

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER
(KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Gyorsfagyasztott zöldbab
zöld és sárga hüvelyű
vágott vagy egész

Budapest, 2026. január 13.

Gyorsfagyasztott zöldbab zöld és sárgahüvelyű, vágott vagy egész

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan gyorsfagyasztott vágott zöldbab 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 zöldhüvelyű, vagy sárgahüvelyű vágott, vagy egész zöldbab a zöldbabnövény (*Phaseolus vulgaris* L.) gyorsfagyasztással tartósított hüvelye.

Felhasználható összetevők:

Zöldhüvelyű vagy sárgahüvelyű zöldbab

Termékspecifikus fogalom meghatározások:

Előregedett, kifejtett babszem: vízvesztés, fonnyadás révén vagy túlértségből adódó változás.

Hegyezetlen termék: olyan zöldbab, amelyről a száralap és az ebből eredő rövid szárrész nincs eltávolítva.

Növényi eredetű idegen anyagok: az adott növényből származó, nem a termékbe tartozó hüvely-, szár- és levéldarabok, csuhé, bajusz, torzsa. Egyéb más, idegen anyagok, amelyek nem az adott növényből származnak, idegen szemek és virágok.

Rovar által károsított szemek (szúrt, rágott): rovar vagy rovarlárva által megrágott hüvelyek, babszemek.

Foltos, rozsdapettyes zöldbab: jellegzetes színű, felületi, csak a héjon található színváltozás, ami leginkább a rozsdá színéhez hasonlít.

Törmelék hüvely: 3 cm-nél rövidebb babhüvely darabok, vagy roncsolt hüvely

Törött hüvely: 3 cm-nél hosszabb babhüvely darabok, amelyek nem roncsoltak és törésfelületük nem színeződött el.

Minőségi jellemzők:

Alapanyagra vonatkozó előírások:

- A zöldbab legyen zsenge, szálla- és membránmentes, nedvdús állományú
- Ép, egyöntetű színű

- Hüvely átmérője legalább 5 mm
- Hüvely hossza legalább 60 mm
- A zöldbabhüvely nem lehet lapos, sötétmagvú
- Fajtakeveredés nem megengedett

Késztermékre vonatkozó előírások:

A termék gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott. A zöldbab jól tisztított, megfelelően vágott és megfelelően véglevágott (hegyezett), mérgező gyomnövényektől és szervesetlen anyagoktól mentes.

Felületén enyhe rozsdás karcolás, pontszerű rozsdafoltosság előfordulhat. A sárgahüvelyű zöldbab esetén zsengeségből eredő zöld színárnyalat megengedett. Enyhe felületi fagyszívottság megengedett.

A megengedett minőségi eltérések:

A hiba neve	Legfeljebb
Elütő színű, rozsdás, foltos darab	5 %(m/m)
Különálló babszem	10 db/250 g
Hegyezetlen babvéget/szárrészt tartalmazó darab	3 db/250 g
Mechanikailag sérült darab (törött, törmelékes, zúzódott, egyenetlen vágásélű)	3 %(m/m)
Előregedett és/vagy kifejtett babot tartalmazó	5 %(m/m)
Barnult végdarab	5 %(m/m)
Rovarrágott	2 db/250 g
Méreteltérés (méret szerint osztályozott termék esetén)	a deklarált mérettől legfeljebb 15 %-kal térhet el.

Érzékszervi jellemzők:

Alak, méret: Egyenletes méretű, hegyezett, nem törött, nem kettéhasadt, nem egyenetlen vágásélű. Vágott zöldbab esetében a mérettartomány 2,5-3,5 cm közé esik.

Szín: a felhasznált zöldbabfajtára jellemzően zöld vagy sárga.

Illat: a zöldbabra jellemző illatú, idegen szagtól mentes.

Íz: fajtára jellemző,

Állomány: A felhasznált zöldbab legyen a fajtára jellemző egyöntetűen zöld vagy sárga hüvelyű, zsenge, friss, közel azonos fejlettségű, a magok a hüvely oldalán ne duzzadjanak ki, nem szálkás, a magkezdemény nedvdús, kocsonyás állagú.
Előfőzés utáni negatív Gvajacol próba.

A színt felengedett állapotban, az alakot gyorsfagyasztott állapotban, az ízt, illatot, állományt a csomagoláson feltüntetett javaslat szerint elkészített állapotban kell bírálni.

Jelölés:

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!”

A méret szerint osztályozott termék mérethatárait a megnevezéshez kapcsolódóan fel kell tüntetni.

Példák a megnevezésre:

Gyorsfagyasztott zöld hüvelyű vágott zöldbab

Gyorsfagyasztott sárga hüvelyű vágott zöldbab

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 elvégeztetett vizsgálatok meghatározott időközönként az alábbi kritériumok tekintetében:
 - méret
 - 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
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 termékekben és a termékkel érintkező felületeken, a gyártási folyamatok alatti hőmérséklet ellenőrzést, 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 tételenkénti teljes körű (fizikai-kémiai és mikrobiológiai paraméterek) önellenőrzése.
 5. A hűtlánc 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. (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 alapanyagnak /körforgásos gazdaság/.)*
12. 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).*
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, szürkevíz 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. (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 láncban 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.