

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGYRENDSZER



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER (KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGY

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

Gyümölcszörp

Budapest, 2025. október 13

Gyümölcszörp

A KMÉ, illetve a KMÉ arany fokozatú védjegyek elnyerésére olyan szűrt, vagy rostos gyümölcszörp elnevezésű termékkel lehet pályázni, amelynek előállítási körülményei megfelelnek a hatályos magyarországi és uniós jogszabályi előírásoknak, továbbá a termék a Magyar Élelmiszerkönyv vonatkozó előírásain túl megfelel az alábbi követelményeknek.

Kötelező elemek

Az alapanyagra és egyéb felhasználható összetevőkre vonatkozó kritériumok:

- A gyümölcszörp jellemzően direkt préseléssel előállított gyümölcsleából készíthető, a sűrített gyümölcsle/gyümölcsvelő felhasználása sem kizárt.
- Kizárólag az 1334/2008/EK rendelet 3. cikk (2) bekezdés c) pontja szerinti **természetes aromaanyagok**, valamint az ugyanazon cikk (2) bekezdés d) pontja szerinti **aromakészítmények** alkalmazhatók. Színezékek élelmiszer-adalékanyagként nem használhatók; **kizárólag színező élelmiszerek alkalmazása megengedett.**
- Savasság beállításához kizárólag citromlé, citromlé sűrítmény, citromsav vagy borkősav használható.

A tartósítás hőkezeléssel történik.

A késztermékre vonatkozó követelmények:

- A gyümölcsstartalom szűrt gyümölcszörp esetében legalább 50 %, citrus gyümölcszörp és rostos termék esetében legalább 35%.
- A termék vízdoldható szárazanyag-tartalma legalább 35 %, hozzáadott cukrot nem tartalmazó termékek esetén a vízdoldható szárazanyag-tartalom a felhasznált gyümölcs alapanyag cukortartalmának megfelelő.
- Csak üveg csomagolóanyag használható,
- A termék megnevezésében fel kell tüntetni a szűrt vagy rostos kifejezést.

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. A terméknek gyártási tételenkénti teljeskörű (érzékszervi, fizikai-kémiai és mikrobiológiai) üzemi önellenőrzése.
2. Olyan módszerek alkalmazása az üzemben, aminek a keretében dokumentált módon rendszeresen elemzik a termelési folyamatokat és a termék biztonságosságát, minőségét, a higiénit. Az eredmények alapján javító intézkedéseket vezetnek be, jó gyakorlatokat határoznak meg, és ennek megfelelően képzik a munkatársakat.
3. Trendelemzés az önellenőrzés keretén belül: minőség szabályzási 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. Az önellenőrzési rendszer keretében engedélyezett saját vagy külső laboratóriumban elvégzett vizsgálatok az alábbi kritériumok tekintetében:
 - cukortartalom
 - vízben oldható szárazanyag-tartalom
 - összes savtartalom
 - patulintartalom (alma alapanyag felhasználásakor)
 - mikrobiológia (a 4/1998. (XI.11.) EüM és a 2073/2005/EK rendeletek szerint)
 - növényvédőszer-maradék a beszállított alapanyagból.

Az adott évben legyártott különböző gyártási tételekből véletlenszerűen megmintázva évente legalább 9 db mintát kell megvizsgáltatni.

5. A termék-előállítás (alapanyag átvételétől a késztermék kiszállításáig) folyamatára irányuló tételenkénti önellenőrzés.
6. Alapanyag értékelő/beszállítói program működtetése, melynek keretében trendelemzést végeznek a labor eredményeiből.
7. KMÉ-védjegyes alapanyag felhasználása.
8. 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.

9. Tanúsított ökológiai termelés az (EU) 2018/848 európai parlamenti és tanácsi rendeletben meghatározott ellenőrzési és tanúsítási rendszer szerint.
(A 24. ponttal együtt nem választható.)
10. A gyümölcsstermesztő rendelkezik Global G.A.P. tanúsítással.
11. 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.

II. Fenntarthatóság

Környezetvédelem (környezeti lábnyom csökkentése, zöld logisztika)

- Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása
 12. 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 villamosenergia-fogyasztásának megoszlásáról).
- Fenntartható gazdálkodási inputok/technológiai módszerek alkalmazása
 13. 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 alapanyagok /körforgásos gazdaság/.)

14. 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).
 15. 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.)
 16. Igazoltan és rendszeresen alkalmazott környezetkímélő és/vagy víztakarékos tisztító- és takarítószer.
(Igazoló tanúsítások, biztonsági adatlapok, specifikációk, védjegyek a csomagoláson. Tanúsító szervezetek igazolásai, pl. Ecocert, Zöld Minőség, Breeam, Leed.)
 17. 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.)
 18. Környezetkímélő hulladékgazdálkodási rendszer működtetése. Szelektív hulladékgyűjtés és újrahasznosítás dokumentált formában.
(A vállalkozásnak van engedélye a környezetben tartósan megmaradó szerves szennyező anyagok hulladékká válásuk után környezetet nem szennyező módon történő kezelésére, összegyűjtésére, szállítására, tárolására és lerakására.)
 19. Hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia (pl. biológiai szennyvízkezelés).
 20. Fajlagos vízhasználat igazolt csökkentése.
(Például berendezésekből elfolyó melegvíz másodlagos tisztítási feladatokra történő felhasználása, csepegtető öntözés, esővíz gyűjtése és újrahasznosítása, szürkevíz hasznosítása.)
- Zöld minőség

21. Elismert, tanúsított és az európai uniós hatályos jogszabályoknak megfelelő fenntarthatósági minősítés hivatalos igazolása (pl., de nem kizárólagosan: EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).
22. 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.)
23. A vállalat rendelkezik SBTi (Science Based Target Initiative) vállalással.
24. 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 vagy szolgáltatás. (9. ponttal együtt nem választható)
- Környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása
25. Csomagolt termék esetében környezetbarát csomagolási megoldás alkalmazása (csökkentett csomagolás méret, vagy alternatív csomagolóanyagok pl.: komposztálható /FSC vagy PEFC logó/).
26. A termékkel érintkező elsődleges csomagolóanyag beszállítók BRC vagy IFS PACsecure tanúsítvánnyal rendelkeznek.- Szállítás

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

28. A növényvédőszer, a talaj termékenységét fenntartó, javító anyagok gyártása 100 km-en belül történik és onnan kerülnek a termelőhelyre.

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

30. A termék rövid ellátási láncban 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.