

CERTIFICERINGSMÆRKEORDNING FOR FØDEVARER AF HØJ KVALITET



# FØDEVARER AF HØJ KVALITET (KMÉ)

CERTIFICERINGSMÆRKEORDNING

## **SÆRLIGE CERTIFICERINGSKRAV**

### **Dybfrosne grønne ærter**

Budapest, oktober 2025

## Dybfrosne grønne ærter

Ansøgninger om tildeling af mærket for fødevarer af høj kvalitet (KMÉ) eller guldmærket for fødevarer af høj kvalitet kan indgives for produkter med betegnelsen "dybfrosne grønne ærter", hvis produktionsbetingelser opfylder de gældende ungarske og EU-retlige krav, og som ud over disse krav også opfylder følgende kriterier.

### Obligatoriske elementer

#### Specifikation, definition af produktet:

Dybfrosne grønne ærter er de møre, grønfarvede frø af bælgfrugten grønne ærter (*Pisum Sativum* L.), bevaret ved dybfrysning.

#### Ingredienser, der kan anvendes:

Grønne ærter afskallet fra bælg

#### Produktspecifikke definitioner:

Tørre, overmodne, hårde ærter: ændring på grund af tab af vand, indtørring eller fordi de er overmodne.

Bælgstykker: stykker af bælg, der dækker frugten.

Defekte ærter: ærteskind uden indhold.

Brunlige og/eller gullige ærter: gullig eller brun misfarvning på grønne ærter, der er opbevaret i et ukorrekt tidsrum og ved ukorrekte temperaturer, hvilket fører til en ændring af lugt og smag.

Rustne/plettede ærter: En rustbrun plet eller misfarvning på de grønne ærter, som kun påvirker en lille del af overfladen af den grønne ært.

Knækkede, revnede ærter: Ændringer i grønne ærter som følge af mekaniske skader eller ufuldkommenhed ved modning.

#### Kvalitetssegenskaber:

#### Generelle egenskaber:

Grønne ærter skal være faste, frosne, rullende, godt rengjorte, intakte og sunde ved dybfrysning. De skal være praktisk taget fri for gule, plettede ærter eller ærter, der er blevet beskadiget af insekter, beskadigede ærter og fremmede plantestoffer.

De må ikke indeholde stoffer af fremmed oprindelse eller giftige ukrudtsfrø. Små revner på ærter (i deres skind og kød) betragtes ikke som kvalitetsfejl. Mild frysning på overfladen er tilladt.

Tilladte kvalitetsundtagelser:

Ufuldkommenhedens navn	Maksimum
Ukrudtsfrø (ikke-giftige)	0 stk./250 g
Insektbeskadigede ærter (punkterede, tyggede)	1 stk./250 g
Adskilte bælgstykker	1 stk./250 g
Stykker af blade på ærter	2 stk./250 g
Brunlige og/eller gullige ærter	5 stk./250 g
Tørre, overmodne, hårde ærter	4 stk./250 g
Rustne/plettede ærter	10 stk./250 g
Knækkede, revnede ærter	13 stk./250 g
Tomme kerner	1 stk./250 g

### Fysiske og kemiske egenskaber:

Tørstofindhold i dybfrosne grønne ærter i % (m/m) og ærtestørrelse efter kategori:

Produktkategoriens navn	Tørstofindhold [% (m/m)]	Kornstørrelse [mm]
Dybfrosne ekstra møre grønne ærter	maks. 26	6-9
Dybfrosne møre grønne ærter	maks. 32	9-10
Dybfrosne grønne ærter	maks. 35	ingen specifikation

### Organoleptiske egenskaber:

**Form:** karakteristisk for sin sort (sfærisk, oval, firkantet), når den dybfryses.

**Farve:** grønne ærter har en typisk grøn farve, men lidt blandede nuancer kan forekomme, afhængigt af sorten.

**Lugt:** har en lugt typisk af grønne ærter, fri for fremmede lugte.

Smag: afhængigt af modenhed kan der forekomme en sød og let melagtig smag, der er karakteristisk for sorten, men brændt, sur eller fremmed eftersmag er ikke tilladt.

Tekstur: grønne ærter skal være bløde, og der må kun sjældent forekomme hårde ærter eller, afhængigt af sorten, hårde ærter med sejt skind og blødt indhold.

Farven vurderes i optøet tilstand, ærtens form og størrelse i dybfrosset tilstand, mens smag, lugt og tekstur vurderes i færdig tilstand som anbefalet på emballagen.

### **Afmærkning:**

En angivelse af produktets art og en advarsel om behovet for varmebehandling forud for forbrug anbringes på produktets endelige emballage på et sted og i en form, der er tilstrækkelig synlig for forbrugerne.

Eksempel på en advarsel:

"Produktet er ikke klar til forbrug og kan kun forbruges efter grundig varmebehandling. Det skal koges i mindst 2-3 minutter."

### **Navnene kan omfatte:**

Dybfrosne ekstra møre grønne ærter

Dybfrosne møre grønne ærter

Dybfrosne grønne ærter

## **Valgfrie elementer**

Ansøgninger om tildeling af mærket for fødevarer af høj kvalitet (KMÉ) og mærket for fødevarer af særlig høj kvalitet kan indgives for produkter, der ud over ovennævnte obligatoriske krav også opfylder mindst ét punkt i hver af de valgfrie kategorier I og II.

### **I. Produktionsproces**

Egenkontrol

1. På egne eller eksterne laboratorier, der er godkendt til rå fødevarer, udføres testene inden for rammerne af egenkontrollsystemet med bestemte intervaller i overensstemmelse med følgende kriterier:
  - tørstofindhold og ærtstørrelse
  - kvalitetstolerancer
  - organoleptiske egenskaber
  - mikrobiologi:
    - Tekniske hygiejnekræterier i henhold til sundhedsministerens dekret nr. 4/1998 af 11. november 1998 om tilladte grænser for mikrobiologisk kontaminering af levnedsmidler: salmonella, S. aureus, kolibakterier, svovlreducerende clostridium, kimmel, skimmelsvamp,
    - i henhold til forordning (EF) nr. 2073/2005 om mikrobiologiske kriterier for fødevarer: Listeria monocytogenes
  - pesticidrester i henhold til forordning (EF) nr. 396/2005 om maksimalgrænseværdier for pesticidrester i eller på vegetabiliske og animalske fødevarer og foderstoffer.
2. En enkelt kontrolvægt indbygget i linje til alle passerende primære og grupperede pakninger.
3. Anvendelse af metoder i anlægget, hvormed produktionsprocesserne og produktets sikkerhed regelmæssigt analyseres (herunder kontrol under produktionen af mikrobiologiske parametre i produktet og på overflader, der er i kontakt med produktet, temperaturkontrol under fremstillingsprocessen og streng kontrol af det færdige produkts opbevaringstemperatur), ligesom kvalitet og hygiejne, ved at registrere de målte værdier for hvert produktparti for efterfølgende at foretage en tendensanalyse på grundlag heraf. På grundlag af resultaterne træffes der korrigerende foranstaltninger, god praksis identificeres, og personalet uddannes i overensstemmelse hermed.
4. Fuldstændig selvtestning (fysisk-kemiske og mikrobiologiske parametre) af det færdige produkt, opdelt efter parti, under/ved afslutningen af produktionen.
5. For at sikre kølekæden, når de færdige produkter afsendes og inden pålæsningen påbegyndes: kontrol af lastefladens temperatur og registrering af data samt korrigerende foranstaltninger ved manglende overensstemmelse.
6. Drift af fødevarerikkerheds- og kvalitetsstyringsystemer, der er certificeret af en uafhængig organisation (f.eks. IFS, ISO 22000, BRC, BRCS FOOD, FSSC 22000), og besiddelse af et certifikat.

## Produktionsproces

7. Der skal anvendes et program til bedømmelse af råvarer/leverandører, hvor der udføres tendensanalyser baseret på laboratorieresultater.
8. Råvaren kommer fra certificeret økologisk landbrug (ikke valgfrit i kombination med punkt 22).
9. Metaldetektorer indbygget i linje til al primæremballage, der passerer igennem.

## II. Bæredygtighed

Miljøbeskyttelse (reduktion af miljøaftryk, grøn logistik)

- Anvendelse af miljøvenlige, vedvarende energikilder
  10. Bedriften/ansøgeren får en del af sin energi fra vedvarende energikilder (f.eks. termisk vand, geotermisk varme, solpaneler og biogas) i forbindelse med produktions- og forarbejdningsprocessen.  
*(Virksomheden har et certificeret grønt produkt, en grøn tjeneste eller sælger grøn energi (solenergi, vindenergi, vandkraft, biogas, geotermisk energi).  
Dokumentation for fordelingen af det samlede elforbrug og forbruget af elektricitet fra vedvarende energikilder i det seneste regnskabsår).*
- Anvendelse af bæredygtige håndteringsinput/teknologiske metoder
  11. Mere effektiv ressourceforvaltning, materiale-, energi- og vandforvaltning og modernisering af forarbejdningssteknologier, der reducerer miljøbelastningen (f.eks. regenerativ varmegenvinding, genvinding af spildvarme, forbedring af kølesystemernes effektivitet og reduktion af energiforbruget).  
*(Det skal påvises  
— hvorvidt den har miljøoverensstemmelse/certificering  
— om den anvender et kvalificeret grønt produkt eller en kvalificeret grøn tjeneste til sin drift.  
Den har indført en proces til at identificere, vurdere og reagere på miljømæssige og sociale risici og muligheder.  
Det er nødvendigt at undersøge, hvor stor en andel af de materialer, der anvendes af virksomheden eller af virksomhederne i dens værdikæder, der er genanvendt, regenereret, vedvarende og ikke-vedvarende råstoffer/cirkulær økonomi/).*
  12. Energigenvindingsystem på produktionsmaskiner.  
*(F.eks. anvendelse af udstyr, der opfanger og overfører kompressorens spildvarme. Genanvendelse af termisk energi til andre industrielle processer, der kræver varme eller damp).*
  13. Anvendelse af et miljøhåndteringssystem (EMS) eller EMAS (miljøhåndtering og miljørevision) i overensstemmelse med standard MSZ EN ISO 14001:2015, der certificerer overholdelse af miljøkrav.  
*(Udarbejdelse af årlige rapporter med oplysninger om energiforbrug, affaldshåndtering, vandforbrug og andre miljøpåvirkninger.)*
  14. Certificerede og regelmæssigt anvendte miljøvenlige og/eller vandbesparende rengøringsmidler og rensmidler.

*(Certificeringer, sikkerhedsdatablade, specifikationer, varemærker på emballagen)  
Certifikater fra certificeringsorganer, f.eks. Ecocert, Green Certification, Breeam, Leed.)*

15. Udnyttelse af biprodukter, minimering af produkt- og materialetab.

*(Virksomheden har indført en proces til at identificere, vurdere og reagere på miljømæssige og sociale risici og muligheder. Virksomheden anvender råstoffer og sekundære råstoffer fremstillet af affald i overensstemmelse med principperne for den cirkulære økonomi, og kravene til den cirkulære økonomi tages i betragtning ved udformningen af produktet, herunder produktets emballage.)*

16. Drift af et miljømæssigt forsvarligt affaldshåndteringssystem. Særskilt indsamling og genanvendelse af affald i dokumenteret form.

*(Virksomheden har tilladelse til at håndtere, indsamle, transportere, opbevare og bortskaffe persistente organiske miljøgifte på en ikke-forurenende måde, når de bliver til affald).*

17. Effektiv og miljøvenlig spildevandsbehandlingsteknologi (f.eks. biologisk spildevandsbehandling).

18. Verificeret fald i specifikt vandforbrug.

*(F.eks. anvendelse af varmt afstrømningsvand fra anlæg til sekundære rensopgaver, drypvanding, opsamling og genanvendelse af regnvand, genanvendelse af gråt spildevand.)*

- Grøn vurdering

19. Officielt bevis for en anerkendt, certificeret bæredygtighedsvurdering i overensstemmelse med gældende EU-lovgivning (f.eks., men ikke begrænset til: EcoVadis, B Corp, BREEAM, LEED, ISCC).

20. Politik for grønne indkøb, dokumenteret prioritering af leverandører, der har foretaget bæredygtighedsinvesteringer.

*(Virksomheden lader sine leverandører foretage en miljøvurdering af produkterne og/eller tjenesteydelserne. Påvisning af i hvor høj grad leverandørerne anvender, f.eks. vedvarende energikilder, om de tager hensyn til bygningsenergiaspekter, om de driver et miljømæssigt forsvarligt affaldssystem, samt om de minimerer logistiknettets og transportens miljøpåvirkning.)*

21. Virksomheden har en forpligtelse i henhold til det videnskabeligt baserede målinitiativ.

---

**VÉDJEGYIRODA** Élelmiszerlánc-biztonsági Centrum Nonprofit Kft. (ÉLBC Kft.)

(VAREMÆRKEKONTOR, Center for Fødevarer- og Produktsikkerhed, Nonprofit ApS)

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

22. Den råvare, der anvendes i produktionen af produktet, kommer fra certificeret økologisk eller ekstensivt landbrug eller har et reduceret miljøaftryk, for hvilket der foreligger anden videnskabelig dokumentation. (ikke valgfrit i kombination med punkt 8).  
*(F.eks. produkter, der er mærket som økologiske, miljøvenlige produkter eller tjenesteydelser.)*
- Anvendelse af miljøvenlige emballageløsninger
23. Anvendelse af en miljøvenlig emballageløsning til emballerede produkter (reduceret emballagestørrelse eller alternative emballagematerialer, f.eks. komposterbare materialer (FSC- eller PEFC-logo)).
24. Leverandører af primære emballagematerialer, der kommer i kontakt med produktet, bør have BRC- eller IFS PACsecure-certificering.
- Transport
25. Hovedbestanddelen kommer til forarbejdningsanlægget fra egen bedrift eller fra en afstand af højst 100 km.  
*(Produktions- og/eller forarbejdningsstedet kan være beliggende inden for en afstand af 100 km.)*
26. Plantebeskyttelsesmidler, materialer, der forbedrer eller opretholder jordens frugtbarhed, skal fremstilles og transporteres til produktionsanlægget inden for en afstand af 100 km.
27. Transportoptimering og ruteplanlægning for at reducere emissionerne.  
*(Lean & Green-program)*
28. Produktet skal leveres til forbrugeren inden for en kort forsyningskæde.

## Sociale forhold

29. Brug af SMETA-revision (udveksling af etiske data om leverandører).
30. Forebyggelse af madspild gennem donation.
31. Forebyggelse af madspild ved at forebygge generering af affald inden for produktion og logistik.