

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER
(KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Gyorsfagyasztott morzsolt csemegekukorica

Budapest, 2026. január 10.

Gyorsfagyasztott morzsolt csemegekukorica

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan gyorsfagyasztott morzsolt csemegekukorica elnevezésű termékkel lehet pályázni, amelynek előállítási körülményei és a termék megfelelnek a hatályos magyarországi és uniós jogszabályi előírásoknak, továbbá ezen előírásokon túl megfelel az alábbi követelményeknek.

Kötelező elemek

A termék meghatározása:

A gyorsfagyasztott morzsolt csemegekukorica a csemegekukorica (*Zea mays* L.) gyorsfagyasztással tartósított kukoricaszeme.

Felhasználható összetevők:

Morzsolt csemegekukorica

Termékspecifikus fogalommeghatározások:

Barnult és/vagy fekete szem: a kukoricaszem teljes felületén megjelenő színhiba.

Barnult és/vagy fekete foltot tartalmazó szem: a szem felületén megjelenő színhiba.

Kukoricából származó idegen anyag: ide sorolandó a csuhélevél, szárdarab, bibeszál és torzsadarab.

Túlérett, ráncos szem: vízveszteség, fonnyadás révén vagy túlérettségéből adódó változás.

Torzsával kitépett szem (torzsás szem): olyan kukoricaszem, melynek alján nincs vágásfelület, hanem a torzsából való kitépés következtében, éles, hegyes (karcoló) véggel rendelkezik.

Minőségi jellemzők:

Általános jellemzők

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, jól tisztított, idegen szerves és szervetlen anyagtól mentes. Héjrepedés megengedett. Enyhe felületi fagyszívottság megengedett.

A megengedett minőségi eltéréseket a táblázat tartalmazza:

A hiba neve	Legfeljebb
Barnult és/vagy fekete szem	1 db/100 g
Barnult és/vagy fekete foltot tartalmazó szem	3 db/100 g
A szezonálisan megjelenő fekete gyűrű a kukoricaszem vágási felületén	3 db/100 g
Kukoricából származó idegen anyag	1 db/100 g
Léha szem	2% (m/m)
Túlérett, ráncos szem	8 db/100g
Roncsolt, sérült szem	10% (m/m)
Torzzával kitépett szem	5% (m/m)
Kettőnél több összefagyott szem	5% (m/m)

Fizikai-kémiai jellemzők

(normál) édes kukorica szárazanyag-tartalma: legfeljebb 35%

szuperédes kukorica szárazanyag-tartalma: legfeljebb 28%

Érzékszervi jellemzők

Szín: a morzsolt csemegekukorica-fajtára jellemző színű (sárgásfehér, aranyárga, sötét sárga), fényes.

Íz: jellegzetes, fajtára jellemzően édes, idegen íztől mentes.

Illat: jellemző illatú, idegen szagtól mentes.

Állomány: zsenge, a főtt kukoricára jellemző állományú, egyöntetű; kemény, rágós héjtól gyakorlatilag mentes.

Alak: ép, jól vágott kukoricaszemek.

Megjegyzés: A színt, alakot gyorsfagyasztott állapotban is, az ízt, illatot, állományt a csomagoláson feltüntetett javaslat szerint elkészített állapotban bírálják el.

Jelölés

A termék megnevezésében szerepelnie kell a “morzsolt csemegekukorica” vagy a “morzsolt kukorica” és a “gyorsfagyasztott” kifejezéseknek, valamint az édes vagy a szuper édes jelzőnek.

Példa a megnevezésre: Gyorsfagyasztott morzsolt csemegekukorica (édes / szuper édes).

A termék végleges csomagolásán, a fogyasztó számára megfelelően szembetűnő helyen és formában, a termék jellegére és fogyasztás előtti hőkezelésének szükségességére utaló figyelmeztető felirat elhelyezése szükséges.

Példa a figyelmeztető felírra: “A termék nem fogyasztásra kész, csak alapos hőkezelés után fogyasztható! Legalább 2-3 percig forralni szükséges!”

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 vagy külső laboratóriumban elvégzett vizsgálatok meghatározott időközönként az alábbi kritériumok tekintetében:
 - szárazanyag-tartalom
 - minőségi eltérések
 - érzékszervi jellemzők
 - mikrobiológia:
 - az élelmiszerekben előforduló mikrobiológiai szennyeződések megengedhető mértékéről szóló 4/1998. (XI.11.) EüM rendelet szerint: Salmonella, S. aureus, Coliform, Szulf. red. clostridium, Mikrobaszám, Penészgomba,
 - az élelmiszerek mikrobiológiai kritériumairól szóló 2073/2005/EK rendelet szerint: Listeria monocytogenes
 - növényvédőszer-maradék a növényi és állati eredetű élelmiszerekben és takarmányokban, illetve azok felületén található megengedett növényvédőszer-maradékok határértékéről szóló 396/2005/EK rendelet szerint
2. Vonalba épített egyedi tömegellenőrző mérleg minden áthaladó elsődleges és gyűjtőcsomagolásra.

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 ellenőrzését, valamint a késztermék tárolási hőmérsékletének szigorú ellenőrzését – minőségét, a higiéniát, 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 gyártási tételenként teljes körű (fizikai-kémiai és mikrobiológiai (*Listeria monocytogenes*) paraméterek önellenőrzése.
5. A hűtőlánc biztosítása érdekében a késztermék kiszállításakor a rakodás megkezdése előtt a rakodófelület hőmérsékletének ellenőrzése, és az adatok rögzítése, valamint nem megfelelés esetén javítóintézkedések bevezetése.
6. 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

7. Alapanyag értékelő/beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a labor eredményeiből.
8. Tanúsított ökológiai termelés az (EU) 2018/848 európai parlamenti és tanácsi rendeletben meghatározott ellenőrzési és tanúsítási rendszer szerint. Az alapanyag tanúsított ökológiai gazdálkodásból származik (A 14. és 21. ponttal együtt nem választható).
9. Vonalba épített fémdetektor minden áthaladó elsődleges csomagolásra.

II. Fenntarthatóság

Környezetvédelem (környezeti lábnyom csökkentése, zöld logisztika)

- Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása
10. 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, szélenergia, vízenergia, biogáz, geotermikus energia/.

Igazolás az elmúlt üzleti év teljes és megújuló villamos energia fogyasztásának megoszlásáról).

- Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása

11. 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 alapanyagoknak /körforgásos gazdaság/.)

12. Energia-visszanyerő rendszer a gyártógépeken.

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

13. 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.)

14. Igazoltan és rendszeresen alkalmazott környezetkímélő és/vagy víztakarékos tisztító- és takarítószer. (A 8. ponttal együtt nem választható)

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

15. 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.)

16. Hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia (pl. biológiai szennyvízkezelés).
 17. Fajlagos vízhasználat igazolt csökkentése.
(Például berendezésekből elfolyó melegvíz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása, csepegtető öntözés, esővíz gyűjtése és újrahasznosítása, szűrkevíz hasznosítása.)
- Zöld minősítés
 18. Elismert, tanúsított és az európai uniós hatályos jogszabályoknak megfelelő fenntarthatósági minősítés hivatalos igazolása (pl., de nem kizárólagosan: EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).
 19. 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.)
 20. A vállalat rendelkezik SBTI (Science Based Target Initiative) vállalással.
 21. A termék előállításakor felhasznált 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 8. ponttal együtt nem választható)
 - Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása
 22. Csomagolt termék esetében környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolás méret, vagy alternatív csomagolóanyagok pl.: komposztálható /FSC vagy PEFC logó/).
 23. A termékkel érintkező elsődleges csomagolóanyag beszállítók BRC vagy IFS PACsecure tanúsítvánnyal rendelkeznek.

- Szállítás

24. A fő összetevő saját gazdaságból, vagy 100 km-en belülről kerül a feldolgozó üzembe.
(Termőhely, gyártó- és/vagy feldolgozóhely lehet 100 km távolságon belül.)
25. Szállítás optimalizálása, útvonaltervezés, a kibocsátások csökkentése érdekében.
(Lean & Green program)
26. A termék rövid ellátási láncon belül kerül a fogyasztóhoz.

Társadalmi szempontok

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