

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGY



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGY

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Csemegeuborka

1. kiadás

Budapest, 2023. december 13.



Csemegeuborka

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan csemegeuborka elnevezésű termékkel lehet pályázni, amelynek előállítási körülményei megfelelnek a hatályos jogszabályi előírásoknak, illetve a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó irányelvének, és ezeken túl megfelel az alábbi követelményeknek.

Alapanyag (nyers uborka) vonatkozó követelmények:

- maximum 14 cm hosszúságú, nem deformált, magvai fejletlenek,
- keseredés mentes,
- egyenletesen hengeres alakú, kis magházú, gépi betakarításra is alkalmas,
- betegségekkel szemben ellenálló és keseredés mentes fajta.
- Az uborka termesztése integrált termesztéstechnológiával történik; károsítók megelőzésére szolgáló technológiai eszközök, növényvédelmi előre jelző rendszerek alkalmazása, monitorozás, lehetőleg biológiai növényvédelem alkalmazása. Okszerű kémiai növényvédelem alkalmazása növényvédelmi szakmérnök vagy növényorvos írásos engedélye alapján megengedett.

A késztermékkel szemben támasztott követelmények:

Fizikai jellemzők:

A termék ne tartalmazzon 15 db % -nál több 30°-nál nagyobb görbületű torz növésű, sérült, foltos, üreges uborkát.

Méretelőírás az osztályozott uborkára: A nyers uborka mérete (cm)	A mérettől való eltérés a töltőtömeg %-ában (m/m%) legfeljebb:
3-6	10
5-8	10
6-9	10
8-10	10
9-12	10
12-14	10

Egyéb előírások:

- 1 cm-nél hosszabb szárrészt nem tartalmaz,
- vágott, törött részeket nem tartalmaz,
- a felöntőlé áttetsző, az uborkákat teljesen ellepi, az uborkákon fátyolszerű lepedék, az üveg alján üledék nem látható,
- csak átlátszó üveg csomagolóanyag használható.

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: minőségsszabályozási 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:
 - savtartalom % m/m (ecetsavban kifejezve)
 - NaCl(só)-tartalom % m/m
 - homoktartalom % m/m
 - mikrobiológia (élesztőgombaszám, penészgombaszám, összcsíraszám, szulfitredukáló Clostridiumok, mezofil aerob és fakultatív anaerob spóraszám)
 - növényvédőszer-maradék a beszállított alapanyagból
 - nehézfém tartalom a beszállított alapanyagból
 - Perklorát-tartalom a beszállított alapanyagból.

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 (különös tekintettel a hőkezelési idő és a hőmérséklet ellenőrzésére, valamint a zárásellenőrzésre).
6. Alapanyag értékelő/beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a labor eredményeiből.
7. KMÉ-védjegyes alapanyag felhasználása.
8. Tanúsított ökológiai gazdálkodás (a 14. ponttal együtt nem választható).
9. Az uborkatermesztő rendelkezik Global G.A.P. tanúsítvánnyal.
10. A nyers uborka a termelőtől – a betakarításhoz képest – 24 órán belül kerül a feldolgozó üzembe.
11. Az idegenanyag kezelés eljárás PRP programban történő szabályozása és annak szigorú betartatása.
12. ISO 22000, BRC, FSSC 22000 vagy IFS Élelmiszerbiztonsági tanúsítvány megléte.

II. Fenntarthatóság

Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása

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

Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása

14. A termék előállításához használt alapanyag tanúsított ökológiai gazdálkodásból származik (a 8. ponttal együtt nem választható).
15. 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, energiafelhasználás csökkentése).
16. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító MSZ EN ISO 14001:2015 rendszer alkalmazása.
17. Környezetkímélő tisztító- és takarítószer alkalmazása.
18. A melléktermékek hasznosítása, a termék- és anyagveszteségek minimalizálása, környezetet kímélő hulladékgazdálkodási rendszer.
19. Takarékos vízhasználat (például a fajlagos vízfelhasználás csökkentése, az egyes berendezésekből elfolyó meleg víz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása), hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia.

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

Szállítási távolság

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