

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGY



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER
(KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGY

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Közvetlen préselésű almalé
(hőkezelt)

1. kiadás

Budapest, 2023. augusztus 2.



Közvetlen préselésű almalé (hőkezelt)

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan közvetlen préselésű (nem sűrítmenyből készült) almalé elnevezésű termékkel lehet pályázni, amelynek előállítási körülményei megfelelnek a hatályos jogszabályi előírásoknak, továbbá a termék megfelel a vonatkozó előírásoknak, illetve a Magyar Élelmiszerkönyv előírásának, és ezeken túl megfelel az alábbi követelményeknek.

A közvetlen préselésű (nem sűrítmenyből készült) almalével szemben támasztott speciális követelmények:

- csak almalevet tartalmaz,
- savkorrekcióra csak citrom/zöldcitrom lé/sűrítmény megengedett (vízmentes citromsavban kifejezve: max. 3 g/l), adalék- vagy segédanyagot nem tartalmaz,
- nem almasűrítmény felhasználásával készült,
- hőkezeléssel tartósított,
- a termék közvetlen gyártástechnológiával készül /betakarítás, válogatás, mosás, (raktározás) préselés, hőkezelés, töltés, zárás/,
- több almafajta keverése megengedett,
- a rostos (cloudy) lé és a szűrt lé keverése megengedett,
- a termék vízdoldható szárazanyag-tartalma min. 10,0 ref%.

A növénytermesztés kötelező paraméterei:

- Méhkímélő technológia (méheket kímélő növényvédőszer alkalmazása).
- A termesztés integrált termesztéstechnológiával történik; károsítók megelőzésére szolgáló technológiai eszközök, növényvédelmi előrejelző rendszerek alkalmazása, monitoringozás, biológiai növényvédelem alkalmazása. Bizonyos kémiai hatóanyagok, készítmények alkalmazása csak növényvédelmi szakmérnök, növényorvos írásos engedélye alapján megengedett.

Egyéb követelmények:

- A nem ökológiai (bio) termékek esetében a termelőnek rendelkeznie kell tanúsított minőségbiztosítási rendszerrel (pl. GlobalGAP).
- A tanúsított ökológiai gazdálkodásból származó ökológiai (bio) termékek esetén elegendő a termelő és a pályázó nevére kiállított érvényes ökológiai tanúsítvány.

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

A termék önellenőrzése

1. A terméknek gyártási tételenkénti teljes körű (érzékszervi, fizikai-kémiai és mikrobiológiai) üzemi önellenőrzése.
2. Olyan módszerek alkalmazása az üzemben, aminek a keretében dokumentált módon rendszeresen elemzik a termelési folyamatokat és a termék biztonságosságát, minőségét, a higiénit. Az eredmények alapján javító intézkedéseket vezetnek be, jó gyakorlatokat határoznak meg, és ennek megfelelően képzik a munkatársakat.
3. Trendelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőség szabályzási 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.
4. Az önellenőrzési rendszer keretében engedélyezett saját vagy külső laboratóriumban elvégzett vizsgálatok az alábbi kritériumok tekintetében:
 - vízdoldható szárazanyag-tartalom
 - tartósítószer-tartalom
 - mikrobiológia (a 4/1998. (XI.11.) EüM és a 2073/2005/EK rendeletek szerint)
 - növényvédőszer-maradék
 - patulin tartalom
 - ólom tartalom.Az adott évben legyártott különböző gyártási tételekből véletlenszerűen megmintázva évente legalább 9 db mintát kell megvizsgáltatni.
5. A termék-előállítás (alapanyag átvételétől a késztermék kiszállításáig) folyamatára irányuló tételenkénti önellenőrzés.
6. Alapanyag értékelő/beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a labor eredményeiből.
7. KMÉ-védjegyes alapanyag felhasználása.
8. Az Európai Unió által oltalom alatt álló alma felhasználása.
9. Tanúsított ökológiai gazdálkodás (a 12. ponttal együtt nem választható).

10. Kényelmi, praktikussági szempontból a piacon elérhető hasonló termékek csomagolásától egyértelműen megkülönböztethető és előnyös megoldás. Fogyasztóbarát csomagolás esetében figyelembe kell venni a II. választható elem kategória szerinti fenntarthatósági szempontokat is. Nem fogadható el olyan fogyasztóbarát csomagolás, amelynek ökológiai lábnyoma/környezetterhelése nagyobb, mint a piacon elérhető hasonló termékeké.

II. Fenntarthatóság

Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása

11. Az üzem megújuló energiaforrásokból (például földhő, napelem, biogáz, napkollektor) nyeri energiájának egy részét.

Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása

12. A termék előállításához használt alapanyag tanúsított ökológiai gazdálkodásból származik (a 9. ponttal együtt nem választható).
13. Az erőforrásokkal való hatékonyabb gazdálkodás: anyag-, energia- és víztakarékos, valamint környezetterhelést csökkentő feldolgozási technológiák alkalmazása, meglévő technológiák korszerűsítése (például regeneratív hővisszanyerés, hulladékhő-hasznosítás, a hűtőrendszerek hatásfokának javítása, energiateljesítmény csökkentése).
14. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító MSZ EN ISO 14001:2015 rendszer alkalmazása.
15. Környezetkímélő tisztító- és takarítószer alkalmazása.
16. A melléktermékek hasznosítása, a termék- és anyagveszteségek minimalizálása, környezetet kímélő hulladékgazdálkodási rendszer.
17. Takarékos vízhasználat (például a fajlagos vízfelhasználás csökkentése, az egyes berendezésekből elfolyó meleg víz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása), hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia.
18. Olyan szállítók preferálása, akik környezetvédelmi célú beruházásokat hajtottak végre.
19. Csomagolt termék esetében környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolás méret, vagy alternatív csomagolóanyagok pl.: komposztálható).

Szállítási távolság

20. A termék-előállítás során felhasznált alapanyagok saját gazdaságból vagy 100 kilométeren belül kerülnek a feldolgozó üzembe.