

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Vajaskifli

Budapest, 2026. január 16.

Vajaskifli

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére kizárólag búzafinomliszt (BL 55 típusú liszt), sütőélesztő, étkezési só, 2,8 % zsírtartalmú tej vagy zsíros tejpör, vaj, cukor és víz felhasználásával, tésztakészítéssel, sodrással, nyitott gyűrű formájú kiflivé alakítással, lazítással, majd sütéssel előállított termékkel lehet pályázni.

Kötelező elemek

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan vajas kifli 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.

Kizárólag az alábbiakban felsorolt anyagok használhatók fel az alábbi mennyiségben:

Búzafinomliszt (BL 55)	
Étkezési só	lisztre számított 1,2 %
Cukor	lisztre számított 4 %
Sütőélesztő	lisztre számított 1-4 %
Tej	lisztre számított legalább 30 % 2,8 % zsírtartalmú tej (vagy lisztre számított 3 % zsíros tejpör ¹)
Vaj ²	lisztre számított legalább 5 %
Ivóvíz	
Étolaj (kizárólag választóanyagként)	
Vitális glutin (szükség esetén)	

A vajas kifli készülhet közvetett vagy közvetlen tésztakészítéssel.

A közvetett tészta készítésénél a kovász technológiai mutatói:

- Kovász nagyság minimum 20 % (m/m)
- Kovász sűrűség minimum 80 % (m/m) kovász lisztre
- Élesztő felhasználás 1 % (m/m) lisztre

¹ zsírtartalma legalább 26 % (m/m), de kevesebb, mint 42 % (m/m)

² legalább 80 % (m/m), de legfeljebb 90 % (m/m) zsírtartalmú

- Kovász érési ideje minimum 6 óra.

A vajas kifli fagyasztásra nem készíthető.

A termék csomagolatlan állapotban kerülhet forgalomba, a védjegy a termék elé kihelyezett logóval jeleníthető meg.

Minőségi követelmények

Fizikai, kémiai jellemzők

A bélzet szárazanyagára vonatkoztatott

– sótartalom NaCl-ban kifejezve	legfeljebb	1,3 % (m/m)
– zsírtartalom	legalább	5,0 % (m/m)
– cukortartalom	legalább	3,0 % (m/m)

Érzékszervi jellemzők

Alak: a terméktípusra jellemző zárt vagy nyitott gyűrű alakú, ne legyen torz.

Héj: fényes, aransárgából vörösesbarnába hajló színű; ne legyen végig repedt, kormos vagy szennyezett, égett, ázott vagy feltűnően sérült.

Bélzet: a termékbél átsült, a héjtól nem elváló, a gyártáshoz felhasznált liszt jellegének megfelelő, egyenletes színű, rugalmas, laza szerkezetű, vékony pórusfalú, selymes tapintású; ne legyen morzsálódó, ragacsos, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagokat, csomókat és ne legyen mikroorganizmusok által károsított.

Íz és szag: a cukor és a vaj jól érezhető, harmonikus, a termékre jellemző vajas aromájú; ne legyen idegen ízű és szagú.

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

Önellenzés

1. A terméknek napi gyártási tételekből történő véletlenszerű üzemi önellenzése (érzékszervi, fizikai-kémiai és mikrobiológiai paraméterekre).

2. Termékelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőségszabályzási diagram készítése az analitikai és mikrobiológiai értékek grafikus megjelenítése céljából irány-, figyelmeztetési- és/vagy határértékek meghatározásával. Ezeket az értékeket kell az aktuális, önellenőrzés keretében kapott adatokkal összevetni, és szükség esetén intézkedéseket hozni.
3. Az önellenőrzési rendszer keretében engedélyezett saját vagy külső laboratóriumban elvégzett vizsgálatok az alábbi kritériumok tekintetében:
 - Szárazanyag-tartalom
 - Szárazanyagra vonatkoztatott cukortartalom
 - Szárazanyagra vonatkoztatott sótartalom NaCl-ban kifejezve
 - Szárazanyagra vonatkoztatott zsírtartalom

Az adott évben legyártott és értékesítésre átadott különböző gyártási tételekből véletlenszerűen megmintázva évente legalább 9 db mintát kell megvizsgáltatni úgy, hogy minden negyedévből kerüljön be legalább egy minta.
4. A termék mikrobiológiai ellenőrzése *Salmonella* (n=10, m=M=0/25 g) és *E. coli* (n=5 c=2 m=0/g, M=10) paraméterekre vonatkozóan havonta 3 alkalommal saját vagy külső laboratóriumban vizsgálva.
5. Független szervezet által tanúsított élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszerek (pl. IFS, ISO 22000, BRC, BRCGS FOOD, FSSC 22000) működtetése, igazoló tanúsítvány megléte

II. Fenntarthatóság

Környezetvédelem (környezeti lábnyom csökkentése, zöld logisztika)

- Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása
 6. 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
 7. 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/.)

8. 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).

9. 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.)

10. 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.)

11. 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.)

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

13. Fajlagos vízhasználat igazolt csökkentése.

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

- Zöld minősítés

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

15. 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.)

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

17. 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

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

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

- Szállítás

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

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

22. A termék rövid ellátási láncban belül kerül a fogyasztóhoz.

Társadalmi szempontok

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

24. Az élelmiszerpazarlás megelőzése adományozással.
25. Az élelmiszerpazarlás megelőzése a keletkezés megakadályozásával a gyártásban és a logisztikában.