

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



# KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGY

## **SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK** Hőkezeléssel tartósított élelmiszerek

Gyümölcsbefőttek csonthéjas gyümölcsökből

2. kiadás

Budapest, 2025. április. 23.



## Hőkezeléssel tartósított meggy- cseresznye- őszibarack- és szilva- befőtt

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan hőkezeléssel tartósított meggy (*Prunus serasus*), cseresznye (*Prunus subg. Cerasus*), őszibarack (*Prunus persica*) és szilva (*Prunus domestica*) 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, amely felöntőleben különféle módon előkészített, lehetőleg alaktartó gyümölcskomponenseket tartalmaz.

Jelen követelményrendszer nem vonatkozik az alkoholos befőttekre.

#### Alapanyagra vonatkozó kritériumok:

- Kizárólag friss, közel azonos méretű gyümölcs használható fel.
- Befőtt készítéséhez alkalmas fajták felhasználása (pl. meggybefőtt esetében cigánymeggy nem használható).
- Az alapanyag a betakarítástól számítva 24 órán belül kerül feldolgozásra.

#### Késztermékre vonatkozó kritériumok:

- Magozott termék magot, magtöretet nem tartalmazhat.
- Színe egyöntetű, a felhasznált gyümölcs ép héjú és/vagy húsú, nem túlpuhult, nem foszlányos, és a felöntőlé a felhasznált gyümölcsre jellemző, tiszta.
- A felöntőlé cukortartalma nem haladhatja meg a felhasznált gyümölcs cukortartalmát (izotóniás oldat).
- Aromát, (beleértve a természetes aromát is) nem tartalmazhat.
- Csomagolásra BPA-NI fém doboz és doboztető, vagy üveg PVC mentes lapkával 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 engedélyezett saját laboratóriumban vagy külső laboratóriumban elvégzett vizsgálatok meghatározott időközönként az alábbi kritériumok tekintetében:

- érzékszervi jellemzők
- vízben oldható szárazanyagtartalom
- pH érték
- homoktartalom
- savtartalom
- 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 higiénit, 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, hámozás, magozás, 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, BRCS 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 termesztő 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 termásvíz, földhő, napelem, biogáz) nyeri energiájának egy 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 kerülnek a feldolgozó üzembe