

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGY



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER
(KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGY

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Vöröshagyma

1. kiadás

Budapest, 2023. szeptember 15.



Vöröshagyma

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére az Európai Unió Közös Fajtajegyzékében/Nemzeti Fajtajegyzékben megtalálható azon vöröshagyma fajtákkal lehet pályázni, amelyek előállítási körülményei megfelelnek minden hatályos jogszabályi előírásnak, valamint az 543/2011/EU rendelet 1. sz. melléklet A. részének általános forgalmazási előírásban foglalt minimumkövetelményeket, illetve a feltételrendszerben szereplő egyéb rendelkezéseket is teljesítik, továbbá amelyeket Magyarországon vagy a világpiacon elfogadott, jó áru minőséget adó, *Allium cepa* L. fajból termesztettek fogyasztásra, és nem ipari felhasználásra szántak.

A vöröshagymával szemben támasztott speciális követelmények:

- A vöröshagyma átmérője legyen:
 - legalább 45 mm;
- A vöröshagyma az alábbi méret kategóriák szerint legyen válogatva:
 - 45-50 mm
 - 50-70 mm
 - 70-90 mm.
- Kívülről látható csíramentes.
- Gyökérzet maradványaitól mentes.
- Kemény, tömör állagú.
- Zárt, ép buroklevél fajtára jellemző színnel.

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. választható elem kategóriában felsorolt pontok közül legalább egynek-egynek.

I. 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/vagy a pályázó nevére kiállított érvényes ökológiai tanúsítvány.
3. Global GAP – helyes mezőgazdasági gyakorlat – tanúsítvány megléte
4. Eredetjelölés (pl. Makói), eredetvédelmi napló vezetése, hagyma termék tanács ellenőrzéseinek dokumentálása
5. Tárolási technológia:
Hűtött és szabályozott légterű hűtőtárolás esetén a hőmérséklet, páratartalom O₂ és CO₂ tartalom helyes beállítása, mérése, dokumentálása. Különös tekintettel a fogyasztói térbe való kitérésre. (visszamelegítés)

II. 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 termásvíz, 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, hulladékhő-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.