

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER
(KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Közvetlen préselésű gyümölcs- és/vagy zöldséglevek
(hőkezelt)

Budapest, 2026 január 13.

Közvetlen préselésű gyümölcs- és/vagy zöldséglevek (hőkezelt)

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan közvetlen préselésű (nem sűrítmenyből készült) termékkel lehet pályázni, amelynek előállítási körülményei megfelelnek a hatályos jogszabályi előírásoknak, továbbá a termék megfelel a vonatkozó előírásoknak, illetve a Magyar Élelmiszerkönyv előírásának, és ezeken túl megfelel az alábbi követelményeknek.

A közvetlen préselésű (nem sűrítmenyből készült) gyümölcs- és/vagy zöldséglevekkel szemben támasztott speciális követelmények:

- 100 %-ban gyümölcs-és/vagy zöldséglevet tartalmaz,
- savkorrekcióra csak citrom/zöldcitrom lé/sűrítmény megengedett, adalékanyagot, vagy technológiai segédanyagot nem tartalmaz,
- a termék közvetlen gyártástechnológiával feldolgozatlan zöldségből és/vagy gyümölcsből - nem gyümölcs-, és zöldségsűrítvány és/vagy egyéb félkésztermék felhasználásával – készül.
- hőkezeléssel tartósított,
- több gyümölcs-és zöldségfajta keverése megengedett,
- a rostos (cloudy) lé és a szűrt lé keverése megengedett,
- a termék vízzoldható szárazanyag-tartalma gyümölcslevek esetén min. 10,0 ref%,
- a termék vízzoldható szárazanyag tartalma zöldséglevek, és zöldséglével kevert gyümölcslevek esetén min. 7,0 ref%.

A növénytermesztés kötelező paraméterei:

- A termesztés integrált termesztéstechnológiával történik; károsítók megelőzésére szolgáló technológiai eszközök, növényvédelmi előre jelző rendszerek alkalmazása, monitorozás, biológiai növényvédelem alkalmazása.

Egyéb követelmények:

- A **nem ökológiai (bio) termékek** esetében a termelőnek rendelkeznie kell:
 - tanúsított minőségbiztosítási rendszerrel (pl. GlobalGAP) vagy
 - nyomonkövetési dokumentációval a növénytermesztéstől a betakarításon át a feldolgozásig, az önellenőrzési rendszer keretében engedélyezett saját, vagy külső laboratóriumban elvégzett vizsgálatokkal az alábbi kritériumok tekintetében:
 - növényvédőszer-maradék,
 - patulintartalom (almát tartalmazó termékeknél),
 - ólomtartalom.
- A tanúsított ökológiai gazdálkodásból származó **ökológiai (bio) termékek** esetén elegendő a termelő és a pályázó nevére kiállított érvényes ökológiai tanúsítvány.

Kistermelők:

A kistermelői élelmiszer-előállítást és -értékesítést végző pályázóknak, az egyéb követelmények első bekezdésében foglaltak helyett, a kis mennyiségű, helyi és marginális élelmiszer-előállítás és értékesítés higiéniai feltételeiről szóló 60/2023. (XI.15.) AM rendeletben foglaltaknak kell megfelelniük.

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. Az önellenőrzési rendszer keretében engedélyezett saját, vagy külső laboratóriumban elvégzett vizsgálatok az alábbi kritériumok tekintetében:
 - vízdoldható szárazanyag-tartalom,
 - tartósítószer-tartalom,
 - mikrobiológia (a 4/1998. (XI.11.) EüM és a 2073/2005/EK rendeletek szerint),
 - növényvédőszer-maradék,
 - patulintartalom (almát tartalmazó termékeknél),
 - ólomtartalom.

Az adott évben legyártott, különböző gyártási tételekből véletlenszerűen megmintázva, évente legalább 9 db mintát kell megvizsgáltatni.
2. A terméknek gyártási tételenkénti teljes körű (érzékszervi, fizikai-kémiai és mikrobiológiai) üzemi önellenőrzése.
3. Trendelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőségsszabályzási 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.
4. A termék-előállítás (alapanyag átvételétől a késztermék kiszállításáig) folyamatára irányuló tételenkénti önellenőrzés.
5. Alapanyag értékelő/beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a labor eredményeiből.
6. KMÉ-védjegyes alapanyag felhasználása.
7. Az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet szerint az Európai Unió földrajzi árujelzőinek nyilvántartásába bejegyzett, oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel (OEM) vagy oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel (OFJ) ellátott gyümölcs felhasználása.

8. Tanúsított ökológiai termelés az (EU) 2018/848 európai parlamenti és tanácsi rendeletben meghatározott ellenőrzési és tanúsítási rendszer szerint. (A 15. és 22. ponttal együtt nem választható)
9. Kényelmi, praktikussági szempontból a piacon elérhető hasonló termékek csomagolásától egyértelműen megkülönböztethető, és előnyös megoldás. Fogyasztóbarát csomagolás esetében figyelembe kell venni a II. választható elem kategória szerinti fenntarthatósági szempontokat is. Nem fogadható el olyan fogyasztóbarát csomagolás, amelynek ökológiai lábnyoma/ környezetterhelése nagyobb, mint a piacon elérhető hasonló termékeké.
10. 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
 11. 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
 12. 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/.)

13. 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).
14. 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.)
15. 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.)
16. 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.)
17. Hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia (pl. biológiai szennyvízkezelés).
18. Fajlagos vízhasználat igazolt csökkentése.
(Például berendezésekből elfolyó melegvíz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása, csepegtető öntözés, esővíz gyűjtése és újrahasznosítása, szűrkevíz hasznosítása.)

- Zöld minősítés

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

21. A vállalat rendelkezik SBTI (Science Based Target Initiative) vállalással.
 22. 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
 23. Csomagolt termék esetében környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolás méret, vagy alternatív csomagolóanyagok pl.: komposztálható /FSC vagy PEFC logó/).
 24. A termékkel érintkező elsődleges csomagolóanyag beszállítók BRC vagy IFS PACsecure tanúsítvánnyal rendelkeznek.
 - Szállítás
 25. A fő összetevő saját gazdaságból, vagy 100 km-en belülről kerül a feldolgozó üzembe.
(Termőhely, gyártó- és/vagy feldolgozóhely lehet 100 km távolságon belül.)
 26. Szállítás optimalizálása, útvonaltervezés, a kibocsátások csökkentése érdekében.
(Lean & Green program)
 27. A termék rövid ellátási láncban kerül a fogyasztóhoz.

Társadalmi szempontok

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