

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



# KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

## SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Jégkrémek, jeges desszertek

Budapest, 2025. október 14.



## Jégkrémek, jeges desszertek

A KMÉ védjegyek elnyerésére olyan jégkrémmel és fagyasztott állapotban fogyasztott jeges desszerttel lehet pályázni, amely meghatározott összetevőkből hőkezeléssel, vagy – csak jeges desszertek esetén - hideg technológiával, rendszerint homogénezéssel, szükség szerint érleléssel és hűtött állapotban végzett habosítással, ezt követő fagyasztással készül. A késztermék szilárd vagy pépes szerkezetű, csomagolt termék, melyet fagyasztott állapotban tárolnak, szállítanak, árusítanak és fogyasztanak, és amelynek előállítási körülményei megfelelnek a hatályos magyarországi és uniós jogszabályi előírásoknak, jégkrém esetén a jégkrémekről szóló Magyar Élelmiszerkönyv 2-401 számú irányelvének (a továbbiakban: MÉ) is.

### Pályázható termékcsoportok

- **MÉ szerinti jégkrémek:**
  - tejjégkrém
  - tejes jégkrém
  - gyümölcsjégkrém
  - szorbé
  - tejes gyümölcsjégkrém
  - jégkrém
  - vizes jégkrém
- **Jeges desszertek:**

MÉ szerinti jégkrémektől eltérő termék pl. „tejmentes epres jeges desszert”.

### Kötelező elemek

#### Jégkrémekre vonatkozó kritériumok az MÉ-ben meghatározott előírásokon túl:

- Tejes és tejjégkrémekhez permeátum, író, tejszérum nem használható fel.
- Gyümölcsjégkrém és tejes gyümölcsjégkrém esetében a termék gyümölcsstartalma legalább 25 % (m/m), az MÉ 1. mellékletében meghatározott esetek kivételével.
- Színezésre kizárólag színező élelmiszer, vagy élelmiszer-nyersanyagokból kivont, illetve előállított színezék használható fel.

- Ízesítésre csak természetes aromaanyag, aromakészítmény, vagy ízesítő tulajdonságokkal rendelkező élelmiszer-összetevők (pl. fahéj, vanília stb.) is használhatók.
- A jégkrém előállítása során csak RSPO igazolással rendelkező pálmaolaj használható.
- Kizárólag friss tojás, vagy tartósítószer nélküli tojáskészítmény használható.
- Bevonathoz, mártáshoz kizárólag az MÉ 1-3-2000/36 előírásnak megfelelő csokoládé, tejcsokoládé és fehércsokoládé használható.
- Fehérjéptlásra rovarfehérje nem használható.
- Habosítószer, emulgeálószer technológiai funkcióval rendelkező, a 1333/2008/EK rendelet szerinti élelmiszer-adalékanyagok – a zsírsavak mono- és digliceridjei (E 471) és a lecitinek (E 322) kivételével – nem használhatók.
- Diófélék, mandula, mogyorófélék, aszalt vagy szárított gyümölcsök felhasználása esetén az alapanyagból összes aflatoxin és aflatoxin B1 valamint Ochratoxin A megengedett határértékének ellenőrzése beszállításonként (beszállító vagy gyártó által).
- Gyümölcs- illetve zöldségkészítmények használata esetében növényvédőszer-maradék jelenlétének ellenőrzése beszállításonként (beszállító vagy gyártó által).
- Szójatermék nem használható. (kivétel csokoládé termékek)

#### **Jeges desszertekre vonatkozó kritériumok:**

- Gyümölcsös termék esetén a termék gyümölcstartalma legalább 30 % (m/m).
- Színezésre kizárólag színező élelmiszer, vagy élelmiszer-nyersanyagokból kivont, illetve előállított színezék használható fel.
- Ízesítésre csak természetes aromaanyag, természetes aromakészítmény, vagy ízesítő tulajdonságokkal rendelkező növényi élelmiszerek örleményei, pasztái, püréi használhatók.
- Jeges desszert előállítása során csak RSPO igazolással rendelkező pálmaolaj használható.
- Fehérjéptlásra rovarfehérje nem használható.
- Habosítószer, emulgeálószer technológiai funkcióval rendelkező, a 1333/2008/EK rendelet szerinti élelmiszer-adalékanyagok – a zsírsavak mono- és digliceridjei (E 471) és a lecitinek (E 322) kivételével - nem használhatók.
- Diófélék, mandula, mogyorófélék, aszalt vagy szárított gyümölcsök felhasználása esetén az alapanyagból összes aflatoxin és aflatoxin B1 valamint Ochratoxin A megengedett határértékének ellenőrzése beszállításonként (beszállító vagy gyártó által).
- Gyümölcs- illetve zöldségkészítmények használata esetében növényvédőszer-maradék jelenlétének ellenőrzése beszállításonként (beszállító vagy gyártó által).

- Rizs vagy rizstermékek (pl. rizsliszt, rizskeményítő, rizsital, rizskrém stb.) használata esetén kadmium, ólom, szervesetlen arzén megengedett határértékének ellenőrzése beszállításonként (beszállító vagy gyártó által).
- Zab vagy zabtermékek (pl. zabpehely, zabliszt, zabital stb.) használata esetén összes aflatoxin és aflatoxin B1, Ochratoxin A, Deoxinivalenol, T-2 és HT-2 toxinok megengedett határértékének ellenőrzése beszállításonként (beszállító vagy gyártó által).
- Szójatermék nem használható. (kivétel csokoládé alternatíva)

### **Jégkrémekre és a jeges desszertekre vonatkozó további kritériumok:**

Késztermékre vonatkozó érzékszervi jellemzők:

- Külső megjelenés: fajtára, ízesítésre és díszítésre jellemző, tetszetős, hibátlan színű, ép alakú.
- Állag: típusra jellemző, sima, nem túl olvadékony. Csomóktól, jégkristályoktól mentes. Nyúlós, vagy gumyszerű állag nem megengedett.
- Íz, illat: az ízesítésnek, típusnak megfelelő, tiszta, jellegzetes.

Adagonként csomagolt, fapálcikás késztermékek esetén a pálcika legyen:

- szálkamentes,
- hőkezeléssel fertőtlenített,
- környezetbarát, biológiai úton lebomló alapanyagból készült.

### **Választható elemek**

A KMÉ 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, 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 elsődleges és gyűjtőcsomagolásra.
5. Csomagolási megfelelés dokumentált ellenőrzése 2 óránként.

### **A termék előállításának folyamata**

6. A gyártás folyamán óránként dokumentált érzékszervi minősítés (állag, íz, illat,) és maghőmérséklet ellenőrzés.
7. 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.
8. A termék-előállítás (alapanyag átvételétől a késztermék kiszállításáig) folyamatára irányuló tételenkénti önellenőrzés.
9. Alapanyag értékelő/beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a labor eredményeiből.
10. Az alapanyag beszállítóknak független szervezet által tanúsított élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszerek (pl. IFS, ISO 22000, BRC, BRCS FOOD, FSSC 22000) működtetése, igazoló tanúsítvány megléte.
11. KMÉ-védjegyes alapanyag felhasználása.
12. Vonalba épített fém- vagy röntgen detektor minden áthaladó elsődleges csomagolásra.

## **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 hulladék hőjét 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.