

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER
(KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Csemegeuborka

Budapest, 2026. január 9.

Csemegeuborka

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan csemegeuborka elnevezésű termékkel lehet pályázni, amelynek előállítási körülményei és a termék megfelelnek a hatályos jogszabályi előírásoknak, illetve a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó irányelvének, és ezeken túl megfelel az alábbi követelményeknek.

Alapanyagra (nyers uborka) vonatkozó követelmények:

- maximum 14 cm hosszúságú, nem deformált, magvai fejletlenek,
- egyenletesen hengeres alakú, kis magházú, gépi betakarításra is alkalmas,
- betegségekkel szemben ellenálló és keseredésmentes fajta,
- az uborka termesztése integrált termesztéstechnológiával történik; károsítók megelőzésére szolgáló technológiai eszközök, növényvédelmi előre jelző rendszerek alkalmazása, monitorozás, lehetőleg biológiai növényvédelem alkalmazása. Okszerű kémiai növényvédelem alkalmazása növényvédelmi szakmérnök vagy növényorvos írásos engedélye alapján megengedett.

A késztermékkel szemben támasztott követelmények:

Fizikai jellemzők:

A termék ne tartalmazzon 15 db % -nál több 30°-nál nagyobb görbületű torz növéssű, sérült, foltos, üreges uborkát.

Méretelőírás az osztályozott uborkára: A nyers uborka mérete (cm)	A mérettől való eltérés a töltőtömeg %-ában (m/m%) legfeljebb:
3-6	10
5-8	10
6-9	10
8-10	10
9-12	10
12-14	10

Egyéb előírások:

- 1 cm-nél hosszabb szárrészt nem tartalmaz,
- vágott, törött részeket nem tartalmaz,
- a felöntölé áttetsző, az uborkákat teljesen ellepi, az uborkákon fátyolszerű lepedék, az üveg alján üledék nem látható,
- csak átlátszó üveg csomagolóanyag 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 a II. választható elem kategóriában felsorolt pontok közül legalább egynek-egynek.

I. A termék-előállítás folyamata

A termék önellenőrzése

1. A terméknek gyártási tételenkénti teljes körű (érzékszervi, fizikai-kémiai és mikrobiológiai) üzemi önellenőrzése.
2. Trendelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőségsszabályozási diagram készítése az analitikai és mikrobiológiai értékek grafikus megjelenítése céljából irány-, figyelmeztetési és/vagy határértékek meghatározásával. Ezeket az értékeket kell az aktuális, önellenőrzés keretében kapott adatokkal összevetni, és szükség esetén intézkedéseket hozni.
3. Az önellenőrzési rendszer keretében engedélyezett saját vagy külső laboratóriumban elvégzett vizsgálatok az alábbi kritériumok tekintetében:
 - savtartalom % m/m (ecetsavban kifejezve),
 - NaCl(só)-tartalom % m/m,
 - homoktartalom % m/m,
 - mikrobiológia (élesztőgombaszám, penészgombaszám, összcsíraszám, szulfitredukáló Clostridiumok, mezofil aerob és fakultatív anaerob spóraszám)
 - növényvédőszer-maradék a beszállított alapanyagból,
 - nehézfém-tartalom a beszállított alapanyagból,
 - perklorát-tartalom a beszállított alapanyagból.

Az adott évben legyártott különböző gyártási tételekből véletlenszerűen megmintázva évente legalább 9 db mintát kell megvizsgáltatni.
4. A termék-előállítás (alapanyag átvételétől a késztermék kiszállításáig) folyamatára irányuló tételenkénti önellenőrzés (különös tekintettel a hőkezelési idő és a hőmérséklet ellenőrzésére, valamint a zárásellenőrzésre).
5. Alapanyag értékelő/beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a labor eredményeiből.
6. KMÉ-védjegyes alapanyag felhasználása.
7. Tanúsított ökológiai termelés az (EU) 2018/848 európai parlamenti és tanácsi rendeletben meghatározott ellenőrzési és tanúsítási rendszer szerint. (A 23. és 16. ponttal együtt nem választható.)

8. Az uborkatermesztő rendelkezik Global G.A.P. tanúsítvánnyal.
9. A nyers uborka a termelőtől – a betakarításhoz képest – 24 órán belül kerül a feldolgozó üzembe.
10. Az idegenanyag-kezelés eljárás PRP programban történő szabályozása és annak szigorú betartatása.
11. Független szervezet által tanúsított élelmiszerbiztonsági és minőségirányítási rendszerek (pl. IFS, ISO 22000, BRC, BRCGS FOOD, FSSC 22000) működtetése, igazoló tanúsítvány megléte.

II. Fenntarthatóság

Környezetvédelem (környezeti lábnyom csökkentése, zöld logisztika)

- Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása
 12. 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, vízergia, biogáz, geotermikus energia/.
Igazolás az elmúlt üzleti év teljes és megújuló villamos energia fogyasztásának megoszlásáról)
- Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása
 13. Az erőforrásokkal való hatékonyabb gazdálkodás, anyag-, energia- és vízgazdálkodás, valamint környezetterhelést csökkentő feldolgozási technológiák korszerűsítése (pl. regeneratív hővisszanyerés, hulladék hő 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/.)
 14. 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).

15. Környezetvédelmi megfelelőséget 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.)

16. Igazoltan és rendszeresen alkalmazott környezetkímélő és/vagy víztakarékos tisztító- és takarítószer. (7. ponttal együtt nem választható)

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

17. 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.)

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

19. Fajlagos vízhasználat igazolt csökkentése.

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

- Zöld minősítés

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

21. 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.)

22. A vállalat rendelkezik SBTi (Science Based Target Initiative) vállalással.

23. A termék előállításakor használt alapanyag az (EU) 2018/848 európai parlamenti és tanácsi rendeletnek megfelelően tanúsított ökológiai termelőtől (gazdasági szereplőtől vagy gazdálkodói csoporttól) származik, vagy extenzív gazdálkodásból származik, vagy más, tudományosan igazolható módon csökkentett környezeti lábnyommal rendelkező termelésből származik. Pl. ökológiai jelöléssel ellátott termék, környezetbarát termék. (A 7. ponttal együtt nem választható)
- Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása
24. Csomagolt termék esetében környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolás méret, vagy alternatív csomagolóanyagok pl.: komposztálható /FSC vagy PEFC logó/).
25. A termékkel érintkező elsődleges csomagolóanyag beszállítók BRC vagy IFS PACsecure tanúsítvánnyal rendelkeznek.
- Szállítás
26. A fő összetevő saját gazdaságból, vagy 100 km-en belülről kerül a feldolgozó üzembe. *(Termőhely, gyártó- és/vagy feldolgozóhely lehet 100 km távolságon belül.)*
27. Szállítás optimalizálása, útvonaltervezés, a kibocsátások csökkentése érdekében. *(Lean & Green program)*
28. A termék rövid ellátási láncban kerül a fogyasztóhoz.

Társadalmi szempontok

29. SMETA (Supplier Ethical Data Exchange) audit megléte.
30. Az élelmiszerpazarlás megelőzése adományozással.
31. Az élelmiszerpazarlás megelőzése a keletkezés megakadályozásával a gyártásban és a logisztikában.