

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER
(KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Gyorsfagyasztott zöldborsó

Budapest, 2026. január 13.

Gyorsfagyasztott zöldborsó

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan gyorsfagyasztott zöldborsó 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 zöldborsó, a hüvelyes zöldborsó (*Pisum sativum* L.) zsenge, zöld színű, gyorsfagyasztással tartósított magja.

Felhasználható összetevők:

Hüvelyből kifejtett zöldborsó

Termékspecifikus fogalom meghatározások:

Beszáradt, túlérett, kemény szem: vízvesztés, fonnyadás révén vagy túlérettégből adódó változás.

Hüvelytöret: a termést borító hüvely darabjai.

Léha szem: beltartalom nélküli héj.

Barnult és/vagy sárgás szem: a nem megfelelő ideig és hőmérsékleten tárolt zöldborsó szemén bekövetkezett sárgás vagy barna elszíneződés, amely illat- és ízváltozással is jár.

Rozsdapettyes/foltos szem: A zöldborsó szemén jelentkező rozsdabarna színű petty vagy elszíneződés, mely a zöldborsó szemnek csak kis felületét érinti.

Tört, repedt szem: A zöldborsó szem mechanikai sérüléséből, illetve érési hibából származó változása.

Minőségi jellemzők:

Általános jellemzők:

A zöldborsó gyorsfagyasztott állapotban kemény, átfagyott, gurulós, jól tisztított, ép, egészséges. Gyakorlatilag mentes sárga, foltos, rovar által károsított, sérült szemektől, idegen növényi anyagoktól.

Idegen eredetű anyagokat, mérgező gyommagot nem tartalmazhat. Héjában és húzában enyhén repedt szem nem minősül minőségi hibának. Enyhe felületi fagyszívottság megengedett.

A megengedett minőségi eltérések:

A hiba neve	Legfeljebb
Gyommag (nem mérgező)	0 db/250 g
Rovar által károsított szem (szúrt, rágott)	1 db/250 g
Különálló hüvelytőret	1 db/250 g
Szemre rátapadt levéldarab	2 db/250 g
Barnult és/vagy sárgás szem	5 db/250 g
Beszáradt, túlérett, kemény szem	4 db/250 g
Rozsdapettyes/foltos szem	10 db/250 g
Tört, repedtszem	13 db/250 g
Léha szem	1 db/250 g

Fizikai-kémiai jellemzők:

A gyorsfagyasztott zöldborsószemek szárazanyag-tartalma % (m/m) és szemnagysága kategóriánként:

A termékkategória neve	Szárazanyag-tartalom [% (m/m)]	Szemnagyság [mm]
Gyorsfagyasztott extra zsenge zöldborsó	legfeljebb 26	6-9
Gyorsfagyasztott zsenge zöldborsó	legfeljebb 32	9-10
Gyorsfagyasztott zöldborsó	legfeljebb 35	nincs előírás

Érzékszervi jellemzők:

- Alak: gyorsfagyasztott állapotban fajtájára jellemző (gömbölyű, ovális, szögletes).
- Szín: a zöldborsó jellegzetes zöld színű, kissé kevert színárnyalat fajtától függően előfordulhat.
- Illat: a zöldborsóra jellemző illatú, idegen szagtól mentes.
- Íz: fajtára jellemző, érettségétől függően édes és enyhén lisztes íz előfordulhat, de nem lehet befülledt, savanyú, idegen mellékízű.
- Állomány: a zöldborsó szemek puhák, de elvétele néhány kemény, vagy fajtájától függően puha belű kemény, rágós héjú szem előfordulhat.

A színt felengedett állapotban, az alakot, szemnagyságot 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 felíratra:

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

A megnevezések az alábbiak lehetnek:

Gyorsfagyasztott extra zsenge zöldborsó

Gyorsfagyasztott zsenge zöldborsó

Gyorsfagyasztott zöldborsó

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 és szemnagyság
 - 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 növényvédőszermaradékok 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 termékekben 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 tételenkénti teljes körű (fizikai-kémiai és mikrobiológiai 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. (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 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, 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 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.