

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGY

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Gyorsfagyasztott zöldborsó

1. kiadás

Budapest, 2023. október 4.



Gyorsfagyasztott zöldborsó

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan gyorsfagyasztott zöldborsó elnevezésű termékkel lehet pályázni, amelynek előállítási körülményei megfelelnek a hatályos magyarországi és uniós jogszabályi előírásoknak, továbbá ezen előírásokon túl megfelel az alábbi követelményeknek.

Kötelező elemek

A termék meghatározása:

A gyorsfagyasztott zöldborsó, a hüvelyes zöldborsó (*Pisum Sativum* L.) zsenge, zöld színű, gyorsfagyasztással tartósított magja.

Felhasználható összetevők:

Hüvelyből kifejtett zöldborsó

Termékspecifikus fogalom meghatározások:

Beszáradt, túlérett, kemény szem: vízveszteség, fonnyadás révén vagy túlérettégből adódó változás.

Hüvelytöret: a termést borító hüvely darabjai.

Léha szem: beltartalom nélküli héj.

Barnult és/ vagy sárgás szem: a nem megfelelő ideig és hőmérsékleten tárolt zöldborsó szemén bekövetkezett sárgás vagy barna elszíneződés, amely illat és íz elváltozással is jár.

Rozsdapettyes/foltos szem: A zöldborsó szemén jelentkező rozsdabarna színű petty vagy elszíneződés, mely a zöldborsó szemnek csak kis felületét érinti.

Tört, repedt szem: A zöldborsó szem mechanikai sérüléséből, illetve érési hibából származó változása.

Minőségi jellemzők:

Általános jellemzők:

A zöldborsó gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, gurulós, jól tisztított, ép, egészséges. Gyakorlatilag mentes sárga, foltos, rovar által károsított, sérült szemektől, idegen növényi anyagoktól.

Idegen eredetű anyagokat, mérgező gyommagot nem tartalmazhat. Héjában és húzában enyhén repedt szem nem minősül minőségi hibának. Enyhe felületi fagyszívottság megengedett.

A megengedett minőségi eltérések:

A hiba neve	Legfeljebb
Gyommag (nem mérgező)	0 db/250 g
Rovar által károsított szem (szúrt, rágott)	1 db/250 g
Különálló hüvelytöret	1 db/250 g
Szemre rátapadt levéldarab	2 db/250 g
Barnult és/ vagy sárgás szem	5 db/250 g
Beszáradt, túlérett, kemény szem	4 db/250 g
Rozsdapettyes/foltos szem	10 db/250 g
Tört, repedtszem	13 db/250 g
Léha szem	1 db/250 g

Fizikai-kémiai jellemzők:

A gyorsfagyasztott zöldborsószemek szárazanyag tartalma % (m/m) és szemnagysága kategóriánként:

A termékkategória neve	Szárazanyag tartalom % (m/m)	Szemnagyság [mm]
Gyorsfagyasztott extra zsenge zöldborsó	legfeljebb 26	6-9 mm
Gyorsfagyasztott zsenge zöldborsó	legfeljebb 32	9-10 mm
Gyorsfagyasztott zöldborsó	legfeljebb 35	nincs előírás

Érzékszervi jellemzők:

Alak: gyorsfagyasztott állapotban fajtájára jellemző (gömbölyű, ovális, szögletes).

Szín: a zöldborsó jellegzetes zöld színű, kissé kevert színárnyalat fajtától függően előfordulhat.

Illat: a zöldborsóra jellemző illatú, idegen szagtól mentes.

Íz: fajtára jellemző, érettségétől függően édes és enyhén lisztes íz előfordulhat, de nem lehet befülledt, savanyú, idegen mellékízű.

Állomány: a zöldborsó szemek puhák, de elvétele néhány kemény, vagy fajtájától függően puha belü kemény, rágós héjú szem előfordulhat.

A színt felengedett állapotban, az alakot, szemnagyságot gyorsfagyasztott állapotban, az ízt, illatot, állományt a csomagoláson feltüntetett javaslat szerint elkészített állapotban kell bírálni.

Jelölés:

A termék végleges csomagolásán, a fogyasztó számára megfelelően szembeűnő helyen és formában, a termék jellegére és fogyasztás előtti hőkezelésének szükségességére utaló figyelmeztető felirat elhelyezése szükséges.

Példa a figyelmeztető feliratra:

“A termék nem fogyasztásra kész, csak alapos hőkezelés után fogyasztható! Legalább 2-3 percig forralni szükséges!”

A megnevezések az alábbiak lehetnek:

Gyorsfagyasztott extra zsenge zöldborsó

Gyorsfagyasztott zsenge zöldborsó

Gyorsfagyasztott zöldborsó

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 II. választható elem kategóriában felsorolt pontok közül legalább egynek-egynek.

I. A termék előállításí folyamata

Önellenőrzés

1. Az önellenőrzési rendszer keretében az alapanyagra engedélyezett saját vagy külső laboratóriumban elvégzetett vizsgálatok meghatározott időközönként az alábbi kritériumok tekintetében:

- szárazanyag-tartalom és szemnagyság
- minőségi eltérések
- érzékszervi jellemzők
- mikrobiológia:
 - az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről szóló 4/1998. (XI.11.) EüM rendelet szerint: Salmonella, S.auerus, Coliform, Szulf.red. clostridium, Mikrobaszám, Penészgomba,

- fogyasztásra kész élelmiszer termékbesorolás alapján az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól szóló 2073/2005/EK rendelet szerint: *Listeria monocytogenes*
- növényvédőszer-maradék a növényi és állati eredetű élelmiszerekben és takarmányokban, illetve azok felületén található megengedett növényvédőszermaradékok határértékéről szóló 396/2005/EK rendelet szerint.

2. Vonalba épített egyedi tömegellenőrző mérleg minden áthaladó elsődleges és gyűjtőcsomagolásra.

3. Olyan módszerek alkalmazása az üzemben, aminek a keretében rendszeresen elemzik a termelési folyamatokat és a termék biztonságosságát – beleértve a mikrobiológiai paraméterek gyártás közbeni ellenőrzését a termékben és a termékkel érintkező felületeken, a gyártási folyamatok alatti hőmérséklet ellenőrzést, valamint a késztermék tárolási hőmérsékletének szigorú ellenőrzését – minőségét, a higiéniát, azáltal, hogy minden terméktételre rögzítik a mért értékeket, majd ebből trendelemzést végeznek. Az eredmények alapján javító intézkedéseket vezetnek be, jó gyakorlatokat határoznak meg, és ennek megfelelően képzik a munkatársakat.

4. A késztermék gyártás közben/végén gyártási tételenkénti teljes körű (fizikai-kémiai és mikrobiológiai paraméterek) önellenőrzése.

5. A hűtőkamrákban olyan hőmérséklet ellenőrző rendszer üzemeltetése, amely rögzíti a mért értékeket, és automatikusan jelez, amennyiben a hőmérséklet a megadott paramétereken kívül van.

6. A hűtőlánc biztosítása érdekében a késztermék kiszállításakor a rakodás megkezdése előtt a rakodófelület hőmérsékletének ellenőrzése, és az adatok rögzítése, valamint nem megfelelőség esetén javítóintézkedések bevezetése.

7. ISO 22000, BRC vagy IFS tanúsítvány megléte.

A termék előállításának folyamata

8. Alapanyag értékelő/beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a labor eredményeiből.

9. Olyan takarítási program fenntartása, amely a szakirodalmi adatok mellett a gyártóüzem környezeti, és a gyártott termék mikrobiológiai laborvizsgálati eredményeit figyelembe vevő trendelemzése alapján készített kockázatelemzésen alapul.

10. Az alapanyag tanúsított ökológiai gazdálkodásból származik (18. ponttal együtt nem választható)

11. Vonalba épített fémdetektor minden áthaladó elsődleges csomagolásra.

II. Fenntarthatóság

Fogyasztóbarát csomagolási megoldás alkalmazása

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

a piacon elérhető hasonló termékeké.

Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása

13. A pályázó a termék-előállítás, illetve áruvá készítés során megújuló energiaforrásokból (például termálvíz, földhő, napelem, biogáz) nyeri energiájának egy részét.

Fenntartható technológiai módszerek alkalmazása

14. Az erőforrásokkal való hatékonyabb gazdálkodás: anyag-, energia- és víztakarékos, valamint környezetterhelést csökkentő technológiák alkalmazása, meglévő technológiák korszerűsítése (például regeneratív hővisszanyerés, hulladékhő-hasznosítás, hűtőrendszerek hatásfokának javítása, energiafelhasználás csökkentése).

15. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító MSZ EN ISO 14001:2015 rendszer alkalmazása.

16. Környezetkímélő tisztító- és takarítószer alkalmazása.

17. Olyan beszállítók preferálása, akik környezetvédelmi célú beruházásokat hajtottak végre.

18. A termék előállításához használt alapanyag tanúsított ökológiai, vagy extenzív gazdálkodásból származik. (a 10. ponttal együtt nem választható)

19. Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolásméret vagy biológiailag lebomló, komposztálható csomagolóanyagok)

Szállítási távolság

20. Az alapanyag 100 km-en belülről kerüljön a feldolgozó üzembe.