

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGY

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Hőkezeléssel tartósított élelmiszerek
Befőttek
Alma-, körte- és birsbefőtt

2. kiadás

Budapest, 2025. április 23.



Hőkezeléssel tartósított alma-, körte- és birsbefőtt

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan hőkezeléssel tartósított alma (*Malus domestica*), körte (*Pyrus L.*) és birs (*Cydonia oblonga*) befőtt termékkel lehet pályázni, amelynek előállítási körülményei megfelelnek a hatályos magyarországi és uniós jogszabályi előírásoknak, a Magyar Élelmiszerkönyv előírásainak, továbbá ezen előírásokon túl megfelel az alábbi követelményeknek.

Kötelező elemek

A termék meghatározása:

A befőtt olyan, hőkezeléssel tartósított termék, amelynek felöntőlevében különféle módon előkészített lehetőleg alaktartó, fajtaazonos gyümölcskomponenseket tartalmaz.

Jelen követelményrendszer nem vonatkozik az alkoholos befőttekre.

Alapanyagra vonatkozó kritériumok:

- Kizárólag friss gyümölcs használható fel.
- Befőtt készítéséhez megfelelő fajták (pl. Jonathan, Idared, Jonagold alma, illetve Bosc kobak, Packham's Triumph, Conference körte fajták) használata.
- Az alapanyag az üzembe kerüléstől 1 órán belül kerüljön feldolgozásra.

Késztermékre vonatkozó kritériumok:

- Magtól, magházmaradványtól, kősejtes daraboktól mentes legyen.
- A gyümölcs színe egyöntetű, nem bebarnult, túlpuhult. A felöntőlé foszlányos darabokat nem tartalmaz, üledéktől mentes.
- A termék vízben oldható szárazanyagtartalma alma és körte esetében 15 ± 2 ref%, birsalma esetében 18 ± 2 ref%.
- Aromát (beleértve a természetes aromákat is) nem tartalmazhat.
- Csomagolásra BPA-NI doboz és doboztető vagy konzerves üveg és PVC –mentes lapka használható

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. A termék előállítási folyamata

Önellenőrzés

1. Az önellenőrzési rendszer keretében az alapanyagra és a késztermékre engedélyezett saját laboratóriumban vagy külső laboratóriumban elvégzett vizsgálatok meghatározott időközönként az alábbi kritériumok tekintetében:

- érzékszervi jellemzők
- vízben oldható szárazanyagtartalom
- jelölésen szereplő cukortartalom
- pH érték
- homoktartalom
- növényvédőszer-maradék a növényi és állati eredetű élelmiszerekben és takarmányokban, illetve azok felületén található megengedett növényvédőszermaradékok határértékéről szóló 396/2005/EK rendelet szerint.

2. Vonalba épített egyedi tömegellenőrző mérleg minden áthaladó elsődleges csomagolásra.

3. Olyan módszerek alkalmazása az üzemben, aminek a keretében rendszeresen elemzik a termelési folyamatokat és a termék biztonságosságát – beleértve a mikrobiológiai paraméterek gyártás közbeni ellenőrzését a termékben és a termékkel érintkező felületeken, a gyártási folyamatok alatti hőmérséklet ellenőrzést, a higiénéért, azáltal, hogy minden terméktételre rögzítik a mért értékeket, majd ebből trendelemzést végeznek. Az eredmények alapján javító intézkedéseket vezetnek be, jó gyakorlatokat határoznak meg, és ennek megfelelően képzik a munkatársakat.

4. A késztermék gyártás közben/végén (válogatás, mosás, osztályozás, magházeltávolítás, darabolás, töltés, felöntés, zárás, hőkezelés, hűtés) gyártási tételenkénti teljes körű [fizikai-kémiai és mikrobiológiai (hőkezelés utáni) paraméterek] önellenőrzése dokumentáltan. (hőkezelési idő és hőmérséklet ellenőrzés, zárásellenőrzés, üvegellenőrzés)

5. ISO 22000, BRC FOOD, BRCGS FOOD, FSSC 22000 vagy IFS tanúsítvány megléte.

A termék előállításának folyamata

6. Alapanyag értékelő/beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a labor eredményeiből.

7. Az alapanyag tanúsított ökológiai gazdálkodásból származik (20. ponttal együtt nem választható)

8. KMÉ-védjegyes alapanyag felhasználása.

9. Az Európai Unió által oltalom alatt álló gyümölcs felhasználása.

10. Az alapanyag természetvédelmi területről származik.

11. A termelő természetvédelmi tervvel rendelkezik
12. Az alapanyag termeszto rendelkezik Global G.A.P. tanúsítvánnyal
13. Vonalba épített fém-vagy röntgendetektor minden áthaladó elsődleges csomagolásra.

II. Fenntarthatóság

Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása

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

Fenntartható technológiai módszerek alkalmazása

15. 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).
16. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító MSZ EN ISO 14001:2015 Környezetközpontú Irányítási Rendszer (KIR) alkalmazása.
17. A melléktermékek hasznosítása, a termék- és anyagveszteségek minimalizálása, környezetet kímélő hulladékgazdálkodási rendszer.
18. Környezetkímélő tisztító- és takarítószer alkalmazása.
19. Olyan beszállítók választása, akik környezetvédelmi célú beruházásokat hajtottak végre.
20. A termék előállításához használt alapanyag tanúsított ökológiai, vagy extenzív gazdálkodásból származik. (a 7. ponttal együtt nem választható)
21. Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolásméret vagy biológiailag lebomló, újrahasznosítható, komposztálható csomagolóanyagok)
22. 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.

Szállítási távolság

23. A termék előállítás során felhasznált alapanyagok saját gazdaságból és/vagy 100 km-en belülről kerüljenek a feldolgozó üzembe.