

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



# KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

## SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Vajjal készült foszlós kalács (édes/sós)

Budapest, 2026. április 16.

## Vajjal készült foszlós kalács (édes/sós)

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére kizárólag búzafinomliszt (BL 55 típusú liszt), sütőélesztő, étkezési só, 2,8 % zsírtartalmú tej (vagy zsíros tejpor), vaj, cukor, teljes tojás (vagy ennek megfelelő mennyiségű, alábbiakban meghatározott tojáskészítmény), ivóvíz felhasználásával, tésztakészítéssel, fonással, csavarással alakított, jellemzően sütőformába helyezett, vagy szabadon vetett, felületén teljes tojással, vagy tojáskészítménnyel megkent, lazítással, majd sütéssel előállított termékkel lehet pályázni.

### Kötelező elemek

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan vajjal készült foszlós kalács elnevezésű termékkel lehet pályázni, amelynek előállítási körülményei és a termék megfelelnek a hatályos magyarországi és uniós jogszabályi előírásoknak, továbbá a termék megfelel az alábbi követelményeknek:

### **Kizárólag az alábbiakban felsorolt anyagok használhatók fel az alábbi mennyiségben:**

	Édes	Sós
Búzafinomliszt (BL 55)		
Étkezési só	lisztre számított 1 %	lisztre számított 2 %
Cukor	lisztre számított 10 %	lisztre számított 5 %
Sütőélesztő	lisztre számított 2-5 %	lisztre számított 4-5 %
Tej	lisztre számított 30 % 2,8 % zsírtartalmú tej (vagy 3 % zsíros tejpor, melynek zsírtartalma legalább 26 % (m/m) de kevesebb mint 42 % (m/m))	lisztre számított 30 % 2,8 % zsírtartalmú tej (vagy 3 % zsíros tejpor, melynek zsírtartalma legalább 26 % (m/m) de kevesebb mint 42 % (m/m))
Vaj (legalább 80 % (m/m)-os, de legfeljebb 90 % (m/m) zsírtartalmú)	lisztre számított legalább 11 %	lisztre számított legalább 11 %
Tojás	liszt kg-ként 2 db tojás, vagy ennek megfelelő mennyiségű, következő tojáskészítmény: 90 g kizárólag tartósítószermentes teljes tojáslé, vagy minimum 22 g kizárólag hazai származású tojásból készült teljes tojáspor.	liszt kg-ként 2 db tojás, vagy ennek megfelelő mennyiségű, következő tojáskészítmény: 90 g kizárólag tartósítószermentes teljes tojáslé, vagy minimum 22 g kizárólag hazai származású tojásból készült teljes tojáspor.
Ivóvíz		

Teljes tojás, vagy annak megfelelő tojáskészítmény felületi kezelésre	
Étolaj (kizárólag választóanyagként)	
Vitális glutin szükség esetén	

A vajjal készült foszlós kalács 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
- Kovász érési ideje minimum 6 óra

## **Minőségi követelmények**

### Fizikai, kémiai jellemzők

A bélzet szárazanyagára vonatkoztatott		<b>édes</b>	<b>sós</b>
– sótartalom NaCl-ban kifejezve	legfeljebb	1 % (m/m),	2 % (m/m)
– zsírtartalom	legalább	10 % (m/m),	10 % (m/m)
– cukortartalom	legalább	10 % (m/m),	5 % (m/m)

### Tömeg

A termék csomagolt és csomagolatlan állapotban kerülhet forgalomba, tömege kisült állapotban legalább 250 g.

A csomagolatlan termékek tömegtürése (10 db termék lemérésével): a névleges tömeg -3 %-a.

### Érzékszervi jellemzők

**Alak:** a termékre jellemzően 2-4 ágból fonással, illetve csavarással alakított, a formában sült termék sütőforma-alakú, ne legyen torz.

**Héj:** felülete vörösesbarna színű, sima, fényes, a fonatok kidomborodnak, a formában sült termék oldalai világosabb színűek, mattok. Ne legyen kormos vagy szennyezett, égett, ázott vagy feltűnően sérült.

**Bélzet:** egyenletesen sárgás színű, apró lyukacsos, laza szerkezetű, rugalmas selymes tapintású, ne legyen morzsálódó, ragacsos, széteső; ne tartalmazzon idegen anyagokat, csomókat és ne legyen mikroorganizmusok által károsított.

**Íz és szag:** a cukor (illetve a sós termék esetében a só) és a vaj jól érezhető, harmonikus, a termékre jellemző vajas aromájú; ne legyen idegen ízű és illatú.

A vajjal készült foszlós kalács fagyasztásra nem készíthető.

## 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 előállításának folyamata

A termék önellenőrzése

1. A terméknek napi gyártási tételekből véletlenszerűen (érzékszervi, fizikai-kémiai és mikrobiológiai) üzemi önellenőrzése.
2. Termékelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőség szabályozási 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 só tartalom Na Cl-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 negyedéből kerüljön be legalább egy minta.
4. A termék mikrobiológiai ellenőrzése *Salmonella* és *E.coli* paraméterekre vonatkozóan kéthavonta saját vagy külső laboratóriumban vizsgálva.
5. Független szervezet által tanúsított élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszerek (pl. IFS, ISO 22000, BRC, BRCS FOOD, FSSC 22000) működtetése, igazoló tanúsítvány megléte.

A termék előállítás folyamata

6. KMÉ-védjegyes alap-és/vagy járulékosanyag felhasználása

## II. Fenntarthatóság

Környezetvédelem (környezeti lábnyom csökkentése, zöld logisztika)

- Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása
  7. 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
    8. 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/.)*
    9. 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).*
    10. 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.)*
    11. 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.)*

12. 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.)*
  13. Hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia (pl. biológiai szennyvízkezelés).
  14. Fajlagos vízhasználat igazolt csökkentése.  
*(Például berendezésekből elfolyó melegvíz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása, csepegtető öntözés, esővíz gyűjtése és újrahasznosítása, szűrkevíz hasznosítása.)*
- Zöld minősítés
    15. Elismert, tanúsított és az európai uniós hatályos jogszabályoknak megfelelő fenntarthatósági minősítés hivatalos igazolása (pl., de nem kizárólagosan: EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).
    16. 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.)*
    17. A vállalat rendelkezik SBTI (Science Based Target Initiative) vállalással.
    18. 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 módon csökkentett környezeti lábnyommal rendelkező termelésből származik. Pl. ökológiai jelöléssel ellátott termék, környezetbarát termék.
  - Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása
    19. Csomagolt termék esetében környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolás méret, vagy alternatív csomagolóanyagok pl.: komposztálható /FSC vagy PEFC logó/).

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

- Szállítás

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

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

23. A termék rövid ellátási láncon belül kerül a fogyasztóhoz.

#### Társadalmi szempontok

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

25. Az élelmiszerpazarlás megelőzése adományozással.

26. Az élelmiszerpazarlás megelőzése a keletkezés megakadályozásával a gyártásban és a logisztikában.