

ΣΥΣΤΗΜΑ ΣΗΜΑΤΟΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ



ΤΡΟΦΙΜΑ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ (ΚΜÉ)

ΣΥΣΤΗΜΑ ΣΗΜΑΤΟΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

Κρουασάν βουτύρου

Βουδαπέστη, Οκτώβριος 2025

Κρουασάν βουτύρου

Αιτήσεις για την απονομή των εμπορικών σημάτων «Τρόφιμο Υψηλής Ποιότητας» (ΚΜÉ) ή «Τρόφιμο Υψηλής Ποιότητας — Χρυσή Κατηγορία» μπορούν να υποβάλλονται για προϊόντα που παράγονται αποκλειστικά από λεπτό αλεύρι σίτου (BL 55), μαγιά αρτοποιίας, αλάτι, γάλα με περιεκτικότητα σε λιπαρά 2,8 % ή γάλα σε σκόνη υψηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά, βούτυρο, ζάχαρη και νερό, των οποίων η ζύμη τυλίγεται σε ρολά και στη συνέχεια διαμορφώνεται σε ανοικτές ημισελήνους (κρουασάν) με σκοπό αργότερα να χαλαρώσουν και να ψηθούν.

Υποχρεωτικά στοιχεία

Αιτήσεις για την απονομή των εμπορικών σημάτων «Τρόφιμο Υψηλής Ποιότητας» (ΚΜÉ) ή «Τρόφιμο Υψηλής Ποιότητας — Χρυσή Κατηγορία» μπορούν να υποβάλλονται για τα «κρουασάν βουτύρου» (τα λεγόμενα «vajás kifli») των οποίων οι συνθήκες παραγωγής συμμορφώνονται με την ισχύουσα ουγγρική και ενωσιακή νομοθεσία και το προϊόν πρέπει να πληροί τις ακόλουθες απαιτήσεις πέραν των σχετικών προδιαγραφών του ουγγρικού κώδικα τροφίμων (Codex Alimentarius Hungaricus).

Επιτρέπεται αποκλειστικά η χρήση των συστατικών που παρατίθενται κατωτέρω στις ακόλουθες ποσότητες:

Λεπτό αλεύρι σίτου (BL 55)	
Αλάτι	1,2 % σε σχέση με το βάρος του αλεύρου
Ζάχαρη	4 % σε σχέση με το βάρος του αλεύρου
Μαγιά αρτοποιίας	1-4 % σε σχέση με το βάρος του αλεύρου
Γάλα	τουλάχιστον 30 % σε σχέση με το βάρος του αλεύρου, με περιεκτικότητα σε λιπαρά 2,8 % (ή 3 % σκόνη γάλακτος υψηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά σε σχέση με το βάρος του αλεύρου ¹)
Βούτυρο ²	τουλάχιστον 5 % σε σχέση με το βάρος του αλεύρου
Πόσιμο νερό	
Μαγειρικό λάδι (μόνο ως ουσία για τη διευκόλυνση της απομάκρυνσης του προϊόντος από τη φόρμα)	

¹ με περιεκτικότητα σε λιπαρά 26 % (m/m) ή μεγαλύτερη, αλλά μικρότερη από 42 % (m/m)

² με περιεκτικότητα σε λιπαρά τουλάχιστον 80 % (m/m) αλλά όχι μεγαλύτερη από 90 % (m/m)

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(ΓΡΑΦΕΙΟ ΕΜΠΟΡΙΚΩΝ ΣΗΜΑΤΩΝ, Μη Κερδοσκοπικό Κέντρο για την Ασφάλεια της Τροφικής Αλυσίδας Ε.Π.Ε.)

H-1024 Βουδαπέστη, Keleti Károly utca 24. H-1525 Βουδαπέστη, Τ.Θ. 212 | vedjegy@elbc.hu | +36



ΚΙΝÁΛÓ ΜΙΝÓΣÉGŰ ÉLELMISZER



Ζωτική γλουτένη (εάν είναι αναγκαία)	
--------------------------------------	--

Για την παρασκευή των κρουασάν βουτύρου μπορεί να χρησιμοποιείται είτε η άμεση είτε η έμμεση μέθοδος.

Η έμμεση μέθοδος έχει τις ακόλουθες τεχνολογικές παραμέτρους για το προζύμι:

- Ελάχιστο μέγεθος προζυμιού 20 % (κατά βάρος)
- Ελάχιστη πυκνότητα προζυμιού 80 % (κατά βάρος) σε σχέση με το αλεύρι του προζυμιού
- Χρήση μαγιάς — 1 % (κατά βάρος) σε σχέση με το αλεύρι
- Ο χρόνος για το φούσκωμα του προζυμιού είναι τουλάχιστον 6 ώρες.

Τα κρουασάν βουτύρου δεν πρέπει να παρασκευάζονται για κατάψυξη.

Το προϊόν μπορεί να διατίθεται στην αγορά χωρίς συσκευασία και το εμπορικό σήμα μπορεί να εμφανίζεται με λογότυπο τοποθετημένο μπροστά από το προϊόν.

Απαιτήσεις ποιότητας

Φυσικές και χημικές ιδιότητες

Σχετικά με την ξηρά ουσία της ψίχας

— περιεκτικότητα σε αλάτι εκφραζόμενη ως ποσοστό NaCl έως 1,3 % (κατά βάρος)

— περιεκτικότητα σε λιπαρά τουλάχιστον 5,0 % (κατά βάρος)

— περιεκτικότητα σε σάκχαρα τουλάχιστον 3,0 % (κατά βάρος)

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Σχήμα: το σχήμα κλειστού δακτυλίου ή ανοικτής ημισελήνου είναι χαρακτηριστικό του τύπου του προϊόντος και δεν πρέπει να παραμορφώνεται.

Κρούστα: γυαλιστερή, χρώματος χρυσοκίτρινου έως κοκκινωπού καφέ· δεν πρέπει να έχει ρωγμές, να παρουσιάζει ενδείξεις αιθάλης, να είναι καμένη, να έχει λασπώσει ή το σχήμα της να έχει παραμορφωθεί.

Ψίχα: καλά ψημένη, κατά τρόπο ώστε να μη διαχωρίζεται από την κρούστα, και να αντιστοιχεί στο είδος του αλεύρου που χρησιμοποιείται στην παραγωγή, ομοιόμορφου χρώματος, με ελαστική, χαλαρή υφή και λεπτό πορώδες τοίχωμα· μεταξένια υφή· θα πρέπει να μην είναι εύθρυπτη, κολλώδης και να μη διαλύεται· θα πρέπει να μην περιέχει ξένες ύλες, εξογκώματα ή να έχει υποστεί βλάβη από μικροοργανισμούς.

Γεύση και οσμή: η ζάχαρη και το βούτυρο είναι ευδιάκριτα, αρμονικά, με το χαρακτηριστικό βουτυρώδες άρωμα του προϊόντος, χωρίς ξένες γεύσεις και οσμές.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(ΓΡΑΦΕΙΟ ΕΜΠΟΡΙΚΩΝ ΣΗΜΑΤΩΝ, Μη Κερδοσκοπικό Κέντρο για την Ασφάλεια της Τροφικής Αλυσίδας Ε.Π.Ε.)

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

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(ΓΡΑΦΕΙΟ ΕΜΠΟΡΙΚΩΝ ΣΗΜΑΤΩΝ, Μη Κερδοσκοπικό Κέντρο για την Ασφάλεια της Τροφικής
Αλυσίδας Ε.Π.Ε.)

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

Προαιρετικά στοιχεία

Αιτήσεις για τα εμπορικά σήματα «Τρόφιμο Υψηλής Ποιότητας» (ΚΜΕ) και «Τρόφιμο Υψηλής Ποιότητας — Χρυσή Κατηγορία» μπορούν να υποβάλλονται για προϊόντα τα οποία, εκτός από τις προαναφερθείσες υποχρεωτικές απαιτήσεις, συμμορφώνονται επίσης με τουλάχιστον ένα από τα σημεία που παρατίθενται και στις δύο κατηγορίες προαιρετικών στοιχείων I και II.

I. Παραγωγική διαδικασία

Αυτοπαρακολούθηση

1. Διενέργεια τυχαίων επιτόπιων δοκιμών του προϊόντος από τις παρτίδες καθημερινής παραγωγής (για τις παραμέτρους που αφορούν οργανοληπτικά, φυσικά και μικροβιολογικά χαρακτηριστικά).
2. Χρήση μεθόδων στη μονάδα με τις οποίες ελέγχονται τακτικά και καταγράφονται οι διαδικασίες παραγωγής, η ποιότητα και η υγιεινή των προϊόντων, και εγκρίνονται διορθωτικά μέτρα με βάση τα ευρήματα, εντοπίζονται ορθές πρακτικές και τα μέλη του προσωπικού εκπαιδεύονται αναλόγως.
3. Δοκιμές προϊόντων στο πλαίσιο του αυτοελέγχου: δημιουργία διαγράμματος ποιοτικού ελέγχου για τη γραφική αναπαράσταση των αναλυτικών και μικροβιολογικών τιμών, με ένδειξη καθοδηγητικών τιμών, ορίου προειδοποίησης και/ή οριακών τιμών. Οι τιμές αυτές συγκρίνονται με τα πραγματικά δεδομένα που συλλέγονται από την αυτοπαρακολούθηση και, εφόσον απαιτείται, λαμβάνονται τα κατάλληλα μέτρα.
4. Στο πλαίσιο του συστήματος αυτοπαρακολούθησης, οι δοκιμές πραγματοποιούνται από εξουσιοδοτημένα εσωτερικά ή εξωτερικά εργαστήρια όσον αφορά τα ακόλουθα κριτήρια:
 - Περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία
 - Περιεκτικότητα σε σάκχαρα σε σχέση με την ξηρά ουσία
 - Περιεκτικότητα σε αλάτι σε σχέση με την ξηρά ουσία, εκφραζόμενη ως ποσοστό NaCl
 - Περιεκτικότητα σε λιπαρά σε σχέση με την ξηρά ουσία

Τουλάχιστον εννέα τυχαία δείγματα από διαφορετικές παρτίδες παραγωγής, που παράγονται και αποστέλλονται για εμπορία κατά το δεδομένο έτος, εξετάζονται ετησίως έτσι ώστε να περιλαμβάνεται τουλάχιστον ένα δείγμα από κάθε ημερολογιακό τρίμηνο.

5. Μικροβιολογικές δοκιμές του προϊόντος για σαλμονέλα ($n=10$, $m=M=0/25$ g) και E. coli ($n=5$ $c=2$ $m=0/g$, $M=10$), όπου οι δοκιμές διενεργούνται 3 φορές μηνιαίως από εσωτερικό ή εξωτερικό εργαστήριο.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(ΓΡΑΦΕΙΟ ΕΜΠΟΡΙΚΩΝ ΣΗΜΑΤΩΝ, Μη Κερδοσκοπικό Κέντρο για την Ασφάλεια της Τροφικής Αλυσίδας Ε.Π.Ε.)

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

6. Λειτουργία συστημάτων διαχείρισης της ασφάλειας και της ποιότητας των τροφίμων που έχουν πιστοποιηθεί από ανεξάρτητο οργανισμό (π.χ. IFS, ISO 22000, BRC, BRCGS FOOD, FSSC 22000), κατοχή πιστοποίησης ως απόδειξη.

II. Βιωσιμότητα

Προστασία του περιβάλλοντος (μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος, πράσινη εφοδιαστική)

- **Χρήση φιλικών προς το περιβάλλον, ανανεώσιμων πηγών ενέργειας**

7. Η εγκατάσταση / ο αιτών αντλεί μέρος της ενέργειάς του από ανανεώσιμες πηγές ενέργειας (π.χ. θερμικό νερό, γεωθερμική θερμότητα, ηλιακοί συλλέκτες, βιοαέριο) κατά τη διάρκεια της παραγωγής και της παρασκευής του προϊόντος.

[Η επιχείρηση διαθέτει πιστοποιημένο πράσινο προϊόν, πράσινη υπηρεσία ή πωλεί πράσινη ενέργεια (ηλιακή ενέργεια, αιολική ενέργεια, υδροηλεκτρική ενέργεια, βιοαέριο, γεωθερμική ενέργεια)].

Έγγραφο που αποδεικνύει την κατανομή της συνολικής κατανάλωσης ηλεκτρικής ενέργειας και της κατανάλωσης ηλεκτρικής ενέργειας από ανανεώσιμες πηγές κατά το τελευταίο οικονομικό έτος).

- **Χρήση εισροών/τεχνολογικών μεθόδων βιώσιμης διαχείρισης**

8. Αποτελεσματικότερη διαχείριση των πόρων, διαχείριση των υλικών, της ενέργειας και των υδάτων, και εκσυγχρονισμός των τεχνολογιών επεξεργασίας που μειώνουν τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις (π.χ. ανάκτηση αναγεννητικής θερμότητας, ανάκτηση απορριπτόμενης θερμότητας, βελτίωση της απόδοσης των συστημάτων ψύξης και μείωση της κατανάλωσης ενέργειας).

(Αποδεικνύονται τα εξής

- κατά πόσον διαθέτει περιβαλλοντική συμμόρφωση/πιστοποίηση

- κατά πόσον χρησιμοποιεί εγκεκριμένο πράσινο προϊόν ή υπηρεσία για τη λειτουργία της.

Εφαρμόζει διαδικασία για τον εντοπισμό, την αξιολόγηση και την αντιμετώπιση των περιβαλλοντικών και κοινωνικών κινδύνων και ευκαιριών.

Είναι αναγκαίο να εξεταστεί το ποσοστό των υλικών που χρησιμοποιούνται από την επιχείρηση ή από τις επιχειρήσεις στις αλυσίδες αξίας της και που ανακυκλώνονται, ανακτώνται, που είναι ανανεώσιμες και μη ανανεώσιμες πρώτες ύλες / κυκλική οικονομία/.)

9. Σύστημα ανάκτησης ενέργειας στις μηχανές παραγωγής.

(Για παράδειγμα, η χρήση οποιουδήποτε εξοπλισμού που δεσμεύει και μεταδίδει την απορριπτόμενη θερμότητα του συμπιεστή. Ανακύκλωση θερμικής ενέργειας για άλλες βιομηχανικές διεργασίες που απαιτούν θερμότητα ή ατμό).

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(ΓΡΑΦΕΙΟ ΕΜΠΟΡΙΚΩΝ ΣΗΜΑΤΩΝ, Μη Κερδοσκοπικό Κέντρο για την Ασφάλεια της Τροφικής Αλυσίδας Ε.Π.Ε.)

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

10. Εφαρμογή συστήματος περιβαλλοντικής διαχείρισης (EMS) ή EMAS (σύστημα οικολογικής διαχείρισης και οικολογικού ελέγχου) σύμφωνα με το πρότυπο MSZ EN ISO 14001:2015, που πιστοποιεί την περιβαλλοντική συμμόρφωση.

(Εκπόνηση ετήσιων εκθέσεων που παρέχουν πληροφορίες σχετικά με τη χρήση ενέργειας, τη διαχείριση των αποβλήτων, τη χρήση των υδάτων και άλλες περιβαλλοντικές επιπτώσεις.)

11. Πιστοποιημένα και τακτικά χρησιμοποιούμενα προϊόντα καθαρισμού και απορρυπαντικά που είναι φιλικά προς το περιβάλλον και/ή εξοικονομούν νερό.

(Πιστοποιήσεις, δελτία δεδομένων ασφαλείας, προδιαγραφές, εμπορικά σήματα επί της συσκευασίας. Πιστοποιητικά από οργανισμούς πιστοποίησης, π.χ. Ecocert, Green Certification, Breeam, Leed.)

12. Αξιοποίηση υποπροϊόντων, ελαχιστοποίηση των απωλειών προϊόντων και υλικών.

(Η επιχείρηση εφαρμόζει διαδικασία για τον εντοπισμό, την αξιολόγηση και την αντιμετώπιση των περιβαλλοντικών και κοινωνικών κινδύνων και ευκαιριών. Η επιχείρηση χρησιμοποιεί πρώτες ύλες, δευτερογενείς πρώτες ύλες που παράγονται από απόβλητα σύμφωνα με τις αρχές της κυκλικής οικονομίας και οι απαιτήσεις της κυκλικής οικονομίας λαμβάνονται υπόψη στον σχεδιασμό του προϊόντος, συμπεριλαμβανομένης της συσκευασίας του προϊόντος.)

13. Λειτουργία ενός περιβαλλοντικά υγιούς συστήματος διαχείρισης αποβλήτων. Χωριστή συλλογή και ανακύκλωση αποβλήτων, σε τεκμηριωμένη μορφή.

(Η επιχείρηση είναι εξουσιοδοτημένη να χειρίζεται, να συλλέγει, να μεταφέρει, να αποθηκεύει και να απορρίπτει έμμονους οργανικούς ρύπους με μη ρυπογόνο τρόπο, μόλις αυτοί καταστούν απόβλητα.)

14. Αποδοτική και φιλική προς το περιβάλλον τεχνολογία επεξεργασίας λυμάτων (π.χ. βιολογική επεξεργασία λυμάτων).

15. Επαληθευμένη μείωση στην ειδική χρήση νερού.

(Π.χ. χρήση ζεστού νερού απορροής από εγκαταστάσεις για δευτερογενείς εργασίες καθαρισμού, στάγδην άρδευση, συλλογή και ανακύκλωση όμβριων υδάτων, ανακύκλωση οικιακών λυμάτων.)

• Πράσινη βαθμολογία

16. Επίσημη απόδειξη αναγνωρισμένου, πιστοποιημένου βαθμού βιωσιμότητας σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ (π.χ. ενδεικτικά: EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).

17. Πολιτική πράσινου εφοδιασμού, τεκμηριωμένη: ιεράρχηση των προμηθευτών που έχουν πραγματοποιήσει επενδύσεις βιωσιμότητας.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(ΓΡΑΦΕΙΟ ΕΜΠΟΡΙΚΩΝ ΣΗΜΑΤΩΝ, Μη Κερδοσκοπικό Κέντρο για την Ασφάλεια της Τροφικής Αλυσίδας Ε.Π.Ε.)

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

(Η επιχείρηση αναθέτει στους προμηθευτές της τη διενέργεια περιβαλλοντικής εκτίμησης των προϊόντων και/ή των υπηρεσιών. Επίδειξη του ποσοστού στο οποίο οι προμηθευτές χρησιμοποιούν, για παράδειγμα, ανανεώσιμες πηγές ενέργειας, εάν λαμβάνουν υπόψη τις ενεργειακές πτυχές του κτιρίου, εάν λειτουργούν ένα περιβαλλοντικά ορθό σύστημα αποβλήτων, ελαχιστοποιούν τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις του δικτύου υλικοτεχνικής υποστήριξης και εκείνες των μεταφορών.)

18. Η επιχείρηση έχει αναλάβει δέσμευση στο πλαίσιο της πρωτοβουλίας επιστημονικά τεκμηριωμένων στόχων (SPTI).

19. Η πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται στην παραγωγή του προϊόντος προέρχεται από πιστοποιημένη βιολογική ή εκτατική γεωργία ή έχει μειωμένο περιβαλλοντικό αποτύπωμα για το οποίο υπάρχουν άλλες επιστημονικές αποδείξεις.

(Π.χ. προϊόντα που επισημαίνονται ως βιολογικά, φιλικά προς το περιβάλλον προϊόντα ή υπηρεσίες.)

- **Χρήση φιλικών προς το περιβάλλον λύσεων συσκευασίας**

20. Εφαρμογή φιλικής προς το περιβάλλον λύσης συσκευασίας για συσκευασμένα προϊόντα [μειωμένο μέγεθος συσκευασίας ή εναλλακτικά υλικά συσκευασίας π.χ. λιπασματοποιήσιμα (λογότυπος FSC ή PEFC)].

21. Οι προμηθευτές υλικών πρωτογενούς συσκευασίας που έρχεται σε επαφή με το προϊόν θα πρέπει να διαθέτουν πιστοποίηση BRC ή IFS PACsecure.

- **Μεταφορά**

22. Το κύριο συστατικό έρχεται στη μονάδα μεταποίησης από την ίδια εκμετάλλευση ή από απόσταση μικρότερη των 100 km.

(Ο τόπος παραγωγής, η εγκατάσταση παραγωγής ή/και μεταποίησης μπορεί να βρίσκεται σε απόσταση έως 100 km.)

23. Τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα, τα υλικά που βελτιώνουν ή διατηρούν τη γονιμότητα του εδάφους μεταποιούνται και μεταφέρονται στη μονάδα παραγωγής σε ακτίνα 100 km.

24. Βελτιστοποίηση των μεταφορών, σχεδιασμός διαδρομών για τη μείωση των εκπομπών.

(Πρόγραμμα Lean & Green)

25. Το προϊόν παραδίδεται στον καταναλωτή μέσα σε μια σύντομη αλυσίδα εφοδιασμού.

Κοινωνικές πτυχές

26. Ύπαρξη ελέγχου SMETA (Ανταλλαγή Δεοντολογικών Δεδομένων Προμηθευτών).

27. Πρόληψη της σπατάλης τροφίμων μέσω δωρεάς.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(ΓΡΑΦΕΙΟ ΕΜΠΟΡΙΚΩΝ ΣΗΜΑΤΩΝ, Μη Κερδοσκοπικό Κέντρο για την Ασφάλεια της Τροφικής Αλυσίδας Ε.Π.Ε.)

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

28. Πρόληψη της δημιουργίας αποβλήτων τροφίμων με την πρόληψη της παραγωγής αποβλήτων στην παραγωγή και την εφοδιαστική.

VÉDJEGYIRODA Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)
(ΓΡΑΦΕΙΟ ΕΜΠΟΡΙΚΩΝ ΣΗΜΑΤΩΝ, Μη Κερδοσκοπικό Κέντρο για την Ασφάλεια της Τροφικής
Αλυσίδας Ε.Π.Ε.)

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