

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGY



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER
(KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGY

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Közvetlen préselésű gyümölcs- és/vagy zöldséglevék
(hőkezelt)

1. kiadás

Budapest, 2024. 06. 05.



Közvetlen préselésű gyümölcs- és/vagy zöldséglevék, (hőkezelt)

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan közvetlen préselésű (nem sűrítmenyből készült) 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) gyümölcs- és/vagy zöldséglevékekkel szemben támasztott speciális követelmények:

- 100 %-ban gyümölcs-és/vagy zöldséglevet tartalmaz,
- savkorrekcióra csak citrom/zöldcitrom lé/sűrítmeny megengedett, adalékanyagot, vagy technológiai segédanyagot nem tartalmaz,
- nem gyümölcs és zöldségsűrítmeny felhasználásával készült,
- hőkezeléssel tartósított,
- a termék közvetlen gyártástechnológiával készül: betakarítás, válogatás, mosás, (raktározás) préselés, hőkezelés, töltés, zárás,
- több gyümölcs-és zöldségfajta keverése megengedett,
- a rostos (cloudy) lé és a szűrt lé keverése megengedett,
- a termék vízdíható szárazanyag-tartalma gyümölcslevék esetén min. 10,0 ref%,
- a termék vízdíható szárazanyag tartalma zöldséglevék, és zöldséglével kevert gyümölcslevék esetén min. 7,0 ref%.

A növénytermesztés kötelező paraméterei:

- A termesztés integrált termesztéstechnológiával történik; károsítók megelőzésére szolgáló technológiai eszközök, növényvédelmi előre jelző rendszerek alkalmazása, monitorozás, biológiai növényvédelem alkalmazása.

Egyéb követelmények:

- **A nem ökológiai (bio) termékek** esetében a termelőnek rendelkeznie kell:
 - tanúsított minőségbiztosítási rendszerrel (pl. GlobalGAP) vagy
 - nyomonkövetési dokumentációval a növénytermesztéstől a betakarításon át a feldolgozásig,
 - az önellenőrzési rendszer keretében engedélyezett saját, vagy külső laboratóriumban elvégzett vizsgálatokkal az alábbi kritériumok tekintetében:
 - növényvédőszer-maradék,
 - patulin tartalom (almát tartalmazó termékeknél),
 - ólom tartalom.

- A tanúsított ökológiai gazdálkodásból származó **ökológiai (bio) termékek** esetén elegendő a termelő és a pályázó nevére kiállított érvényes ökológiai tanúsítvány.

- **Kistermelők:**

A kistermelői élelmiszer-előállítást és -értékesítést végző pályázóknak, az egyéb követelmények első bekezdésében foglaltak helyett, a kis mennyiségű, helyi és marginális élelmiszer-előállítás és értékesítés higiéniai feltételeiről szóló 60/2023. (XI.15.) AM rendeletben foglaltaknak kell megfelelniük.

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. 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 (almát tartalmazó termékeknél),
 - ólom tartalom.

Az adott évben legyártott, különböző gyártási tételekből véletlenszerűen megmintázva, évente legalább 9 db mintát kell megvizsgáltatni.
2. A terméknek gyártási tételenkénti teljes körű (érzékszervi, fizikai-kémiai és mikrobiológiai) üzemi önellenőrzése.
3. 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.
4. 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.
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, vagy zöldség felhasználása.
 9. Tanúsított ökológiai gazdálkodás (a 13. 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.
 11. Minőségbiztosítási rendszer megléte (pl. ISO 22000, BRC, FSSC 22000 vagy IFS tanúsítvány).

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 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, hulladékhő-hasznosítás, a hűtőrendszerek hatásfokának javítása, energiafelhasználás csökkentése).
15. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító MSZ EN ISO 14001:2015 Környezetközpontú Irányítási Rendszer (KIR) 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. Csomagolt termék esetében környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolás méret, vagy alternatív csomagolóanyagok pl.: komposztálható).

Szállítási távolság

21. A termék-előállítás során felhasznált alapanyagok saját gazdaságból, vagy 100 kilométeren belül kerülnek a feldolgozó üzembe.
22. A termék rövid ellátási láncon belül kerül a fogyasztóhoz.
23. A termék 100 km-en belül kerül a fogyasztóhoz.