

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER
(KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Sárgarépa, petrezselyem gyökér, pasztinák

Budapest, 2026. január 16.

Sárgarépa, petrezselyem gyökér, pasztinák

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére az Európai Unió Közös Fajtajegyzékében/Nemzeti Fajtajegyzékben megtalálható fajtákkal lehet pályázni, amelyek előállítási körülményei és a termék megfelelnek valamennyi hatályos jogszabályi előírásnak, valamint a Bizottság (EU) 2023/2429 számú rendeletének, továbbá amelyeket Magyarországon vagy a világpiacon elfogadott, jó áruminőséget adó *Daucus carota subsp.sativus* a *Petroselinum crispum* és a *Pastinaca sativa* fajból termesztettek közvetlen fogyasztásra és ipari felhasználásra is szántak.

Kötelező elemek

Növénytermesztés kötelező elemei:

- A termesztés integrált termesztéstechnológiával és biológiai növényvédelem mellett történik (károsítók megelőzésére szolgáló technológiai eszközök, növényvédelmi előre jelző rendszerek alkalmazása, monitoringozás). Bizonyos kémiai hatóanyagok, készítmények alkalmazása csak növényvédelmi szakmérnök, növényorvos írásos engedélye alapján megengedett.
- Minőségi paraméterek
 - friss, fajtára jellemzően lédús,
 - fajtára jellemzően aromás és adott esetben édes,
 - megjelenése legyen megfelelő,
 - fásodástól és erős íztől mentes.
- A tárolási körülmények biztosítsák a termék jó minőségének megőrzését. (Például hűtött tárolás feltételei: hőmérséklet: 0-5 °C, relatív páratartalom: 85-90 %).

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. Technológia

1. Nem ökológiai növénytermesztés:
 - A termék-előállítás folyamatában a pályázónak 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 vizsgálatok az alábbi kritériumok tekintetében:
 - növényvédőszer-maradék
 - érzékszervi vizsgálat
- 2. Tanúsított ökológiai termelés az (EU) 2018/848 európai parlamenti és tanácsi rendeletben meghatározott ellenőrzési és tanúsítási rendszer szerint.
 A tanúsított ökológiai termelésből származó ökológiai (bio) termékek esetén az 1. pontban foglaltak helyett elegendő a termelő és a pályázó nevére kiállított érvényes ökológiai tanúsítvány. (A 9. és 16. ponttal együtt nem választható)
- 3. Kistermelők:
 A kistermelői élelmiszer-előállítást és -értékesítést végző pályázóknak az 1. pontban foglaltak helyett a kis mennyiségű, helyi és marginális élelmiszer-előállítás és értékesítés higiéniai feltételeiről szóló 60/2023(XI.15) AM rendeletben foglaltaknak kell megfelelniük
- 4. Termék önellenőrzése:
 Az önellenőrzési rendszer keretében rendszeres érzékszervi vizsgálatok, vagy laboratóriumban elvégzett vizsgálatok az alábbi kritériumok tekintetében.
 - növényvédőszer-maradék,
 - nitrit-nitrát vizsgálat
 - érzékszervi (íz, alak szín, frissesség)
 - mikrobiológiai vizsgálatok tárolás alatt (Salmonella, E-coli, penészgomba)

II. Fenntarthatóság

Környezetvédelem (környezeti lábnyom csökkentése, zöld logisztika)

- Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása
- 5. 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

6. 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 számított újrahasznosított, visszaigényelt, megújuló, és nem megújuló alapanyagoknak /körforgásos gazdaság/.)

7. 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).

8. Környezetvédelmi megfelelést 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.)

9. Igazoltan és rendszeresen alkalmazott környezetkímélő és/vagy víztakarékos tisztító- és takarítószer. (A 2. ponttal együtt nem választható)

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

10. 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.)

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

12. Fajlagos vízhasználat igazolt csökkentése.

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

- Zöld minősítés

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

14. 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.)

15. A vállalat rendelkezik SBTI (Science Based Target Initiative) vállalással.

16. 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 2. ponttal együtt nem választható)

- Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása

17. Csomagolt termék esetében környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolás méret, vagy alternatív csomagolóanyagok pl.: komposztálható /FSC vagy PEFC logó/).

18. A termékkel érintkező elsődleges csomagolóanyag beszállítók BRC vagy IFS PACsecure tanúsítvánnyal rendelkeznek.

- Szállítás

19. A fő összetevő saját gazdaságból, vagy 100 km-en belülről kerül a feldolgozó üzembe.
(Termőhely, gyártó- és/vagy feldolgozóhely lehet 100 km távolságon belül.)

20. Szállítás optimalizálása, útvonaltervezés, a kibocsátások csökkentése érdekében.
(Lean & Green program)

21. A termék rövid ellátási láncban kerül a fogyasztóhoz.

Társadalmi szempontok

22. SMETA (Supplier Ethical Data Exchange) audit megléte.
23. Az élelmiszerpazarlás megelőzése adományozással.
24. Az élelmiszerpazarlás megelőzése a keletkezés megakadályozásával a gyártásban és a logisztikában.