

GÜTEZEICHENREGELUNG FÜR HOCHWERTIGE LEBENSMITTEL



HOCHWERTIGE LEBENSMITTEL (KMÉ)

GÜTEZEICHENREGELUNG

SPEZIFISCHE ZERTIFIZIERUNGSANFORDERU NGEN

Butterhörnchen

Budapest, Oktober 2025

Butterhörnchen

Anträge auf Verleihung der Gütezeichen „Hochwertige Lebensmittel (KMÉ)“ und „Hochwertige Lebensmittel (KMÉ) Gold“ können für Produkte gestellt werden, die ausschließlich aus feinem Weizenmehl (BL 55), Backhefe, Salz, Milch mit einem Fettgehalt von 2,8 % oder fettreichem Milchpulver, Butter, Zucker und Wasser hergestellt werden, deren Teig geknetet und gewalzt und dann zu offenen Halbmonden geformt wird, um sie später zu lockern und zu backen.

Obligatorische Elemente

Anträge auf die Gütezeichen „Hochwertige Lebensmittel (KMÉ)“ und „Hochwertige Lebensmittel (KMÉ) Gold“ können für Erzeugnisse unter dem Namen „Butterhörnchen“ (so genannte „vajas kifli“) gestellt werden, deren Produktionsbedingungen den geltenden ungarischen und EU-Rechtsvorschriften entsprechen und zusätzlich zu den einschlägigen Spezifikationen des ungarischen Lebensmittelgesetzbuchs (Codex Alimentarius Hungaricus) die nachstehenden Anforderungen erfüllen.

Nur die nachstehend aufgeführten Zutaten dürfen in folgenden Mengen verwendet werden:

Feines Weizenmehl (BL 55)	
Salz	1,2 % bezogen auf das Mehlgewicht
Zucker	4 % bezogen auf das Mehlgewicht
Bäckerhefe	1-4 % bezogen auf das Mehlgewicht
Milch	mindestens 30 % bezogen auf das Mehlgewicht, mit einem Fettgehalt von 2,8 % (oder 3 % fettreiches Milchpulver im Verhältnis zum Mehlgewicht; ¹)
Butter ²	mindestens 5 % bezogen auf das Mehlgewicht
Trinkwasser	
Speiseöl (nur als Trennmittel)	
Vitales Gluten (falls erforderlich)	

¹ mit einem Fettgehalt von 26 % (m/m) oder mehr, jedoch weniger als 42 % (m/m)

² mit einem Fettgehalt von mindestens 80 % (m/m), jedoch nicht mehr als 90 % (m/m)

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)

[Markenamt, Amt für Lebensmittelsicherheit gGmbH.]

H-1024 Budapest, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budapest, Postfach 212 | vedjegy@elbc.hu |



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER



Butterhörnchen können direkt oder indirekt hergestellt werden.

Die indirekte Methode für die Herstellung des Teigs hat die folgenden technologischen Parameter für den Sauerteigstarter:

- Größe des Sauerteigstarters mindestens 20 % (m/m)
- Sauerteigstarterdichte – mindestens 80 % (m/m) im Verhältnis zum Sauerteigmehl
- Verwendung von Hefe 1 % (m/m) im Verhältnis zum Mehl
- Der Sauerteigstarter muss mindestens 6 Stunden aufgehen.

Die Butterhörnchen dürfen nicht zum Einfrieren vorbereitet werden.

Das Produkt kann unverpackt in Verkehr gebracht werden und die Marke kann mit einem vor dem Produkt angebrachten Logo angezeigt werden.

Qualitätsanforderungen

Physikalische und chemische Eigenschaften

In Bezug auf die Trockenmasse der inneren Struktur

– Salzgehalt, ausgedrückt als Anteil von NaCl	maximal	1,3 % (m/m)
– Fettgehalt	mindestens	5,0 % (m/m)
– Zuckergehalt	mindestens	3,0 % (m/m)

Organoleptische Eigenschaften

Form: die Form eines geschlossenen Ringes oder eines offenen Halbmonds, die für den Produkttyp spezifisch ist und nicht verzerrt werden sollte.

Kruste: glänzend, goldgelb bis rotbraun; darf keine Risse aufweisen, nicht verrußt, verbrannt, aufgeweicht oder sichtbar beschädigt sein.

Krume: gut durchgebacken, löst sich nicht von der Kruste, von gleichmäßiger Farbe entsprechend der Beschaffenheit des bei der Herstellung verwendeten Mehls, mit elastischer, lockerer Textur und dünnen Porenwänden; seidig im Griff; sie darf nicht bröckelig oder klebrig sein oder zerfallen; frei von Fremdstoffen, Klumpen und Schädigungen durch Mikroorganismen.

Geschmack und Geruch: Zucker und Butter sind deutlich erkennbar, harmonisch, mit einem für das Produkt typischen Butteraroma, frei von Fremdgeschmack und Fremdgeruch.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)

[Markenamt, Amt für Lebensmittelsicherheit gGmbH.]

H-1024 Budapest, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budapest, Postfach 212 | vedjegy@elbc.hu |
+ 36 30/306 4238 | kme.hu

Optionale Elemente

Anträge für die Gütezeichen „Hochwertige Lebensmittel (KMÉ)“ und „Hochwertige Lebensmittel (KMÉ) Gold“ können für Produkte eingereicht werden, die zusätzlich zu den oben genannten obligatorischen Anforderungen mindestens einen Punkt in jeder der optionalen Elementkategorien I und II erfüllen.

I. Produktionsprozess

Selbstüberwachung

1. Zufällige Vor-Ort-Prüfung des Produkts aus den täglichen Produktionschargen (auf organoleptische, physikalische und mikrobiologische Parameter).
2. Im Betrieb werden Verfahren eingesetzt, mit denen Produktionsprozesse, Produktqualität und Hygiene regelmäßig überprüft und dokumentiert werden, auf Grundlage der Ergebnisse werden Korrekturmaßnahmen umgesetzt, es werden bewährte Verfahren identifiziert und das Personal entsprechend geschult.
3. Trendanalyse im Rahmen der Eigenüberwachung: Erstellung eines Qualitätskontrolldiagramms zur grafischen Darstellung analytischer und mikrobiologischer Werte, in dem Richt-, Warn- und/oder Grenzwerte angegeben sind. Diese Werte werden mit den tatsächlichen Daten aus der Eigenüberwachung verglichen, und erforderlichenfalls sind geeignete Maßnahmen zu ergreifen.
4. Im Rahmen des Selbstüberwachungssystems werden Prüfungen von zugelassenen eigenen oder externen Laboratorien nach folgenden Kriterien durchgeführt:
 - Trockenmassegehalt
 - Zuckergehalt bezogen auf die Trockenmasse
 - Salzgehalt bezogen auf die Trockenmasse, ausgedrückt als prozentualer Anteil von NaCl
 - Fettgehalt in der Trockenmasse

Mindestens neun Zufallsstichproben aus verschiedenen Produktionschargen, die in dem betreffenden Jahr hergestellt und zur Vermarktung versandt werden, werden jährlich so untersucht, dass mindestens eine Stichprobe aus jedem Kalenderquartal enthalten ist.

5. Mikrobiologische Untersuchungen des Produkts auf Salmonellen ($n=10$, $m=M=0/25$ g) und E. coli ($n=5$ $c=2$ $m=0/g$, $M=10$), wobei die Tests dreimal monatlich von einem eigenen oder externen Labor durchgeführt werden.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)

[Markenamt, Amt für Lebensmittelsicherheit gGmbH.]

H-1024 Budapest, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budapest, Postfach 212 | vedjegy@elbc.hu |
+ 36 30/306 4238 | kme.hu

6. Es kommen Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit und Qualität zur Anwendung, zertifiziert durch eine unabhängige Organisation (z. B. IFS, ISO 22000, BRC, BRCS FOOD, FSSC 22000). Die Zertifizierung muss als Nachweis vorliegen.

II. Nachhaltigkeit

Umweltschutz (Verringerung des ökologischen Fußabdrucks, grüne Logistik)

- **Nutzung von umweltfreundlichen, erneuerbaren Energiequellen**

7. Das Unternehmen/Der Antragsteller bezieht einen Teil der Energie für den Produktions- und Aufbereitungsprozess aus erneuerbaren Energiequellen (z. B. Thermalwasser, Erdwärme, Sonnenkollektoren, Biogas).

[Das Unternehmen verfügt über ein zertifiziertes grünes Produkt, eine grüne Dienstleistung oder verkauft grüne Energie (Solarenergie, Windenergie, Wasserkraft, Biogas, geothermische Energie).

Dokument zum Nachweis der Verteilung des Gesamtstromverbrauchs und des Stromverbrauchs aus erneuerbaren Quellen im letzten Geschäftsjahr.]

- **Einsatz nachhaltiger Bewirtschaftungsmaßnahmen/technologischer Methoden**

8. Effizientere Ressourcenbewirtschaftung, Material-, Energie- und Wasserbewirtschaftung sowie Modernisierung von Verarbeitungstechnologien, die die Umweltauswirkungen verringern (z. B. regenerative Wärmerückgewinnung, Abwärmerückgewinnung, Verbesserung der Effizienz der Kühlsysteme und Verringerung des Energieverbrauchs).

(Es muss nachgewiesen werden

- ob die Umweltvorschriften eingehalten werden/eine Zertifizierung vorhanden ist

- ob für den Betrieb ein qualifiziertes umweltfreundliches Produkt oder eine qualifizierte umweltfreundliche Dienstleistung verwendet wird.

Es verfügt über einen Prozess, um ökologische und soziale Risiken und Chancen zu ermitteln, zu bewerten und darauf zu reagieren.

Es ist zu prüfen, welcher Anteil der Materialien, die von dem oder den Unternehmen in den Wertschöpfungsketten verwendet werden, recycelte, aufgearbeitete, erneuerbare und nicht erneuerbare Rohstoffe bzw. Teil einer Kreislaufwirtschaft sind.)

9. Energierückgewinnungssystem auf Produktionsmaschinen.

(Beispielsweise die Verwendung von jeglichen Geräten, die die Abwärme des Kompressors auffangen und übertragen. Recycling thermischer Energie für andere industrielle Prozesse, die Wärme oder Dampf benötigen).

10. Anwendung eines Umweltmanagementsystems (EMS) oder EMAS (System für Umweltmanagement und Umweltbetriebsprüfung) gemäß der Norm MSZ EN ISO 14001:2015, mit dem die Einhaltung der Umweltvorschriften bescheinigt wird.

(Erstellung jährlicher Berichte, die Informationen über den Energieverbrauch, die Abfallbewirtschaftung, den Wasserverbrauch und andere Umweltauswirkungen enthalten.)

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)

[Markenamt, Amt für Lebensmittelsicherheit gGmbH.]

H-1024 Budapest, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budapest, Postfach 212 | vedjegy@elbc.hu |

+ 36 30/306 4238 | kme.hu

11. Zertifizierte und regelmäßig eingesetzte umweltfreundliche und/oder wassersparende Reinigungsmittel und Waschmittel.

(Zertifizierungen, Sicherheitsdatenblätter, Spezifikationen, Marken auf der Verpackung, Zertifikate von Zertifizierungsstellen, z. B. Ecocert, Green Certification, Breeam, Leed.)

12. Nutzung der Nebenprodukte, Minimierung der Produkt- und Materialverluste.

(Das Unternehmen verfügt über ein Verfahren zur Ermittlung, Bewertung und Reaktion auf ökologische und soziale Risiken und Chancen. Das Unternehmen verwendet Rohstoffe und Sekundärrohstoffe aus Abfällen im Einklang mit den Grundsätzen der Kreislaufwirtschaft, und die Anforderungen an die Kreislaufwirtschaft werden bei der Gestaltung des Produkts, einschließlich der Verpackung des Produkts, berücksichtigt.)

13. Betrieb eines umweltgerechten Abfallwirtschaftssystems. Getrennte Abfallsammlung und -recycling in dokumentierter Form.

(Das Unternehmen ist berechtigt, persistente organische Schadstoffe nach deren Abfalleigenschaft auf umweltverträgliche Weise zu handhaben, zu sammeln, zu transportieren, zu lagern und zu beseitigen.)

14. Effiziente und umweltfreundliche Abwasserbehandlungstechnik (z. B. biologische Abwasserbehandlung).

15. Verifizierte Abnahme des spezifischen Wasserverbrauchs.

(z. B. Nutzung von abfließendem Warmwasser aus Anlagen für sekundäre Reinigungsaufgaben, Tropfbewässerung, Regenwassersammlung und -recycling, Grauwasserrecycling.)

• **Grüne Bewertung**

16. Offizieller Nachweis eines anerkannten, zertifizierten Nachhaltigkeitsratings gemäß den geltenden EU-Rechtsvorschriften (z. B., aber nicht beschränkt auf: EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).

17. Eine dokumentierte, grüne Beschaffungsrichtlinie: Lieferanten, welche Investitionen in die Nachhaltigkeit getätigt haben, werden vorrangig berücksichtigt.

(Das Unternehmen lässt seine Lieferanten eine Umweltprüfung der Produkte und/oder Dienstleistungen durchführen. Nachweis des Anteils, in dem Lieferanten beispielsweise erneuerbare Energiequellen nutzen, ob sie die Aspekte der Gebäudeenergie berücksichtigen, ob sie ein umweltverträgliches Abfallsystem betreiben, die Umweltauswirkungen des Logistiknetzes und des Verkehrs minimieren.)

18. Das Unternehmen verfügt über eine Verpflichtung im Rahmen der Science Based Target Initiative (SPTI).

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)

[Markenamt, Amt für Lebensmittelsicherheit gGmbH.]

H-1024 Budapest, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budapest, Postfach 212 | vedjegy@elbc.hu |

+ 36 30/306 4238 | kme.hu

19. Der bei der Herstellung des Erzeugnisses verwendete Rohstoff stammt aus zertifizierter ökologischer/biologischer oder extensiver Landwirtschaft oder hat einen geringeren ökologischen Fußabdruck, für den es sonstige wissenschaftliche Nachweise gibt.

(z. B. Produkte, die als ökologisches, umweltfreundliches Produkt oder Dienstleistung gekennzeichnet sind.)

- **Einsatz umweltfreundlicher Verpackungslösungen**

20. Anwendung einer umweltfreundlichen Verpackungslösung für verpackte Produkte [verringerte Verpackungsgröße oder alternative Verpackungsmaterialien, z. B. kompostierbar (mit dem Logo von FSC oder PEFC)].

21. Lieferanten von Primärverpackungsmaterialien, die mit dem Produkt in Berührung kommen, sollten über eine BRC- oder IFS PACsecure-Zertifizierung verfügen.

- **Transport**

22. Der Hauptbestandteil stammt aus dem eigenen Betrieb oder aus einem Umkreis von 100 km zum Verarbeitungsbetrieb.

(Herstellungsort, der Herstellungs- und/oder Bearbeitungsstandort darf sich in einer Entfernung von 100 km befinden.)

23. Pflanzenschutzmittel und Materialien, die die Fruchtbarkeit des Bodens verbessern oder erhalten, sollen innerhalb einer Entfernung von 100 km zum Produktionsstandort hergestellt und dorthin übertragen werden.

24. Transportoptimierung, Routenplanung zur Reduktion von Emissionen.

(Lean & Green Programm)

25. Das Produkt muss innerhalb einer kurzen Lieferkette an den Verbraucher geliefert werden.

- **Soziale Aspekte**

26. Bestehen eines SMETA-Audits (Supplier Ethical Data Exchange).

27. Vermeidung von Lebensmittelverschwendung durch Spende.

28. Vermeidung von Lebensmittelverschwendung durch Vermeidung des Abfallaufkommens in Produktion und Logistik.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)

[Markenamt, Amt für Lebensmittelsicherheit gGmbH.]

H-1024 Budapest, Keleti Károly utca 24. | H-1525 Budapest, Postfach 212 | vedjegy@elbc.hu |

+ 36 30/306 4238 | kme.hu