

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Szárzatszta

Budapest, 2026. február 20.

Száraztészta

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan száraztészta elnevezésű termékkel 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

Az alapanyagokra vonatkozó kritériumok:

- Csak speciális tészta lisztet használható fel a gyártáshoz: aestivum búzából készült termék esetében tésztaipari búzaliszt (BTL-50) és durum búzából készült termék esetén tésztaipari durumbúzadara (DTD).
- A teljes kiőrlésű száraztésztának 100 %-ban teljes kiőrlésű lisztből kell készülnie.
- Durum termékek esetében az aestivum-szennyezettség mértéke nem haladhatja meg az 5 %-ot.
- Tojásos termék esetében kizárólag feldolgozatlan, frissen feltört tojás (max. 18 órával a felhasználás előtt letörve) használható.

A késztermékre vonatkozó kritériumok:

- Szétfővés mértéke: legfeljebb 5 darabszázalék.
- Savfok: legfeljebb 4 (kivétel a teljes kiőrlésű termékek).

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 késztermék negyedévenkénti teljes körű (Magyar Élelmiszerkönyv paraméterek, fizikai-kémiai és mikrobiológiai; csomagolás, tömeg, jelölés) önellenőrzése.

2. Teljes kiőrlésű száraztészta esetén DON-toxin vizsgálata. Kistermelők esetén különböző gyártási tételekből véletlenszerűen megmintázva negyedévente legalább egy minta, egyéb üzemek esetén kéthavonta legalább 1 minta.
3. Durum késztermék esetén az aestivum-szennyezettség vizsgálata évente kétszer.
4. Tojás esetén önellenőrzésben negyedévenkénti vizsgálat (feltörés után) 5 elemi mintából a *Salmonella*, *S. aureus*, *Enterobacteriaceae*, mikrobaszám, *E. coli*, *E. faecalis* paraméterekre. Több beszállító esetén minden beszállítóra sort kell keríteni fél éven belül.
5. A búzaőrlemény alapanyag önellenőrzése (Magyar Élelmiszerkönyv paraméterei, toxinok, *Salmonella*, penész vizsgálata): negyedévenként legalább 1 minta.
6. Független szervezet által tanúsított élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszerek (pl. IFS, ISO 22000, BRC, BRCS FOOD, FSSC 22000) működtetése, igazoló tanúsítvány megléte
7. Trendelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőségszabályzási 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.
8. Vonalba épített egyedi súlyellenőrző mérleg minden áthaladó elsődleges és gyűjtőcsomagolásra.

A termék előállításának folyamata

9. A gyártás folyamán 2 óránként dokumentált érzékszervi minősítés, nedvességtartalom és tojástartalom mérés.
10. 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 foglaltak, valamint a 2073/2005/EK rendeletben található mikrobiológiai paraméterek ellenőrzése az alapanyagokra vonatkozóan minden 10. tétel gyártási alapanyagából, de legalább havonta egy alkalommal.
11. A termék-előállítás (alapanyag átvételétől a késztermék kiszállításáig) folyamatára irányuló tételenkénti önellenőrzés.
12. Alapanyag értékelő/beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a labor eredményeiből.

13. Az alapanyag beszállítóknak független szervezet által tanúsított élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszerek (pl. IFS, ISO 22000, BRC, BRCS FOOD, FSSC 22000) működtetése, igazoló tanúsítvány megléte.
14. KMÉ-védjegyes alapanyag felhasználása.
15. Részben vagy teljesen saját termelésű alapanyag felhasználása.
16. Elsődleges csomagolás időalapú nyomonkövetésének biztosítása.
17. Vonalba épített fémdetektor minden áthaladó elsődleges csomagolásra.

Növénytermesztés (az input előállításának folyamata)

18. Tanúsított ökológiai termelés az (EU) 2018/848 európai parlamenti és tanácsi rendeletben meghatározott ellenőrzési és tanúsítási rendszer szerint. (A 25. és 32. ponttal együtt nem választható)
19. AKG-programban való részvétel.
20. A búzaliszt termelője alkalmazza a 4/2004. (I. 13.) FVM rendelet szerinti „Helyes Mezőgazdasági és Környezeti Állapot” illetve a „Helyes Gazdálkodási Gyakorlat” feltételrendszerét.

II. Fenntarthatóság

Környezetvédelem (környezeti lábnyom csökkentése, zöld logisztika)

- Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása
 21. 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
 22. 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/.)

23. 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.)

24. 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.)

25. Igazoltan és rendszeresen alkalmazott környezetkímélő és/vagy víztakarékos tisztító- és takarítószer. (A 18. ponttal együtt nem választható)

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

26. 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.)

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

28. Fajlagos vízhasználat igazolt csökkentése.

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

- Zöld minősítés

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

30. 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.)

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

32. 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 18. ponttal együtt nem választható)

- Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása

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

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

- Szállítás

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

36. Szállítás optimalizálása, útvonaltervezés, a kibocsátások csökkentése érdekében. *(Lean & Green program)*

37. A termék rövid ellátási láncban kerül a fogyasztóhoz.

Társadalmi szempontok

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

39. Az élelmiszerpazarlás megelőzése adományozással.
40. Az élelmiszerpazarlás megelőzése a keletkezés megakadályozásával a gyártásban és a logisztikában.