

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGY



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGY

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Sütőtök
Nagydobosi fajták

1. kiadás

Budapest, 2024.06.21.



Sütőtök Nagydobosi fajták

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére az Európai Unió Közös Fajtajegyzékében/Nemzeti Fajtajegyzékben megtalálható azon sütőtök fajtákkal lehet pályázni, amelyek előállítási körülményei megfelelnek valamennyi hatályos jogszabályi előírásnak, valamint az 543/2011/EU rendelet 1. sz. mellékletének A. részében található általános forgalmazási előírásban rögzített követelményeket teljesítik, továbbá amelyeket Magyarországon vagy a világpiacon elfogadott, jó áruminőséget adó *Cucurbita maxima convar.* fajtából termesztettek közvetlen fogyasztásra és ipari felhasználásra is szántak.

A sütőtökkel szemben támasztott speciális követelmények:

Minőségi követelmények

- matt, szürke, rücskösödő, kemény, körömmel csak nehezen átszúrható külső héj
- fajtára jellemző alak és narancssárga hús
- fajtára jellemző ízű, állagú, édes
- szárazanyagtartalom: legalább 18 % \pm 2%
- cukortartalom: legalább 10 °Bx \pm 1%

Növénytermesztés kötelező paraméterei:

- A termesztés integrált termesztéstechnológiával és biológiai növényvédelem mellett történik (károsítók megelőzésére szolgáló technológiai eszközök, növényvédelmi előre jelző rendszerek alkalmazása, monitoringozás).

Termesztéstechnológia

- termésnevelés időszakában minimális nitrogénbevitel.
- elszámolási kötelezettség a biológiailag éretlen termés mennyiségével (takarmányozás, termőföldbe visszadolgozás)
- érés időszakában öntözés szabályozása (túlöntözés minőségcsökkenéshez vezet)
- tárolási hőmérséklet 10-17 °C, 10 °C alatti tárolás nem engedélyezett

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. Termesztéstechnológia

1. Nem ökológiai növénytermesztés:

- A termék-előállítás folyamatában a pályázónak 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 vizsgálatok az alábbi kritériumok tekintetében:
 - növényvédőszer-maradék
 - érzékszervi vizsgálat

2. Tanúsított ökológiai gazdálkodás:

A tanúsított ökológiai gazdálkodásból származó ökológiai (bio) termékek esetén az 1. pontban foglaltak helyett elegendő a termelő és a pályázó nevére kiállított érvényes ökológiai tanúsítvány.

3. Kistermelők:

A kistermelői élelmiszer-előállítást és értékesítést végző pályázóknak az 1. pontban foglaltak helyett a kis mennyiségű, helyi és marginális élelmiszer-előállítás és értékesítés higiéniai feltételeiről szóló 60/2023 (XI.15) AM rendeletben foglaltaknak kell megfelelniük.

4. Termék önellenőrzése:

Az önellenőrzési rendszer keretében rendszeres érzékszervi vizsgálatok, vagy laboratóriumban elvégzett vizsgálatok az alábbi kritériumok tekintetében.

- növényvédőszer-maradék kockázatbecslés alapján, de legalább évente egyszer
- érzékszervi (keménység, íz, illat, szín, cukortartalom)

II. Fenntarthatóság

Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása

5. A pályázó a termék-előállítás során megújuló energiaforrásokból (például termálvíz, földhő, napelem, biogáz) nyeri energiájának egy részét. (pl. palántanevelés, tárolási hőmérséklet beállítása)

Fenntartható technológiai módszerek alkalmazása

6. 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).
7. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító MSZ EN ISO 14001:2015 Környezetközpontú Irányítási Rendszer (KIR) alkalmazása.
8. A melléktermékek hasznosítása, a termék- és anyagveszteségek minimalizálása, környezetet kímélő hulladékgazdálkodási rendszer.
Takarékos vízhasználat (például talajtakarás), hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia.
9. Környezetbarát csomagolás, alternatív csomagolóanyagok (pl. komposztálható)

Szállítási távolság

10. A növényvédőszer, a talaj termékenységet fenntartó, javító anyagok 100 km-en belülről kerülnek a termelőhelyre.
11. A termék saját gazdaságból, vagy 100 kilométeren belül kerül a feldolgozó üzembe.
12. A termék rövid ellátási láncban kerül a fogyasztóhoz.