

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGY

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Hőkezeléssel tartósított élelmiszerek
Gyümölcsdzsem, extra gyümölcsdzsem

Budapest, 2026. február 5.



Gyümölcsdzsem, extra gyümölcsdzsem

A KMÉ védjegyek elnyerésére olyan hőkezeléssel tartósított gyümölcsdzsem, és gyümölcs extradzsemekkel lehet pályázni, amelyeknek előállítási körülményei és a termék megfelelnek a hatályos magyarországi és uniós jogszabályi előírásoknak, a Magyar Élelmiszerkönyvi előírásnak továbbá mindezeken túl megfelel az alábbi követelményeknek.

Kötelező elemek

Alapanyagra és egyéb felhasznált összetevőre vonatkozó kritériumok:

Friss gyümölcs felhasználása esetén az alapanyag minél előbb kerüljön feldolgozásra az alábbiak szerint:

- magozás után azonnal: szilva,
- 12 órán belül: meggy, cseresznye,
- megfelelő tárolás mellett 24-48 órán belül: bogyós termésűek, pl. eper, málna, szeder.

Egyéb összetevőként:

- Tartósítószer nem adható hozzá, még átvitt (carry over) formában sem.
- Édesítőszer sem tartalmazhat.
- Savasság beállításához csak citromlé, lime vagy ezek sűrítvényei használható fel.
- Adalékanyagok közül csak gyümölcspektin használható.

Késztermékre vonatkozó kritériumok

- 1000 g dzsem késztermék előállításához felhasznált gyümölcspulp és/vagy gyümölcspüré mennyisége nem lehet kevesebb mint:
 - o 500 g általános szabályként,
 - o piros ribiszke, madárberkenye, homoktövis, fekete ribiszke, csipkebogyó, birsalma, gyömbér, kesu alma, passiógyümölcs esetében a mindenkori hatályos jogszabályok a mérvadóak.
- 1000 g extradzsem késztermék előállításához felhasznált gyümölcspulp mennyisége nem lehet kevesebb mint:
 - o 550 g általános szabályként,

- piros ribiszke, madárberkenye, homoktövis, fekete ribiszke, csipkebogyó, birsalma, gyömbér, kesu alma, passiógyümölcs esetében a mindenkori hatályos jogszabályok a mérvadóak.
- Csonthéjas magot, magtöretet, szárrészt, egyéb idegen anyagot nem tartalmazhat.
- Üveg zárás esetén kizárólag PVC mentes lapka használható.

Választható elemek

A KMÉ 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 és a késztermékre engedélyezett saját, vagy külső laboratóriumban elvégzett vizsgálatok meghatározott időközönként az alábbi kritériumok tekintetében:

- érzékszervi jellemzők
- vízben oldható szárazanyag-tartalom
- 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. Tömegellenőrzés (pl. vonalba épített egyedi tömegellenőrző mérleggel) minden áthaladó elsődleges csomagolásra vonatkozóan.

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 ellenőrzést, a higiénit, 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 (mosás, magozás, darabolás, főzés, zárás, hőkezelés, hűtés) gyártási tételenkénti teljes körű [fizikai-kémiai és mikrobiológiai paraméterek önellenőrzése dokumentáltan. (hőkezelési idő és hőmérséklet ellenőrzés, PH érték, zárásellenőrzés, üvegellenőrzés)

5. 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

6. Alapanyag értékelő/beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a labor eredményeiből.
7. Tanúsított ökológiai termelés az (EU) 2018/848 európai parlamenti és tanácsi rendeletben meghatározott ellenőrzési és tanúsítási rendszer szerint. (A 18. és 25. ponttal együtt nem választható.)
8. KMÉ-védjegyes és/vagy termelői, helyi alapanyagok felhasználása.
9. 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.”
10. Az alapanyag természetvédelmi területről származik.
11. A termelő természetvédelmi tervvel rendelkezik
12. Az alapanyag termesztő rendelkezik Global G.A.P. tanúsítvánnyal
13. Vonalba épített fém-vagy röntgendetektor minden áthaladó elsődleges csomagolásra.

II. Fenntarthatóság

Környezetvédelem (környezeti lábnyom csökkentése, zöld logisztika)

- **Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása**

14. 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**

15. 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 alapanyagoknak /körforgásos gazdaság/.)

16. 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).

17. 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.)

18. Igazoltan és rendszeresen alkalmazott környezetkímélő és/vagy víztakarékos tisztító- és takarítószer. (7. ponttal együtt nem választható)

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

19. 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.)

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

21. Fajlagos vízhasználat igazolt csökkentése.

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

- **Zöld minősítés**

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

23. 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.)

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

25. 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 7. ponttal együtt nem választható.)

- **Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása**

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

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

- **Szállítás**

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

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

30. A termék rövid ellátási láncon belül kerül a fogyasztóhoz.

Társadalmi szempontok

31. SMETA (Supplier Ethical Data Exchange) audit megléte.

32. Az élelmiszerpazarlás megelőzése adományozással.

33. Az élelmiszerpazarlás megelőzése a keletkezés megakadályozásával a gyártásban és a logisztikában.