

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Édesipari termékek
Szaloncukor

Budapest, 2026. január 20.

Édesipari termékek Szaloncukor

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan szaloncukor elnevezésű termékkel lehet pályázni, amely a karácsonyi ünnepkörhöz kötött hagyományos termék, meghatározott szemnagyságú, esetenként két végén rojtozott selyempapírba és színes alufóliába, vagy fóliába/fémgőzölt fóliába, pillangós zárással, szemenként csomagolva kerül értékesítésre, és amelynek előállítási körülményei és a termék megfelelnek a hatályos magyarországi és uniós jogszabályi előírásoknak, a vonatkozó Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak, továbbá ezen előírásokon túl megfelel az alábbi követelményeknek.

Kötelező elemek

Minőségi paraméterek

A késztermékre vonatkozóan:

- A termék ne legyen nyomott, törött, erősen deformált, csomagolóanyaghoz ragadt, átnedvesedett burkolatú, küllemhibás.
- A termék ne legyen elfolyósodott, kemény, vagy kiszáradt.
- Íze a felhasznált összetevőkre, ízesítő anyagokra jellemző, idegen íztől, illattól mentes.
- Étcsokoládé vagy tej-, illetve fehér csokoládé bevonat esetén a felület legyen fényes és kóstoláskor a temperált csokoládéra jellemző roppanó állagú.
- A töltelék krémje homogén, egynemű és krémes állagú, ha ropogós összetevőt tartalmaz, akkor az ne legyen szívós, átpuhult.

A felhasználható anyagokra vonatkozóan:

- Csokoládébevonathoz, -mártáshoz kizárólag az MÉ 1-3-2000/36 előírásnak megfelelő csokoládé vagy tej-, illetve fehér csokoládé használható, kakaótartalmú, és egyéb bevonómassza nem megengedett. Kakaóvajtól eltérő egyéb növényi zsiradék a csokoládében nem engedélyezett.
- A korpuszhoz pálmaolaj (kivéve: RSPO) és hidrogénezett növényi zsír felhasználása nem engedélyezett.
- Marcipán korpusz esetében kizárólag egyszeres marcipán használható.
- Ízesített és színezett termék esetében kizárólag színező élelmiszereket, természetes ízesítő összetevőket, valamint az 1334/2008/EK rendelet szerinti természetes aromaanyagokat és aromakészítményeket lehet felhasználni.
- Diófélék, mandula, mogyorófélék, aszalt vagy szárított gyümölcsök felhasználása esetén a rájuk vonatkozó összes aflatoxin, aflatoxin B1 és Ochratoxin A vizsgálati eredményei a gyártás folyamán álljanak rendelkezésre.
- A zselés szaloncukor korpusza kizárólag gyümölcszselé lehet.
- Gumicukor korpusz esetén a gumicukorka feleljen meg az MÉ szerinti leírásnak.

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 gyártási tételenkénti teljes körű (minőségi paraméterek, fizikai-kémiai és mikrobiológiai jellemzők /Salmonella, E. coli/, csomagolás, tömeg, jelölés) önellenőrzése.
2. Független szervezet által tanúsított élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszerek (pl. IFS, ISO 22000, BRC, BRCS FOOD, FSSC 22000) működtetése, igazoló tanúsítvány megléte.
3. 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.
4. Vonalba épített egyedi súlyellenőrző mérleg minden áthaladó fogyasztói csomagolásra.

A termék előállításának folyamata

5. A gyártás folyamán műszakonként dokumentált érzékszervi minősítés (külső megjelenés, szín, állomány, íz, illat).
6. 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.
7. A termék-előállítás (alapanyag átvételétől a késztermék kiszállításáig) folyamatára irányuló tételenkénti önellenőrzés.
8. Alapanyag értékelő/beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a labor eredményeiből.

9. Az alapanyag beszállítóknak független szervezet által tanúsított élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszerek (pl. IFS, ISO 22000, BRC, BRCGS FOOD, FSSC 22000) működtetése, igazoló tanúsítvány megléte.
10. KMÉ-védjegyes és/vagy termelői, helyi alapanyagok felhasználása.
11. Termőhely szelektált és/vagy Bean-to-bar csokoládé használata.
12. Vonalba épített fémdetektor minden áthaladó csomagolatlan késztermékre/szaloncukorra.

II. Fenntarthatóság

Környezetvédelem (környezeti lábnyom csökkentése, zöld logisztika)

- Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása
 13. 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
 14. 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/.)
 15. 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).

16. 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.)

17. Igazoltan és rendszeresen alkalmazott környezetkímélő és/vagy víztakarékos tisztító- és takarítószer.

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

18. 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.)

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

20. Fajlagos vízhasználat igazolt csökkentése.

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

- Zöld minősítés

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

22. 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.)

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

24. 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.
- Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása
25. Csomagolt termék esetében környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolás méret, vagy alternatív csomagolóanyagok pl.: komposztálható /FSC vagy PEFC logó/).
26. A termékkel érintkező elsődleges csomagolóanyag beszállítók BRC vagy IFS PACsecure tanúsítvánnyal rendelkeznek.
- Szállítás
27. A fő összetevő saját gazdaságból, vagy 100 km-en belülről kerül a feldolgozó üzembe.
(Termőhely, gyártó- és/vagy feldolgozóhely lehet 100 km távolságon belül.)
28. Szállítás optimalizálása, útvonaltervezés, a kibocsátások csökkentése érdekében.
(Lean & Green program)
29. A termék rövid ellátási láncon belül kerül a fogyasztóhoz.

Társadalmi szempontok

30. SMETA (Supplier Ethical Data Exchange) audit megléte.
31. Az élelmiszerpazarlás megelőzése adományozással.
32. Az élelmiszerpazarlás megelőzése a keletkezés megakadályozásával a gyártásban és a logisztikában.