

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



# KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGY

## SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

### Gyümölcszörp

Budapest, 2023. június 5.



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER

kme.hu

## Gyümölcszörp

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan szűrt, vagy rostos gyümölcszörp elnevezésű termékkel lehet pályázni, amelynek előállítási körülményei megfelelnek a hatályos magyarországi és uniós jogszabályi előírásoknak, továbbá a termék a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásain túl megfelel az alábbi követelményeknek.

### Kötelező elemek

Az alapanyagra és egyéb felhasználható összetevőkre vonatkozó kritériumok:

- A gyümölcszörp jellemzően direkt préseléssel előállított gyümölcslezből készíthető, a sűrített gyümölcslel/gyümölcsvelő felhasználása sem kizárt.
- Kizárólag színező élelmiszereket, valamint az 1334/2008/EK rendelet szerinti természetes aromaanyagokat és aromakészítményeket lehet felhasználni.
- Savasság beállításához kizárólag citromlé, citromlé sűrítmény, citromsav vagy borkősav használható.

A tartósítás hőkezeléssel történik.

A késztermékre vonatkozó követelmények:

- A gyümölcsstartalom szűrt gyümölcszörp esetében legalább 50 %, citrus gyümölcszörp és rostos termék esetében legalább 35%.
- A termék vízdoldható szárazanyag-tartalma legalább 35 %, hozzáadott cukrot nem tartalmazó termékek esetén a vízdoldható szárazanyag-tartalom a felhasznált gyümölcs alapanyag cukortartalmának megfelelő.
- Csak üveg csomagolóanyag használható,
- A termék megnevezésében fel kell tüntetni a szűrt vagy rostos kifejezést, illetve az alapanyagra utaló kifejezéseket (direkt préselésű, sűrítményből készült).

## 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:
  - cukortartalom
  - vízben oldható szárazanyagtartalom
  - összes savtartalom
  - patulin tartalom (alma alapanyag felhasználásakor)
  - mikrobiológia (a 4/1998. (XI.11.) EüM és a 2073/2005/EK rendeletek szerint)
  - növényvédőszer-maradék 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.
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 gyümölcs felhasználása.
9. Tanúsított ökológiai gazdálkodás (a 13. ponttal együtt nem választható).
10. A gyümölcsstermesztő rendelkezik Global G.A.P. tanúsítással.

11. 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

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

### Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása

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

### Szállítási távolság

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