

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGY



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER
(KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGY

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Burgonya

1. kiadás

Budapest, 2023. szeptember 15.



Burgonya

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére az Európai Unió Közös Fajtajegyzékében/Nemzeti Fajtajegyzékben megtalálható azon burgonya fajtákkal lehet pályázni, amelyek előállítási körülményei megfelelnek minden hatályos jogszabályi előírásnak, valamint a 34/2016. (V. 4.) FM rendelet forgalmazási követelményeinek, illetve a feltételrendszerben szereplő egyéb rendelkezéseket is teljesítik, továbbá amelyeket Magyarországon vagy a világpiacon elfogadott, jó árumínőséget adó, *Solanum tuberosum* L. fajból termesztettek, és nem ipari felhasználásra szántak.

A burgonyával szemben támasztott speciális követelmények:

- Szolanin tartalom: legfeljebb 100 mg/kg
- Redukálócukor tartalom: legfeljebb 2 %

Növénytermesztés kötelező paraméterei:

A termesztés integrált termesztéstechnológiával és biológiai növényvédelem mellett történik (károsítók megelőzésére szolgáló technológiai eszközök, növényvédelmi előrejelző rendszerek alkalmazása, monitoringozás). Bizonyos kémiai hatóanyagok, készítmények alkalmazása csak növényvédelmi szakmérnök, növényorvos írásos engedélye alapján megengedett.

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., II. és a III. választható elem kategóriában felsorolt pontok közül legalább egynek-egynek.

I. Termék jellemzői

Keményítő tartalom fajtára jellemző főzési típus szerint

1. „A” saláta burgonya: max. 13 %
2. „B” közepesen szétfővő, sütnivaló: max. 16 %
3. „C” szétfővő: max %

II. Technológia

1. Nem ökológiai növénytermesztés:

A nem ökológiai (bio) termékek esetében a termék-előállítás folyamatában tételenkénti azonosító alkalmazása a nyomonkövethetőség biztosítása érdekében, továbbá a pályázónak rendelkeznie kell tanúsított minőségbiztosítási rendszerrel (pl. GlobalGAP).

2. Tanúsított ökológiai gazdálkodás:

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

3. Global-Gap – helyes mezőgazdasági gyakorlat – tanúsítvány megléte

4. Tárolási technológia:

Hűtött és szabályozott légterű hűtőtárolás esetén a hőmérséklet, páratartalom O₂ és CO₂ tartalom helyes beállítása, mérése, dokumentálása.

Hűtve tárolás esetén:

hőmérséklet: 4-6 °C

páratartalom: 85-90 %

Szabályozott légterű tárolás esetén:

O₂: 2-3 % CO₂: 1-4 %

5. Önellenőrzés:

Olyan módszerek alkalmazása a termék előállítása folyamatában, aminek keretében rendszeresen elemzik dokumentált módon a termesztési, betakarítási, tárolási folyamatokat (különös tekintettel a helyes szikkasztás, szellőztetés, és hőmérséklet tartására), és a termék minőségét. Az eredmények alapján javító intézkedéseket vezetnek be, jó gyakorlatokat határoznak meg, és ennek megfelelően képzik a munkatársakat.

III. Fenntarthatóság

Fogyasztóbarát csomagolási megoldás alkalmazása

6. 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

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

Fenntartható technológiai módszerek alkalmazása

8. Az erőforrásokkal való hatékonyabb gazdálkodás: anyag-, energia- és víztakarékos, valamint környezetterhelést csökkentő technológiák alkalmazása, meglévő technológiák korszerűsítése (például regeneratív hővisszanyerés, hulladék hő-hasznosítás, hűtőrendszerek hatásfokának javítása, energiafelhasználás csökkentése).
9. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító MSZ EN ISO 14001:2015 rendszer alkalmazása.
10. Környezetkímélő tisztító- és takarítószer alkalmazása.
11. A melléktermékek hasznosítása, a termék- és anyagveszteségek minimalizálása, környezetet kímélő hulladékgazdálkodási rendszer.
12. Takarékos vízhasználat (például csepegtető öntözési mód alkalmazása, talajtakarás), hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia.
13. Olyan beszállítók preferálása, akik környezetvédelmi célú beruházásokat hajtottak végre.
14. Környezetbarát/újrahasznosítható csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolásméret vagy biológiailag lebomló, komposztálható csomagolóanyagok)

Szállítási távolság

15. A termék a rövid ellátási lánc részeként 100 km-en belül kerüljön a termesztés helyéről a csomagolóhelyre.