

KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER TANÚSÍTÓ VÉDJEGY



KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ ÉLELMISZER
(KMÉ)

TANÚSÍTÓ VÉDJEGY

SPECIÁLIS TANÚSÍTÁSI KÖVETELMÉNYEK

**Sárgarépa, petrezselyem gyökér,
pasztinák**

1.kiadás

Budapest, 2024. 05.08.



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 megfelelnek valamennyi hatályos jogszabályi előírásnak, valamint az 543/2011/EU rendelet 1. sz. mellékletének A. részében található általános forgalmazási előírásban rögzített követelményeket teljesítik, továbbá amelyeket Magyarországon vagy a világpiacon elfogadott, jó áruminőséget adó *Daucus carota subsp.sativus* a *Petroselinum crispum* és a *Pastinaca sativa* fajtából 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 gazdálkodás:

A tanúsított ökológiai gazdálkodásból származó ökológiai (bio) termékek esetén az 1. pontban foglaltak helyett elegendő a termelő és a pályázó nevére kiállított érvényes ökológiai tanúsítvány.

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

Környezetbarát, megújuló energiaforrások alkalmazása

5. A pályázó a termék-előállítás során megújuló energiaforrásokból (például termálvíz, földhő, napenergia, biogáz) nyeri energiájának egy részét.

Fenntartható technológiai módszerek alkalmazása

6. Az erőforrásokkal való hatékonyabb gazdálkodás: anyag-, energia- és víztakarékos, valamint környezetterhelést csökkentő technológiák alkalmazása, meglévő technológiák korszerűsítése (például regeneratív hőviszanyerés, hulladékhő-hasznosítás, hűtőrendszerek hatásfokának javítása, energiafelhasználás csökkentése).

7. Környezetvédelmi megfelelést tanúsító MSZ EN ISO 14001:2015 Környezetközpontú Irányítási Rendszer (KIR) alkalmazása
8. A melléktermékek hasznosítása, a termék- és anyagveszteségek minimalizálása, környezetet kímélő hulladékgazdálkodási rendszer.
9. Takarékos vízhasználat (például talajtakarás), hatékony és környezetbarát szennyvízkezelési technológia.
10. Környezetbarát csomagolás, alternatív csomagolóanyagok (pl. komposztálható)

Szállítási távolság

11. A növényvédőszer, a talaj termékenységet fenntartó, javító anyagok, 100 km-en belülről kerülnek a termelőhelyre.
12. A termék saját gazdaságból vagy 100 kilométeren belül kerül a feldolgozó üzembe vagy a fogyasztóhoz.
13. A termék rövid ellátási láncban kerül a fogyasztóhoz.