

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER
(KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGY

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Hőkezeléssel tartósított élelmiszerek
Gyümölcsdzsem, extra gyümölcsdzsem

Budapest, 2025.



Gyümölcsdzsem, extra gyümölcsdzsem

A KMÉ védjegyek elnyerésére olyan hőkezeléssel tartósított gyümölcsdzsem, és gyümölcs extradzsemekkel lehet pályázni, amelyeknek előállítási körülményei megfelelnek a hatályos magyarországi és uniós jogszabályi előírásoknak, a Magyar Élelmiszerkönyvi előírásnak továbbá mindezeken túl megfelel az alábbi követelményeknek.

Kötelező elemek

A termék meghatározása:

A **dzsem** cukor, egy- vagy többféle gyümölcspulp és/vagy gyümölcspüré és víz megfelelően zselés állományú keveréke. A citrusdzsem előállítható egész, csíkozott és/vagy szeletelt gyümölcsből is.

Az **extradzsem** cukor, és egy vagy többféle sűrítetlen gyümölcspulp, valamint víz megfelelően zselés állományú keveréke.

A csipkebogyó, a magnélküli málna, a feketeszeder, a fekete ribiszke, az áfonya és a piros ribiszke extradzsem előállítható az adott gyümölcsből készített sűrítetlen püréből is.

A citrus extradzsem előállítható egész, csíkozott és/vagy szeletelt gyümölcsből is.

Más gyümölccsel keverve **extradzsem előállítására nem használhatók**: alma, körte, nem magvaváló szilva, sárgadinnye, görögdinnye, szőlő, sütőtök, uborka és paradicsom.

Alapanyagra és egyéb felhasznált összetevőre vonatkozó kritériumok:

- Friss gyümölcs felhasználása esetén az alapanyag minél előbb kerüljön feldolgozásra az alábbiak szerint:
 - magozás után azonnal: szilva,
 - 12 órán belül: meggy, cseresznye,
 - megfelelő tárolás mellett 24-48 órán belül: bogyós termésűek, pl. eper, málna, szeder.

Egyéb összetevőként:

- Adalékanyagok közül csak gyümölcspektin használható.
- Tartósítószer sem adható hozzá, még átvitt (carry over) formában sem.
- Édesítőszert sem tartalmazhat.
- Savasság beállításához csak citromlé, lime vagy ezek sűrítményei, homoktövis vagy verjus (zöld szőlőlé) használható fel.

Késztermékre vonatkozó kritériumok

- 1000 g dzsem késztermék előállításához felhasznált gyümölcspulp és/vagy gyümölcspüré mennyisége nem lehet kevesebb mint:
 - o 450 g általános szabályként,
 - o 350 g piros ribiszke, madárberkenye, homoktövis, feketeribiszke, csipkebogyó és birsalma esetében,
 - o 180 g gyömbér esetében,
 - o 230 g kasualma esetében,
 - o 80 g passiógyümölcs esetében.
- 1000 g extradzsem késztermék előállításához felhasznált gyümölcspulp mennyisége nem lehet kevesebb mint:
 - o 500 g általános szabályként,
 - o 450 g piros ribiszke, madárberkenye, homoktövis, feketeribiszke, csipkebogyó és birsalma esetében,
 - o 280 g gyömbér esetében,
 - o 290 g kasualma esetében,
 - o 100 g passiógyümölcs esetében.
- Csonthéjas magot, magtöretet, szárrészt, egyéb idegen anyagot nem tartalmazhat.
- Üveg zárás esetén kizárólag PVC mentes lapka használható.

Választható elemek

A KMÉ 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, vagy külső laboratóriumban elvégzett vizsgálatok meghatározott időközönként az alábbi kritériumok tekintetében:

- érzékszervi jellemzők
- vízben oldható szárazanyag-tartalom
- növényvédőszer-maradék a növényi és állati eredetű élelmiszerekben és takarmányokban, illetve azok felületén található megengedett növényvédőszermaradékok határértékéről szóló 396/2005/EK rendelet szerint.

2. Tömegellenőrzés (pl. vonalba épített egyedi tömegellenőrző mérleggel) minden áthaladó elsődleges csomagolásra vonatkozóan.
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 (mosás, magozás, darabolás, főzés, zárás, hőkezelés, hűtés) gyártási tételenkénti teljes körű [fizikai-kémiai és mikrobiológiai paraméterek önellenőrzése dokumentáltan. (hőkezelési idő és hőmérséklet ellenőrzés, PH érték, zárásellenőrzés, üvegellenőrzés)
5. Független szervezet által tanúsított élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszerek (pl. IFS, ISO 22000, BRC, BRCGS FOOD, FSSC 22000) működtetése, igazoló 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 (26. ponttal együtt nem választható).
8. KMÉ-védjegyes és/vagy termelői, helyi alapanyagok 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

Környezetvédelem (környezeti lábnyom csökkentése, zöld logisztika)

- **Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása**

14. Az üzem/pályázó a termék előállítás, illetve áruvá készítés során megújuló energiaforrásokból (pl. termálvíz, földhő, napelem, biogáz) nyeri energiájának egy meghatározott részét.
(A vállalkozás rendelkezik minősített zöld termékkel, zöld szolgáltatással, vagy értékesít zöld energiát /napenergia, szélergia, vízenergia, biogáz, geotermikus energia/.
Igazolás az elmúlt üzleti év teljes és megújuló villamos energia fogyasztásának megoszlásáról).

- **Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása**

15. Az erőforrásokkal való hatékonyabb gazdálkodás, anyag energia- és vízgazdálkodás, valamint környezetterhelést csökkentő feldolgozási technológiák korszerűsítése (pl. regeneratív hővisszanyerés, hulladékhő hasznosítása, a hűtőrendszerek hatásfokának javítása, energiafelhasználás csökkentése).

(Igazolni kell, hogy

- van-e környezetvédelmi megfelelése, igazolása

- vesz-e igénybe működéséhez minősített zöld terméket vagy szolgáltatást.

Rendelkezik olyan folyamattal, amelynek segítségével azonosítja, értékeli és reagál a környezeti és társadalmi kockázatokra és lehetőségekre.

Annak vizsgálata szükséges, hogy a vállalkozás, illetve az annak értékláncaiban szereplő vállalkozások által felhasznált anyagok mekkora hányada számít újrahasznosított, visszaigényelt, megújuló, és nem megújuló alapanyagnak /körforgásos gazdaság/.)

16. Energia-visszanyerő rendszer a gyártógépeken.

(Például olyan berendezés alkalmazása, ami felfogja a kompresszor hulladékhőjét és továbbítja azt. Hőenergia újrahasznosítása egyéb hőt vagy gőzt igénylő más ipari folyamatok számára).

17. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító, az MSZ EN ISO 14001:2015 számú szabvány szerinti Környezetközpontú Irányítási Rendszer (KIR) vagy EMAS (Környezetvédelmi vezetési és hitelesítési rendszer) alkalmazása.

(Évente jelentés készítése, amely bemutatja az energiafelhasználást, hulladékkezelést, vízhasználatot és az egyéb környezeti hatásokat.)

18. Igazoltan és rendszeresen alkalmazott környezetkímélő és/vagy víztakarékos tisztító- és takarítószer.

(Igazoló tanúsítások, biztonsági adatlapok, specifikációk, védjegyek a csomagoláson. Tanúsító szervezetek igazolásai, pl. Ecocert, Zöld Minősítés, Breeam, Leed.)

19. A melléktermékek hasznosítása, a termék- és anyagveszteségek minimalizálása.

(A vállalkozás rendelkezik olyan folyamattal, amelynek segítségével azonosítja, értékeli, és reagál a környezeti és társadalmi kockázatokra és lehetőségekre. A vállalkozás használ a körforgásos gazdaság elvei szerint alapanyagokat, hulladékból előállított másodnyersanyagokat és a terméktervezés során figyelembe veszik a körforgásos gazdaság követelményeit a termék csomagolására is kiterjedően.)

20. Környezetkímélő hulladékgazdálkodási rendszer működtetése. Szelektív hulladékgyűjtés és újrahasznosítás dokumentált formában.

(A vállalkozásnak van engedélye a környezetben tartósan megmaradó szerves szennyező anyagok hulladékká válásuk után környezetet nem szennyező módon történő kezelésére, összegyűjtésére, szállítására, tárolására és lerakására.)

21. Hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia (pl. biológiai szennyvízkezelés).

22. Fajlagos vízhasználat igazolt csökkentése.

(Például berendezésekből elfolyó melegvíz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása, csepegtető öntözés, esővíz gyűjtése és újrahasznosítása, szürkevíz hasznosítása.)

• Zöld minősítés

23. Elismert, tanúsított és az európai uniós hatályos jogszabályoknak megfelelő fenntarthatósági minősítés hivatalos igazolása (pl., de nem kizárólagosan: EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).

24. Zöld beszerzési politika dokumentáltan: olyan beszállítók előnyben részesítése, akik fenntarthatósági beruházásokat hajtottak végre.

(A vállalkozás a beszállítóival környezetvédelmi értékelést végeztet a termékek és/vagy szolgáltatások tekintetében. Annak bemutatása, hogy a beszállítók milyen arányban használnak fel például megújuló energiaforrásokat, figyelembe vesznek-e épületenergetikai szempontokat, környezetkímélő hulladékrendszert működtetnek, minimalizálják a logisztikai hálózat és a szállítás környezeti hatását.)

25. A vállalat rendelkezik SBTI (Science Based Target Initiative) vállalással.

26. A termék előállításakor használt alapanyag tanúsított ökológiai vagy extenzív gazdálkodásból származik vagy más, tudományosan igazolható módon csökkentett környezeti lábnyommal rendelkezik. (7. ponttal együtt nem választható)

(Pl. „ökológiai jelöléssel” ellátott termék, környezetbarát termék vagy szolgáltatás.)

- **Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása**

27. Csomagolt termék esetében környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolás méret, vagy alternatív csomagolóanyagok pl.: komposztálható /FSC vagy PEFC logó/).

28. A termékkel érintkező elsődleges csomagolóanyag beszállítók BRC vagy IFS PACsecure tanúsítvánnyal rendelkeznek.

- **Szállítás**

29. A fő összetevő saját gazdaságból, vagy 100 km-en belülről kerül a feldolgozó üzembe.
(Termőhely, gyártó- és/vagy feldolgozóhely lehet 100 km távolságon belül.)

30. A növényvédőszeres, a talaj termékenységet fenntartó javító anyagok gyártása 100 km-en belül történik és onnan kerülnek a termelőhelyre.

31. Szállítás optimalizálása, útvonaltervezés, a kibocsátások csökkentése érdekében.
(Lean & Green program)

32. A termék rövid ellátási láncon belül kerül a fogyasztóhoz.

Társadalmi szempontok

33. SMETA (Supplier Ethical Data Exchange) audit megléte.

34. Az élelmiszerpazarlás megelőzése adományozással.

35. Az élelmiszerpazarlás megelőzése a keletkezés megakadályozásával a gyártásban és a logisztikában.