

ΣΗΜΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ



## ΤΡΟΦΙΜΑ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ (ΚΜΕ)

ΣΗΜΑ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ

### **ΕΙΔΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ**

**Παρασκευάσματα φρούτων και/ή  
λαχανικών**

**(Ποτά «smoothie», παρασκευάσματα  
πολτού)**

Βουδαπέστη, 2025

**ΚΜΕ**

**ΤΡΟΦΙΜΟ ΥΨΗΛΗΣ  
ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ**



**Παρασκευάσματα φρούτων και/ή λαχανικών**

**(Ποτά «smoothie», παρασκευάσματα πολτού)**

**ΤΡΟΦΙΜΑ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ  
(ΚΜΕ)**

Αιτήσεις για το εμπορικό σήμα ΚΜΕ μπορούν να υποβληθούν με παρασκευάσματα τροφίμων που παρασκευάζονται από φρούτα ή/και λαχανικά (ακόμη και διαφόρων τύπων) (όπως ροφήματα τύπου μπλέντερ χωρίς συστατικά γαλακτοκομικής προέλευσης (π.χ. "smoothie") ή παρασκευάσματα πουρέ), οι συνθήκες παραγωγής των οποίων συμμορφώνονται με τις ισχύουσες συγγκικές και ενωσιακές νομοθετικές απαιτήσεις και, επιπλέον, πληρούν τα ακόλουθα κριτήρια και τα οποία προορίζονται για άμεση κατανάλωση και όχι για βιομηχανική χρήση.

#### **Υποχρεωτικά στοιχεία**

#### **Κριτήρια για τα συστατικά**

- Τυπικές πρώτες ύλες:
  - νωπά ή βαθύψυκτα φρούτα και/ή λαχανικά
  - Χυμοί φρούτων και/ή λαχανικών
  - συμπυκνώματα φρούτων και/ή λαχανικών
  - πολτός φρούτων και/ή λαχανικών.
- Επιτρέπεται η ανάμειξη διαφόρων τύπων φρούτων ή λαχανικών.
- Για τη διόρθωση των οξέων επιτρέπεται μόνο χυμός λεμονιού/ασβέστου/συμπύκνωμα.
- Μπορεί να περιέχει βότανα υπό μορφή εκχυλίσματος ή υπό μορφή χυμού που διατηρείται με θερμική επεξεργασία.

---

**VÉDJEGYIRODA** Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft. (Γραφείο Εμπορικών Σημάτων, Μη Κερδοσκοπικό Κέντρο για την Ασφάλεια της Τροφικής Αλυσίδας Ε.Π.Ε.)

H-1024 Βουδαπέστη, Keleti Károly utca 24. H-1525 Βουδαπέστη, Τ.Θ. Τ.Θ. 212 | vedjegy@elbc.hu | +36 30/306 4238 | kme.hu

- Επιτρέπεται η προσθήκη βιταμινών, ανόργανων συστατικών, πυκνωτικών (π.χ. σπόροι chia).
- Η χρήση προσθέτων δεν επιτρέπεται – ούτε καν σε μορφή μεταφοράς.
- Δεν πρέπει να περιέχει πρόσθετα σάκχαρα.
- Δεν περιέχει αρωματικές ύλες (στις οποίες περιλαμβάνονται και φυσικές αρωματικές ουσίες ή αρωματικά παρασκευάσματα), με εξαίρεση τα εκχυλίσματα βοτάνων.

### Κριτήρια για το τελικό προϊόν

- 100 % περιεκτικότητα σε φρούτα ή λαχανικά, εκτός εάν το τελικό προϊόν περιέχει πρόσθετες βιταμίνες, μέταλλα ή άλλα αρωματικά ή πηκτικά (π.χ. σπόρους chia). Η συνολική ποσότητα των ουσιών που προστίθενται, εκτός από τα φρούτα και τα λαχανικά, δεν μπορεί να υπερβαίνει το 5 %.
- Η διατήρηση μπορεί να επιτευχθεί μόνο με θερμική επεξεργασία.
- Γυαλί με καπάκι χωρίς PVC ή συσκευασία «σάκου συμπίεσης» χωρίς BPA.

### Υποχρεωτικές παράμετροι για τη γεωργική παραγωγή:

- Στην περίπτωση **μη βιολογικών προϊόντων** ο παραγωγός πρέπει να διαθέτει:
  - πιστοποιημένο σύστημα διασφάλισης ποιότητας (π.χ. GlobalGAP) ή
  - τεκμηρίωση για την ιχνηλασιμότητα, από την καλλιέργεια των φυτών μέχρι τη συγκομιδή και τη μεταποίηση. Θα πρέπει επίσης να διενεργούνται δοκιμές από δικό τους ή εξωτερικό εργαστήριο εγκεκριμένο στο πλαίσιο του συστήματος αυτοελέγχου, για τα ακόλουθα κριτήρια:
    - κατάλοιπα φυτοφαρμάκων,
    - περιεκτικότητα σε πατουλίνη (για προϊόντα που περιέχουν μήλα),
    - περιεκτικότητα σε μόλυβδο.
- Στην περίπτωση **βιολογικών προϊόντων** που προέρχονται από πιστοποιημένη βιολογική καλλιέργεια, αρκεί έγκυρο πιστοποιητικό βιολογικής παραγωγής που εκδίδεται για τον παραγωγό και τον αιτούντα.

---

**VÉDJEGYIRODA** Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft. (Γραφείο Εμπορικών Σημάτων, Μη Κερδοσκοπικό Κέντρο για την Ασφάλεια της Τροφικής Αλυσίδας Ε.Π.Ε.)

H-1024 Βουδαπέστη, Keleti Károly utca 24. H-1525 Βουδαπέστη, Τ.Θ. Τ.Θ. 212 | vedjegy@elbc.hu | +36 30/306 4238 | kme.hu

## Προαιρετικά στοιχεία

Αιτήσεις για τα εμπορικά σήματα Τροφίμων Υψηλής Ποιότητας (ΚΜΕ) και Τροφίμων Υψηλής Ποιότητας - Gold Grade μπορούν να υποβάλλονται για προϊόντα τα οποία, εκτός από τις προαναφερθείσες υποχρεωτικές απαιτήσεις, συμμορφώνονται επίσης με τουλάχιστον ένα από τα σημεία που παρατίθενται και στις δύο κατηγορίες προαιρετικών στοιχείων I και II.

### I. Διαδικασία παραγωγής του προϊόντος

Αυτοέλεγχος του προϊόντος

1. Οι δοκιμές διενεργούνται σε ίδιο ή εξωτερικό εργαστήριο για την πρώτη ύλη και το τελικό προϊόν στο πλαίσιο του συστήματος αυτοελέγχου, και αυτές διεξάγονται σε καθορισμένα χρονικά διαστήματα σύμφωνα με τα ακόλουθα κριτήρια:
  - μικροβιολογία [σύμφωνα με το διάταγμα αριθ. 4/1998 της 11ης Νοεμβρίου του Υπουργείου Υγείας και τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2073/2005]
  - δοκιμές για κατάλοιπα φυτοφαρμάκων σύμφωνα με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 396/2005 για τα ανώτατα όρια καταλοίπων φυτοφαρμάκων μέσα ή πάνω στα τρόφιμα και τις ζωοτροφές φυτικής και ζωικής προέλευσης,
  - περιεκτικότητα σε πατουλίνη (για προϊόντα που περιέχουν μήλα),
  - περιεκτικότητα σε μόλυβδο.
2. Ολοκληρωμένος (αισθητηριακός, φυσικός, χημικός, μικροβιολογικός) αυτοέλεγχος του προϊόντος ανά παρτίδα παραγωγής στην εγκατάσταση.
3. Χρήση μεθόδων στην εκμετάλλευση με τις οποίες ελέγχονται και αναλύονται τακτικά και τεκμηριωμένα οι διαδικασίες παραγωγής και η ασφάλεια, η ποιότητα και η υγιεινή των προϊόντων. Με βάση τα ευρήματα, εφαρμόζονται διορθωτικά μέτρα, εντοπίζονται ορθές πρακτικές και το προσωπικό εκπαιδεύεται αναλόγως.
4. Ανάλυση τάσεων στο πλαίσιο του αυτοελέγχου: δημιουργία διαγράμματος ποιοτικού ελέγχου για τη γραφική αναπαράσταση των αναλυτικών και μικροβιολογικών τιμών, με προσδιορισμό των καθοδηγητικών τιμών, ενός ορίου προειδοποίησης και/ή των οριακών τιμών. Οι τιμές αυτές συγκρίνονται με τα πραγματικά δεδομένα που συλλέγονται από τον αυτοέλεγχο και, εφόσον απαιτείται, λαμβάνονται τα κατάλληλα μέτρα.
5. Αυτοέλεγχος ανά παρτίδες όσον αφορά τη διαδικασία παραγωγής (από την παραλαβή της πρώτης ύλης έως την παράδοση του τελικού προϊόντος).

---

**VÉDJEGYIRODA** Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft. (Γραφείο Εμπορικών Σημάτων, Μη Κερδοσκοπικό Κέντρο για την Ασφάλεια της Τροφικής Αλυσίδας Ε.Π.Ε.)

H-1024 Βουδαπέστη, Keleti Károly utca 24. H-1525 Βουδαπέστη, Τ.Θ. Τ.Θ. 212 | vedjegy@elbc.hu | +36 30/306 4238 | kme.hu

6. Λειτουργία προγράμματος αξιολόγησης πρώτων υλών / προμηθευτών, στο πλαίσιο του οποίου η ανάλυση τάσεων πραγματοποιείται βάσει εργαστηριακών ευρημάτων.
7. Χρήση πρώτων υλών που φέρουν το εμπορικό σήμα ΚΜΕ.
8. Χρήση φρούτων ή λαχανικών που προστατεύονται από την Ευρωπαϊκή Ένωση.
9. Πιστοποιημένη βιολογική καλλιέργεια (όχι προαιρετική σε συνδυασμό με το σημείο 24).
10. Μια ευνοϊκή λύση συσκευασίας που μπορεί να διακριθεί σαφώς από την άποψη της ευκολίας και της πρακτικότητας από τη συσκευασία άλλων παρόμοιων προϊόντων που διατίθενται στην αγορά. Στην περίπτωση των φιλικών προς τον καταναλωτή συσκευασιών, λαμβάνονται επίσης υπόψη πτυχές βιωσιμότητας, όπως ορίζονται στο προαιρετικό στοιχείο της κατηγορίας II. Δεν είναι αποδεκτές οι φιλικές προς τον καταναλωτή συσκευασίες με οικολογικό αποτύπωμα/περιβαλλοντικό φορτίο μεγαλύτερο από εκείνο παρόμοιων προϊόντων που διατίθενται στην αγορά.
11. Λειτουργία συστημάτων διαχείρισης της ασφάλειας και της ποιότητας των τροφίμων που έχουν πιστοποιηθεί από ανεξάρτητο φορέα (π.χ. IFS, ISO 22000, BRC, BRCGS FOOD, FSSC 22000), κατοχή πιστοποίησης ως απόδειξη.

## II. Βιωσιμότητα

### Προστασία του περιβάλλοντος (μείωση του περιβαλλοντικού αποτυπώματος, πράσινη εφοδιαστική)

- **Χρήση φιλικών προς το περιβάλλον, ανανεώσιμων πηγών ενέργειας**

12. Η εγκατάσταση/ο αιτών αντλεί μέρος της ενέργειάς του από ανανεώσιμες πηγές ενέργειας (π.χ. θερμικό νερό, γεωθερμική θερμότητα, ηλιακοί συλλέκτες, βιοαέριο) κατά τη διάρκεια της παραγωγής και της παρασκευής του προϊόντος.

*[Η επιχείρηση διαθέτει πιστοποιημένο πράσινο προϊόν, πράσινη υπηρεσία ή πωλεί πράσινη ενέργεια (ηλιακή ενέργεια, αιολική ενέργεια, υδροηλεκτρική ενέργεια, βιοαέριο, γεωθερμική ενέργεια)].*

*Έγγραφο που αποδεικνύει την κατανομή της συνολικής κατανάλωσης ηλεκτρικής ενέργειας και της κατανάλωσης ηλεκτρικής ενέργειας από ανανεώσιμες πηγές κατά το τελευταίο οικονομικό έτος).*

- **Χρήση εισροών/τεχνολογικών μεθόδων βιώσιμης διαχείρισης**

13. Αποτελεσματικότερη διαχείριση των πόρων, διαχείριση των υλικών, της ενέργειας και των υδάτων, και εκσυγχρονισμός των τεχνολογιών επεξεργασίας που μειώνουν τις

---

**VÉDJEGYIRODA** Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft. (Γραφείο Εμπορικών Σημάτων, Μη Κερδοσκοπικό Κέντρο για την Ασφάλεια της Τροφικής Αλυσίδας Ε.Π.Ε.)

H-1024 Βουδαπέστη, Keleti Károly utca 24. H-1525 Βουδαπέστη, Τ.Θ. Τ.Θ. 212 | vedjegy@elbc.hu | +36 30/306 4238 | kme.hu

περιβαλλοντικές επιπτώσεις (π.χ. ανάκτηση αναγεννητικής θερμότητας, ανάκτηση απορριπτόμενης θερμότητας, βελτίωση της απόδοσης των συστημάτων ψύξης και μείωση της κατανάλωσης ενέργειας).

(Αποδεικνύονται τα εξής:

- κατά πόσον διαθέτει περιβαλλοντική συμμόρφωση/πιστοποίηση
- κατά πόσον χρησιμοποιεί εγκεκριμένο πράσινο προϊόν ή υπηρεσία για τη λειτουργία της.

*Εφαρμόζει διαδικασία για τον εντοπισμό, την αξιολόγηση και την αντιμετώπιση των περιβαλλοντικών και κοινωνικών κινδύνων και ευκαιριών.*

*Είναι αναγκαίο να εξεταστεί το ποσοστό των υλικών που χρησιμοποιούνται από την επιχείρηση ή από τις επιχειρήσεις στις αλυσίδες αξίας της και που ανακυκλώνονται, ανακτώνται, που είναι ανανεώσιμες και μη ανανεώσιμες πρώτες ύλες / κυκλική οικονομία/.)*

14. Σύστημα ανάκτησης ενέργειας στις μηχανές παραγωγής.

*(Για παράδειγμα, η χρήση οποιουδήποτε εξοπλισμού που δεσμεύει και μεταδίδει την απορριπτόμενη θερμότητα του συμπιεστή. Ανακύκλωση θερμικής ενέργειας για άλλες βιομηχανικές διεργασίες που απαιτούν θερμότητα ή ατμό).*

15. Εφαρμογή συστήματος περιβαλλοντικής διαχείρισης (EMS) ή EMAS (σύστημα οικολογικής διαχείρισης και οικολογικού ελέγχου) σύμφωνα με το πρότυπο MSZ EN ISO 14001:2015, που πιστοποιεί την περιβαλλοντική συμμόρφωση.

*(Εκπόνηση ετήσιων εκθέσεων που παρέχουν πληροφορίες σχετικά με τη χρήση ενέργειας, τη διαχείριση των αποβλήτων, τη χρήση των υδάτων και άλλες περιβαλλοντικές επιπτώσεις.)*

16. Πιστοποιημένα και τακτικά χρησιμοποιούμενα προϊόντα καθαρισμού και απορρυπαντικά που είναι φιλικά προς το περιβάλλον και/ή εξοικονομούν νερό.

*(Πιστοποιήσεις, δελτία δεδομένων ασφαλείας, προδιαγραφές, εμπορικά σήματα επί της συσκευασίας. Πιστοποιητικά από οργανισμούς πιστοποίησης, π.χ. Ecocert, Green Certification, Breeam, Leed.)*

17. Αξιοποίηση υποπροϊόντων, ελαχιστοποίηση των απωλειών προϊόντων και υλικών.

*(Η επιχείρηση εφαρμόζει διαδικασία για τον εντοπισμό, την αξιολόγηση και την αντιμετώπιση των περιβαλλοντικών και κοινωνικών κινδύνων και ευκαιριών. Η επιχείρηση χρησιμοποιεί πρώτες ύλες, δευτερογενείς πρώτες ύλες που παράγονται από απόβλητα σύμφωνα με τις αρχές της κυκλικής οικονομίας και οι απαιτήσεις της κυκλικής οικονομίας λαμβάνονται υπόψη στον σχεδιασμό του προϊόντος, συμπεριλαμβανομένης της συσκευασίας του προϊόντος.)*

18. Λειτουργία ενός περιβαλλοντικά υγιούς συστήματος διαχείρισης αποβλήτων. Χωριστή συλλογή και ανακύκλωση αποβλήτων, σε τεκμηριωμένη μορφή.

*(Η επιχείρηση είναι εξουσιοδοτημένη να χειρίζεται, να συλλέγει, να μεταφέρει, να αποθηκεύει και να απορρίπτει έμμοτους οργανικούς ρύπους με μη ρυπογόνο τρόπο, μόλις αυτοί καταστούν απόβλητα.)*

19. Αποδοτική και φιλική προς το περιβάλλον τεχνολογία επεξεργασίας λυμάτων (π.χ. βιολογική επεξεργασία λυμάτων).

20. Αποδεδειγμένη μείωση της ειδικής χρήσης νερού.

*(Π.χ. χρήση ζεστού νερού απορροής από εγκαταστάσεις για δευτερογενείς εργασίες καθαρισμού, στάγδην άρδευση, συλλογή και ανακύκλωση όμβριων υδάτων, ανακύκλωση οικιακών λυμάτων.)*

#### • Πράσινη βαθμολογία

21. Επίσημη απόδειξη αναγνωρισμένου, πιστοποιημένου βαθμού βιωσιμότητας σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ (π.χ. ενδεικτικά: EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).

22. Πολιτική πράσινου εφοδιασμού, τεκμηριωμένη: ιεράρχηση των προμηθευτών που έχουν πραγματοποιήσει επενδύσεις βιωσιμότητας.

*(Η επιχείρηση αναθέτει στους προμηθευτές της τη διενέργεια περιβαλλοντικής εκτίμησης των προϊόντων και/ή των υπηρεσιών. Επίδειξη του ποσοστού στο οποίο οι προμηθευτές χρησιμοποιούν, για παράδειγμα, ανανεώσιμες πηγές ενέργειας, εάν λαμβάνουν υπόψη τις ενεργειακές πτυχές του κτιρίου, εάν λειτουργούν ένα περιβαλλοντικά ορθό σύστημα αποβλήτων, ελαχιστοποιούν τις περιβαλλοντικές επιπτώσεις του δικτύου υλικοτεχνικής υποστήριξης και εκείνες των μεταφορών.)*

23. Η επιχείρηση έχει αναλάβει δέσμευση στο πλαίσιο της πρωτοβουλίας επιστημονικά τεκμηριωμένων στόχων (SPTI).

24. Η πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του προϊόντος προέρχεται από πιστοποιημένη βιολογική ή εκτατική γεωργία ή έχει άλλο επιστημονικά επαληθεύσιμο μειωμένο περιβαλλοντικό αποτύπωμα. (μη προαιρετικό σε συνδυασμό με το σημείο 9)

*(Π.χ. προϊόντα που επισημαίνονται ως βιολογικά, φιλικά προς το περιβάλλον προϊόντα ή υπηρεσίες.)*

---

**VÉDJEGYIRODA** Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft. (Γραφείο Εμπορικών Σημάτων, Μη Κερδοσκοπικό Κέντρο για την Ασφάλεια της Τροφικής Αλυσίδας Ε.Π.Ε.)

H-1024 Βουδαπέστη, Keleti Károly utca 24. H-1525 Βουδαπέστη, Τ.Θ. Τ.Θ. 212 | vedjegy@elbc.hu | +36 30/306 4238 | kme.hu

- **Χρήση φιλικών προς το περιβάλλον λύσεων συσκευασίας**

25. Εφαρμογή φιλικής προς το περιβάλλον λύσης συσκευασίας για συσκευασμένα προϊόντα [μειωμένο μέγεθος συσκευασίας ή εναλλακτικά υλικά συσκευασίας π.χ. λιπασματοποιησίμα (λογότυπος FSC ή PEFC)].
26. Οι προμηθευτές υλικών πρωτογενούς συσκευασίας που έρχεται σε επαφή με το προϊόν θα πρέπει να διαθέτουν πιστοποίηση BRC ή IFS PACsafe.

- **Μεταφορά**

27. Το κύριο συστατικό έρχεται στη μονάδα μεταποίησης από την ίδια εκμετάλλευση ή από απόσταση μικρότερη των 100 km.  
(Ο τόπος παραγωγής, η εγκατάσταση παραγωγής ή/και μεταποίησης μπορεί να βρίσκεται σε απόσταση έως 100 km.)
28. Τα φυτοπροστατευτικά προϊόντα, τα υλικά που βελτιώνουν ή διατηρούν τη γονιμότητα του εδάφους μεταποιούνται και μεταφέρονται στη μονάδα παραγωγής σε ακτίνα 100 km.
29. Βελτιστοποίηση των μεταφορών, σχεδιασμός διαδρομών για τη μείωση των εκπομπών.  
(Πρόγραμμα *Lean & Green*)
30. Το προϊόν παραδίδεται στον καταναλωτή μέσα σε μια σύντομη αλυσίδα εφοδιασμού.

### **Κοινωνικές πτυχές**

31. Υπαρξη ελέγχου SMETA (Ανταλλαγή Δεοντολογικών Δεδομένων Προμηθευτών).
32. Πρόληψη της σπατάλης τροφίμων μέσω δωρεάς.
33. Πρόληψη της δημιουργίας αποβλήτων τροφίμων με την πρόληψη της παραγωγής αποβλήτων στην παραγωγή και την εφοδιαστική.