legfeljebb 2 féle adalékanyag alkalmazható.

#### A késztermékre vonatkozó kritériumok:

- Cukortartalom: legfeljebb 25 g/100 g
- Rosttartalom: legalább 6 g/100 g

#### Érzékszervi követelmények

Külső	Jellegzetes, a felhasznált gabonafélékre jellemző színű, egyenletes színeloszlású. Kakaós, csokoládés vagy színezett termékek esetében a színezésre használt színező élelmiszere jellemző.
Állomány	Kellemesen roppanós, szájban/nedvességre omlóssá válik. Kemény, égett részt nem tartalmaz.
Szag	Az összetételnek megfelelően kellemesen aromás, tiszta, idegen szagtól mentes.
Íz	Jellegzetesen zamatos, összetételtől függően kellemesen édeskés, további ízesítésnek megfelelő, tiszta, idegen íztől mentes.

## 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-előállítás folyamata

A termék önellenőrzése

1. A késztermék negyedévenkénti teljes körű (minőségi paraméterek, fizikai-kémiai és mikrobiológiai jellemzők /Salmonella, Penészgomba, Mikrobaszám, E. coli/, csomagolás, tömeg, jelölés) önellenőrzése.
2. Főként teljes kiőrlésű gabonaőrlemény felhasználása esetén toxin-vizsgálatok, a kukorica alapú termékeknél elsősorban F2 (Zearalenon) és Fumonizin (B1+B2) toxinokra. Különböző gyártási tételekből véletlenszerűen megmintázva kéthavonta legalább egy minta.
3. Ásványi anyagokkal és vitaminokkal dúsított termékek esetében évente kétszeri vizsgálat az érintett összetevőkre, folsav és B12-vitaminra vonatkozóan évente négyszer.
4. Peszticid maradványok ellenőrzése a felhasznált gabona alapanyagban évente kétszer, szűrőpróba-szerűen.
5. Arzén-, kadmium-, ólomtartalom vizsgálata rizs alapanyagból évente kétszer. Több szállító esetén minden szállítóra sort kell keríteni egy éven belül.
6. A felhasználandó gabonaőrlemény alapanyag önellenőrzése (MÉ paraméterei, Salmonella, Enterobacteriaceae, Penészgomba vizsgálata): negyedévenként legalább 1 minta. Több szállító esetén minden szállítóra sort kell keríteni fél éven belül.
7. Független szervezet által tanúsított élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszerek (pl. IFS, ISO 22000, BRC, BRCGS FOOD, FSSC 22000) működtetése, igazoló tanúsítvány megléte
8. Trendelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőség szabályozási 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
9. Vonalba épített egyedi súlyellenőrző mérleg minden áthaladó elsődleges és gyűjtőcsomagolásra.

## A termék előállításának folyamata

10. A gyártás folyamán műszakonként óránként dokumentált érzékszervi minősítés, nedvességtartalom-mérés.
11. 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.
12. A termék-előállítás (alapanyag átvételétől a késztermék kiszállításáig) folyamatára irányuló tételenkénti önellenőrzés.
13. Alapanyag értékelő/beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a labor eredményeiből.
14. Az alapanyag-beszállítóknak független szervezet által tanúsított élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszerek (pl. IFS, ISO 22000, BRC, BRCS FOOD, FSSC 22000) működtetése, igazoló tanúsítvány megléte.
15. KMÉ-védjegyes alapanyag felhasználása.
16. Részben vagy teljesen saját termelésű alapanyag felhasználása.
17. Vonalba épített fémdetektor minden áthaladó elsődleges csomagolásra.
18. Visszazárható csomagolás.

## Növénytermesztés (az input előállításának folyamata)

19. Tanúsított ökológiai termelés az (EU) 2018/848 európai parlamenti és tanácsi rendeletben meghatározott ellenőrzési és tanúsítási rendszer szerint. (A 26. és 33. ponttal együtt nem választható).
20. AKG-programban való részvétel.
21. A gabona termelője Global GAP – helyes mezőgazdasági gyakorlat – tanúsítással rendelkezik.

## II. Fenntarthatóság

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

- Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása
  22. 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
  23. 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/.)*
  24. 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.)*
  25. 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.)*
  26. Igazoltan és rendszeresen alkalmazott környezetkímélő és/vagy víztakarékos tisztító- és takarítószer. (A 19. ponttal együtt nem választható)

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

27. 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.)*
28. Hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia (pl. biológiai szennyvízkezelés).
29. Fajlagos vízhasználat igazolt csökkentése.  
*(Például berendezésekből elfolyó melegvíz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása, csepegtető öntözés, esővíz gyűjtése és újrahasznosítása, szürkevíz hasznosítása.)*
- Zöld minősítés
30. Elismert, tanúsított és az európai uniós hatályos jogszabályoknak megfelelő fenntarthatósági minősítés hivatalos igazolása (pl., de nem kizárólagosan: EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).
31. 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.)*
32. A vállalat rendelkezik SBTi (Science Based Target Initiative) vállalással.
33. 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 19. ponttal együtt nem választható)
- Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása
34. Csomagolt termék esetében környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolás méret, vagy alternatív csomagolóanyagok pl.: komposztálható /FSC vagy PEFC logó/).
35. A termékkel érintkező elsődleges csomagolóanyag beszállítók BRC vagy IFS PACsecure tanúsítvánnyal rendelkeznek.

- Szállítás

36. A fő összetevő saját gazdaságából, vagy 100 km-en belülről kerül a feldolgozó üzembe.  
*(Termőhely, gyártó- és/vagy feldolgozóhely lehet 100 km távolságon belül.)*
37. Szállítás optimalizálása, útvonaltervezés, a kibocsátások csökkentése érdekében.  
*(Lean & Green program)*
38. A termék rövid ellátási láncon belül kerül a fogyasztóhoz.

#### Társadalmi szempontok

39. SMETA (Supplier Ethical Data Exchange) audit megléte.
40. Az élelmiszerpazarlás megelőzése adományozással.
41. Az élelmiszerpazarlás megelőzése a keletkezés megakadályozásával a gyártásban és a logisztikában.